



COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2018-146.0.0.-27

L'anno 2018 il giorno 28 del mese di Marzo il sottoscritto Gandino Guido in qualita' di Direttore della Direzione Politiche Dell'Istruzione Per Le Nuove Generazioni, ha adottato la Determinazione Dirigenziale di seguito riportata.

MODIFICA DELLE DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI NN. 2018-146.0.0.-12 E 2018-146.0.0.-14 AVENTI AD OGGETTO L'INDIZIONE DI UNA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIPARTITO IN SEI LOTTI FUNZIONALI PER LA DURATA DI 36 MESI (GARA N. 6989666) E CONSEGUENTE RIAPERTURA DEI TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Adottata il 28/03/2018
Esecutiva dal 28/03/2018

28/03/2018	GANDINO GUIDO
------------	---------------

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile



COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE N. 2018-146.0.0.-27

OGGETTO MODIFICA DELLE DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI NN. 2018-146.0.0. - 12 E 2018-146.0.0.-14 AVENTI AD OGGETTO L'INDIZIONE DI UNA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE RIPARTITO IN SEI LOTTI FUNZIONALI PER LA DURATA DI 36 MESI (GARA N. 6989666) E CONSEGUENTE RIAPERTURA DEI TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

IL DIRIGENTE RESPONSABILE

Premesso che:

con Determinazione Dirigenziale N. 2018-146.0.0.- 12 è stata indetta una procedura aperta, ai sensi dell'art. 3 – comma 1 lett. sss) e dell'art. 60 del Codice dei Contratti, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, ripartito in sei lotti, per la durata di mesi 36;

con Determinazione Dirigenziale N. 2018-146.0.0.-14 si è proceduto alla modifica, prima della pubblicazione degli atti di gara, della Determinazione Dirigenziale sopra richiamata;

il bando di gara, trasmesso in via elettronica alla G.U.U.E in data 28 febbraio 2018, prevede il termine perentorio per la presentazione delle offerte, a pena di esclusione, delle ore 12:00 del giorno 9 aprile 2018;

Dato atto che:

sono pervenute da parte degli operatori economici del settore interessati alla procedura di gara, conservate agli atti d'ufficio, richieste di proroga del termine della presentazione delle offerte in considerazione:

- dell'elevato numero di sopralluoghi obbligatori richiesti;
- della complessità della gara per importi e dimensioni del servizio richieste.

Rilevato che:

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

tenuto conto dell'interesse manifestato dagli operatori del settore, del rilevante valore economico della gara, della durata contrattuale e sentiti i portatori di interessi (associazioni dei genitori e rappresentanze sindacali dei lavoratori) appare opportuno, in coerenza con le linee di indirizzo di cui alla deliberazione G.C. 54/2018:

- ai fini di avvicinare, per quanto possibile, i centri cottura ai luoghi di somministrazione, prevedere che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi i 35 (trentacinque) minuti;
- prevedere di valutare il rispetto della clausola sociale quale componente qualitativa dell'offerta correlando così la salvaguardia dei posti di lavoro alla qualità del servizio, mediante una redistribuzione dei punteggi inizialmente previsti per il piano del processo produttivo e redistributivo dei pasti;
- riconfermare sostanzialmente l'allegato 14 relativo alle penalità contrattuali, fatto salvo l'inasprimento, ed il raddoppio in caso di reiterazione, di una sanzione nella tipologia "Personale" per il mancato rispetto delle norme di legge e dei contratti collettivi;
- rivalutare la distribuzione dei prodotti biologici e l'utilizzo di prodotti di provenienza nazionale in modo da implementare la qualità complessiva dei prodotti alimentari, fermo restando la possibilità per i concorrenti di incrementare tali quantitativi in sede di gara;
- per incentivare gli investimenti necessari a favorire la produzione dei pasti nelle sedi scolastiche, prevedere l'opzione di rinnovo collegandola all'effettiva offerta di tale elemento;

Verificato che, sulla qualità degli alimenti, si è provveduto quanto di seguito indicato:

- ✓ frutta fresca, purea di frutta, succhi e nettari di frutta, latte, pasta (comprese quelle dietetiche, speciali, integrali e con farina d'orzo) riso, pomodori e prodotti trasformati, formaggio fresco, uova pastorizzate e yogurt passaggio dal 60 al 100% di prodotto biologico rispetto al precedente standard di capitolato;
- ✓ esclusione ZONE FAO per pesce Cina, Giappone e India;
- ✓ conferma del 15% carne biologica con introduzione del requisito di produzione nazionale della stessa, con possibilità di maggiore offerta quale elemento migliorativo;
- ✓ introduzione quale elemento migliorativo dell'utilizzo esclusivo di pasta, formaggi e riso biologici di produzione nazionale;
- ✓ riduzione utilizzo prodotti IV gamma (carote e patate) quale elemento migliorativo;

Dato atto che le modifiche suindicate comportano, per coerenza degli atti, la revisione dei seguenti documenti di gara:

- capitolato speciale descrittivo e prestazionale e allegati 1, 9, 14 e 15, schema di contratto;
- disciplinare di gara e allegati modulo offerta tecnica e dichiarazioni integrative DGUE;

Ritenuto quindi di provvedere alla riapertura dei termini di scadenza per la presentazione dell'offerta, a seguito delle modifiche intervenute con la presente Determinazione Dirigenziale, fermo restando di garantire 40 giorni per la presentazione delle offerte decorrenti dalla pubblicazione della riapertura dei termini;

Dato atto che:

- le spese di pubblicazione trovano sufficiente copertura nei fondi impegnati con determinazione dirigenziale n. 146.0.0/12 del 23 febbraio 2018;

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile

- il presente provvedimento non prevede l'assunzione di impegni e pertanto non necessita del visto di regolarità contabile e di copertura finanziaria

DETERMINA

per i motivi di cui in premessa:

- 1) di approvare, allegati quali parti integrante del presente provvedimento:
 - capitolato speciale descrittivo e prestazionale e allegati 1, 9, 14 e 15, schema di contratto;
 - disciplinare di gara e allegati modulo offerta tecnica e dichiarazioni integrative DGUE;
- 2) di stabilire che gli atti approvati con il presente provvedimento sono da intendersi integralmente sostitutivi dei corrispettivi atti allegati, quali parti integranti e sostanziali alle determinazioni dirigenziali n. 2018-146.0.0.- 12 e n. 2018-146.0.0.-14 che con il presente provvedimento sono annullati;
- 3) di confermare le determinazioni dirigenziali n. 2018-146.0.0.- 12 e n. 2018-146.0.0.-14, in ogni altra loro parte che non sia attinente con le correzioni o modifiche come sopra dettagliatamente specificate;
- 4) di dare mandato alla Direzione Stazione Unica Appaltante – Settore Beni e Servizi affinché provveda alla pubblicazione di avviso di riapertura dei termini di presentazione dell'offerta, tenuto conto della necessità di garantire 40 giorni per la presentazione delle offerte decorrenti dalla pubblicazione della riapertura dei termini;
- 5) di dare atto che il presente provvedimento è stato redatto nel rispetto della normativa sulla tutela dei dati personali;
- 6) di dare atto, in attuazione dell'art. 6 bis della L. 241/1990 e s.m.i. ed ai sensi dell'art. 42 del D.Lgs. 50/2016, dell'insussistenza a carico del RUP di situazioni di conflitto di interessi.

Il Dirigente
Dott. Guido Gandino

Sottoscritto digitalmente dal Dirigente Responsabile



COMUNE DI GENOVA

COMUNE DI GENOVA

**DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE
GENERAZIONI**

SERVIZI DI RISTORAZIONE

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E DI
EDUCAZIONE ALIMENTARE PER N. 6 LOTTI PER DURATA DI 36 MESI**

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati:

- Allegato n. 1 Sedi di ristorazione
- Allegato n. 2 Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime
- Allegato n. 3 Tabelle Merceologiche del materiale monouso
- Allegato n. 4 Menu, ricettari, composizione pasto scorta con relativi regimi dietetici
- Allegato n. 5 Prezziario generi alimentari
- Allegato n. 6 Limiti di contaminazione microbica: - alimenti – superfici
- Allegato n. 7 Tabella andamento pasti estivo
- Allegato n. 8 Linee guida per l'elaborazione delle diete sanitarie e dei menu alternativi
- Allegato n. 9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari
- Allegato n. 10 Pasti medi giornalieri e disponibilità strutture
- Allegato n. 11 Manutenzione ordinaria dei locali ed impianti di ristorazione
- Allegato n. 12 Manutenzione delle attrezzature
- Allegato n. 13 Specifiche tecniche di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi
- Allegato n. 14 Penalità
- Allegato n. 15 Elenco personale/consistenza organici impiegato nel precedente appalto
- Allegato n. 16 Tabella andamento pasti

INDICE

.....	1
DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI.....	1
SERVIZI DI RISTORAZIONE.....	1
TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI.....	9
Art. 1 - Definizioni	9
Art. 2 - Oggetto dell'appalto.....	11
Art. 3 - Durata del contratto	11
Art. 4 - Tipologia di collettività	12
Art. 5 - Descrizione dei lotti e dimensione dell'utenza.....	12
Art. 6 - Articolazione del servizio	13
Art. 7 - Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune	16
Art. 8 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio.....	16
Art. 9 - Pasti per eventi e personale di protezione civile	17
Art. 10 - Modifiche ed apertura di sedi di ristorazione	17
Art. 11 - Specifiche tecniche.....	17
Art. 12 - Elementi offerta tecnica - Qualità degli alimenti.....	17
Art. 13 - Calendario di erogazione del servizio	18
Art. 14 - Inizio dell'erogazione del servizio.....	18
Art. 15 - Interruzione del servizio	19
Art. 16 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.....	19
TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	20
Art. 17 - Disposizioni generali relative al personale	20
Art. 18 - Organico.....	21
Art. 19 - Rapporto di lavoro	21
Art. 20 - Variazione e reintegro del personale dell'Impresa.....	22
Art. 21 - Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco	23
Art. 22 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti pronti veicolati	24
Art. 23 - Direttore Tecnico del servizio, dietiste ed ispettori Referenti per il servizio	26
.....	26
Art. 24 - Norme comportamentali del personale	26
TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	27
Art. 25 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari.....	27
Art. 26 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare.....	28
Art. 29 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari.....	30
Art. 30 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e PAT.....	31
Art. 31 - Progetti di educazione alimentare, iniziative a sostegno della biodiversità e a carattere sociale	31
Art. 32 - OGM.....	32

Art. 33 - Prodotti del Commercio Equo e Solidale.....	32
TITOLO IV - MENU E DIETE	32
Art. 34- Informazione agli utenti e diffusione del menu.....	32
Art. 35 - Struttura del menu	33
Art.36- Somministrazione della frutta a metà mattinata Progetto “Fruttometro” e Progetto “frutta snack pomeridiano”.....	35
Art. 37 - Variazioni del menu	36
Art. 38 - Diete sanitarie e menu alternativi.....	36
Art. 39- Dieta leggera e/o diete di attesa	37
Art. 40 - Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio	37
Art. 41 - Fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto, indicati nell'Allegato n. 5.....	39
TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA.....	39
Art. 42 – Modalità operative.....	39
TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	42
Art. 43 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari	42
Art. 44- Norme per una corretta igiene della produzione.....	42
Art. 45 - Specifiche tecniche relative all’igiene degli alimenti	45
Art. 46 - Indumenti di lavoro	46
Art.47 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche	46
Art.48- Divieto di riciclo degli alimenti	46
TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI.....	47
Art. 49 - Ordinazione dei pasti	47
Art. 50 - Programmazione delle consegne	48
Art. 51 - Piano dei trasporti, requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori	49
Art. 52 - Indicazioni nei documenti di trasporto	51
TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	52
Art. 53 - Norme e modalità per la somministrazione	52
Art. 54 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti	52
Art. 55 - Quantità in volumi e in pesi	52
Art. 56– Utensileria e fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica	52
TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI	53
Art. 57 - Regolamenti	53
Art. 58 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	54
Art. 59 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature.....	54
.....	54
Art. 60 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi	55
Art. 61- Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti	55
Art. 62- Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo.....	55
Art. 63 – Requisiti degli imballaggi.....	56
Art. 65 - Derattizzazione e disinfestazione.....	58
TITOLO X - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	58

<u>Art. 66 – Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature di proprietà/disponibilità del Comune.....</u>	<u>58</u>
.....	58
<u>Art. 67 - Consegna all’I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune.....</u>	<u>59</u>
<u>Art. 69 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili.....</u>	<u>59</u>
<u>Art. 70 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi.....</u>	<u>60</u>
.....	60
<u>Art. 71 - Spese per la realizzazione di interventi presso le sedi di ristorazione.....</u>	<u>60</u>
<u>Art. 72 - Divieto di variazione della destinazione d’uso.....</u>	<u>60</u>
<u>Art. 73 - Licenze e autorizzazioni</u>	<u>60</u>
<u>Art. 74 - Utilizzo diverso strutture produttive di proprietà pubblica.....</u>	<u>60</u>
<u>TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO.....</u>	<u>61</u>
.....	61
<u>Art.75 – Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi.....</u>	<u>61</u>
<u>Art. 76 - Impiego di energia</u>	<u>62</u>
<u>Art. 77 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro</u>	<u>62</u>
<u>Art. 78 - Costi relativi alla sicurezza</u>	<u>62</u>
<u>Art. 79 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)</u>	<u>63</u>
<u>Art. 80 - Controllo della salute degli addetti</u>	<u>63</u>
<u>Art. 81 - Referenti della sicurezza</u>	<u>63</u>
<u>Art. 83 - Piano di evacuazione</u>	<u>64</u>
<u>TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA’</u>	<u>64</u>
.....	64
<u>Art. 84 - Disposizioni generali</u>	<u>64</u>
<u>Art. 85 – Direttore dell’esecuzione del contratto e controlli da parte del Comune... ..</u>	<u>64</u>
<u>Art. 86 - Organismi preposti al controllo del Comune.....</u>	<u>65</u>
<u>Art. 87 - Contenuti dei controlli effettuati dal Comune.....</u>	<u>65</u>
<u>Art 88 - Blocco delle derrate</u>	<u>66</u>
<u>Art. 89 - Contestazioni all’Impresa a seguito dei controlli da parte del Comune</u>	<u>66</u>
<u>Art. 90 - Verifica della soddisfazione dell’utente da parte dell’Impresa</u>	<u>67</u>
<u>Art. 91 – Mancato rispetto delle Norme della Serie UNI EN ISO 9000.....</u>	<u>67</u>
<u>TITOLO XIII - PENALITA’</u>	<u>67</u>
.....	67
<u>Art. 92 - Penalità previste.....</u>	<u>67</u>
<u>Art. 93 - Procedimento di applicazione delle penalità.....</u>	<u>68</u>
<u>TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA’ DI PAGAMENTO.....</u>	<u>68</u>
.....	68
<u>Art. 94 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica</u>	<u>68</u>
<u>Art. 95 - Pagamento dei pasti.....</u>	<u>68</u>
<u>Art. 96 - Cessione del credito.....</u>	<u>69</u>
<u>Art. 97 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all’I.A.....</u>	<u>70</u>
<u>TITOLO XV - ONERI PER L’ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....</u>	<u>70</u>
.....	70
<u>Art. 102 - Esonero Responsabilità per il Comune.....</u>	<u>73</u>
<u>Art. 103 - Responsabilità.....</u>	<u>73</u>
<u>Art. 104 - Assicurazioni e garanzie.....</u>	<u>74</u>
<u>Art. 105 - Spese ed utenze.....</u>	<u>75</u>
<u>Art. 106 - Aiuti comunitari.....</u>	<u>75</u>
<u>TITOLO XVI- NORME FINALI.....</u>	<u>75</u>
.....	75
<u>Art. 107 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie.....</u>	<u>75</u>
<u>Art. 108 - Trattamento dei dati personali.....</u>	<u>76</u>

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E DI
EDUCAZIONE ALIMENTARE PER N. 6 LOTTI PER DURATA DI 36 MESI.**

PRINCIPI GENERALI

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla difesa della biodiversità.

Il servizio richiesto dovrà, inoltre, essere improntato alla sostenibilità ambientale e quindi volto a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, adottato con il Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 Aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013 (G.U. n. 102 del 3 maggio 2013).

STRUTTURE ORGANIZZATIVE DEL COMUNE DI GENOVA

La struttura organizzativa del Comune cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato, è la Direzione Politiche dell'istruzione per le nuove generazioni

RIFERIMENTI NORMATIVI E DI INDIRIZZO

Si fornisce di seguito il riferimento alla normativa sovranazionale, nazionale e regionale vigenti il cui rispetto deve comunque essere assicurato:

- ✓ Regolamento (CE) N. 178/2002;
- ✓ Regolamento (CE) N. 852-853-854/2004;
- ✓ Regolamento (CE) N. 882/2004;
- ✓ Regolamento (UE) N. 1169/2011;
- ✓ Legge n. 283/1962;
- ✓ Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- ✓ Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- ✓ Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- ✓ Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- ✓ Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 e successive modifiche e integrazioni recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";

- ✓ Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013 , che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari) GU L 179 del 19.6.2014, pagg. 17–22- In vigore
- ✓ L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante “Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità”;
- ✓ Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante “norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173”;
- ✓ Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- ✓ Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- ✓ Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- ✓ “DECRETO LEGISLATIVO 7 luglio 2011, n. 122: Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini. (11G0164) (GU n.178 del 2-8-2011) Entrata in vigore del provvedimento: 03/08/2011
- ✓ D.LGS. 07/07/2011 N. 126 Attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli. (11G0166) (GU n.180 del 4-8-2011)
- ✓ Entrata in vigore del provvedimento: 05/08/2011
- ✓ Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224;
- ✓ Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- ✓ Linee Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, Ministero della Salute
- ✓ Linee di indirizzo Regione Liguria;
- ✓ Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) come individuato dal DM 25 luglio 2011;
- ✓ Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché' per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.”;
- ✓ Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Definizioni

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Alimento : ogni sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
- b) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a corredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- c) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti;
- d) Capitolato Tecnico: il presente documento compresi tutti i suoi allegati (Specifiche Tecniche);
- e) Centri cottura: le strutture di proprietà/disponibilità dell'I.A. o del Comune ove vengono preparati i pasti per numerose strutture scolastiche;
- f) Codice: D. Lgs. 50/2016 "Codice dei contratti pubblici"
- g) Committente: cliente pubblico e/o privato che stipula con il fornitore un contratto (Comune di Genova)
- h) Cucina: locale di proprietà comunale, interno ad una scuola, ove vengono preparati i pasti per la scuola stessa e, in taluni casi, per scuola/e limitrofa/e. La cucina può essere gestita o da personale comunale (v. pasti crudi) o da personale dell'impresa appaltatrice (I.A.): v. pasti pronti da consumare in loco;
- i) Dieta di attesa: pasto per utenti in attesa della redazione di dieta sanitaria personalizzata;
- j) Dieta sanitaria : pasto per utenti affetti da allergie/intolleranze alimentari o altre patologie; si suddivide in: *dieta codificata*: pasto che esclude alcuni alimenti per categorie omogenee di allergie/intolleranze alimentari o di altre patologie; *dieta personalizzata*: pasto per utenti che non rientra parzialmente o totalmente tra le diete codificate; (in quanto necessita di ulteriori esclusioni oltre quelle previste dalla codifica)
- k) Diete leggere: pasto per utenti con indisposizione breve (max. 48 ore) ;
- l) Distribuzione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- m) Fascia distributiva: stringa oraria necessaria per lo svolgimento di tutte le attività inerenti la somministrazione del pasto comprensive dell'apparecchiatura, riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico sanitarie, eventuale lavaggio stoviglie, conferimento dei rifiuti, ecc.;
- n) Giro di consegna: percorso effettuato da ogni automezzo per la consegna dei pasti dalle sedi produttive alle sedi di ristorazione scolastica;
- o) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto addolcitore acqua ecc);
- p) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;

- q) Locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori): ogni locale idoneo al consumo del pasto, ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- r) Locali di ristorazione in gestione: le cucine ed i centri cottura di proprietà del Comune gestite dall'Impresa, i locali di distribuzione e consumo, i locali di servizio annessi ai refettori, gli spogliatoi e i servizi igienici a disposizione del personale dell'Impresa;
- s) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'Impresa per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio e il deposito di stoviglie e utensili;
- t) Macchine: strumenti a supporto del servizio utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- u) Menu etico-religiosi: pasto per utenti che hanno richiesto menu per motivi etico religiosi;
- v) Menu: il menu previsto per la generalità degli utenti, diversificato secondo le caratteristiche climatiche della stagione estiva/invernale;;
- w) Pasti Crudi: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale comunale mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.;
- x) Pasti Pronti da consumare in loco: pasti prodotti in cucine scolastiche di proprietà pubblica, gestite con personale dell'I.A., mediante l'utilizzo di derrate e semilavorati consegnati dall'I.A.;
- y) Pasti Pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati nei centri cottura di proprietà/disponibilità aziendale e/o pubblica, trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo (refettori);
- z) Pasto completo giornaliero: tutte le preparazioni gastronomiche previste nel menu giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio diversificato per ogni ordine di scuola;
- aa) Pasto scorta: singoli alimenti da utilizzare in situazioni di emergenza conservati in ogni sede scolastica;
- bb) Preparazione gastronomica: il piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti, preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
- cc) Produzione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Impresa per la preparazione dei pasti;
- dd) Ricettario: raccolta delle ricette di ciascuna delle preparazioni gastronomiche previste nel menu con specifica delle grammature a crudo riferite ai singoli alimenti /ingredienti;
- ee) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione rivolto a utenti della fascia 0-14 anni reso mediante la produzione dei pasti presso le strutture dell'Impresa e/o presso le strutture del Comune date in comodato all'Impresa; il trasporto dei pasti presso i refettori e presso le altre strutture afferenti al servizio ove gli stessi saranno distribuiti agli utenti;
- ff) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'Impresa deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune;
- gg) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri (monouso e non) e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- hh) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;

- ii) Tovagliato: tovagliette e tovaglioli monouso e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- jj) Trasporto: il trasporto dei pasti presso le cucine pubbliche e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori);
- kk) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario per la preparazione e distribuzione dei pasti;

Art. 2 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale e di educazione alimentare del Comune di Genova (di seguito Comune), da affidarsi mediante procedura aperta come definita all'art. 3 , comma 1 lettera sss) del Codice.

Per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica il Comune richiede, la fornitura di pasti a crudo, di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati come meglio definito nell'art. 6 – “Articolazione del servizio” del C.S.A.

L'importo contrattuale potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione od in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dal Comune e rese dall'impresa aggiudicataria, senza che le stesse possano vantare diritti, avanzare pretese o richiedere compensi di sorta avanzare pretesa alcuna, come previsto dall'art. 106 comma 12, del Codice.

Per quanto concerne la definizione del valore complessivo posto a base di gara e dei prezzi unitari di riferimento si rinvia a quanto dettagliatamente indicato nel punto 3 “OGGETTO DELL'APPALTO IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI” del Disciplinare di gara.

Art. 3 - Durata del contratto

Il servizio, suddiviso in sei diversi lotti, avrà la decorrenza indicata nella seguente tabella con opzione di rinnovo relativamente a ciascun lotto sino ad un massimo di 24 mesi alle medesime condizioni.

Nel caso l'I.A. si sia impegnata ad offrire e realizzare entro 18 mesi dall'aggiudicazione quanto previsto al punto 6.3 del disciplinare di gara “Soluzioni migliorative rivolte a favorire la produzione dei pasti nelle sedi scolastiche”, il Comune si obbliga ad esercitare l'opzione di rinnovo di cui sopra sin dall'aggiudicazione del servizio.

Qualora l'I.A. non ottemperi a quanto offerto in sede di gara, con la tempistica sopra individuata, decadrà automaticamente ogni effetto contrattuale derivante dall'esercizio dell'opzione per i 18 mesi successivi.

La Civica amministrazione si riserva di anticipare o posticipare l'avvio del servizio a fronte di specifiche esigenze. Relativamente al lotto Medio Ponente, la Civica Amministrazione si riserva di differire l'avvio del servizio per un periodo massimo di mesi 6 in considerazione del procedimento amministrativo in corso, in esecuzione della sentenza del Consiglio di Stato, sezione V, n. 272 del 17/01/2018.

LOTTO	AVVIO	SCADENZA	DURATA
1 Centro Est	01/09/2018	31/08/2021	36
2 Centro Ovest/Valpolcevera	01/09/2018	31/08/2021	36
3 Bassa Valbisagno/Ponente	01/01/2019	31/12/2021	36

4 Medio Levante/Levante	01/09/2018	31/08/2021	36
5 Media Valbisagno	01/09/2018	31/08/2021	36
6 Medio Ponente	01/04/2019	31/03/2022	36

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, nel caso della revisione del prezzo. Tale revisione sarà effettuata mediante applicazione dell'indice FOI pubblicato dall'ISTAT o in base alla successiva normativa sopravvenuta.

L'aggiornamento del prezzo sarà applicato mediante utilizzo dell'indice annuale pubblicato in coincidenza con l'inizio del terzo anno contrattuale e avrà decorrenza in pari data (ad inizio 3° anno contrattuale).

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Art. 4 - Tipologia di collettività

E' composta da:

- bambini dei Nidi d'infanzia;
- alunni delle Scuole d'Infanzia comunali comprensive delle sezioni Primavera 24/36 mesi, alunni delle Scuole d'Infanzia statali, delle Scuole primarie e secondarie di primo grado;
- adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse;
- personale comunale dipendente che ne abbia diritto;
- eventuali ospiti autorizzati dal Comune;
- personale disabile e/o con disagio socio-economico, inserito in strutture scolastiche, equiparato per mansioni a personale comunale e comunque disciplinato da accordi con il Comune;
- eventuali bambini dei Nidi d'infanzia convenzionati dal Comune;
- utenti autorizzati da provvedimenti comunali specifici.

Art. 5 - Descrizione dei lotti e dimensione dell'utenza

Le sedi scolastiche ove è richiesto il servizio sono suddivise in n.6 lotti, la cui composizione e la tipologia di pasti, gli indirizzi delle sedi di ristorazione ed il numero attuale di pasti medi giornalieri sono indicati nell'Allegato n. 1 "Sedi di ristorazione", ove sono inoltre riportati indicativamente il numero di refettori e di turni, le frequenze giornaliere presunte minime, massime e medie, la presenza di eventuali sezioni Primavera, la presenza di self-service e lavastoviglie, il numero delle sezioni attrezzate per disabili, l'organizzazione delle attività scolastiche in tempo pieno/prolungato e moduli. Tali dati sono indicativi per la formulazione dell'offerta, rimanendo salve modifiche gestionali del servizio intervenute successivamente.

Le Imprese, risultanti aggiudicatari dei lotti, sono tenute a garantire l'espletamento del servizio secondo quanto previsto ed indicato nell'Allegato n.

1, anche nel caso si verificano situazioni impreviste e contingenti che comportino modifiche temporanee della tipologia del pasto inizialmente indicate per ogni singola sede di ristorazione.

Per l'espletamento del servizio l'I.A. dovrà utilizzare centri cottura e cucine scolastiche come disciplinato nell'allegato n. 10 e che indica altresì i pasti die medi.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di ristorazione, così come di aumentare o diminuire il numero delle sedi contestualmente al riordino dei cicli scolastici.

A fronte di circostanze impreviste, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Comune, lo stesso si riserva la possibilità di apportare riduzione/integrazioni dell'entità del servizio, anche in deroga ai limiti indicati all'art 2 .

Il numero presunto dei pasti annui, suddivisi nelle diverse tipologie richieste, è riportato nell'Allegato n. 2 "Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime".

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

A titolo esemplificativo, a completamento delle informazioni sulle sedi di ristorazione, nell'allegato 16 "Tabella andamento pasti", si forniscono i dati storici sulle frequenze giornaliere dei pasti riferite al mese di marzo 2017 per ogni singola sede scolastica.

Art. 6 - Articolazione del servizio

Le attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica, per ogni singola tipologia di pasto richiesto, sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

Per i pasti crudi:

l'I.A. deve provvedere al confezionamento e trasporto degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) per la preparazione del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) alle cucine scolastiche di proprietà pubblica; alla consegna dei pasti crudi, presso le cucine, con cadenza giornaliera. Possono essere autorizzate consegne di alcuni generi da parte dell'I.A. aventi frequenza settimanale, bisettimanale e mensile con modalità e tempi da concordare con il Comune. Deve provvedere all'integrazione della dotazione di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze, secondo quanto specificatamente indicato nell'allegato n. 13 "Specifiche tecniche relative a elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi" ; all'installazione di freezer in comodato per il mantenimento dei gelati qualora previsti dal menu, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola.

Pasti Pronti da consumare in loco:

l'I.A. deve provvedere al confezionamento e trasporto degli alimenti costituenti i pasti crudi (derrate e/o semilavorati) alle cucine scolastiche di proprietà pubblica gestite con personale dell'I.A. Deve provvedere alla preparazione e

confezionamento del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici) alla preparazione del fruttometro (anticipo frutta del pasto) tramite lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta che dovrà essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe. Deve provvedere all'allestimento dei locali di distribuzione e consumo (refettori), alla distribuzione dei pasti e al rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) come di seguito indicato:

- ✓ scuole statali (infanzia, primarie, secondarie di primo grado) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi; in caso di più turni distributivi è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
- ✓ scuole comunali (Nidi d'infanzia, sezioni primavera, infanzia) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopature e lavaggio pavimenti, come meglio esplicitato nel successivo art. 63;
- ✓ scuole in coabitazione secondo le specifiche sopra citate.

Gli addetti dell'I.A. devono occuparsi della pulizia e sanificazione dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi, della distribuzione delle merende (nidi d'infanzia, sezioni primavera) in refettorio con relativa preparazione dei tavoli, distribuzione, riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie o della predisposizione del frutta snack (infanzia statale e comunale) consegnando giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30 i sacchetti per alimenti monodose contenenti frutta perfettamente pulita e asciugata, succhi di frutta, frullati. Al termine di tali operazioni e comunque anche nelle altre fasi operative deve provvedere alla gestione dei rifiuti secondo quanto indicato dal successivo articolo "Riduzione e gestione dei rifiuti". Così come indicato agli allegati 11 e 12 è a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei locali adibiti a ristorazione, manutenzione correttiva e preventiva degli impianti e delle attrezzature, dotazione di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze così come all'installazione di freezer in comodato per il mantenimento dei gelati qualora previsti dal menu, ove possibile e secondo le modalità concordate con il Comune e la scuola.

Si precisa che eventuali modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, agli impianti, alle attrezzature debbono essere preventivamente autorizzati dal Comune e che L'I.A. deve occuparsi della rottamazione eventuale di una o più attrezzature presenti nelle strutture.

Per i pasti pronti veicolati:

L'I.A. deve provvedere alla preparazione, confezionamento, trasporto di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici) costituenti il menu giornaliero, in multirazione e, quando richiesto in monoporzione, ai locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule). Deve occuparsi della preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule), dell'apparecchiatura con utensileria riutilizzabile (piatti, bicchieri, posate) del fruttometro (quando effettuato durante la fascia distributiva) del lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta. La distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti deve essere effettuata mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà dell'I.A., con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo alle temperature conformemente alla normativa vigente) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm. Il

numero di carrelli termici deve essere adeguato al numero degli utenti e ai locali di distribuzione e consumo (refettori); per i nidi, le infanzie e per le classi prime e seconde della scuola primaria, l'I.A. deve provvedere alla sbucciatura, al taglio della frutta, delle carni, del prosciutto e del pane, quando necessario. Qualora in uso la distribuzione tramite self-service saranno utilizzati vassoi e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio. Il rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (refettori e/o aule) deve essere effettuato come di seguito indicato:

- ✓ scuole statali (infanzia, primarie, secondarie di primo grado) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi; in caso di più turni distributivi è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
- ✓ scuole comunali (Nidi d'infanzia, infanzia) riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi, scopatura e lavaggio pavimenti;
- ✓ scuole in coabitazione secondo le specifiche sopra citate;

Gli addetti dell'I.A. devono occuparsi della pulizia e sanificazione dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi, della fornitura dell'utensileria/stoviglie riutilizzabile (piatti, bicchieri e posate), delle attrezzature e degli arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food), delle brocche con coperchio per acqua e degli altri materiali necessari all'erogazione del servizio e sostituzione degli stessi qualora usurati. L'I.A. deve provvedere alla fornitura di una bilancia automatica per alimenti e un termometro a sonda per consentire la verifica sulla porzionatura e sulla temperatura dei pasti. Deve altresì provvedere al ritiro giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione, compresa l'utensileria riutilizzabile (piatti, bicchieri e posate), della predisposizione del frutta snack (infanzia statale e comunale) consegnando giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30 i sacchetti per alimenti monodose contenenti frutta perfettamente pulita e asciugata, succhi di frutta, frullati. Al termine di tali operazione e comunque, se necessario, anche nelle altre fasi operative deve provvedere alla gestione dei rifiuti secondo quanto indicato dal successivo articolo "Riduzione e gestione dei rifiuti". Dovrà provvedere alla distribuzione, in refettorio, delle merende (nidi d'infanzia, sezioni primavera) e successivo riordino, pulizia e sanificazione dei tavoli e delle sedie.

Così come indicato agli allegati 11 e 12 è a carico dell'I.A. la manutenzione ordinaria dei locali adibiti a ristorazione, dotazione di elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi, fornitura di materiale igienico-sanitario, materiale di pulizia, e del materiale monouso per le emergenze così come all'installazione di freezer in comodato per il mantenimento dei gelati qualora previsti dal menu e l'installazione di forni a microonde da utilizzarsi per la rigenerazione/riscaldamento delle diete speciali;

Per i nidi d'infanzia è ricompresa la fornitura e conseguente distribuzione, della colazione a base di latte e tè caldo da consegnare in caraffe termiche e della frutta fresca di metà mattinata, lavata, sbucciata e tagliata.

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di un Kit composto da una siringa di adrenalina autoiniezzabile per ogni utente affetto da allergia con rischio di anafilassi per plesso scolastico ad inizio di ogni anno scolastico, previa verifica

della scadenza di quello già in dotazione.

L'I.A. è tenuta a fornire acqua minerale per situazioni di emergenza legate alla potabilità dell'acqua di rete, anche nelle sedi scolastiche dove non è attivo il servizio. Inoltre per alcune sedi scolastiche ove persistono condizioni di criticità tali da non poter utilizzare acqua del rubinetto, l'I.A. è tenuta a fornire acqua in bottiglia. Tali sedi sono evidenziate nell'allegato 1. Tale prestazione aggiuntiva ed obbligatoria è da ritenersi interamente compensata dalla corresponsione del prezzo del pasto, fino ad esaurimento dell'importo indicato nella tabella seguente:

LOTTO	VALORE IMPORTO IN LITRI
1 Centro Est	31.878
2 Centro Ovest/Valpolcevera	53.133
3 Bassa Valbisagno/Ponente	51.852
4 Medio Levante/Levante	44.886
5 Media Valbisagno	25.602
6 Medio Ponente	26.128

I valori indicati sono relativi al solo periodo contrattuale, in caso di opzione saranno rideterminati.

Art. 7 - Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune

L'I.A. s'impegna ad utilizzare tutti gli strumenti messi a disposizione dal Comune: per la registrazione giornaliera dei pasti consegnati, per la registrazione e gestione delle non conformità rilevate per la gestione delle schede tecniche degli alimenti utilizzati, per la gestione delle ordinazioni dei pasti e per la gestione della consistenza degli organici.

In particolare l'I.A. si impegna ad utilizzare i prodotti software messi a disposizione dal Comune secondo le modalità che saranno indicate.

In caso di mancato utilizzo degli applicativi informatici è prevista la penalità indicata nell'Allegato n.14 .

Art. 8 - Modifica della tipologia di pasto richiesto e/o delle prestazioni componenti il servizio

A seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili o a sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Comune si riserva la facoltà di:

- modificare in una o più sedi di ristorazione, in via temporanea o definitiva, la tipologia di pasto inizialmente richiesto ed indicato, nell'Allegato n.1, richiedendo all'I.A., che è tenuta a garantirla, l'esecuzione del servizio secondo le nuove modalità indicate e comunque ricomprese nella disciplina del presente capitolato.

In tal caso il Comune corrisponderà all'I.A. il relativo prezzo di aggiudicazione.

Nella prospettiva che possano essere incrementate le sedi ove viene utilizzato il sistema del self-service per la distribuzione dei pasti, ove ciò sia realizzabile, l'I.A. deve provvedere alla fornitura di arredi idonei, di appositi vassoi, di distributori di bicchieri, di materiale monouso e quanto necessario ad una corretta esecuzione del servizio, senza maggiorazioni di prezzo.

Art. 9 - Pasti per eventi e personale di protezione civile

L'I.A. si impegna, su richiesta del Comune, a fornire pasti e alimenti in situazioni di emergenza che coinvolgano zone cittadine, secondo modalità da concordare con il Comune e di fornire pasti e/o panini al personale, anche volontario, di protezione civile.

Art. 10 - Modifiche ed apertura di sedi di ristorazione

Al verificarsi di situazioni di emergenza legate alle condizioni tecnico-strutturali degli edifici scolastici, a situazioni di ridimensionamento, utilizzo diversificato degli spazi, attivazione di nuove sedi educative, il Comune si riserva di effettuare cambiamenti di sedi di ristorazione nell'ambito del territorio comunale, sia temporanei che definitivi, con conseguente affidamento del servizio sulla base della nuova situazione determinatasi. In tal caso, previa verifica del mantenimento entro il quinto in diminuzione o in aumento dell'importo contrattuale, l'espletamento del servizio deve essere garantito dall'I.A. del lotto di nuova appartenenza territoriale anche se derivante da altro appalto. Nel caso in cui il Comune intenda utilizzare sedi di ristorazione non previste nell'elenco di cui all'Allegato n. 1, il servizio sarà assegnato all'I.A. assegnataria del lotto che territorialmente ricomprende la sede considerata.

Art. 11 - Specifiche tecniche

Gli standard soddisfacenti i requisiti minimi di qualità del servizio sono riportati nelle specifiche tecniche allegate al presente Capitolato Speciale, le quali costituiscono parte integrante e sostanziale dello stesso, qui di seguito specificatamente indicate:

- Allegato n. 3 Tabelle Merceologiche del materiale monouso;
- Allegato n. 4 Menu, Ricettari, composizione del pasto scorta e relativi regimi dietetici;
- Allegato n. 6 Limiti di contaminazione microbica: - alimenti – superfici;
- Allegato n. 9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari;
- Allegato n. 13 Specifiche tecniche relative a elettrodomestici, piccole attrezzature, utensili, arredi.

Art. 12 – Elementi offerta tecnica – Qualità degli alimenti

L'.A. nel caso di aggiudicazione, è tenuta a mettere in atto senza alcun compenso, quanto previsto in sede di offerta, in fase di avvio del servizio, nei tempi e nei modi concordati con il Comune.

In riferimento alle offerte relative alla qualità degli alimenti, (cfr. 18.1 del disciplinare di gara), in fase di esecuzione, sarà definita una calendarizzazione per tradurre le percentuali offerte in sede di gara e le percentuali previste quale requisito obbligatorio in giornate di distribuzione, tenendo conto della tipicità del lotto e della frequenza di distribuzione dei vari prodotti. Il Comune si riserva di sostituire le varianti proposte in sede di offerta con varianti alternative, previo accordo con l'appaltatore.

In caso di mancata attuazione di tutti gli elementi previsti nell'offerta tecnica, il Comune applicherà le specifiche penalità previste nell'allegato 14.

Art. 13 - Calendario di erogazione del servizio

Il calendario di erogazione dei servizi di ristorazione scolastica è indicativamente stabilito come segue e potrà subire variazioni a seguito dell'approvazione del calendario scolastico annuale da parte della Regione Liguria:

	Inizio (*)	Termine (*)	Giorni settimanali di funzionamento
Nidi d'infanzia e Scuole infanzia com.li	04.09	27.06	5 – dal lunedì al venerdì
Scuole Infanzia Statali	avvio ufficiale anno scolastico o successiva data indicata dalle scuole	30.06	5 – dal lunedì al venerdì
Scuole primarie e Secondarie di I grado e II grado	avvio ufficiale anno scolastico o successiva data indicata dalle scuole	termine ufficiale anno scolastico o successiva data indicata dalle scuole	5 – dal lunedì al venerdì
Servizio Estivo	01.07*	31.08*	5 - dal lunedì al venerdì

*periodo indicativo

Il Comune si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze o di diversi accordi con le scuole nel frattempo intervenuti.

Il calendario di erogazione del servizio per gli anni scolastici successivi sarà annualmente definito e comunicato dal Comune.

Il servizio estivo sarà limitato ad alcune sedi di ristorazione scolastica, con le modalità e la durata che saranno indicate annualmente dal Comune, a tal proposito all'allegato n. 7 è indicato l'andamento del servizio relativo all'anno 2017.

Il Comune si riserva di non erogare alcun tipo di servizio nei mesi estivi.

Art. 14 - Inizio dell'erogazione del servizio

L'Amministrazione si riserva la facoltà, in seguito all'aggiudicazione definitiva, di dare l'avvio alle prestazioni nelle more della stipulazione del contratto, decorso comunque il termine dilatorio di cui all'art. 32 D. Lgs. 18.4.2016 n. 50.

In tal caso, la durata contrattuale decorrerà dalla data di avvio delle prestazioni autorizzate e l'aggiudicatario sarà tenuto a dare avvio al servizio agli stessi patti e condizioni così come risultanti dal presente Capitolato e dalla propria offerta tecnica.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi il Comune di anticipare o posticipare il termine del servizio sentite le scuole interessate.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Comune, non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 15 - Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio. In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative concordate tra le parti. I casi presi in considerazione sono i seguenti:

a) *Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa*

In caso di sciopero dei dipendenti dell'Impresa, dovranno essere concordate tra l'Impresa e il Comune, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, piatti freddi alternativi o utilizzo del pasto scorta.

b) *Interruzione temporanea del servizio per guasti*

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non permettere lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'Impresa e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, piatti freddi alternativi o utilizzo degli alimenti costituenti il pasto scorta.

c) *Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore*

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

d) *Interruzione totale del servizio senza preavviso*

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica della quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di almeno 24 ore, il Comune riconoscerà all'Impresa un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura giornaliera.

Nel caso in cui il Comune abbia provveduto a dare notizia all'Impresa della sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di ristorazione, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

Art. 16 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio

L'Impresa non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida anticipata tramite mail seguita da PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 17 - Disposizioni generali relative al personale

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'Impresa deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D. Lgs.vo 81/2008, ai regolamenti CE 852-853/2004, l'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dall'I.A. prima dell'avvio del servizio, periodicamente e a tutti i nuovi assunti tenendo anche in considerazione quanto previsto dalle Linee di indirizzo sulla formazione parte integrante della Delibera di Giunta regionale n. 793 del 29 giugno 2012.

L'I.A. deve far pervenire al Comune la programmazione dei corsi che intende effettuare prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico e conseguentemente far pervenire al Comune, per ogni attività formativa, la documentazione relativa ai temi trattati, alla durata, al numero e al nominativo dei partecipanti.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati e a tale scopo l'I.A. deve informare con congruo anticipo gli Uffici preposti del Comune circa la programmazione dei corsi.

Art. 18 - Organico

La consistenza dell' organico numerica e qualitativa impiegato presso le cucine di proprietà del Comune e dell'Impresa e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori), deve essere presentata all'avvio del servizio e aggiornata tramite elenco nominativo, indicante mansioni, livello, monte ore, orario di lavoro, eventuale sospensione estiva, scatti d'anzianità, tipologia di contratto e con frequenza trimestrale per iscritto, secondo un modello standard predisposto dal Comune, anche tramite supporto informatico messo a disposizione dal Comune. Per le Imprese che si trovassero a gestire più di un lotto, è richiesto di specificare, per il personale dei centri di cottura aziendali l'indicazione del lotto su cui gli stessi ricadono.

Le eventuali variazioni effettuate sulla consistenza organica numerica e qualitativa, se strettamente necessarie, devono essere comunicate ed adeguatamente motivate per successiva approvazione del Comune.

Il personale aziendale è tenuto alla compilazione giornaliera di un foglio firma settimanale o mensile, che riporti il nominativo, l'orario di entrata ed uscita e il totale delle ore giornalmente lavorate. Tale documento deve essere giornalmente presente in ogni sede di ristorazione, cucina, refettori e mantenuto fino al quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa per iscritto la sostituzione del personale ritenuto inidoneo per comprovati motivi, entro 24 ore dalla richiesta,.

In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 19 - Rapporto di lavoro

Il personale, assegnato alle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato deve essere assunto nel rispetto esclusivo del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria - Aziende del Settore Turismo – Pubblici Esercizi - siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, nonché degli accordi integrativi provinciali in essere, salvo eventuali deroghe concordate nell'ambito di appositi protocolli di intesa tra Amministrazione Comunale, OO.SS e Associazioni rappresentative delle Imprese, nel rispetto dei livelli professionali previsti.

Nel caso in cui l'I.A. fosse una Cooperativa sociale, la stessa potrà applicare il CCNL di riferimento del settore di attività svolta o quello specifico della cooperazione sociale.

Il lavoratore, quale dipendente dell'Impresa, deve risultare a libro paga dell'Impresa medesima. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'Impresa deve verificare che il personale addetto sia dipendente del subappaltatore e in regola con la normativa di riferimento.

Ai sensi dell'art. 50 del Codice degli appalti (Dlgs. 50/2016) al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'Impresa subentrante dovrà assumere tutto il personale iscritto nel libro unico del lavoro

presente da almeno tre mesi nell'unità produttiva interessata, fatto salvo i lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro.

Per personale adibito all'appalto si intendono tutti i lavoratori impiegati per lo svolgimento del servizio ivi compreso il personale operante presso i Centri cottura/Cucine come meglio definiti all'art. 1 lett. e), h) del presente capitolato.

Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali. L'Impresa uscente deve consegnare alla subentrante copia conforme dei fogli presenza, degli addetti al servizio, prestato negli ultimi tre mesi. La stessa impresa si obbliga a effettuare i passaggi di consegne necessari al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio. In caso di omissione o ritardato adempimento da parte dell'Impresa uscente rilevato dalla Stazione appaltante, verrà applicata la penale di cui all'allegato 14.

Il dettaglio del personale attualmente in carico, suddiviso per qualifica e monte ore, è indicato nell'allegato n. 15 del presente capitolato. Lo stesso è stato redatto in base ai dati ed alle informazioni fornite alla Civica Amministrazione dagli attuali gestori nel mese di gennaio 2018.

E' fatto in ogni caso divieto di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto.

L'Impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria dalle OO.SS. comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Genova.

L'Impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente contratto.

Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra ai competenti Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva come meglio indicato all'art. 100 "Garanzia definitiva".

La Civica amministrazione, nel rispetto di quanto disposto dall'art. 112 del D.Lgs. 50/2016, per quanto concerne il lotto Medio Ponente, richiede che l'esecuzione del contratto sia effettuata impiegando personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 L 381/91.

L'Impresa subentrante si impegna ad assorbire il personale dedicato al trasporto, in aderenza all'offerta tecnica presentata in relazione al punto 1.1.4. del disciplinare, e, nel caso non si sia impegnata nell'offerta, è comunque tenuta ad assumere in via prioritaria tale personale. A tal fine nell'allegato 15 è data indicazione della consistenza di tale personale.

Art. 20 - Variazione e reintegro del personale dell'Impresa

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere conforme agli indici di produttività e ai rapporti utenti

addetti indicati dal presente capitolato nei successivi articoli, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione necessaria in relazione all'andamento del servizio. Così come evidenziato al precedente art. 18 tali variazioni devono essere adeguatamente motivate dall'Impresa e preventivamente comunicate per approvazione del Comune. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l'Impresa è tenuta a sostituirlo immediatamente e comunque entro il giorno lavorativo successivo, in modo da mantenere costante l'impiego di personale previsto.

Nel caso in cui l'Impresa non ottemperi a tale disposizione il Comune provvederà ad applicare la penalità di cui all'Allegato n. 14.

E' fatto divieto alle I.A. di effettuare variazioni degli organici impiegati per il servizio di cui al presente capitolato nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto, fatto salvo quanto indicato nei precedenti paragrafi del presente articolo.

Art. 21 - Personale addetto alla preparazione dei pasti pronti da consumare in loco

L'I.A. deve garantire la gestione ottimale del servizio, considerando tutte le condizioni strutturali ed organizzative (n. turni, n. refettori, ecc) delle singole sedi scolastiche. Per l'effettuazione del servizio deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare la tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio, il mantenimento di adeguati tempi di esecuzione e l'osservanza di tutte le norme igienico sanitarie. Il personale deve essere assegnato in modo da garantire la presenza dal ricevimento delle materie prime fino al riassetto delle cucine dopo la distribuzione delle merende, dove previste. Nell'organico previsto per ogni cucina deve essere presente un cuoco responsabile dell'intero processo, referente dell'Impresa, per i rapporti con il Comune e la scuola.

Di seguito gli indici di produttività settimanale da rispettare per l'esecuzione del servizio:

Nidi d'infanzia puri e/o in coabitazione con altri ordini

Numero pasti settimanali		Indice di produttività
Min.	Max.	
0	300	5,5
301	600	6
601	900	6,5
901	1250	7

Scuole Infanzia, primarie e secondarie

Numero pasti settimanali		Indice di produttività
Min.	Max.	
0	350	6,5
351	600	7
601	900	7,5
901	1.250	8

1251	1600	9
1601	2000	9,5
2001	2500	10

Gli indici settimanali, devono essere costantemente mantenuti e qualsiasi modifica deve essere concordata con i referenti del Comune. In caso di assenza di una o più persone facenti parte degli organici è necessario provvedere al mantenimento dell'indice non solo incrementando il numero di ore, ma mantenendo anche il numero di addetti.

Qualora per la distribuzione dei pasti si utilizzassero più refettori e gli stessi fossero dislocati su più piani della struttura scolastica o se fossero attivati più turni, l'orario settimanale dovrà essere incrementato in misura adeguata alle necessità. Tali incrementi dovranno essere definiti ad inizio anno scolastico. Altresì saranno da definire incrementi orari, qualora il lavaggio dei pavimenti dei locali distribuzione e consumo sia a carico dell'I.A.

Per i nidi d'infanzia, caratterizzati da organizzazioni complesse e numero esiguo di utenti è altresì necessario prevedere la compresenza di almeno due addetti durante i vari turni di consumazione del pasto per garantire l'adeguata assistenza in tutti i reparti.

Fatto salvo quanto suindicato, si ribadisce che il Comune, qualora lo ritenga necessario per motivate esigenze, può richiedere e concordare con l'I.A. modifiche sull'indice di produttività.

Art. 22 - Personale addetto alla somministrazione dei pasti pronti veicolati

L'Impresa per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso. L'I.A. deve individuare tra gli addetti alla distribuzione un referente responsabile della verifica del buon andamento del servizio e dei rapporti con il Comune e la scuola.

Durante l'esecuzione del servizio l'I.A. deve rispettare i rapporti addetti/utenti di seguito indicati, tenendo conto delle caratteristiche strutturali delle diverse sedi scolastiche, dell'età degli utenti considerando i tempi necessari da dedicare alla consumazione del pasto, dell'organizzazione del servizio (presenza di turni, presenza di attrezzature per il lavaggio, presenza più locali di distribuzione e consumo, ecc.) e di tutte le prestazioni a corredo della distribuzione (riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico sanitarie, eventuale lavaggio stoviglie, conferimento rifiuti, ecc):

Ordine di scuola	Rapporto addetti/utenti
Rapporto utenti/addetti in Nidi d'infanzia	1:20
Rapporto utenti/addetti per tutte le scuole infanzia comunali su un unico turno	1:25
Rapporto utenti/addetti per tutte le scuole infanzia comunali su doppio turno	1:30

Rapporto utenti/addetti in scuole infanzia statali, primarie e secondarie di I grado su unico turno distributivo e più refettori o in caso di refettorio/i situato su piano diverso della cucina	1:35
Rapporto utenti/addetti in scuole infanzia statali su unico turno distributivo ed un unico refettorio	1:40
Rapporto utenti/addetti in scuole infanzia statale con più turni distributivi ed un unico refettorio	1:45
Rapporto utenti/addetti in primarie e secondarie di I grado su unico turno distributivo ed un unico refettorio	1:45
Rapporto utenti/addetti in scuole infanzia, primarie e secondarie di I grado con più turni distributivi, uno o più refettori o dove nello stesso refettorio mangiano più ordini di scuola in orari diversi	1:45
Rapporto utenti/addetti in scuole primarie e secondarie di I grado con servizio self-service con pasti pronti veicolati	1:55

I rapporti sopraindicati devono essere mantenuti per tutta la durata della fascia distributiva (vedi art. 1 definizioni).

Nel caso in cui nella sede di ristorazione fossero presenti alunni con rischio anafilassi, il rapporto di cui sopra sarà ridotto di 5 utenti a seconda della casistica (**esempio rapporto 1:35 diventa 1:30**)

Nelle scuole ove il servizio è organizzato su più turni distributivi o dove nello/gli stesso/i refettorio/i mangiano più ordini di scuole in orari diversi, il numero di addetti deve essere calcolato sulla base dei rapporti sopraindicati tenendo conto del numero totale di utenti presenti e il numero di addetti risultante dovrà essere mantenuto per tutta la durata della fascia distributiva (vedi art. 1 definizioni) del primo e turni seguenti.

Esempio n. 1: I Turno n. 200 Il Turno n. 150, utenti presenti complessivi N. 350, che divisi per 50 danno un n. di addetti necessari sia nel I che nel II turno, pari a 7;

Esempio n. 2: scuola infanzia n. 80 orario pasto 12,00, scuola primaria I Turno n. 100 orario pasto 12,15, scuola primaria II Turno n. 100 e scuola secondaria n. 50 orario pasto 13,00, utenti presenti complessivi N. 330, che divisi per 55 danno un n. di addetti necessari per tutta la fascia distributiva (vedi art. 1 definizioni), pari a 6;

Nel caso in cui il rapporto desse come risultanza un numero con decimale sarà necessario provvedere all'aggiunta di un unità qualora il decimale superi lo 0,4.

Fatto salvo quanto suindicato, si ribadisce che il Comune, qualora lo ritenga necessario e per motivate esigenze, può richiedere e concordare con l'I.A. modifiche sul rapporto utenti/addetti.

Nei casi in cui il lavaggio l'asciugatura delle stoviglie avvenga presso la sede scolastica si dovrà applicare il seguente rapporto separatamente al conteggio relativo al servizio distributivo:

	Rapporto addetti/utenti
Per il lavaggio delle stoviglie in loco, a fine servizio distributivo	1:100

Art. 23 - Direttore Tecnico del servizio, dietiste ed ispettori Referenti per il servizio

L'Impresa deve nominare un Direttore Tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso.

Il Direttore Tecnico del servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa. Il Direttore Tecnico del servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato (laurea in Tecnologia Alimentare o laurea in ambito biologico) o avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Il Direttore Tecnico del servizio avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

Il Direttore del servizio dovrà inoltre essere affiancato dalle seguenti figure professionali:

- ✓ responsabile di produzione in loco: referente presso i centri cottura che dovrà garantire costante reperibilità e presidio assiduo; questi assicurerà, altresì, la massima collaborazione possibile ai responsabili nominati dal Committente;
- ✓ dietista: con titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti referente per l'elaborazione delle diete personalizzate;
- ✓ coordinatore alla somministrazione incaricato al monitoraggio e alla verifica dell'andamento del servizio, che dovrà assicurare il buon andamento del servizio e la massima collaborazione ai responsabili nominati dal Committente. I coordinatori dovranno predisporre un piano dei controlli, adeguatamente articolato, stabilendo uno standard minimo di visite, fatti salvi gli interventi di verifica non ordinari, correlati a situazioni contingenti/urgenti (segnalazione di criticità, reclami, monitoraggio RNC, altro) che esulano, in quanto tali, dalla suddetta programmazione. Sarà facoltà del Comune richiedere evidenza dei piani di verifica e dell'esito dei controlli eseguiti dagli ispettori.

Art. 24 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dal Comune;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Comune;
- evitare di trattenersi con i dipendenti del Comune durante le ore lavorative se non per motivi attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o altro, durante l'espletamento del servizio;
- rispettare la privacy dell'utenza, soprattutto per quanto concerne dati sensibili della stessa (dati medici, appartenenza religiosa, convincimenti etici e simili).

Il Comune potrà richiedere all'I.A. l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

TITOLO III - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 25 - Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari previste per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche per tutti gli utenti, sono di elevato standard sensoriale ed igienico.

Gli standard qualitativi delle derrate alimentari sono specificati nelle *“Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari”* (allegato n. 9).

Nel caso in cui l'Impresa intendesse proporre prodotti alimentari non previsti contrattualmente, deve sottoporre al Comune le motivazioni della proposta e la scheda tecnica del prodotto.

Le schede tecniche dei prodotti alimentari devono contenere informazioni tali da poter verificare le caratteristiche e i parametri richiesti dalle tabelle merceologiche di cui all'allegato 9 del presente capitolato.

Il Comune provvederà a realizzare un format contenente le indicazioni minime riferite al prodotto che l'I.A. deve provvedere a far compilare al fornitore. Nessuna derrata non prevista contrattualmente potrà essere utilizzata senza la previa autorizzazione scritta da parte del Comune.

L'I.A., contestualmente all'aggiudicazione definitiva, deve provvedere all'utilizzo del software messo a disposizione del Comune per l'inserimento dei dati identificativi delle derrate alimentare e delle bevande utilizzate secondo definite modalità.

Le derrate alimentari destinate al servizio di ristorazione scolastica del Comune devono essere stoccate separatamente dalle derrate destinate ad altri clienti dell'Impresa. Le derrate così immagazzinate devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto

degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menu, anche nel caso di alimenti destinati ai regimi dietetici particolari.

Art. 26 - Sicurezza alimentare, rintracciabilità di filiera agro-alimentare

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni);
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni;
- Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni.

L'I.A., ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine a gestione diretta ed esternalizzata, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere RI etichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), l'I.A. dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

Art. 27 - Specifiche tecniche di base relative ai prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle Disposizioni generali - Allegato n. 9 Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari.

Il Comune intende garantire e utilizzare prodotti biologici, DOP e PAT per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato:

- **Frutta fresca, purea di frutta, succhi e nettari di frutta, latte, pasta (comprese quelle dietetiche, speciali, integrali e con farina d'orzo) riso, pomodori e prodotti trasformati, formaggio fresco, uova pastorizzate e yogurt**, fornitura del **100%** da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 824/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- **verdure e ortaggi, legumi, patate, farina, cereali, pane e prodotti da forno, polenta, olio extra vergine:**
 - fornitura per almeno il **60%**, espressa in % di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 824/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;

- fornitura per almeno il **20%**, espresso in % di peso sul totale, da “sistema di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e STG – come riportato nell’elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Reg. CE 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del Consiglio del 20/03/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento CE 509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2, 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8/09/1999, 350.
- **Per quanto riguarda il basilico si prevede l’utilizzo per il 100% di prodotto DOP ligure.**

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” (rif. Allegato 9 al C.S.A.). Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

- **Carne deve provenire:**
 - per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica nazionale in accordo con i Regolamenti CE 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
 - per il restante 85% in peso sul totale, da prodotto tradizionale italiano (PAT), a filiera tracciata/certificata inserita nell’elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali.
- **Pesce deve provenire:**
 - Per almeno il 20%, espresso in % di peso sul totale, da acquacultura biologica, in accordo con i regolamenti CE 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il regolamento 710/2009 che riguarda l’introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell’acquacultura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC Marine steward ship council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione prevista dai regolamenti (CE 834/2007 e CE 889/2008 della Commissione e devono quindi essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233/2009.

Tutti i prodotti DOP, IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazioni previste dai regolamenti (CE 510/2006, CE 1898/2006 e CE 509/2006, smi e devono,

quindi, essere assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazioni riconosciuti dal Ministero delle Politiche agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le Politiche Agricole previste dagli artt. 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 350/ 8/09/1999.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'art. 2 del Reg. CE 882/2004 e dalla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

L'I. A. dovrà produrre un Rapporto semestrale su tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati, allegando documentazione appropriata (per l'origine ad esempio le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Il Comune si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Art. 28 - Requisiti dei prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta riconducibile al gruppo di prodotti "carta-tessuto" che comprende fogli o rotoli di tessuto carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici, il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU ECOLABEL 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Art. 29 - Irregolarità delle forniture di derrate alimentari

Nel caso in cui una o più partite di merci vengano ritenute, per qualsiasi causa motivabile, non accettabili e non conformi alle condizioni contrattuali, l'I.A. deve provvedere al ritiro della merce contestata, entro la giornata, senza obiezioni.

Il Comune può a suo esclusivo giudizio chiedere all'I.A. altre quantità in sostituzione di quella rifiutata.

In caso di non conformità del prodotto, qualora l'I.A. non garantisca la sostituzione della merce in tempo per la produzione del menu previsto, il Comune potrà acquistare, presso altro fornitore, la quantità di merce mancante addebitandola all'I.A. o in alternativa, previo accordo, accettare una parziale veicolazione della portata indisponibile.

In tal caso l'I.A., salvo le penalità previste nell'Allegato n. 14 del presente Capitolato, deve rimborsare al Comune la spesa derivante dal provvedimento di ufficio, e ogni altra spesa o danno derivante dalla fornitura non conforme.

In entrambi i casi l'I.A. deve ritirare la quantità di merce non ritenuta accettabile ed avviare la procedura di gestione non conformità e quella relativa al blocco della derrata come disciplinato dal successivo art. 88 "Blocco delle derrate".

In ogni caso poi, quando i generi forniti, anche se accettati per esigenze di servizio, risultassero non rispondenti ai requisiti del contratto, tali da legittimarne la svalutazione, il Comune ne darà nota all'I.A. ed effettuerà, mediante trattenuta sugli importi relativi, una detrazione pari al minor valore che sarà riconosciuto doversi attribuire ai generi stessi.

Art. 30 - Mancata fornitura di prodotti biologici, DOP e PAT

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, per eventi straordinari, uno o più di tali prodotti previsti od offerti dall'I.A. non fossero disponibili sul mercato, l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente, a mezzo mail, al Comune l'elenco di tali prodotti al fine di concordare con lo stesso la fornitura sostitutiva.

Gli stessi potranno essere sostituiti da prodotti convenzionali, previa apposita autorizzazione da parte del Comune che a suo insindacabile giudizio potrà richiedere ulteriore fornitura in altra giornata di altro/i prodotto/i a filiera economicamente e qualitativamente equivalente;

Sarà necessario altresì che l'I.A. provveda a dare comunicazione all'utenza di tali variazioni, affiggendo comunicazione presso le sedi scolastiche interessate e informando i propri addetti.

Nel caso in cui l'Impresa non abbia dato comunicazione, oltre alle disposizioni di cui sopra, il Comune applicherà la penalità di cui all'Allegato 14.

Art. 31 - Progetti di educazione alimentare, iniziative a sostegno della biodiversità e a carattere sociale

Il Comune si riserva di promuovere laboratori di educazione alimentari (di cucina e del gusto) riservati anche ad adulti (genitori, insegnanti, ecc), progetti a sostegno della biodiversità e iniziative a carattere sociale.

Le iniziative a carattere sociale promosse e sostenute dal Comune ricomprendono inoltre il ritiro e la distribuzione a cura di Enti Morali di generi alimentari di proprietà del Comune risultati eccedenti e non altrimenti utilizzabili per l'esecuzione del servizio.

In particolare promuove il ritiro di:

- prodotti dietetici per la prima infanzia opportunamente confezionati;
- prodotti alimentari a lunga conservazione nell'unità di imballo (pasta, riso, biscotti, ecc.);
- pane e frutta giornalieri.

In aderenza alla Legge 155/2003 (Legge Buon Samaritano) il Comune richiederà all'I.A. di aderire a progetti di raccolta e consegna presso Enti e/o

strutture assistenziali da concordarsi, a cura della stessa, delle derrate integre non distribuite a mensa.

Art. 32 - OGM

Il Comune e la Regione Liguria aderiscono al principio di precauzione in materia di conservazione della biodiversità alimentare e promuovono la eco sostenibilità dei processi produttivi. Per questo motivo, nell'ambito del presente appalto viene vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivati da organismi geneticamente modificati.

Art. 33 - Prodotti del Commercio Equo e Solidale

Il Comune promuove e sostiene l'utilizzo dei prodotti del Commercio equo e solidale - Legge Regionale 13 Agosto 2007 n. 32 "Disciplina e interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria" - e nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di acquisto di beni e servizi da terzi e s.m.i.

I prodotti del commercio equo e solidale sono individuati mediante una delle seguenti modalità (Art. 4 - Legge Regionale sopra citata - individuazione dei prodotti del commercio equo e solidale):

- a) provenienza dei prodotti da un'organizzazione del commercio equo e solidale, accreditata ai sensi dell'art. 3, comma 2, lettera b);
- b) certificazione dei prodotti da parte degli enti di cui all'articolo 3, comma 2, lettera c), attraverso l'attribuzione di un marchio di garanzia.

Il Comune intende garantire l'utilizzazione di tali prodotti per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato:

PRODOTTO EQUO E SOLIDALE		FREQUENZA
Nidi d'infanzia	Banana bio	sempre secondo menu e almeno una volta la settimana
Scuole dell'infanzia comunali e statali e sezioni primavera	Banana bio	sempre secondo menu e almeno una volta la settimana

Nelle tabelle dietetiche (allegato n. 4) ne sono indicati gli utilizzi, che costituiscono lo standard minimo da rispettare.

L' I.A. dovrà dichiarare, con bolle di consegna separate, il quantitativo mensile della fornitura (per poter poi fornire rendicontazione alla Regione Liguria) e fornire adeguata informazione ai fruitori del servizio sui prodotti distribuiti.

TITOLO IV - MENU E DIETE

Art. 34– Informazione agli utenti e diffusione del menu

L'I.A. deve garantire, in base a quanto offerto in sede di gara, un'informazione agli utenti relativamente a:

- ✓ Alimentazione, salute e ambiente;
- ✓ Provenienza territoriale degli alimenti;

- ✓ Stagionalità degli alimenti;
- ✓ Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

l'I.A. nel momento dell'entrata in vigore dei nuovi menu è tenuta a provvedere alla stampa periodica dei menu in lingua italiana, comprensiva della Carta del Servizio di Ristorazione e delle informazioni necessarie per la conoscenza del servizio offerto (piani di miglioramento, qualità percepita, informazioni nutrizionali e dietetiche per patologia, ecc.), in numero di copie corrispondenti agli utenti serviti per ogni tipologia gestionale. L'I.A., secondo bozze fornite dal Comune e concordati con l'I.A. stessa, provvede alla stampa di opuscoli, in formati personalizzati da concordare con l'I.A., nonché alla consegna alle singole scuole servite, concordando modalità e tempi di consegna con gli uffici preposti del Comune. L'I.A. deve altresì provvedere alla stampa di un menu formato A3 plastificato da affiggere presso ogni sede scolastica.

L'I.A. è tenuta altresì ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu indicante l'elenco degli ingredienti e degli allergeni.

Art. 35 - Struttura del menu

I menu in uso sono redatti dall'Ufficio Nutrizione e Dietetica dei Servizi di Ristorazione del Comune, in collaborazione con le commissioni mensa cittadine e con ASL Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, convalidati dall'organismo tecnico-consultivo denominato "Unità di Nutrizione", costituito da un gruppo di esperti individuati tra i Responsabili della Ristorazione, Medici dell'ASL, Veterinari, Pediatri, Funzionari Tecnici, Dietiste, Cuochi/e, Rappresentanti delle Associazioni di genitori, Associazioni dei Consumatori e Responsabili delle scuole.

I menu per tutte le tipologie di pasto devono essere preparati seguendo le grammature indicate nel ricettario. Come evidenziato dal ricettario il peso si riferisce al prodotto pulito, al netto degli scarti e/o della glassatura in caso di prodotti surgelati; le verdure utilizzate per tutte le preparazioni dei nidi d'infanzia devono essere fresche tranne in caso di necessità dovute ad emergenza in cui è concesso ricorrere al prodotto surgelato e di quarta gamma previa autorizzazione; i legumi possono essere secchi (crema di legumi e polpettine di legumi) o surgelati (polpettine di legumi, polpettone di fagiolini e piselli di contorno).

Il Comune può richiedere variazioni di grammature a seguito di modifiche ed innovazioni culinarie, le cui ricette sono concordate con l'I.A.; possono essere richieste variazioni qualitative e quantitative e integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di particolari specificità di prodotti.

L'I.A. è tenuta a fornire, per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione gastronomica; tale tabella deve essere formulata per ogni menu ed aggiornata in relazione ad eventuali integrazioni/variazione del menu.

Le suddette tabelle devono essere disponibili presso le cucine e i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori) per l'utilizzo da parte del personale aziendale e per consultazione nell'ambito dei controlli.

I prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti devono corrispondere a quanto indicato nelle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 9).

Il menu è rivolto ai bambini frequentanti i Nidi d'infanzia, Scuole dell'Infanzia Comunale e sezioni primavera 24/36 mesi, Scuole dell'Infanzia Statale, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado, e le scuole individuate come sedi per il servizio estivo. Per le scuole in coabitazione (Nidi d'infanzia divezzi, scuola infanzia, scuola primaria in coabitazione con nido d'infanzia; Scuola Infanzia, scuola primaria e secondaria di primo grado in coabitazione con scuola infanzia; Scuola Primaria e scuola secondaria di primo grado in coabitazione con primaria) vanno seguiti gli specifici menu così come indicato all'allegato n. 4 "Menu, ricettari, composizione del pasto scorta con relativi regimi dietetici".

I menu sono articolati come segue:

COLAZIONE: per i bambini/e dei Nidi d'infanzia, delle sezioni Primavera 24/36 mesi presenti al consumo.

PRANZO: per i bambini/e di Nidi d'infanzia, Sezioni Primavera 24/36 mesi, Scuola dell'infanzia Comunale, Scuola dell'Infanzia Statale, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di primo grado, nonché per gli adulti che ne abbiano diritto.

FRUTTA SNACK: per i bambini/e di scuole dell'Infanzia comunali e per quelli delle infanzia statali aderenti al progetto

MERENDA: per i bambini utenti dei Nidi d'infanzia, Sezioni Primavera 24/36 mesi.

In ogni sede di ristorazione, in caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'Acquedotto e/o per eventuale sospensione dell'erogazione idrica, l'I.A. deve fornire il quantitativo giornaliero (500 ml. c.ca) di acqua minerale naturale per bambini e adulti, nonché bicchieri monouso, necessari per l'intera giornata.

In tale caso, per la fornitura di acqua si fa riferimento a quanto indicato dal precedente art. 6 e solo ad esaurimento dell'importo previsto verrà riconosciuto all'I.A. l'importo relativo alla fornitura secondo i prezzi unitari da essa indicati nell'Allegato n. 5 "Prezziario Generi Alimentari", così come per i bicchieri monouso.

Il rispetto del menu stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dal ricettario (Allegato n. 4).

Il Comune richiede altresì, solo ed esclusivamente per i bambini dei Nidi d'infanzia e delle sezioni Primavera 24/36 mesi, la fornitura di:

- specifici prodotti alimentari quali latte di proseguimento, specialità dietetiche per la prima infanzia, omogeneizzati e liofilizzati.
- acqua minerale naturale nella misura indicativa, a pasto, di ml. 250 per il periodo invernale incrementabile per il periodo estivo salvo eventuali richieste da concordare con gli uffici preposti.

Tali prestazioni sono da intendersi ricomprese nel prezzo del pasto.

Il Comune in occasione delle festività: Natale e Pasqua si riserva di richiedere all'I.A., compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti o gadget tipici.

Art.36- Somministrazione della frutta a metà mattinata Progetto “Fruttometro” e Progetto “frutta snack pomeridiano”

Il Comune, promuove, in riferimento alla Linea Guida del Ministero della Salute “Guadagnare salute - rendere facili le scelte salutari”, l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà mattinata.

La finalità del progetto è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi.

Le scuole e/o le singole classi che intendono aderire al progetto “Fruttometro”, anticiperanno la consumazione della frutta a metà mattinata, anziché a fine pasto.

L'I.A. è tenuta a fornire la frutta fresca, già lavata ed asciugata, integra e intera, in sacchetti ad uso alimentare.

La frutta deve essere predisposta numericamente e suddivisa per ogni classe.

L'I.A. deve inoltre provvedere a trasportarla e consegnarla giornalmente in orario adeguato alla consumazione (spuntino metà mattinata).

La somministrazione dovrà essere fatta nel rispetto delle grammature riportate di cui all' allegato tecnico n. 4 (Tabelle Dietetiche).

Relativamente ai regimi dietetici si richiede di prestare la massima attenzione agli schemi dietetici personalizzati.

La tipologia della frutta deve essere conforme a quanto previsto nella tabelle merceologiche di cui all'allegato tecnico n°9 (Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari).

Deve essere fornita:

- una tipologia di frutta facile da sbucciare e tagliare;
- frutta variamente alternata, tenuto conto della stagionalità dei prodotti;
- una tovaglietta e un tovagliolo; nei nidi d'infanzia la frutta deve essere distribuita tramite l'utilizzo di piattini/coppette dedicate.

Relativamente al progetto frutta snack pomeridiano l'I.A. dovrà provvedere :

- alla fornitura di frutta, succhi di frutta esclusivamente biologici, banane del mercato equo e solidale (banane) e frullati pronti (tipo Frullà) di tipo convenzionale. Le alternative (sempre a base di frutta) destinate ai regimi dietetici saranno confezionate singolarmente in sacchetti per alimenti trasparenti ed etichettati;
- alla sanificazione dei frutti, alla completa asciugatura e al loro confezionamento in sacchetti per alimenti monodose;

- la frutta predisposta numericamente, suddivisa per ogni classe e confezionata come sopra indicato deve essere consegnata giornalmente al personale scolastico entro le ore 13,30.

Art. 37 - Variazioni del menu

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune

Le variazioni dei menu devono essere di volta in volta richieste dall'I.A., concordate e autorizzate dal Comune e comunicate a cura della stessa I.A. alle utenze interessate.

L'I.A. può, in via temporanea e straordinaria, previa comunicazione al Comune per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione distribuzione rete idrica e gas;
- avaria delle strutture di termo-conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una inadeguatezza sotto il profilo igienico- sanitario.

L'I.A., una volta ottenuta l'autorizzazione delle variazioni del menu dal Comune deve provvedere all'adeguata comunicazione presso sedi di ristorazione interessate tramite affissione di cartelli informativi (avvisi), per garantire la necessaria informazione.

Il Comune si riserva di effettuare variazioni del menu in caso di costante non gradimento delle preparazioni gastronomiche da parte dell'utenza e in caso di necessità contingenti quali carenze del proprio personale, guasti alle attrezzature, ecc.

Per eventuali variazioni effettuate arbitrariamente dall'I.A. e per variazioni non concordate con il Comune, verrà applicata la penalità indicata nell'Allegato n. 14 al presente capitolato.

Il Comune potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi e in via sperimentale, proposte di menu alternativi con modalità da concordare all'atto delle sperimentazioni così come l'individuazione delle scuole.

Art. 38 - Diete sanitarie e menu alternativi

Il Comune redige i menu, le diete codificate nonché il prospetto con gli alimenti alternativi per l'elaborazione delle diete personalizzate.

Per i pasti pronti da consumare in loco e per i pasti pronti veicolati l'elaborazione delle diete personalizzate e la conseguente responsabilità è a carico dell'I.A. La dietista responsabile dell'elaborazione delle diete personalizzate deve avere titolo di studio previsto dal DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

Il Comune mette a disposizione una linea guida inserita all'allegato n. 8, che descrive le modalità di approntamento e gestione delle suddette diete, alle quali l'I.A. è tenuta ad attenersi scrupolosamente. L'I.A. è tenuta altresì ad adottare tutti gli accorgimenti possibili al fine di rendere più appetibili i piatti dietetici e a ridurre al minimo le variazioni rispetto al menu.

Le diete devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario, come indicato al Titolo IV - Menu e Diete. Le diete potranno essere richieste in legame refrigerato secondo il sistema "cook and chill" previa condivisione con il Comune. In caso di erogazione diete speciali in monoporzione secondo legame fresco caldo dovrà essere prevista, in fase di consegna giornaliera, ai singoli terminali scolastici/refettori, la fornitura di n. 1 dieta speciale aggiuntiva "prototipo", costituita da primo piatto, secondo, contorno, non destinata al consumo da parte dell'utenza, ma da utilizzarsi per finalità di controllo quali: rilevamento della temperatura di consegna, degustazione per valutazione requisiti sensoriali, pesatura, ecc).

L'I.A. così come indicato al precedente art. 6 "Articolazione del servizio" deve provvedere alla fornitura di un Kit composto da una siringa di adrenalina autoiniettabile per ogni utente affetto da allergia con rischio di anafilassi per plesso scolastico ad inizio di ogni anno scolastico, previa verifica della scadenza di quello già in dotazione.

Art. 39- Dieta leggera e/o diete di attesa

Dieta leggera: L'I.A. si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete leggere. Tale dieta non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore; deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno; è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da un secondo con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana) secondo indicazioni del Comune. Solo per i Nidi d'infanzia divezzi e sezioni Primavera 24/36 mesi per la colazione e per la merenda, va fornito tè decaffeinato e biscotti senza glutine, latte e uova.

Diete di attesa: L'I.A. si impegna a fornire, come richiesto dal Comune, derrate alimentari per la preparazione di diete di attesa, nei giorni che precedono la stesura definitiva delle diete personalizzate. La dieta di attesa, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva con o senza parmigiano, da una porzione di carne o pesce o parmigiano reggiano o prosciutto, da un contorno di patate lessate o carote crude o lessate, pane a richiesta, frutta (mela), salvo diverse necessità alimentari. Solo per i Nidi d'infanzia divezzi e sezioni Primavera 24/36 mesi, come merenda banana o mela e per la colazione tè decaffeinato con biscotti senza glutine latte e uova.

Art. 40 - Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio

Al verificarsi di particolari situazioni, il Comune si riserva la facoltà di utilizzare forme di pasto alternative sulla base delle indicazioni di seguito fornite:

PASTO SCORTA

L'I.A. si impegna altresì a fornire, compresi nel prezzo di aggiudicazione, alimenti costituenti il pasto scorta a disposizione di ogni utente, da utilizzare in situazioni di emergenza, da conservare in apposito armadio chiuso a chiave; la relativa chiave deve essere custodita in sicurezza nell'ambito dell'edificio scolastico, previ accordi con il Dirigente Scolastico. Per tali alimenti deve essere predisposto un piano di verifica della scadenza dei prodotti.

L'I.A. è tenuta a verificare, per la fornitura di "*pasti pronti da consumare in loco*" e *pasti pronti veicolati*, che gli alimenti costituenti il pasto scorta siano: correttamente conservati, disponibili e corrispondenti al numero degli utenti fruitori del servizio, con "Vita di scaffale" prolungata nel tempo ed evidenza di:
1 - Tempo massimo di conservazione di un prodotto (scadenza del prodotto).
2 - Tempo di giacenza di un prodotto nel magazzino - indicatore della velocità di rotazione delle scorte - , mentre il controllo degli stessi per la fornitura di pasti crudi è a cura del Comune.

Il "Pasto Scorta" deve essere consegnato alle sedi di ristorazione scolastica in modo da essere disponibile già dal primo giorno di servizio e verrà ritirato dall'I.A. a fine anno scolastico in quanto di proprietà della stessa.

Il "Pasto Scorta" deve essere esclusivamente utilizzato per cause occasionali di disservizio causati dall'I.A., per motivi tecnici di servizio e altre cause accidentali per cui il consumo del pasto previsto risulti incompleto in quanto mancante di una delle due portate principali, oppure di altre componenti il pasto stesso e non sia possibile produrre e/o consegnare una portata alternativa e comunque sempre previo accordo con il servizio.

Qualora il pasto scorta sia utilizzato per eventi occasionali di disservizio ascrivibili alla responsabilità dell'I.A., la stessa si deve impegnare al reintegro, da intendersi a totale carico dell'I.A., degli alimenti utilizzati, il giorno immediatamente successivo al loro consumo, fatto salvo l'eventuale rifusione dei rimborsi concessi all'utente dal Comune di cui all'art. 97 (Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di rifusione all'I.A.).

Qualora il pasto scorta sia utilizzato per cause imputabili al Comune, lo stesso corrisponde all'I.A. il corrispettivo dovuto mediante reintegro da effettuare tramite ordinativo in Allegato n. 5 e/o mediante il pagamento del prezzo di aggiudicazione.

Il Comune può richiedere variazioni di composizione e di grammature del pasto scorta concordandole con l'I.A.

Qualora fossero utilizzati gli alimenti costituenti il pasto scorta per consentire al meglio la rotazione o per sostituire una portata mancante, l'I.A. deve provvedere ad effettuare un'integrazione di grammatura qualora quest'ultima non fosse corrispondente a quella prevista da ricettario.

Per la composizione del pasto scorta ed i relativi regimi dietetici si rimanda all'Allegato n. 4.

Fatto salvo quanto sopra disposto, l'utilizzo del pasto scorta deve essere sempre preventivamente concordato.

CESTINI DA VIAGGIO

Il Comune può richiedere all'I.A., la fornitura di cestini da viaggio per le gite, o per situazioni, ove temporaneamente la sede di ristorazione non consenta la distribuzione ed il consumo del pasto previsto dal menu base. I cestini da viaggio possono essere richiesti previa prenotazione, da effettuarsi almeno 48

ore prima del giorno del consumo. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare, riposti in contenitori isotermici - per il mantenimento di idonea temperatura secondo la normativa vigente - e devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o a eventuale altra sede da concordare con il Comune o con la scuola.

La composizione dei cestini da viaggio per tutte le utenze è riportata sull'allegato n. 4.

Art. 41 - Fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto, indicati nell'Allegato n. 5

In situazioni di emergenza o di particolare necessità, il Comune si riserva di richiedere all'I.A. derrate alimentari, bevande, materiale monouso e altro non compresi nel prezzo del pasto per i quali l'I.A. è tenuta ad emettere documento di trasporto e fattura separati da quelle relativi ai pasti.

Il pagamento degli stessi sarà effettuato sulla base dell'allegato 5 presentato dall'I.A. in sede di gara.

Le derrate alimentari, le bevande ed il materiale monouso devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari (Allegato n. 9) e alle Tabelle Merceologiche del materiale monouso (Allegato n. 3).

In fase contrattuale il Comune effettuerà una verifica sulla congruenza dei prezzi di cui sopra sulla base dei valori medi di mercato.

L'I.A. si impegna, pertanto, a rinegoziare i prezzi unitari indicati in fase di offerta, sulla base delle risultanze della verifica di congruità di cui sopra.

Qualora si verificasse la necessità di richiedere alimenti o altro non compresi nell'elenco dell'Allegato n. 5, il Comune si riserva di procedere alla richiesta della fornitura, previa valutazione della relativa scheda tecnica, della campionatura e del prezzo proposto.

La richiesta di tali forniture deve essere inoltrata all'I.A. da personale espressamente autorizzato dal Comune mediante apposita modulistica.

TITOLO V - TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 42 – Modalità operative

- Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- Evitare l'accatastamento delle derrate.
- I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella entro 20 minuti dalla consegna.
- Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti, stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle e devono riportare la data di apertura o l'etichetta originale che ne assicuri la rintracciabilità.
- Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un

- contenitore di acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
- I prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, farina, ecc.) devono essere conservati in confezioni ben chiuse. Una volta aperte le confezioni, è necessario travasare il prodotto residuo in un contenitore pulito coperto oppure richiudere accuratamente la confezione originale, unitamente all'etichettatura originale, alla quale deve essere aggiunta indicazione della data di apertura della confezione.
 - La sistemazione dei prodotti deve essere effettuata secondo il metodo F.I.F.O. (First in, First out).
 - Non introdurre nelle celle o nei frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.
 - Qualora presenti derrate destinate ad utenze diverse da quelle contrattuali, queste dovranno essere conservate separate dalle altre ed idoneamente segnalate ed identificate.
 - Il quantitativo dei pasti prodotti e consegnati deve corrispondere al quantitativo richiesto maggiorato del 5%.
 - Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, al taglio di preparazioni di carni e alle operazioni di confezionamento dei pasti deve fare uso di mascherine e guanti monouso, di colore diverso dal bianco, non in lattice per problematiche di allergia.
 - Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
 - I prodotti devono accedere alla cucina preferibilmente privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica. Nelle celle frigorifere e nelle zone di preparazione non devono essere presenti pallet in legno, qualora non fosse possibile devono essere in buono stato.
 - Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione.
 - La conservazione dei piatti freddi fino al momento della somministrazione deve avvenire ad una temperatura inferiore ai 10°C.
 - Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure e dei prodotti da utilizzare tal quali; per la fornitura Pasti crudi e Pasti pronti da consumare in loco, L'I.A. deve consegnare prodotti surgelati/congelati in fase di scongelamento.
 - I prodotti surgelati/congelati devono essere scongelati in celle o frigoriferi appositi, a temperatura compresa tra 0° C e +4° C. E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.
 - Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
 - Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e deve essere sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.
 - La porzionatura dei prodotti secchi non deperibili potrà essere effettuata nel pomeriggio del giorno precedente il consumo, o comunque entro 24 ore dal consumo.

- Le carni, mondate e porzionate in base all'utilizzo, devono essere fornite in confezioni sottovuoto.
- Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere preparato nella stessa giornata di consumo qualora non venisse utilizzato prodotto già confezionato. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o comunque entro 24 ore dal consumo (solo ove autorizzato dal Comune).
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate.
- E' vietato l'utilizzo di preparati per brodo (dadi vegetali e di carne).
- Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno.
- La porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.
- Ai prosciutti cotti utilizzati deve essere scartata la parte iniziale e finale per uno spessore pari a 3 cm per parte.
- I formaggi freschi devono essere inviati in confezione integra per essere porzionati alla distribuzione. Le mozzarelle devono essere veicolate con liquido di conserva. I formaggi devono essere consegnati privati della crosta, ove presente .
- I legumi secchi e i cereali in granella devono essere posti a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua.
- La cottura dei primi piatti asciutti deve essere effettuata in orari differenziati in base al consumo e immediatamente prima del confezionamento, pertanto sono vietate le precotture.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- Gnocchi di patate, ravioli, pasta, riso e pizza devono essere veicolati in gastronorm 1/1 dell'altezza massima di 15 cm.
- L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastronorm, quali pizza, polpettone, sformati, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata o da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.
- Acqua di cottura, brodo, sughi devono essere veicolati a parte in gastronorm con coperchi con guarnizione a chiusura ermetica.
- Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, lessi, brasati, riso o pasta per insalate fredde, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione.
- E' vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- I prodotti cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori di acciaio inox.
- E' vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio.

- E' vietata ogni forma di riciclo degli alimenti.

TITOLO VI - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 43 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività l'Impresa deve redigere e applicare presso le proprie Cucine e presso i locali di distribuzione e consumo (refettori) il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CE n.852 del 20/04/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori.

L'Impresa, a richiesta del Comune, deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore. L'I.A. all'avvio del servizio deve inviare al servizio di ristorazione del Comune copia cartacea o informatizzata del manuale di autocontrollo e successivi eventuali aggiornamenti.

Art. 44- Norme per una corretta igiene della produzione

L'Impresa nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato. **I**

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano conformi alle "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo Igienico aziendale.

L'I.A. deve garantire adeguate tempistiche di cottura in modo da avvicinare il più possibile la stessa all'orario di consumo, altresì Il Comune definisce, come di seguito indicato, alcuni massimali temporali, ovvero un tempo massimo, distinto per categorie di preparazioni, relativo allo stazionamento dei pasti nei contenitori (casse termiche), prima del trasporto:

- PRIMI PIATTI ASCIUTTI, 15';
- MINESTRE, PASSATI E VELLUTATE, 30';
- SECONDI PIATTI BAGNATI (CON AGGIUNTA DI LIQUIDI IN COTTURA) 30';
- SECONDI PIATTI ASCIUTTI (GRATINATI, IMPANATI, ECC) 15';
- PIATTI FREDDI (FORMAGGI/CONTORNI/PESTO) 15'.

Quanto sopra per incrementare la gradibilità e garantire maggiormente il mantenimento della temperatura controllata evitando il disallineamento dai range normativi.

Devono inoltre essere osservate le seguenti prescrizioni:

- le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate;
- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;

- il personale deve indossare indumenti e copricapo che devono essere sempre puliti e decorosi;
- il nome dell'I.A. deve essere riportato sull'indumento per consentire il riconoscimento dell'addetto/a;
- in presenza di smalto è sempre obbligatorio l'utilizzo del guanto monouso;
- Il personale non deve indossare anelli (tranne la fede nuziale) e monili in genere durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione;
- Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- Il personale deve riordinare a terra tutte le sedie, senza lasciarne sui tavoli;
- Il personale deve igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni cotte o di altre preparazioni di carne, di insalate di riso e dei vassoi personalizzati, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso non in lattice e di colore diverso dal bianco;
- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- il personale che esegue le operazioni di lavaggio e di pulizia non deve contemporaneamente effettuare preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone preparazione e cottura prodotti sanificanti;
- durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione;
- verificare che siano esposti nel refettorio il menu aggiornato, gli ingredienti, gli allergeni e la cartellonistica indicante l'eventuale utilizzo di prodotti del Commercio Equo e Solidale, a produzione biologica e/o ad agricoltura integrata;
- lavare accuratamente le mani, asciugandole esclusivamente con asciugamani monouso;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri, sostegno per bicchieri (ove richiesto), brocche con coperchio da riempirsi con acqua potabile della rete idrica cittadina;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e provvedere a darne evidenza mantenendo il test della suddetta taratura per tutta la durata della distribuzione (pasto campione);
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- servire prima gli utenti con regimi dietetici particolari diversi dal menu base;
- le paste asciutte devono essere trasportate alle sedi di ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine d'oliva. Il condimento (pesto,

- pomodoro ecc.) posto in contenitore separato deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- prima di procedere al condimento della pasta, distribuire eventuali porzioni in bianco, richieste dall'utenza;
 - distribuire il parmigiano reggiano grattugiato secondo le modalità concordate con l'Ufficio Territoriale del Servizio di Ristorazione , valutando se aggiungere l'intero quantitativo nella gastronomia o consentire l'aggiunta individuale, fatta eccezione per le preparazioni gastronomiche che lo prevedono nella ricetta (es. risotti, pasta al pesto);
 - non mettere di norma olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento dei contorni e conseguente assaggio prima della distribuzione del pasto, salvo diverse indicazioni del l'Ufficio di Controllo Territoriale del Servizio di Ristorazione;
 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni e alla taratura effettuata, salvo diversa indicazione e richiesta di porzioni ridotte da parte dell'insegnante o dell'Ufficio Controllo del Servizio di Ristorazione, distribuendo successivamente a richiesta e solo dietro approvazione dell'insegnante ulteriori quantità sino all'esaurimento della portata;
 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli in acciaio inox, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - l'utilizzo del carrello termico prevede il mantenimento di idonea temperatura durante la fase distributiva nonché il rispetto di idonee procedure di sanificazione;
 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox, privi di viti o rivetti staccabili differenziati da quelli utilizzati per la distribuzione di diete per celiaci e di diete sanitarie per "allergie gravi";
 - la distribuzione della seconda portata deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare la prima e dopo la relativa sparcchiatura, salvo diverse indicazioni suggerite dall'Ufficio Territoriale del Servizio di Ristorazione o dalle insegnanti;
 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il Dirigente Scolastico e concordate con l'Ufficio di Controllo Territoriale del Servizio di Ristorazione;
 - l'acqua nelle brocche ed il pane devono essere messi in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto, concordando le modalità con l'Ufficio di Controllo Territoriale del Servizio di Ristorazione ;
 - per motivi igienici devono essere utilizzate brocche differenti per il primo e secondo turno;
 - in caso di più turni distributivi del pasto, è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti;
 - per i casi di utilizzo di acqua minerale le bottiglie PET integre e sigillate devono essere conservate in luogo protetto e non accessibile a terzi, al riparo da luce, calore e altri fattori che ne possano provocare l'alterazione. Le confezioni non devono essere riposte direttamente sul pavimento. Dopo la distribuzione ai tavoli e nelle aule eliminare ogni residuo contenuto in bottiglie già aperte.

Art. 45 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L'Impresa deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e le preparazioni gastronomiche abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti/valori guida indicati in *"Limiti di contaminazione microbiologica."* (allegato n.6). Lo stesso potrà essere suscettibile di variazioni e/o integrazioni che il Comune si riserva di effettuare in funzione alla normativa vigente.

L'Impresa deve prevedere un piano annuale dei controlli analitici da inviare al Comune prima dell'inizio dell'anno scolastico ed in ogni caso di rettifica/integrazione. Tale programma deve prevedere l'esecuzione di differenti tipologie di analisi attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e delle acque e nello specifico: controlli batteriologici, chimico fisici, merceologici, ispettivi, verifiche di ricerca pesticidi e contaminanti ambientali. Per questa tipologia di analisi il numero deve essere significativo rispetto ai pasti erogati e riferito in particolare a ortofrutta e cereali/derivati. Il numero delle analisi previsto dal piano dovrà essere tale da garantire la sicurezza igienico sanitaria ed il rispetto delle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati e conseguentemente proporzionale al numero dei pasti erogati ed alle sedi di ristorazione (cucine e refettori) facenti parte del lotto di competenza. Lo standard definito nel programma dovrà essere opportunamente integrato/modificato per consentire il monitoraggio di eventuali criticità anche in relazione ai parametri, batteriologici e non, ritenuti idonei al controllo specifico dell'alimento in una particolare fase del processo di preparazione del piatto finito.

L'I A deve prevedere all'interno del piano annuale dei controlli analitici un numero minimo di controlli batteriologici dell'acqua di rete che devono prevedere anche la ricerca di alcuni metalli pesanti tra cui alluminio, piombo ferro e nichel, pari ad almeno n. 1 prelievo/anno scolastico presso: a) punto acqua delle cucine – b) punto acqua dei magazzini di stoccaggio, - c) punti acqua siti nei locali di distribuzione e consumo(refettori).

L'I.A. deve avvalersi di un laboratorio, accreditato ACCREDIA (UNI EN ISO 17025), ed essere in possesso dell'elenco delle metodiche utilizzate per l'accreditamento.

L'impresa è tenuta ad inviare trimestralmente documentazione relativa ai controlli analitici effettuati. La refertazione dell'analisi deve essere chiara nell'indicazione del non conforme, pertanto tale documentazione deve pervenire alla C.A. previa validazione da parte del Responsabile Qualità Aziendale, attestante la presa visione della stessa.

Qualora il Comune rilevi non conformità del prodotto, l'I.A. deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne relativa documentazione.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati trimestralmente al Comune e, nei casi di non conformità, l'I.A. si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'I.A.

Art. 46 - Indumenti di lavoro

L'Impresa, in conformità a quanto disposto dal D.P.R. 327/80, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio, idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

L'Impresa deve fornire inoltre al proprio personale, divise per il servizio di pulizia e di smaltimento dei rifiuti.

Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con la normativa vigente.

Art.47 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto:

pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quali e non sulla preparazione già miscelata;

risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondo piatto:

campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

-contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- preparazioni dietetiche particolari;

- pane: campioni sul prodotto tal quale;

- frutta: campioni sul prodotto tal quale;

- merenda: campioni sul prodotto tal quale;

- dessert: campioni sul prodotto tal quale.

Art.48- Divieto di riciclo degli alimenti

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto.

TITOLO VII - NORME PER LA PRENOTAZIONE, LA CONSERVAZIONE E IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 49 - Ordinazione dei pasti

L'I.A. è tenuta ad accettare l'ordinazione dei pasti comprensivi dei regimi dietetici particolari esclusivamente da personale espressamente indicato per iscritto dal Comune, nello specifico:

- Personale del Servizio Ristorazione
- Personale scolastico statale e comunale indicato dal Servizio di Ristorazione.

L'I.A. è tenuta, per tutte le forniture pasti crudi, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati, ad aggiornare giornalmente il software messo a disposizione via Internet dal Comune, relativamente al numero dei pasti effettivamente forniti per ogni sede di Ristorazione, con le modalità concordate nella fase di avvio.

L'inosservanza di quanto sopra sarà oggetto della penalità prevista nell'Allegato n.14 (Penalità) al presente capitolato.

Le comunicazioni all'I.A., relative alle ordinazioni, da parte delle sedi di ristorazione, devono essere effettuate per via telefonica, confermate da trasmissione preferibilmente via posta elettronica, via fax o attraverso procedura informatica in fase di progettazione.

I pasti sono indicativamente ordinati come segue:

PASTI CRUDI : i semilavorati/derrate, costituenti i pasti crudi (menu e regimi dietetici particolari), sono forniti giornalmente dall'I.A. a seguito dell'ordinativo settimanale previsionale effettuato dalla scuola e/o da personale del Comune in base al numero delle presenze settimanalmente programmato. Le variazioni giornaliere sono comunicate con le modalità sopra indicate dalla scuola e/o dal personale del Comune all'I.A. entro le ore 15,00 della giornata antecedente il servizio. A seguito di tale comunicazione, l'I.A. è tenuta obbligatoriamente a modificare l'ordinativo settimanale.

Nessun ordine potrà essere effettuato da personale diverso da quello indicato dal Comune.

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO: L'I.A. è tenuta ad effettuare una previsione numerica settimanale dei pasti e dei regimi dietetici particolari in accordo con il personale scolastico e/o personale del Comune in base al numero delle presenze comunicate dalla scuola.

Le variazioni del numero di presenze giornaliere devono essere comunicate dalla scuola e/o da personale del Comune all'I.A. entro le ore 15,00 della giornata antecedente il servizio.

L'I.A. è tenuta a verificare e registrare giornalmente la corrispondenza tra i pasti ordinati ed i pasti corrispondenti agli utenti presenti nel refettorio (pasti effettivi) e a comunicare al Comune le discrepanze eventualmente rilevate.

L'I.A. è altresì tenuta a registrare le eventuali giacenze derivanti da non corrispondenza tra pasti ordinati e pasti effettivi in apposito modulo predisposto dal servizio.

L'inosservanza di quanto sopra sarà oggetto della penalità prevista nell'Allegato n.14 al presente capitolato.

Si precisa che, la tipologia di giacenza sopra citata, deve intendersi di proprietà - disponibilità del Comune.

PASTI PRONTI VEICOLATI : I pasti pronti veicolati devono essere forniti dall'I.A. in base al numero dell'ordinativo giornaliero, comunicato dalla scuola alla stessa I.A.

L'ordinazione dei pasti deve essere effettuata giornalmente, tramite comunicazione telefonica, da personale autorizzato, e confermata da trasmissione via posta elettronica o via fax dalle singole sedi di ristorazione scolastica entro le ore 9,45.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Art. 50 - Programmazione delle consegne

La programmazione delle consegne è diversificata a seconda della tipologia di pasto richiesto come di seguito meglio specificato:

PASTI CRUDI

Le consegne devono essere effettuate giornalmente a partire dalle ore 07:45, e non oltre le ore 08:45 solo in presenza del personale assegnato dal Comune alle cucine per gli opportuni controlli.

La cadenza non giornaliera, potrà essere autorizzata previo accordo con il Comune ammesso di poter garantire un'adeguata idoneità di stoccaggio.

Le consegne effettuate negli orari e nei giorni non concordati potranno non venire accettate e daranno titolo, qualora accettate, all'applicazione di una penalità pari alla metà di quella prevista per la mancata consegna.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Nel conteggio delle grammature dovrà essere considerato un quantitativo aggiuntivo quale componente il pasto campione.

Nel caso in cui il numero di utenti effettivi fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'Impresa dovrà provvedere al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con il Comune eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menu.

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO

Le consegne di semilavorati/derrate, devono essere effettuate secondo un piano di consegna elaborato da I.A., e approvato dal Comune.

La consegna delle derrate deve avvenire in presenza di personale aziendale assegnato alla cucina, per gli opportuni controlli.

La consegna con cadenza non giornaliera dovrà comunque garantire l'idoneità dello stoccaggio dei semilavorati/derrate e l'I.A. dovrà farsi carico di

qualsivoglia criticità derivante da tale modalità di fornitura (es.: deterioramento della merce derivante da eventuali malfunzionamenti degli apparati refrigeranti; sottrazione della merce a seguito di furto etc) garantendo il rispetto del menu; Il Comune è manlevato da eventuali danni economici derivanti da quanto su citato.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare e detenere esclusivamente i prodotti alimentari previsti nelle tabelle merceologiche (Allegato n. 9) .

La firma apposta sulla bolla, da parte del responsabile di cucina, costituisce "accettazione della merce consegnata con riserva di verifica successiva" e non manleva l'I.A. da eventuale responsabilità e dall'obbligo di adozione di misure correttive in caso di non conformità.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'I.A. deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Nel conteggio delle grammature dovrà essere considerato un quantitativo aggiuntivo quale componente il pasto campione.

Nel caso in cui il numero di utenti effettivi fosse superiore al numero di pasti ordinati, l'Impresa dovrà provvedere al recapito dei pasti richiesti in più, concordando con il Comune eventuali derrate sostitutive, ove non fosse possibile rispettare quelle previste in menu.

PASTI PRONTI VEICOLATI

L'I.A. si impegna ad effettuare le consegne negli orari indicati dal Comune.

I pasti pronti veicolati devono essere consegnati nei locali di distribuzione e consumo (refettori) distinti per tipologia di: preparazione gastronomica, utenza (alunni e adulti aventi titolo), refettori, eventuali turni di distribuzione.

La consegna dei pasti presso ogni sede di ristorazione deve essere effettuata in un periodo compreso tra i 30 minuti e i 10 minuti prima dell'orario stabilito per il pranzo.

Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto al fine di salvaguardare le caratteristiche qualitative dei pasti.

In caso di mancato rispetto degli orari previsti, il Comune si riserva la facoltà di applicare le penalità indicate nell'allegato n. 14.

Nel caso in cui il numero dei pasti consegnati sia insufficiente, ovvero nel caso in cui uno qualsiasi degli alimenti previsti non venga consegnato, o consegnato in quantità insufficiente, l'Impresa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti.

Il ritiro dei contenitori deve avvenire in giornata, in orari in cui l'accesso del mezzo di trasporto sia compatibile con l'attività della scuola negli spazi aperti.

I gelati devono essere consegnati direttamente ai terminali di consumo, dove l'I.A. ha provveduto all'installazione dei freezers.

Art. 51 - Piano dei trasporti, requisiti dei mezzi di trasporto e dei contenitori

L'I.A. è tenuta ad osservare il piano dei trasporti per la consegna dei pasti crudi, dei pasti pronti da consumare in loco e dei pasti pronti veicolati

presentato in fase di offerta ed elaborato in modo tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi i 35 (trentacinque) minuti. Il Comune effettuerà specifici controlli al fine di verificare quanto indicato nell'offerta tecnica di gara e l'adeguatezza del trasporto alle normative vigenti in materia.

Eventuali variazioni e/o integrazioni dello stesso devono essere preventivamente comunicate e concordate con il Comune e comunque entro l'avvio del servizio l'I.A. deve fornire un piano contenente le seguenti indicazioni: la tipologia, il numero, l'alimentazione e le targhe degli automezzi utilizzati per il trasporto.

Gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti devono essere a basso impatto ambientale e più precisamente con alimentazione superiore ad euro 4, in aderenza a quanto proposto in sede di gara; devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto ai sensi del D.P.R. 327/80 e adibiti esclusivamente a tale trasporto. Le modalità di espletamento del trasporto devono essere tali da garantire il trasporto ordinario e la gestione di eventuali emergenze; allo stesso scopo gli autisti devono essere dotati di strumenti in grado di garantire la comunicazione.

I contenitori e le attrezzature utilizzati per la veicolazione devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla sanificazione del vano di carico e settimanalmente alla pulizia esterna dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati, a questo proposito il vano di carico deve essere facilmente sanificabile.

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna dei pasti e ritiro vuoti presso i locali di consumo deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, in base anche a quanto previsto in sede di offerta di gara.

Il personale addetto al trasporto e consegna dei pasti deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente ed avere un atteggiamento corretto nei confronti del personale del Comune e dell'utenza nonché adeguato abbigliamento rispondente ai requisiti presenti dalla normativa vigente.

I contenitori isotermitici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastro-norm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo e del pasto freddo ad una temperatura conforme a quanto previsto dalla legge.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia dei contenitori inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione. L'I.A. è tenuta a sostituire con immediatezza contenitori termici usurati e pertanto non più idonei al mantenimento dei requisiti igienico-sanitari.

I contenitori isotermitici devono essere conformi alla norma UNI EN 12571. Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.

I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili e idonei per uso alimentare.

I pasti pronti veicolati devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente, e riposti a loro volta in contenitori isotermeici, predisposti per ogni scuola o altro terminale.

Su ogni contenitore deve essere apposta etichetta riportante il nome della scuola, la data, la tipologia della portata e il numero delle porzioni ivi contenute.

Le gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento e quelle per le portate liquide un'altezza tale da non permettere versamenti di liquido, per queste ultime deve essere prevista regettatura.

Le diete devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato (vaschetta in plastica termosaldata conservata in contenitori isotermeici o contenitori termici monoporzioni con vaschetta in acciaio inox) e recare indicazione dell'utente destinatario, come indicato al Titolo IV - Menu e Diete. Le diete potranno essere richieste in legame refrigerato secondo il sistema "cook and chill" previa condivisione con il Comune.

Per i menu etico religiosi, qualora richiesti in numero elevato, possono essere confezionati in contenitori multiporzione, fermo restando l'attività di "spunta" sull'apposito modulo mensile.

I contenitori per la consegna del pane confezionato ed etichettato a norma di legge, devono essere muniti di coperchio.

Per le scuole che aderiscono al progetto Fruttometro di cui all'art. 37, l'I.A. deve garantire la consegna della frutta in orario tale da consentirne il consumo a metà mattinata.

Per i pasti pronti veicolati la frutta deve essere consegnata lavata, asciugata, e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Per la consegna di pasti in sedi di ristorazione site in edifici pubblici soggetti a particolari permessi di transito, l'I. A. deve fornire copia del libretto di circolazione al Comune per l'autorizzazione all'accesso e/o a brevi soste in zone con viabilità ridotta o vietata, l'I.A. è tenuta a richiedere la possibilità di accesso a tali zone presentando richiesta, corredata dell'elenco degli automezzi impiegati per il trasporto e copia dei libretti di circolazione, agli Uffici competenti per gli adempimenti di competenza e il rilascio delle relative autorizzazioni.

Art. 52 - Indicazioni nei documenti di trasporto

Fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente sui documenti di trasporto devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa dei prodotti, nonché l'indicazione del giorno e dell'ora della consegna.

Per i pasti crudi e per i pasti pronti da consumare in loco, il documento di trasporto deve riportare: denominazione di prodotto, specificità (es.: a filiera, IV gamma, ecc.), dati di tracciabilità, quantitativi (numero dei pasti).

Per i pasti pronti veicolati, l'I.A. per ciascuna sede di ristorazione, deve emettere documento di trasporto in duplice copia recante l'indicazione, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali bolle dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di partenza del mezzo; copia del documento, firmata per ricevuta dal personale addetto al ritiro dei pasti, deve essere restituita all'I.A. e l'originale inoltrata ai competenti uffici del Comune.

TITOLO VIII - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 53 - Norme e modalità per la somministrazione

L'I.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione con conseguente disservizio per l'utenza, il Comune potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Il Comune si riserva di richiedere all'I.A., in accordo con la stessa, la distribuzione dei pasti attraverso un sistema self- service nei locali refettorio delle scuole primarie e secondarie di primo grado, ove ciò sia realizzabile.

Art. 54 - Modalità e orario di distribuzione dei pasti

L'I.A. si impegna a fornire il servizio di ristorazione scolastica negli orari indicati dal Comune, anche secondo i turni di servizio richiesti e indicativamente secondo gli orari sotto riportati:

- | | |
|---|--------------------------------|
| - Nidi d'Infanzia | dalle ore 11,00 alle ore 11,45 |
| - Scuole Infanzia | dalle ore 11.45 alle ore 13.00 |
| - Scuole primarie turno unico o I turno | dalle ore 12.00 alle ore 13.15 |
| - Scuole primarie II turno e secondarie | dalle ore 13.00 alle ore 14.00 |

Art. 55 - Quantità in volumi e in pesi

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate prima dell'avvio del servizio e approvate dal Comune, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche; a tal fine le addette prima di procedere con la distribuzione devono predisporre un piatto campione a cui attenersi.

Art. 56– Utensileria e fornitura di materiale monouso e materiale vario compresi nel prezzo del pasto per la ristorazione scolastica

Il Comune richiede all'Impresa di utilizzare utensileria (piatti, bicchieri e posate) riutilizzabili e solo nei casi di emergenza e per la scuola Pr. Papa Giovanni e relative coabitazioni, di utilizzare materiale monouso biodegradabile, da intendersi ricompresi nel prezzo del pasto, le cui caratteristiche sono indicate nell'Allegato n. 3 Tabelle merceologiche materiale monouso.

Il materiale a perdere, qualora fornito, deve corrispondere ai seguenti coefficienti giornalieri per pasto ordinato, che tengono conto delle eventuali rotture o altro, verificabili durante la distribuzione:

	Nidi d'infanzia/sezioni Primavera	Scuole infanzia	Scuole primarie e secondarie di primo grado
Piatti - piani - fondi	N. 1.5 N. 1.5	N. 1.3 N. 1.3	N. 1.3 N. 1.3
Piatti biscomparto*	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2
Bicchieri	N. 2.3	N. 1.3	N. 1.3
Tovaglioli	N. 2.0	N. 2.2	N. 2.2
Forchette	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2
Cucchiari*	N. 1.2	N. 1.2	N. 1.2
Coltelli	N. 1.2 (solo per adulti)	N. 1.2 (solo per adulti)	N. 1.2
Cucchiaini*	N. 2.2	N. 1.2	N. 1.2
Tovaglette monoposto	N. 1.5	N. 2.2	N. 2.2

* La fornitura di piatti biscomparto, cucchiari e cucchiaini è subordinata alle tipologie di menù.

L'utensileria riutilizzabile dovrà essere composta da piatti piani e fondi in melammina, policarbonato, polipropilene, conformi alla legislazione comunitaria: regolamento 1935/2004CE, 10/2011/UE, 2023/2006 CE, bicchieri in melammina, policarbonato o altro materiale plastico sempre conforme alle suindicate normative e posateria in acciaio inox con caratteristiche di sicurezza idonee alla tipologia di utenza.

Tali stoviglie dovranno essere facilmente sanificabili, resistenti ai graffi e all'ingiallimento e deve essere prevista la sostituzione in caso di usura.

Il Comune non si farà carico di costi aggiuntivi per materiali monouso che siano stati forniti in più, se non richiesti espressamente dal Comune per iscritto. Il trasporto dei contenitori e del materiale monouso deve avvenire a cura e a spese dell'Impresa.

TITOLO IX - PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO DEI PASTI

Art. 57 - Regolamenti

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, prodotti igienizzanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le attività di pulizia e di sanificazione dei luoghi di distribuzione

e di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 58 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. Inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici. Tutti i prodotti debbono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 6.2.2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D. Lgs. 25.2.2000 n. 174 e al D.P.R. 6.10.1998 n. 392.

Tutti i prodotti devono essere provvisti di certificazione ECOLABEL. In mancanza, deve essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I "Limiti di contaminazione microbica: alimenti e superfici" sono indicati nell'Allegato n. 6.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

L'I.A. deve provvedere ad effettuare in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico accurata pulizia dei locali di ristorazione, della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate e davanzali, caloriferi, porte, ecc.)

Sono altresì da ritenersi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato gli interventi di pulizia straordinaria da effettuare in seguito ad eventuali lavori strutturali organizzati presso i locali della ristorazione.

Art. 59 - Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso le cucine e i

magazzini dell'I.A. e presso i locali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 60 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali dispensa e degli spogliatoi;
- scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio per le scuole Comunali (Nidi d'infanzia e scuole dell'Infanzia);
- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici riservati al personale dell'I.A.

Qualora la distribuzione dei pasti, per assenza di locali dedicati, venga effettuata nelle classi o nel caso dei nidi d'infanzia nei reparti polifunzionali, l'I.A. dovrà considerare uno di questi locali analogamente al refettorio e pertanto effettuare tutte le attività previste e suindicate.

Durante le operazioni di pulizia o di lavaggio il personale deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

Art. 61- Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente, in appositi armadi o locali adibiti ad uso esclusivo. Gli armadi debbono essere chiusi a chiave.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 62- Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine, ai magazzini e a ciascuna sede di ristorazione, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente dall'I.A., devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico: "devono essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto" in numero pari agli addetti previsti nell'organico.

L'I.A. deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi

asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale. L'I.A. deve provvedere altresì alla sostituzione di distributori guasti o mal funzionanti e alla ricarica degli stessi.

Art. 63 – Requisiti degli imballaggi

A riguardo degli imballaggi secondari e terziari vige l'obbligo dell'avvio al recupero nel rispetto della vigente normativa e delle relative ordinanze sindacali. In tal senso l'I.A. deve adottare un sistema di avvio al recupero o attraverso il gestore del servizio pubblico nelle forme che lo stesso potrà eventualmente porre in essere o attraverso contratti privatistici rivolti a tale scopo.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i. , come più precisamente indicato al punto 5.3.6. dell'allegato 1 al D.M. 25.7.2011 (c.d. C.A.M.).

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'I.A. si impegna ad acquistare:

- prodotti i cui imballi siano riducibili come volume o numero, evitando perciò una serie numerosa di involucri quali possono essere film plastici protettivi e di contenimento esterni al cartone;
- prodotti e materie prime in grandi pezzature evitando o limitando al massimo l'uso di confezioni monoporzione o monodose.

I requisiti degli imballaggi sono riportati nelle premesse dell'allegato n. 9 "Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari".

Art. 64 – Riduzione e gestione dei rifiuti

L'I.A. dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate e bicchieri riutilizzabili.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. Si specifica fin d'ora che presso la scuola Pr. Papa Giovanni e relative coabitazioni del Lotto Bassa Valbisagno, deve essere previsto l'utilizzo di monouso.

In tal caso qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. L'I.A. dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

I piatti e bicchieri dovranno essere in melamina per i nidi di infanzia e melamina o polycarbonato o altro materiale plastico conforme al Reg. UE 10/11 per gli altri ordini, le posate in acciaio inox con caratteristiche di sicurezza idonee alla tipologia di utenza.

Il materiale delle stoviglie riutilizzabili dovrà essere facilmente sanificabile, resistente a graffiature e a fenomeni di formazione di patina unta sulla superficie. Il materiale dovrà essere correttamente asciugato, riposto in contenitori richiudibili che non rilascino cattivi odori.

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti devono essere smaltiti come rifiuti, raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori delle strutture produttive e operative.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati da AMIU (Azienda Multiservizi e d'Igiene Urbana) sulla pubblica via negli orari indicati regolati da apposita ordinanza.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore prodotte nelle cucine devono essere trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi sono totalmente a carico dell'I.A.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dall'I.A., così come i sacchetti adeguati alla tipologia di rifiuto da conferire.

Eventuali richieste di avvicinamento di cassonetti alla sede di ristorazione devono essere concordate con AMIU e gli oneri relativi si intendono posti a carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto ivi compresi sacchetti in materiale biodegradabile e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'I.A. si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nelle scuole, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

L'I.A. si impegna ad effettuare corsi di formazione per informare e sensibilizzare il personale ad una corretta gestione del rifiuto, aventi ad oggetto: l'importanza e la gravità del problema rifiuti, le diverse tipologie di rifiuti con particolare riguardo agli scarti derivanti dalle mense, la raccolta differenziata e lo smaltimento/recupero dei rifiuti (orari, contenitori, ecc.).

Nelle sedi scolastiche, ove sono prodotti grandi quantitativi di rifiuti, al fine di evitare problemi legati al sollevamento dei carichi, alla sicurezza in generale e all'insudiciamento dei percorsi utilizzati per il conferimento degli stessi, l'I.A. deve dotare gli operatori, di attrezzatura idonea all'uso (es: carrelli).

Art. 65 - Derattizzazione e disinfestazione

L'I.A. è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP proprio e a quello del Comune, a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate in tutte le cucine e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio. L'I.A. è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima quadrimestrale (indicativamente nei mesi di settembre, gennaio e maggio e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 gg.; nei casi di infestazione manifesta il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. Nell'ambito degli interventi è necessario provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione delle apparecchiature fly-killer presenti e dei pezzi mal funzionanti e/o usurati.

Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni relativa sede di ristorazione.

L'I.A. è tenuta ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza.

L'I.A. è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

L'I.A. è tenuta ad inviare al Comune, prima dell'avvio del servizio, la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione, al fine di permettere la comunicazione del nominativo alle scuole di riferimento. Dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ogni eventuale variazione.

TITOLO X - IMMOBILI IMPIEGATI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Art. 66 – Manutenzione strutture, impianti ed attrezzature di proprietà/disponibilità del Comune

L'I.A. è tenuta ad effettuare interventi di manutenzione ordinaria presso tutti i locali della ristorazione in gestione, sia per mantenere che per migliorare gli ambienti di lavoro esistenti ed operativi. Altresì si intendono a carico dell'I.A. gli interventi manutentivi atti a mantenere i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti.

Nello specifico l'I.A. deve provvedere ad eseguire gli interventi meglio specificati all'allegato n. 11 del presente capitolato d'appalto.

Così come già previsto dal precedente art. 6 l'I.A. deve provvedere, altresì, alla manutenzione correttiva e preventiva degli impianti e delle attrezzature così come indicato nell'allegato n. 12 e, qualora si presenti la necessità, alla sostituzione degli elettrodomestici con alternative a basso consumo energetico, secondo l'Energy Label previsto dalla direttiva 92/75/CEE, ossia classe A+ per frigoriferi e congelatori e classe A per lavastoviglie e forni.

L'I.A. è tenuta, laddove si presenti la necessità, a svolgere interventi finalizzati alla riduzione dell'inquinamento acustico.

Art. 67 - Consegna all'I.A. di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi di proprietà del Comune

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato di immobili, locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti.

Con la firma del verbale di consegna, l'I.A. prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si trovano.

Il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente manutenzioni, sostituzioni e reintegri di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico dell'I.A.

Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte dell'I.A., i danni verranno stimati ed addebitati all'I.A.

Art. 68 – Corrispettivi per utilizzo dei Centri Produzione Pasti “Thouar” e “Da Passano

L'I.A., per l'espletamento del servizio del lotto 3 Bassa Valbisagno/Ponente deve obbligatoriamente utilizzare le strutture produttive di proprietà comunale “Thouar” e “Da Passano”, ed è tenuta, per tale utilizzo, al versamento del sottoindicato corrispettivo annuale.

Tale corrispettivo, soggetto ad adeguamento annuale sulla base degli indici ISTAT, sarà suddiviso in n. 10 (dieci) rate per anno solare e sarà estratto dalle fatture che mensilmente perverranno agli Uffici della Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni come meglio specificato al successivo art. 95 “Pagamento dei pasti”.

Struttura Produttiva	Superficie utile	Corrispettivo annuale (I.V.A. esclusa)
Centro Produzione Pasti Thouar Via Villini Negrone 2	Piano terra mq. 222 Primo piano mq. 227 Cortile esterno mq. 277	Euro 64.152,00
Centro Produzione Pasti Da Passano Via Bobbio 22 E	Piano terra mq. 329 Cortile esterno mq. 210	Euro 64.230,00

Art. 69 - Accessi e verifica periodica degli impianti e degli immobili

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio.

In qualunque momento, su richiesta del Comune ed in ogni occasione di rinnovi o proroghe o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dal Comune e di quanto

fornito dall'I.A., con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'I.A. deve sopperire con i necessari interventi entro i successivi 20 (venti) giorni lavorativi dal riscontro.

Nei magazzini e nei locali di produzione del pasto non è consentito l'accesso al personale estraneo, se non espressamente autorizzato dal Comune.

Art. 70 - Riconsegna al Comune di immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi

Alla scadenza del contratto, l'I.A. si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici che l'I.A. apporterà nella durata dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dall'I.A.

L'I.A., annualmente, è tenuta ad aggiornare l'inventario e ad inviarlo agli uffici territoriali.

Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati all'I.A.

Art. 71 - Spese per la realizzazione di interventi presso le sedi di ristorazione

L'I.A. è responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di manutenzione e/o miglioramento, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo.

Art. 72 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

L'I.A. si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Art. 73 - Licenze e autorizzazioni

L'Impresa deve volturare a proprio nome o acquisire, ove non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati. L'Impresa, deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere e/o mantenere le necessarie autorizzazioni.

Art. 74 - Utilizzo diverso strutture produttive di proprietà pubblica

Previa apposita autorizzazione del Comune, e a tutte le condizioni sia normative che economiche da esso stabilite, l'I.A. può essere autorizzata ad

utilizzare le strutture produttive di proprietà pubblica per la fornitura di pasti destinati a terzi, in misura ridotta ed accessoria rispetto al servizio fornito a favore del Comune di Genova. Il Comune procederà all'autorizzazione entro 5 gg. lavorativi dal ricevimento della richiesta, a fronte di presentazione di motivata richiesta specificatamente indicante layout, orari di produzione, orari personale impiegato, modalità di individuazione delle derrate alimentari se diverse da quelle utilizzate nel presente appalto, ecc.,.

In tal caso l'I.A. si impegna formalmente a garantire l'assoluta immutabilità delle condizioni di esecuzione del contratto di ristorazione, nonché l'assoluta ininfluenza di tali prestazioni sul contratto medesimo e sulle condizioni generali del Centro Produzione Pasti in relazione al rispetto delle norme in materia igienico-sanitaria, edilizia e di sicurezza.

L'I.A. è tenuta a comunicare preventivamente il numero di pasti destinati a terzi e a corrispondere al Comune Euro 0,10 a pasto per ogni pasto prodotto secondo le modalità previste all'art. 95 "Pagamento dei pasti".

Il Comune ha facoltà di revocare, in qualsiasi momento e a proprio insindacabile giudizio, l'autorizzazione concessa per gli ulteriori pasti non compresi nel presente contratto, ove essa risultasse di fatto e nonostante il formale impegno assunto dall'I.A. incompatibile o di pregiudizio al servizio oggetto del presente appalto.

La consistenza e lo stato dei locali risulteranno dal verbale di consegna sottoscritto dalle parti prima dell'inizio del servizio.

Per quanto attiene le utenze (gas, elettricità, acqua, telefonia) resta valido quanto esplicito nell'art. 105 "Spese ed Utenze" del presente Capitolato. Per ciò che riguarda gli specifici contributi di allacciamento alle reti degli enti erogatori, gli oneri richiesti a tale titolo sono parimenti a carico dell'I.A., anche mediante rapporto diretto con l'Impresa precedentemente intestataria dei relativi contratti di fornitura.

TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art.75 – Disposizioni in materia di sicurezza - Valutazione dei rischi

E' fatto obbligo all'Impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D. lgs n. 81 del 09/04/2008.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*) allegato alla documentazione di gara, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato

dall'Impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e /o attrezzature.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002 per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

Art. 76 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

Art. 77 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 78 - Costi relativi alla sicurezza

In relazione all'art. 26 comma 5 del D.lgs 81/2008 l'Impresa deve specificatamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Per i costi della sicurezza afferenti all'esercizio dell'attività svolta dall'Impresa resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi.

Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti all'emergenza, addetti pronto soccorso);
- cartellonistica
- dispositivi antincendio e relativi controlli, revisioni e manutenzione;
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;

- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, essi, devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

Art. 79 - Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire al proprio personale e richiedere all'eventuale subappaltatore dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento all'art. 3 comma 9 e art. 18 comma d) del D.Lgs. n. 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Art. 80 - Controllo della salute degli addetti

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre in ogni momento accertamenti clinici nei confronti del personale dell'I.A. ed adottare i provvedimenti necessari alla tutela della salute degli utenti.

Art. 81 - Referenti della sicurezza

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo del rappresentante del Comune in loco.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco per ogni struttura operativa, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 82 - Sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi (cucine di proprietà pubblica gestite dall'I.A.)

L'I.A., **prima dell'inizio delle attività**, senza riserva di sorta deve:

- **eseguire**, unitamente al rappresentante in loco del Comune di Genova e/o il datore di lavoro qualora diverso dal Comune, un attento e approfondito sopralluogo dei locali ove dovrà svolgersi il servizio;
- **sottoscrivere** il relativo verbale congiunto di presa d'atto ed avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi alla sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori;
- **integrare** ove concordemente ritenuto opportuno, il documento unico di Valutazione dei rischi Interferenze, elaborato dal Datore di lavoro committente, indicante le misure adottate per eliminare i rischi sul lavoro dovuti alle interferenze sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi sarà allegato al D.U.V.R.I. e diventerà parte integrante del contratto.

Art. 83 - Piano di evacuazione

L'I.A., per quanto di competenza e relativamente ai locali utilizzati, deve predisporre un piano di evacuazione e di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento al Responsabile della struttura.

A tal fine l'I.A. deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito, verificato nella sua compatibilità e coordinato con il piano di evacuazione della struttura e sarà necessario adeguare la propria documentazione con quanto stabilito dai piani protezione civili interni di ogni struttura.

TITOLO XII - CONTROLLI DI CONFORMITA'

Art. 84 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa Aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito. L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

Art. 85 – Direttore dell'esecuzione del contratto e controlli da parte del Comune

La C.A. individua il Direttore dell'esecuzione del contratto (D.E.C.) per il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto e ne comunica il nominativo all'I.A.

Il D.E.C. assicura la regolare esecuzione del contratto verificando che le prestazioni siano eseguite in conformità con i documenti contrattuali, svolgendo tutte le funzioni previste dall'art. 101 D. Lgs. 50/2016 ed ogni altra attività opportuna per l'espletamento delle mansioni previste.

Fatte salve le verifiche di conformità che saranno previste dal contratto, è facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle cucine e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Direttore Tecnico dell'Impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

E' altresì facoltà del Comune:

- effettuare gli Audit previsti nel piano delle verifiche ispettive interne e al fine di monitorare il processo di miglioramento del Sistema Qualità Aziendale;
- individuare annualmente indicatori di processo ritenuti significativi per il proprio Sistema Qualità;
- richiedere evidenza documentale degli esiti delle verifiche di certificazione aziendale e delle azioni correttive adottate per il superamento di eventuali non conformità e/o osservazioni.

Art. 86 - Organismi preposti al controllo del Comune

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune e, in particolare, il RUP e il Direttore dell'esecuzione o loro delegati;
- le strutture specializzate incaricate dal Comune;
- Il/la Responsabile della struttura;
- referenti delle associazioni dei consumatori, su accordo con l'Amministrazione;
- la commissione mensa scolastica;

La commissione mensa può effettuare visite e controlli presso le Cucine di proprietà comunale e aziendale, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento delle Commissioni Mensa e di ogni eventuale successiva modificazione.

I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione di quanto indicato dal regolamento e devono essere sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sulle principali indicazioni normative in materia di igiene e sicurezza alimentare.

E' fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

L'I.A. provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso), da indossare durante la visita nelle strutture produttive e distributive.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Art. 87 - Contenuti dei controlli effettuati dal Comune

Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché

attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

Art 88 - Blocco delle derrate

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, l'I.A. è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune dell'azione intrapresa, quando il caso, all'Azienda Sanitaria Locale.

Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, L'I.A. è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo nonché porzioni di prodotto di analoga matrice quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucine, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto alle cucine di proprietà dell'I.A. o pubblica e riposto in cella frigorifera/gelo.

L'inidonea conservazione del/la reparto/matrice è da ritenersi di diretta responsabilità dell'I.A. e pertanto punibile con la penalità di cui all'all. n. 14 del presente capitolato.

Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati al Comune.

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, l'I.A. è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti al Comune. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, l'I.A. potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

Art. 89 - Contestazioni all'Impresa a seguito dei controlli da parte del Comune

- Il Comune, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:
- segnalare per iscritto l'anomalia all'Impresa chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
 - contestare per iscritto l'anomalia all'Impresa a mezzo Posta Elettronica Certificata (di seguito PEC) applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

L'Impresa in caso di segnalazione dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto.

Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere adottata giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC le relative

controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni adottate, applicherà totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

Art. 90 - Verifica della soddisfazione dell'utente da parte dell'Impresa

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001:2000, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio e pertanto è necessario che l'I.A. provveda a dare riscontro di quanto effettuato.

All'avvio dell'anno scolastico l'I.A. deve inviare una programmazione che individui sedi e tempi di effettuazione dell'indagine e successivamente analizzare ed elaborare i dati conseguiti.

L'Impresa dovrà predisporre un sistema in aderenza alle Customer Satisfaction attuate dal Comune, al fine di incrementare i dati e che gli stessi siano più facilmente confrontabili.

Art. 91 – Mancato rispetto delle Norme della Serie UNI EN ISO 9000

Qualora l'Impresa dovesse disattendere le Norme della Serie UNI EN ISO 9000, relative ai Sistemi Qualità, oltre alle penalità previste dall'allegato n. 14 del presente capitolato, il Comune si riserva di segnalare le non conformità rilevate sia all'Ente Certificatore, sia ad Accredia.

TITOLO XIII - PENALITA'

Art. 92 - Penalità previste

L'I.A., nell'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, effettuerà mediante il proprio personale, controlli ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio e sulla congruità delle prestazioni rese rispetto alle norme prescritte nel presente Capitolato Speciale.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare, le penalità indicate nell'ALLEGATO n. 14 al presente Capitolato.

L'entità delle penali è stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze, al rischio per la sicurezza della salute degli utenti e alla ripetizione della inadempienza stessa.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, il Comune si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità così come indicato nell'ALLEGATO n. 14 ove prevista una graduazione nell'applicazione.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendola e raggugiandola alla violazione più assimilabile a insindacabile giudizio del Comune in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

Nel caso in cui la non conformità riguardi più strutture, la cifra prevista per la penalità stessa viene moltiplicata per il numero dei siti nei quali si è verificata.

L'importo complessivo delle penali irrogate ai sensi dei commi precedenti non può superare il 10 per cento dell'importo contrattuale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

Art. 93 - Procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti le non conformità di servizi previsti dal presente Capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica, confermati per iscritto entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento, o dall'avvenuta conoscenza dello stesso, o resi disponibili mediante procedura informatica condivisa di cui all'art. 7 (Utilizzo applicativi informatici adottati dal Comune).

Nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, comunica all'I.A. le non conformità rilevate, per iscritto entro le 48 ore lavorative dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta.

Le non conformità di cui ai precedenti commi saranno successivamente notificate tramite PEC e l'I.A. avrà la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre (dieci) giorni dalla notifica della contestazione stessa.

Il provvedimento applicativo della penale, proposto dal Responsabile del Procedimento, sarà assunto dal Comune e verrà notificato all'I.A. in via amministrativa.

L'importo relativo all'applicazione della penale, esattamente quantificato nel provvedimento applicativo della stessa penalità, verrà introitato secondo le modalità meglio specificate all'art. 95 "Pagamento dei pasti".

Il Comune si riserva di pubblicare on-line, sul sito istituzionale, l'elenco dettagliato delle penali comminate alle singole I.A.

Nel caso di archiviazione del procedimento, a seguito di esame delle controdeduzioni fornite, il Comune sarà tenuto a dare motivazione della propria decisione.

TITOLO XIV - PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Art. 94 - Prezzo del servizio fornito per ristorazione scolastica

Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dal Comune all'I.A., sulla base delle diverse tipologia di pasti forniti, tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 95 - Pagamento dei pasti

L'I.A. deve emettere all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate, per il servizio di ristorazione scolastica, sulla base del prezzo unitario offerto per ciascuna tipologia di pasto.

Le fatture devono riportare il quantitativo dei pasti e/o dei cestini forniti nel mese di riferimento suddiviso per tipologia di utente (adulto e bambino) con

indicazione della scuola fruitrice del servizio secondo la denominazione di cui all'Allegato n. 1.

Il prezzo dei cestini da viaggio/piatti freddi previsti dagli artt. 15 "Interruzione del servizio" e 40 "Utilizzo di Pasto Scorta, Cestino da viaggio" è determinato nella misura dell'80% del prezzo di aggiudicazione.

Il Comune può richiedere l'emissione di una fattura per ogni singola scuola o per gruppi omogenei (ad esempio stesso ordine di scuole e stessa forma gestionale), fermo restando il vincolo di dettagliare i dati come sopra indicato. Le modalità di fatturazione saranno comunicate all'I.A. prima dell'inizio del servizio.

Le fatture, saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni decorrenti dalla data di ricevimento della fattura, con le modalità previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Le fatture dovranno essere trasmesse al codice IPA 1DQ388, o ad altro codice che il Comune si impegna a comunicare in caso di cambiamento dello stesso, ed essere correttamente intestate a Comune di Genova –Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni Via di Francia 3 C.A.P. 16149 Genova.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., della mancata fornitura di prodotti a filiera offerti quali miglioramento dello standard minimo, del rimborso di spese, del pagamento di penalità, dei corrispettivi per i centri di produzione pasti di proprietà comunale e per i pasti prodotti per terzi, nonché dei rimborsi concessi all'utenza, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento della fatturazione di cui sopra e/o incameramento della cauzione.

Il Comune non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture. La liquidazione è subordinata alla verifica della regolarità della prestazione ed alla regolarità del D.U.R.C. L'irregolarità del D.U.R.C. comporta la sospensione del pagamento delle fatture e l'interruzione della decorrenza dei termini di pagamento. Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni. In particolare i pagamenti destinati ai dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali, nonché quelli destinati all'acquisto di immobilizzazioni tecniche devono essere eseguiti tramite conto corrente dedicato anche in via non esclusiva alle commesse pubbliche, per il totale dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi. L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare, entro sette giorni, al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge n. 136/2010 e s.m.i..

Art. 96 - Cessione del credito

E' consentita la cessione del credito già maturato, purché la stessa sia stata regolarmente notificata alla Civica Amministrazione e dalla stessa accettata.

Art. 97 - Rimborsi agli utenti e contestuale richiesta di refusione all'I.A.

Il Comune richiede all'I.A. la refusione delle somme rimborsate agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A. Tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

TITOLO XV - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 98 – Aggiudicazione definitiva

L'aggiudicazione diventerà efficace solo a seguito dell'esito positivo delle verifiche di legge e della dimostrazione, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio:

- del possesso requisiti strutturali ed operativi delle strutture produttive (cucina e magazzino) utilizzate per l'espletamento del servizio mediante sopralluogo da parte di tecnici individuati dal Comune e redazione di verbale attestante l'esito dello stesso;
- dei documenti autorizzatori, previsti dalla normativa vigente, relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino);
- delle certificazioni riferite alle strutture produttive (cucina e magazzino) di proprietà/disponibilità aziendale, comprendenti C.P.I. (Certificato Prevenzione Incendi), dichiarazione di conformità impianti di aspirazione, idrico, elettrico e gas;
- di ogni altra autorizzazione o certificazione prevista dalla legge per il servizio richiesto;
- dei titoli di studio previsti per le figure del responsabile del servizio e del dietista di cui agli articoli precedenti del presente capitolato;
- dell'impiego di personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato, ai sensi dell'art. 4 L 381/91, relativamente al lotto Medio Ponente.

L'I.A., singola o raggruppata (sia mandante che mandataria), ha l'obbligo di produrre la documentazione necessaria per procedere alla stipulazione del contratto entro i termini richiesti ed inviata tramite PEC.

L'inosservanza di tale obbligo potrà dare luogo all'escussione della cauzione provvisoria, fatti salvi il caso fortuito o gli impedimenti dovuti a forza maggiore.

Art. 99 - Oneri ed obblighi dell'aggiudicatario

Sarà obbligo dell'I.A. provvedere, alle spese correlate, agli adempimenti previsti dal comma n. 461 dell'art. 2 della Legge n.244 del 24.12.2007.

Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti al presente servizio sono a carico dell'I.A. La stessa dovrà garantire il corretto svolgimento del servizio e assumere tutti i necessari accorgimenti per espletare lo stesso nel pieno

rispetto delle norme in materia e delle indicazioni riportate nel presente Capitolato. La Ditta aggiudicataria si obbliga a comunicare qualsiasi modifica che possa intervenire nel sistema di gestione del servizio, nonché quelle societarie che incidano su requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.to L.vo 50/2016.

L'I.A. è obbligata ad applicare integralmente, tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali e per il settore di attività e per la località dove sono eseguite le prestazioni; essa è altresì responsabile in solido dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto.

L'Impresa è altresì obbligata a rispettare tutte le norme in materia retributiva, contributiva, previdenziale, assistenziale, assicurativa, sanitaria, di solidarietà paritetica, previste per i dipendenti dalla vigente normativa, con particolare riguardo a quanto previsto dalla legislazione vigente.

L'impresa aggiudicataria è altresì responsabile in solido con il subappaltatore in caso di mancata effettuazione e versamento delle ritenute fiscali sui redditi di lavoro dipendente e mancato versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti, a cui e' tenuto il subappaltatore.

L'appaltatore può sospendere il pagamento del corrispettivo al subappaltatore fino all'esibizione da parte di questi della predetta documentazione.

Gli importi dovuti per la responsabilità solidale non possono eccedere complessivamente l'ammontare del corrispettivo dovuto dall'appaltatore al subappaltatore.

Il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo dovuto all'appaltatore, previa esibizione da parte di quest'ultimo della documentazione attestante il corretto adempimento delle obbligazioni di cui sopra.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, accertato dagli Enti Competenti che ne richiedano il pagamento, il Comune di Genova effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per l'esecuzione dei lavori e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria.

Qualsiasi inadempienza alle condizioni contrattuali verrà segnalata all'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture in applicazione della comunicazione del 29 luglio 2010.

Art. 100 – Garanzia definitiva

Ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., la Ditta aggiudicataria dovrà versare una cauzione definitiva con le forme e i contenuti previste dal presente articolo.

La cauzione viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del presente capitolato, del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque il risarcimento del maggior danno.

Il Comune ha il diritto di valersi della cauzione per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per l'esecuzione del servizio, nel caso di risoluzione del contratto

disposta in danno dell'appaltatore e qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa. Il Comune ha inoltre il diritto di valersi della cauzione per provvedere al pagamento di quanto dovuto dall'appaltatore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori.

Il Comune può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Art. 101 - Subappalto

Il subappalto è disciplinato dal presente articolo nel rispetto delle normative vigenti in materia.

L'impresa partecipante deve dichiarare nell'offerta la parte di prestazione che intenda eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge (30% dell'importo complessivo dell'appalto ex art. 105 D. Lgs. 50/2016).

Ai fini del rilascio dell'autorizzazione entro i termini previsti, l'I.A. si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:

- a) copia autentica del contratto di subappalto dal quale emerga, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'Impresa esecutrice non superi i limiti di legge. A tal fine per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della sicurezza espressamente evidenziati, rispetto ai quali il subappaltatore non dovrà praticare alcun ribasso.
- b) nel caso di realizzazione di operi edili e/o impiantistiche, attestazione SOA riferita all'Impresa subappaltatrice, ovvero, per i lavori di importo pari o inferiore a 150.000,00 euro, idonea documentazione a comprova dei requisiti di legge e/o di regolamento;
- c) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 resa dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti generali ai sensi dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016;
- d) Dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 resa dal rappresentante e l'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti tecnico professionali congruenti con le prestazioni oggetto del subappalto.
- e) Dichiarazione dell'I.A. circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento a norma dell'art. 2359 cod. civ. con il titolare del subappalto.

L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016.

Dalla data di presentazione dell'istanza di autorizzazione al subappalto decorrono trenta giorni, oppure quindici, nel caso di subappalti di importo inferiore al 2% dell'importo del contratto d'appalto oppure inferiori a 100.000,00 Euro, perché la stazione appaltante autorizzi o meno il subappalto.

Tale termine può essere prorogato una volta sola se ricorrono giustificati motivi; tra i giustificati motivi potrebbe essere compresa l'incompletezza della documentazione presentata a corredo della domanda di autorizzazione al subappalto.

Le prestazioni (servizi, forniture e lavori) oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione da parte del Comune di Genova ovvero della scadenza del termine previsto al riguardo dall'articolo 105 comma 18 del decreto legislativo 50/2016 senza che l'Amministrazione abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità.

Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, il Comune non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'I.A., convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'I.A. medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.

E' fatto obbligo all'I.A. di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti copia delle fatture quietanzate e conformi a quanto stabilito nella legge n. 136/2010 e s.m.i., relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

In difetto il Comune procederà alla formale contestazione dell'addebito all'I.A., assegnandogli un termine di 15 giorni entro il quale dovrà trasmettere all'Ufficio del R.U.P. le fatture quietanzate dal subappaltatore.

Art. 102 - Esonero Responsabilità per il Comune

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune. L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La I.A. è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Art. 103 - Responsabilità

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi, saranno assunti dall'I.A. a suo totale carico, senza riserve od eccezioni

Art. 104 - Assicurazioni e garanzie

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. prima di dare corso all'esecuzione del contratto dovrà dare dimostrazione di essere provvista di una polizza assicurativa per R.C.T. con idonea copertura finanziaria, totalmente esente da franchigia e di durata corrispondente a quella del servizio, per tutti i danni, per scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali, ove si svolgerà l'attività dell'I.A. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto dal parte dell'Impresa.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo appalto.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza assicurativa R.C.O.

L'I.A. deve inoltre stipulare, pena la sospensione di tutti i pagamenti futuri relativi al servizio, 40 (quaranta) giorni prima della scadenza dell'appalto, una polizza fidejussoria con valore di Euro 400.000,00, totalmente esente da franchigia, a copertura del valore di tutte le attrezzature fisse e mobili esistenti nelle sedi di ristorazione, sia che siano state fornite con l'appalto in oggetto, sia che siano state consegnate dal Comune.

Lo svincolo della fidejussione verrà effettuato dopo la riconsegna al Comune, previa stesura di inventario redatto in contraddittorio dalle parti, degli immobili, attrezzature, utensili ed arredi esistenti, purché perfettamente funzionanti e rispondenti alle normative vigenti in quel momento.

Le suddette polizze devono essere esibite in copia alla Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni e devono riportare la formale rinuncia del beneficio della preventiva escussione (Art. 1944 del C.C.) nei riguardi della Impresa obbligata e dovranno prevedere il formale impegno del fideiussore e dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 (sessanta) giorni dal ricevimento della richiesta da parte del Comune.

Qualora le suddette polizze prevedano rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 105 - Spese ed utenze

Sono a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, anche durante la fase di adeguamento dei locali, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali del Comune devono essere tempestivamente segnalati al Comune.

E' a totale carico dell'I.A. l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria degli impianti e dei locali, affidati in gestione all'I.A., anche se gli stessi non sono stati progettati, eseguiti e forniti dall'I.A. stessa nell'ambito degli interventi di adeguamento, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Sono inoltre a carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme in vigore, nel periodo contrattuale. In questo caso l'I.A. deve darne preventiva comunicazione al Comune ed ottenere dallo stesso il consenso all'effettuazione dei lavori.

Art. 106 - Aiuti comunitari

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta a fornire al Comune o a società da questa incaricata, i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 2016/791 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero di contributi CE/AGEA per la distribuzione di frutta, verdura e latte nelle scuole. L'Impresa, onde permettere al Comune il recupero dei contributi, è tenuta a fornire i documenti necessari secondo le modalità che saranno stabilite a seguito dell'approvazione dell'applicativo recante le modalità per la concessione dell'aiuto. La documentazione dovrà essere inviata, a cura dell'I.A. all'impresa di supporto per l'ottenimento dell'aiuto individuata dal Comune, della quale saranno forniti nominativo e relativo indirizzo, ai fini dell'ottenimento dell'aiuto comunitario.

TITOLO XVI- NORME FINALI

Art. 107 - Rinvio ad altre norme cogenti e/o volontarie

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato Speciale si fa rinvio alle Leggi e Regolamenti in vigore, oltre che al Capitolato Generale degli Appalti e delle Forniture del Comune di Genova, al Regolamento sull'Attività Contrattuale e, in quanto applicabili, alle disposizioni del Codice Civile.

L'I.A. è tenuta all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonchè all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/2001 "Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

I Servizi di Ristorazione della Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni sono in possesso della certificazione del sistema di qualità ai sensi

della Normativa europea UNI EN ISO 9001:2015 per l'attività di "Progettazione ed erogazione dei servizi di ristorazione scolastica "; pertanto sono condotti ai sensi della citata norma.

E' a carico dell'I.A. ogni altro onere, anche non previsto, che consenta al Comune di svolgere i servizi oggetto del presente capitolato in conformità alle specifiche procedure del proprio "Sistema di Qualità" del Servizio di Ristorazione.

Il Comune di Genova ha adottato una "Carta dei Servizi" della Ristorazione Scolastica. L'I.A. è tenuta al rispetto dei Principi Fondamentali della "Carta dei Servizi" della Ristorazione ed in particolare agli adempimenti di propria competenza previsti dai contenuti della Carta stessa.

Art. 108 - Trattamento dei dati personali

L'I.A. entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere alla Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del D. Lgs. 196/2003 e successive modifiche.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento.

I dati personali comuni e sensibili acquisiti in ragione del rapporto contrattuale scaturito dalla presente gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio che verrà realizzato secondo quanto disposto dal presente capitolato.

L'aggiudicatario dovrà inoltre:

- organizzare un sistema di trattamento dei dati personali comuni e dei dati personali sensibili che riguardi tutte le operazioni espressamente richiamate dall'art. 4, c. 1 del D. Lgs. 196/2003;
- garantire la predisposizione di un sistema di sicurezza idoneo a rispettare le indicazioni degli artt. 31 e seguenti del D. Lgs. 196/2003 con particolare riferimento all'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza contro i rischi di distruzione o perdita anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alla finalità della raccolta.

Il Comune potrà in qualsiasi momento verificare le modalità organizzative del trattamento e l'applicazione dei dispositivi di sicurezza adottati e si riserva la facoltà di rivolgersi al Garante per la protezione dei dati personali, ai sensi dell'art 141, comma 1 lett. a) del D. Lgs. 196/2003, ove riscontri una violazione della disciplina in materia di trattamento dei dati personali.

Viene fatto salvo il ricorso all'autorità giudiziaria, laddove a carico dell'I.A. siano riscontrate inadempienze alle disposizioni del citato codice.

AREA SERVIZI

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

Allegato 1

1 LOTTO CENTRO EST

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI		CRITICITA' ACQUA	SEDI DI SOPRALLUOGO
203	SAN DONATO	Nido d'infanzia	VICO DI MEZZAGALERA 5	52	tot 2	2 + 1 ad					X
186	CAMELOT	Nido d'infanzia	VIA GIOVANNI BOINE 32	62	tot 2 (piani diversi)	2 + ad					X
185	OLEANDRO	Nido d'infanzia	VIA BALBI 83 R	41	tot 2	1+ ad					X
471	SARZANO	Nido d'infanzia	P.TTA NINFEO 30	48	tot 2	2 + 1 ad					X
97	BERTONCINI	Infanzia Comunale	CORSO FIRENZE 79	150	3	2				X	X
7081	DON ACCIAI	Infanzia Statale	VIA NAPOLI 46	67	1	1					X
7085	IL DELFINO	Infanzia Statale	CALATA ANDALO DINEGRO 1	57	1	2					X
157	MARIA BONDI	Infanzia Comunale	PASSO COSTANZI 12	71	1	2					X
9140	MAZZINI MARIA	Primaria	CORSO FIRENZE 1	267	4	2	SI	SI			X
168	SAN LUIGI	Infanzia Comunale	SALITA DI CARBONARA 65	89	1	2					X
179	SANTA SOFIA	Infanzia Comunale	VIA DI MASCHERONA 6	86	3	2					X
9098	SPINOLA	Primaria		305	3	3	SI	SI			X
7098	AMBROGIO SPINOLA	Infanzia Statale	VIA NAPOLI 2	85	1	2					X
9123	EMBRIACO	Primaria		238	2	2	SI	SI			X
7123	P.ZZA S.MARIA IN VIA LATA	Infanzia Statale	P.ZZA S.MARIA IN VIA LATA 12	89							X
91	DE SCALZI F.LLI POLACCO	Primaria	VIA RICCI 8	201	4	2	SI	SI			X
	TOTALE			1.908							

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE O PUBBLICA

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI	PRESENZA LAVASTOV.	CRITICITA' ACQUA	SEDI DI SOPRALLUOGO
9115	DANEO	Primaria	VIA DELLA CONCEZIONE 2	269	1	2	SI	SI	X		X
8303	DON MILANI - COLOMBO (self-service)	Secondaria	SALITA DI CARBONARA 65 B	215	3	3		SI			
9122	DUCA DEGLI ABRUZZI	Primaria	VIA ADAMO CENTURIONE 19	118	1	1	SI	SI			
	DUCA DEGLI ABRUZZI	Secondaria	VIA ADAMO CENTURIONE 19	26							
9179	GIANO GRILLO	Primaria	SALITA DELLE BATTISTINE 16	153		2	SI	SI			
8324	BERTANI	Secondaria	SALITA DELLE BATTISTINE 12	36	3	1					
7099	LA VITA E' BELLA	Infanzia Statale	VIA SAN BARTOLOMEO ARMENI 1	74	1	2					
9130	GARAVENTA "Don Gallo"	Primaria	VICO MEZZAGALERA 4	152	1	2					
	BALIANO	Secondaria	VICO MEZZAGALERA 4	32							
7092	PIAZZA SARZANO 14	Infanzia Statale	PIAZZA DI SARZANO 14 A	36	2	1					
7198	SAN PAOLO	Infanzia Statale	VIA FRANCESCA S CABRINI 2	57	1	2					
7100	VIA BERTANI	Infanzia Statale	VIA AGOSTINO BERTANI 7	46	1	2					
7077	LAGACCIO	Infanzia Statale	VIA DEL LAGACCIO 30 A	25	1	1					
9542	LOMELLINI	Nido d'infanzia	VIA LOMELLINI 7	20	1	1+1 ad					
149	MADDALENA	Infanzia Comunale	VIA LOMELLINI 0040 R	59	2	2					X
9137	MARIO MAZZA	Primaria	VIA NAPOLI 60	122	1	1	SI	SI			
155	MONTICELLI + sez. primavera	Infanzia Comunale	VIA ADAMO CENTURIONE 8)	77	2	2					
9198	SAN PAOLO	Primaria	VIA FRANCESCA S CABRINI 2	58	1	3	SI	SI			X
181	TOLLLOT ORIENTALE*	Infanzia Comunale	Via Ricci 4	91	1	2					X
	TOTALE			1.666							

* sede scolastica servita da Primaria De Scalzi Polacco (tragitto pedonale)

2 LOTTO CENTRO OVEST /VALPOLCEVERA

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI			
199	MONGOLFIERA	Nido d'infanzia	Via P. Reti 25b	72	lattanti sez 1 semidiv ref 1 div ref 1 tot 3	2+1 ad *					
506	ACQUARELLO	Nido d'infanzia	Via Borsieri 11	55	lattanti sezione divezzi refettorio sez. montessori refettorio tot 3	2+2ad					
TOTALE				127							

* per adulti refettorio a parte

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI			SEDI DI SOPRALLUOGO
	BRUCO PELLEGRINO	Nido d'infanzia	Via Pellegrini 19	26	sezione tot 1	2 +1					X
198	LILLIPUT	Nido d'infanzia	Via Bologna 21c	38	lattanti sez 1 div ref 1 tot 2	2+1 ad.*					X
503	ACQUILONE	Nido d'infanzia	Via S. Marino 219	64	lattanti sez 1 semidiv ref 1 div ref 1 tot 3	2+1 ad. *					X
9119	DIECI DICEMBRE	Primaria		132	2	1	SI	SI			X
7075	FUMAGALLI	Infanzia Statale	Via Maculano 14	30	1	1					X
140	FANTASIA	Infanzia Comunale	Corso Martinetti 129	65	3classi	1					X
180	TOLLIT OCCIDENTALE	Infanzia Comunale	Sal. Angeli 62	63	1	2					X
9059	CHIABRERA	Primaria		151	1	2	SI	SI			X
143	EMANUELA LOI	Infanzia Statale	Via A. Garbarino 1	62	1	1					X
9160	MONTALE	Primaria		77	1	2	NO	SI			X
7160	ANDERSEN	Infanzia Statale	Via dei Landi 19	46	1	1					X
151	MAZZINI	Infanzia Comunale	Via Dottesio 9	78	4 classi	1					X
147	GOVI	Infanzia Comunale	Via Pellegrini 7	53	1	2					X
143	GARBARINO	Infanzia Comunale + sez primavera	Via Asilo Garbarino 17	57	1	2					X
159	PRIMAVERA	Infanzia Comunale	Via Mozart 1	89	2	2					X
163	RIVAROLO	Infanzia Comunale	Passo Torbella 12b	100	1	2					X
204	SCOIATTOLO	Asilo Nido	Via Monte Pertica 11	35	Lat/semi/div in sezione div ref tot 2	2+2ad					X
197	GIROTONDO	Asilo Nido	Via F.lli Coronata 9	41	Lat/semi/div in sezione div ref tot 2	2+2ad					X
192	CENTOFIORI	Asilo Nido	Via Linneo 79	42	Lat/semi/div in sezione div ref tot 2	2+2ad					X
182	ALICE	Asilo Nido	Via Isocorte 10a	32	Lat/semi/div in sezione div ref tot 2	2+2ad					X
9096	TEGLIA	Primaria		177	1	2	SI	SI			X
	Sezione attrezzata per disabili				1	1					X
7096	OTTO MARZO	Infanzia Statale	Via Teglia 2b	69	con Primaria	1					X
9129	GALLINO	Primaria		211	2	2	SI	SI			X
7129	FANTASIA	Infanzia Statale	Via Isocorte 1b	82	1	1					X
9056	VILLA SANGUINETI	Primaria		91	2	2	SI	NO			X
7056	CAPTINI ALDO	Infanzia Statale	Via Molinussi 9	54	1	1					X
TOTALE				1.965							

2 LOTTO CENTRO OVEST /VALPOLCEVERA

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE O PUBBLICA

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI	PRESENZA LAVASTOV.	CRITICITA' ACQUA	SEDI DI SOPRALLUOGO
9505	LA FABBRICA DEI SOGNI	Nido d'infanzia	Via Bombrini, 12	47	1	2+1 ad.			X		X
141	FIRPO	Infanzia Comunale	Via Storace 2	122	1	2			X		
9138	MAZZINI	Primaria	Largo P. Gozzano 1	238	4	2	SI	SI			
9005	CANTORE (self-service)	Primaria	Via P. Reti 23	305	3	2	SI	SI		X	
	CANTORE SUCC.	Primaria	Via Rolando 12	69	1	2					
9163	TAVIANI	Primaria	Corso Martinetti 77	51	1	1	NO	SI		X	X
9143	MONTEGRAPPA	Primaria	Via S. Marino 221	154	1	2	SI	NO	X		
7143	MONTEGRAPPA	Infanzia Statale	Via S. Marino 219	80	1	1			X		
7079	BACIGALUPO	Infanzia Statale	Via P. Reti 23	80	1	2				X	
9309	BARABINO	Secondaria I grado	Largo Gozzano, 3	43	1	1	NO	SI		X	
9112	CICALA	Primaria	Via Rigola 50	158	1	2	SI	NO			
9088	S. BARTOLOMEO FOSSATO	Primaria	Via S. Bartol. Fossato 79b	84	1	1	SI	NO		X	
7088	WALT DISNEY	Infanzia Statale	Via S. Bartol. Fossato 45	60	1	1				X	
9136	SALGARI	Primaria	Sal. S. Barborino 9	180	1	2	SI	NO			
9134	MAMELI	Primaria		215	2	2	SI	SI			
7134	VIA BOLOGNA 86	Infanzia Statale			1	1					X
	Sezione attrezzata per disabili		Via Bologna 86	64	con primaria Mameli	1					
9131	GARIBALDI	Primaria		124	1	2	SI	SI			
7131	INF. TORRE PILOTI MOLO GIANO	Infanzia Statale	Via Bologna 6a	49	1	1					
505	ARCOBALENO	Infanzia Comunale	Via F.Ili Coronata 11	60	1	2					
9003	DUE GIUGNO	Primaria	Via F.Ili Coronata 11	143		2	SI	SI			
7003	VIA F.Ili CORONATA	Infanzia Statale	Via F.Ili Coronata 11	25		1					
8003	CAFFARO SUCC. (self service)	Secondaria I grado	Via F.Ili Coronata 9	37	1	1	NO	SI			
9101	ALIGHIERI	Primaria	Piazza Rissotto 2	262	3	2	SI	SI			
9318	BONFIENI JOLANDA	Infanzia Statale	Piazza Rissotto 2	99	1	2					X
9103	ARIOSTO *	Primaria		278	4	2	SI	SI			
7103	VIA ARIOSTO *	Infanzia Statale	Via Ariosto 1	109	1	2					X
9154	DE AMICIS RIVAROLO	Primaria	Piazza D. Pallavicini 6	228	3	2	SI	SI	X		
	FASCIOTTI	Infanzia Statale	Piazza Pallavicini 6	61	1	2			X		X
8154	RIVAROLO (Ex Foscolo)	Secondaria I grado	Piazza D. Pallavicini 6	38	2	1	NO	SI			
9176	MORANTE	Primaria	Via Linneo 232	134	2	1	SI	SI			
9180	DOGE DA MURTA (self-service per due classi)	Primaria	Piazza Chiesa Murta 5a	82	1	2	NO	SI			
		Infanzia Comunale			2	2					
144	GARRONE	Sezione Primavera	Piazzetta p. Cattaneo 1	76	1	1					
9304	GASLINI (Self-service)	Secondaria I grado	Via Bolzaneto 11	39	1	1	NO	SI			
	TOTALE			3.794							

3 LOTTO BASSA VALBISAGNO/PONENTE

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE										
CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI		
94	ALBERO D'ORO	Asilo Nido	Sal. N. S. Del Monte 4	73	lattanti e semi in sezione div ref tot 3	2+1 ad.				
	TOTALE			73						

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI			SEDI DI SOPRALLUOGO
501	RODARI				1	2					X
	Sezione Primavera	Infanzia Comunale	Via S. Fruttuoso, 74	73							X
150	EMANUELE LUZZATI				1	2					X
	Sezione Primavera	Infanzia Comunale	Via Moresco 3	95							X
161	QUARTIERE CAMOSCIO	Infanzia Comunale	Viale V.C.Bracelli 61	57	1	2					X
5	AURORA				1	2					X
	Sezione Primavera	Infanzia Comunale	Via Romagnoli 20	46							X
194	EOLO	Nido d'infanzia	Via Fea 81	41	1 tot 2	2+1 ad.					X
154	MONTALE	Infanzia Comunale		63	1	2					X
202	RONDINE	Nido d'infanzia	Piazza Solari 3	75	ref 2 tot 3	2+1 ad.					X
7094	PIAZZA SOLARI	Infanzia Statale	Piazza Solari 2	129	1	1					X
184	ARCOBALENO	Nido d'infanzia	Viale V.C.Bracelli 1a	39	1 tot 2	2+1 ad.					X
196	GIRASOLE	Nido d'infanzia	Piazza Romagnosi 2	53	2ref tot 3	2+1 ad.					X
7087	PIAZZA ROMAGNOSI	Infanzia Statale	Piazza Romagnosi 2	33	1	1					X
9106	BORSI	Primaria	Via F.lli Cervi 1	104	2	1	SI	SI			X
9149	PAPA GIOVANNI XXIII	Primaria		314	4	2	SI	SI			X
7149	INF. PAPA GIOVANNI XXIII	Infanzia Statale	Piazza Ferraris 4	112	2	2					X
9135	MARCONI	Primaria	Piazza Martinez 2	212	1	2	SI	SI			X
7135	ALICE NEL PAESE DELLE MERAVIGLIE	Infanzia Statale	Piazza Giovanni Martinez 2	54	1	1					X
188	SMERALDO *	Nido d'infanzia	Via Martiri Turchino 127	39	tot 2	2+1 ad.					X
9117	MONTANELLA	Primaria		130	1	2	SI	SI			X
7117	VIA BRANEGA	Infanzia Statale	Via Branega 10	67		1					X
174	VILLA LETIZIA	Infanzia Comunale	Via Buffa 2	61	2	2					X
209	NUVOLA	Nido d'infanzia		35	semi - div. Sez 1	2+1 ad.					X
7069	VIA CALAMANDREI	Infanzia Statale	Via Calamandrei 57	49	1	1					X
148	A' LANTERNA	Infanzia Comunale	Via Cravasco 7	73	1	2					X
9072	FABBRICHE	Primaria		26	1	1	NO	SI			X
7072	VIA FABBRICHE	Infanzia Statale	Via Fabbriche 189b	11	1						X
9114	D'ALBERTIS	Primaria	Via Buffa 36	196	1	2	SI	NO			X
9147	PAGANINI	Primaria	Via Martiri Turchino 40	107	1	1	SI				X
9114	DE AMICIS VOLTRI				1	2	NO	SI			X
	Sezione attrezzata per disabili	Primaria		92	1	1					X
7118	VIA DA CORTE 2	Infanzia Statale	Via Da Corte 2	63	1	1				X	X
	TOTALE			2.449							

*trasferito momentaneamente presso Nuvola, il rientro in sede è previsto per l'a.s. 18/19

3 LOTTO BASSA VALBISAGNO/PONENTE

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA DI PROPRIETA' COMUNALE: DA PASSANO/THOUAR												
CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI	PRESENZA LAVASTOV.	CRITICITA' ACQUA	SEDI DI SOPRALLUOGO	
9116	DA PASSANO	Primaria	Via Montaldo 8	246	2	2	SI	SI				
9028	SAN FRUTTUOSO	Infanzia Comunale	Piazza Manzoni 2	44	1	2						
7063	L'ISOLA CHE NON C'E'	infanzia statale	Via Bobbio 68	50	1	1	SI			X		
9107	BURLANDO (self-service)	Primaria	Via Burlando 48	68	2	1	NO	SI		X		
7200	VIA BURLANDO 48	Infanzia Statale		30	1	1					X	
9132	GIOVINE ITALIA (self-service)	Primaria	Via Burlando 1	95	1	2	NO	SI				
7132	VIA BURLANDO 1	Infanzia Statale	Via Burlando 1	74	1	1						
9161	SOLARI	Primaria	Piazza Solari 2	267	1	2	SI	SI			X	
9105	BATTISTI	Primaria	Via Donghi 10	137	1	2	SI	SI				
7105	PICCOLO PRINCIPE	Infanzia Statale	Via Donghi 8	39	2	1						
9120	DODICI OTTOBRE	Primaria	Via Galeazzo 26	122	4	1	SI	SI			X	
7120	NUVOLA OLGA VIA GALEAZZO	Infanzia Statale		46	1	1						
9310	MERELLO	Secondaria I grado	C.so Galilei	158	5	1						
9050	CANEPA self service	Primaria	Via Pissapaola 48	74	1	2	NO	SI				
459	CREVARI	Infanzia Statale		12		1						
9175	MORO	Primaria	Via Martiri Turchino 99	67	1	1	SI	NO			X	
7175	CANTINA	Infanzia Statale		31		1						
9053	VOLTRI 2 (self-service)	Primaria	Via Calamandrei 57	91	1	1	NO	SI			X	
8353	VOLTRI 2 (self-service)	Secondaria I grado	Via Calamandrei 57b	40	1	1	NO	SI				
8335	ANSALDO SEDE	Secondaria I grado	Sal. Egeo 16	54	2	1	NO	SI				
9145	NEGRI	Primaria	Viale Modugno 18	275	2	2	SI	SI		X	X	
7145	VIALE MODUGNO 18	Infanzia Statale		85	1	2						
9164	THOUAR SEDE	Primaria	Via Airaghi 9	217	3	2	SI	SI				
7206	VILLA BANFI	Infanzia Statale	Via Pegli 39	42	1	1						
9206	VILLA BANFI	Primaria		33	1	1	SI					
9530	MARIO EMANUELLI	Primaria	Via Pegli 45	49	1	1	SI					
7203	NEMO	Infanzia Statale	Via Cialli 9	34	1	1						
7076	LE PRATOLINE	Infanzia Statale	Via Granara 10	37	2	1						
158	EMMA VALLE	Infanzia Comunale	Sal. Cappelloni 1	136	1	2					X	
		Sezione Primavera										
8311	RIZZO SUCC	Secondaria I grado	Via I. Pallavicini 7	44	2	1						
8317	RIZZO - ALESSI SEDE (self service)	Secondaria I grado	Piazza Bonavino 4a	55	1	1						
9150	PASCOLI SEDE	Primaria	Via Opiso 37	90	2	2	SI	NO				
7150	VIA OPISSO	Infanzia Statale		44	1	2						
9152	PASCOLI SUCC	Primaria	Via I. Pallavicini 3a	105	2	2	NO	SI				
	TOTALE			2.991								

4 LOTTO MEDIO LEVANTE/LEVANTE

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE									
CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI	
201	ERBA VOGLIO	Nido d'infanzia	L.go Cattanei 3	108	4	2+1 ad.			
	TOTALE			108					

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI		SEDI DI SOPRALLUOGO
208	VILLA SAVORETTI	Nido d'infanzia	Viale Bernabo Brea 67	41	1+1 sezione tot 2	2+1 ad.				X
98	ALBARO	Infanzia Comunale	Via Monte Zovetto 7 A	109	5 classi	1				X
446	FATA MORGANA	Nido d'infanzia		68	1+ 2 sezioni tot 3	2+1 ad.				X
9054	SAURO	Primaria	Via medagli d'oro Lungnav 2	101	1	2	SI	NO		X
205	FILASTROCCA	Nido d'infanzia	Via A. Scribanti 4	65	1+1 sezione tot 2	2+1ad				X
7078	VIA SCRIBANTI	Infanzia Statale		49	2	2				X
9104	BARRILI	Primaria	Piazza Palermo 11	235	1	3	SI			X
4	BOCCADASSE	Infanzia Comunale	Via Alberto Liri 9	70	2	2				X
9002	RICHERI	Primaria		96	2	2	SI			X
96	BORGO PILA	Infanzia Comunale	Via Rivale 6 A	72	1	2				X
9035	DIAZ	Primaria		115	1	1	SI	SI		X
169	SAN PIETRO + sez. primavera	Infanzia Comunale	Via Cesare Battisti 6	90	5 classi	1				X
178	FOCE	Infanzia Comunale	Corso Torino 58 A	105	5 classi					X
9178	D'ERAMO	Primaria		121	1	2	SI	SI		X
7178	VIA PRIARUGGIA 12	Infanzia Statale	Via Priaruggia 12	35	1	1				X
9086	NOVARO	Primaria	Via Olivieri 71	46	1	2	NO	SI		X
7086	VIA OLIVIERI 71	Infanzia Statale		32	1	1				X
160	TINA QUAGLIA	Infanzia Comunale	Via Vecchi 3	133	1	2				X
146	GNECCO MASSA	Infanzia Comunale	Via Ant.Romana di Quinto 120	90	in classe	1				X
9073	FABRIZI	Primaria		154	1	2				X
	Sezione attrezzata per disabili		Via Fabrizi, 51		1	1				X
7073	VIA FABRIZI 51	Infanzia Statale		84	4 classi	1				X
166	SAN DESIDERIO	Infanzia Comunale		44	1	2				X
	Sezione Primavera		Via Casabona 3, 5		con Inf. Com.	1				X
9210	SAN DESIDERIO	Primaria		44	1	2				X
2	CHIGHIZOLA	Infanzia Comunale	Via Chighizola 15	117	3	2				X
485	VILLA STALDER	Nido Infanzia	Via Priaruggia 50	50	Latt/div in sezione tot 2	1+1 ad.				X
177	VILLA STALDER	Infanzia Comunale		46	1	2				X
9095	MANFREDI	Primaria		24	2	2	NO	SI		X
7095	VIA SOMMA 73	Infanzia Statale	Via Somma 73	61	1	1				X
	TOTALE			2.297						

4 LOTTO MEDIO LEVANTE/LEVANTE

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI	PRESENZA LAVASTOV.	CRITICITA' ACCOGLIA	SEDI DI SOPRALLUOGO
9181	BRIGNOLE SALE	Primaria	Via Monte Zovetto 7 A	166	2	2	SI	SI			X
9065	GOVI	Primaria	Via Felice Cavallotti 12	268	1	2	SI	SI	X		X
7065	INF. CAVALLOTTI	Infanzia Statale	Via Felice Cavallotti 10	87	1(con primaria)	2			X		
9315	INF. CAVALLOTTI (SUCCURSALE)	Infanzia Statale	Via Vittorino Era 1 A	28	1 (con Primaria)	1	levante		X		
9171	VERNAZZA	Primaria	Via Vittorino Era 1 B	134	1	2	SI	SI	X		
7151	INF. VIA SCRIBANTI (SUCCURSALE)	Infanzia Statale	Salita Superiore Noce 78	50	1(con primaria)	1					X
9151	PERASSO	Primaria		238	1	2	SI	SI			X
9195	SACRO CUORE	Primaria	Via Angelo Sciaccaluga 4	106	1	2	SI levante	SI			
172	VILLA BERNABO' BREA + sez. primavera	Infanzia Comunale	Viale Bernabo Brea 40	69	2	2					
9007	JESSIE MARIO (self-service su 2° turno)	Primaria	Via Apparizione 16	146	1	2	SI	SI			
467	COLOMBO	Infanzia Comunale	Via Apparizione 18	66	attualmente in classe						
7082	IL PRATONE	Infanzia Statale	Largo Cattanei, 3	69	in 4classi						X
9093	GIOIOSA	Primaria	Via Casale 11	45	1	1	NO	SI			
7093	BAVARI	Infanzia Statale	Via Casale 11c	20	1	1					
9193	RADICE	Primaria	Via Boero 75	44	1	1	NO	SI			
7193	INF RADICE	Infanzia Statale		29	1	1					
9148	PALLI	Primaria	Via Vecchi 11	242	1	2	SI	SI			X
9133	GIUSTINIANI	Primaria	Via Bottini 43	114	3	2	NO	SI			
7133	VIA BOTTINI 43	Infanzia Statale		35	1	1					
9188	GIANELLI	Primaria	Via Mastrangelo 2	28	1	2					
9194	DA VERAZZANO	Primaria	Via Gianelli 49	128	3	2	SI	NO			X
9124	FERMI	Primaria	P.zza Duca Abruzzi 6a	117	3	2	SI	SI			
7068	VIA DEL COMMERCIO 82	Infanzia Statale	Via del Commercio 82a	24	1	1					
8313	DURAZZO SEDE (self-service)	Secondaria I grado	Via Antica .Rom.Quinto 63b	60	1	2					
	TOTALE			2.313							

5 LOTTO MEDIA VALBISAGNO

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI			
187	CANTAEGUA	Nido d'infanzia	Via Mogadiscio 49b	76	lattanti e semi in sezio	2+1 ad.					
	TOTALE			76							

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI			SEDI DI SOPRALLUOGO
9128	ANNA FRANK (self-service)	Primaria	P.le Paul Valery 9	234	1	1	SI	NO			X
	Sezione attrezzata per disabili				1	1					
7128	MARY POPPINS	Infanzia Statale		55	con primaria	1					X
1	COCCINELLA	Infanzia Comunale	Via Da Porto 14a	116	1	2					X
502	CICOGNA	Nido d'infanzia	Via Piacenza 25	48	lattanti in sezione + 1	2+1 ad.					X
508	CASSETTA ORSACCHIOTTI	Nido d'infanzia	Via Bobbio 66	39	lattanti in sezione + 1	2+1					X
153	PETER PAN	Infanzia Comunale	Via Sertoli 7	84	1	2					X
	sezione Primavera										X
9067	SAN EUSEBIO	Primaria	Via Valtrebbia 301	33	1	3	NO	SI			X
7067	VIA VALTREBBIA 299	Infanzia Statale		22							X
145	BALL	Primaria		87	1	2					X
167	GLICINE	Infanzia Comunale	Via Motta 1	45	1	1					X
	Sezione Primavera										X
	TOTALE			763							X

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI	PRESENZA LAVASTOV.	CRITICITA' ACQUA	SEDI DI SOPRALLUOGO
9146	ANDERSEN	Primaria	Via Mogadiscio 67	100	1	1	SI	NO	X		X
152	MIMOSA	Infanzia Comunale	Via Mogadiscio 49	69	1	2					X
8146	LUCARNO	Secondaria I grado	Via Mogadiscio 67c	58	con Primaria	1	NO	SI			
9141	SANTULLO	Primaria		209	1	1	SI	SI			
3	CA' DI VENTURA	Infanzia Comunale	Via S. Felice 19, 19A e 19B	60	2	2					
	sezione Primavera										
9647	CA' DI VENTURA - I GIRASOLI	Infanzia Statale		28	con Primaria	1					
8141	MOLASSANA - EX D'AZEGLIO SUC	Secondaria I grado		48	con Primaria	1	NO	SI			
170	IL SOLE DEL MIRTO	Infanzia Comunale	Via F. Montebruno 5 c	60	1	2					
9214	SAN SIRO	Primaria	Salita Madonnetta di Struppa 6	52	1	2	NO	SI			
9153	PRATO	Primaria	Via Struppa 214	130	1	2	SI	SI	X		
9186	DORIA	Primaria	Via Struppa 148	83	2	2	SI	SI			
7186	INF DORIA	Infanzia Statale		27	1	2					
7070	SAN SIRO	Infanzia Statale	Via Creto 62	9							
9212	PINO	Primaria	Viale Pino Sottano 20	24	1	1	NO	SI			
9144	MONTESIGNANO	Primaria	Via Terpi 50	32	1	1	NO	SI			
9213	SAN GIACOMO	Primaria	Via Rio Maggiore 1b	66	1	2	NO	SI			
9157	SAN GOTTARDO	Primaria	Via De Vincenzi 30	138	2	1	SI	NO	X		X
9139	MAZZINI STAGLIENO	Primaria	Via Lodi 4	202	2	2	SI	SI	X		
142	GABBIANO	Infanzia Comunale		48	1	2					
7071	VIA DE VINCENZI 28	Infanzia Statale	Via De Vincenzi 28	43	1	1					
7084	VIA PIGNA 11	Infanzia Statale	Via Pigna 11	13	1	1					
7090	VIA TERPI 24	Infanzia Statale	Via Terpi 24	10	1	1					
7083	VIA PIACENZA 25	Infanzia Statale	Via Piacenza 25	61	1	2					
9127	FONTANAROSSA	Primaria	Via Ginestrato 11	115	3	1	SI	SI			X
7127	VIA GINESTRATO	Infanzia Statale	Via Ginestrato 13 c	35	1	1					
9169	FANCIULLI	Primaria	Viale V.C.Bracelli 57	189	2	2	SI	NO			
8323	CAMBIASO -solo sezione attrezzata per disabili	Secondaria I grado	Viale V.C.Bracelli 57c	8	1	1					
	TOTALE			1.917							

6 LOTTO MEDIO PONENTE

2.855

PASTI CRUDI PRODOTTI IN CUCINE SCOLASTICHE GESTITE CON PERSONALE COMUNALE

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI			
207	VELIERO	Nido d'infanzia	Via S. Tomaso D'Aquino 7	72	Lattanti/semi/divezzi in reparto	2+1 ad.					
	TOTALE			72							

PASTI PRONTI DA CONSUMARE IN LOCO PRODOTTI IN CUCINE DI PROPRIETA' COMUNALE GESTITE DA PERSONALE DELL' I.A.

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI			SEDI DI SOPRALLUOGO
176	VILLA SCIALLERO	Infanzia Comunale	Via Negro 6	142	7 classi	1					X
7089	GIRASOLE	Infanzia Statale	Via S. Giovanni Battista 36a	67		1					X
139	DON BOSCO	Infanzia Comunale	Via Coronata 50	47		2					X
165	GUIDA ROSSA	Infanzia Comunale	Via Gattorno 6	79	4 classi	1					X
191	CASTELLO RAGGIO	Nido d'infanzia	Via Gattorno 6	41	Lattanti/divezzi in repa	2+1 ad.					X
195	GABBIANO	Nido d'infanzia	Piazza Consigliere 7	65	Lattanti/semi/divezzi in	2+2 ad.					X
9126	FOGLIETTA	Primaria	Via Ursone Da Sestri 5	288		3	SI	SI			X
9102	VENTICINQUE APRILE	Primaria	Via Muscola 23	136	1	2	SI	SI			X
7102	VIA MUSCOLA	Infanzia Statale		65		1					X
	TOTALE			930							X

PASTI PRONTI VEICOLATI PREPARATI IN CUCINA/E DI PROPRIETA'/DISPONIBILITA' AZIENDALE

CODICE SCUOLA	NOME	TIPO SCUOLA	INDIRIZZO	FREQ. MEDIA	N. REFETTORI	N. TURNI	TEMPO PIENO	MODULI	PRESENZA LAVASTOV.	CRITICITA' ACQUA	SEDI DI SOPRALLUOGO
9046	SBARBARO	Primaria	Via Bordone 12	76	1	3	SI	NO			
173	VILLA DUFOUR	Infanzia Comunale		41	1	2					
9121	DON BOSCO	Primaria	Via Coronata 48	89	1	1	SI	NO			X
8312	VOLTA-GRAMSCI SEDE	Secondaria I grado	Via Boeddu 10	57	1	1					X
9165	TOMMASEO	Primaria		152		2	SI	NO			
9156	SAN GIOVANNI BATTISTA	Primaria	Via Del Sarto 20	210	1	2	SI	SI			X
9182	ALFIERI	Primaria	Via Rostan 7	87	1	2	SI	NO			
9155	PEZZANI	Primaria	Via S. Alberto 18	81	2	2	NO	SI			
7155	INF. PEZZANI	Infanzia Statale		43							
9125	FERRERO	Primaria	Via Cervetto 42	241	1	2	SI	NO			
7097	JEAN PIAGET	Infanzia Statale	Giardini Melis 1	88	1	2					
9320	VILLA PARODI	Infanzia Statale	Via Vado 39	48	1	1					
9293	CARDUCCI	Primaria	Viale Rigon 16	237	3	2	SI	SI			
7204	SANT'ELIA	Infanzia Statale	Via S. Elia 108	62	1	1					
7205	VIA S.MARIA COSTA -XVI GIUGNO	Infanzia Statale	Via S. Maria della Costa 37	71	1	2					
9111	RODARI	Primaria	Via Negro 6	205	1	2	SI	NO			
	TOTALE			1.788							

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI
SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 9

TABELLE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

DISPOSIZIONI GENERALI

Tutti i prodotti alimentari richiesti dal capitolato d'Appalto, devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale relativa alle categorie merceologiche.

Non tutti gli alimenti inseriti nel presente allegato sono utilizzati per il servizio oggetto dell'appalto e il Comune si riserva di poter richiedere all'I.A. l'impiego di ulteriori alimenti non inseriti, previa indicazione delle loro caratteristiche merceologiche, che si renderanno necessari nelle preparazioni culinarie previste dal menu concordato. Il Comune si riserva di chiedere la sostituzione di un prodotto accreditato, laddove si riscontra una mancata gradibilità, concordando con l'Azienda le modalità più congrue.

In particolare si fa rilevare la necessaria conformità a:

- Reg. CE n. 852 e 853/2004 (igiene dei prodotti alimentari);
- Reg. CE n. n. 178/2002
- [Reg. \(UE\) n. 1169/2011](#)

Etichettatura

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (D.L.109/92 e s.m.i., Reg. CEE178/2002, D.L.114/06 e Reg CE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine a gestione diretta ed esternalizzata, devono essere nel loro imballo originale. In caso di trasferimento in imballo non originale gli alimenti dovranno essere rietichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, o accompagnati da copia dell'etichetta originale corredata di data e firma dell'operatore; Si fa eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza. Inoltre deve essere indicata data di apertura confezione e data in cui il prodotto deve essere consumato/utilizzato nel caso in cui la confezione non sia utilizzata totalmente. Per i prodotti freschi (frutta, pane parmigiano), consegnati presso le sedi a gestione veicolata, qualora fossero riconfezionati dall'I.A. previa lavorazione, sono da considerarsi semilavorati pertanto non necessitano di etichettatura specifica, che però deve essere depositata presso l'I.A. per qualsiasi verifica. Presso i refettori deve essere in visione l'elenco di tutti i prodotti a filiera controllata e d'eccellenza facenti parte del pasto.

Imballaggi – recipienti

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. Gli imballaggi devono essere conformi a quanto prescrive la normativa di riferimento: DPR 23.08.82 N. 777, Decr. L.vo 25/01/1992 n. 108, Reg. CE N. 1935/2004, Reg. CE N. 2023/2006, Decr. MINISAN 21/03/1973 e s.m.i., REG. UE n. 10/2011 e s.m.i., D.lgs 152/2006 e s.m.i

Deve essere mantenuta costante attenzione alle normative in materia, linee guida esplicative, aggiornamenti attuativi, a garanzia della sicurezza dell'alimento, sotto il profilo igienico sanitario e in riferimento a problematiche emergenti attinenti potenziali contaminanti in rilascio dalle confezioni/imballi, nonché a tutela dell'ambiente.

Deve essere richiesta al fornitore/produttore garanzia circa la conformità e sicurezza dell'imballo/confezione ai sensi delle normative vigenti.

Gli imballi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Confezioni

Le confezioni devono presentarsi chiuse, intatte e sigillate e non devono presentare difetti o rotture e devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

Devono riportare: peso netto; elenco degli ingredienti; ditta produttrice; modalità di preparazione; data di scadenza; luogo di produzione, ecc. e conformi alle ultime normative vigenti.

Le confezioni devono essere calibrate per peso e/o numero di pezzi alle esigenze delle cucine.

I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

Nell'ambito del presente appalto viene vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti prodotti derivati da **organismi geneticamente modificati**.

- Prodotto biologico: Prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento CE 834/07 e successive modifiche e integrazioni.

Il prodotto da agricoltura biologica deve avere un'etichetta conforme a quanto previsto dalle normative UE e nazionali vigenti.

Non sono ammesse forniture di prodotti da agricoltura biologica riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

- Prodotto da produzione integrata: Prodotto alimentare ottenuto con metodi di produzione integrata attuati secondo il sistema descritto nella norma UNI 11233 –

- Prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale: Prodotto alimentare proveniente da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico.

- Denominazione di Origine Protetta (DOP): Prodotto alimentare originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinato; la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

- Indicazione Geografica Protetta (IGP): Prodotto originario di un determinato luogo, regione o paese; alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili a una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche e la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

- Specialità Tradizionali Garantite (STG): Prodotto ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrisponde a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento; o ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

- I prodotti agroalimentari "tradizionale" (PAT): Prodotto agroalimentare le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura sono consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

- Prodotti convenzionali: Prodotto alimentare ottenuto con metodi che non rientrano nelle definizioni precedenti.

I prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare

Si intendono i prodotti di cui al Decr. Lvo 27.1.92 n.111, Direttiva Europea CE n° 39 del 2009 e s.m.i.

Campo d'applicazione

- 1) I prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare sono prodotti alimentari che, per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche:

- a) Si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;
 - b) Sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;
 - c) Sono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.
- 2) I prodotti alimentari di cui al punto 1 devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di persone:
- a) Le persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
 - b) Le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti;
 - c) I lattanti o i bambini nella prima infanzia in buona salute.
- 3) I soli prodotti alimentari di cui al comma 2, lettere a) e b) possono essere caratterizzati dall'indicazione "dietetico" o "di regime".

- **Protezione dei soggetti malati di celiachia**

di cui alla L. 4.7.05 n. 123, Dir. CE 2007/68 e Reg. CE 41/2009 e s.m.i. ed al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia aggiornato e del Registro Nazionale prodotti senza glutine.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

BASE PER PIZZA

Descrizione: Prodotto da forno fresco parzialmente cotto.

Ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" "00", acqua, olio extra vergine di oliva, lievito, sale. Ogni singola base dovrà essere preformata in dimensioni di circa 40 x 60 cm, con un'altezza entro i 2 cm, atta all'alloggiamento in teglie gastronomiche, deve pesare 900 gr. circa. Lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea e garantire un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza. Le basi devono essere separate singolarmente da pellicola per alimenti o in singola busta chiusa.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BISCOTTI: A PASTA DURA E SEMIDURA, FROLLINI AL LATTE

CANESTRELLO TIPICO LIGURE

Descrizione: i prodotti devono presentare requisiti tipici di perfetta lievitazione e cottura. La composizione, negli ingredienti principali, deve essere: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, materie grasse, uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, aromi naturali. Le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali ad esclusione di palma, cocco, colza; non sono accettati additivi antiossidanti, emulsionanti, strutto, oli e grassi idrogenati.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BULGUR DI GRANO PRECOTTO

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

Convenzionale:

Descrizione: grano duro spezzato precotto, con colorazione beige dorata e aroma tipico del frumento puro. Il prodotto deve essere indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti.

Da Agricoltura biologica

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CEREALI MISTI

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

Convenzionale

Descrizione: I grani devono presentarsi uniformi integri e puliti. Il prodotto deve essere esente da parassiti, muffe e da corpi estranei. Tra le tipologie richieste: orzo, farro, riso, avena, miglio, grano saraceno.

Da Agricoltura biologica

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

COUSCOUS DI GRANO PRECOTTO

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

Convenzionale:

Descrizione: Sfarinato di semola di grano duro. Il prodotto deve essere indenne da corpi estranei, infestanti, parassiti.

Da Agricoltura biologica

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali)

CRACKERS MONOPORZIONE SALATI E NON SALATI IN SUPERFICIE

Descrizione: Prodotti con farina tipo "0" e/o tipo integrale, estratto di malto, sciroppo di glucosio, sale, lievito di birra, olio di oliva e/o olio monoseme. Sono vietati i prodotti che contengono oli di palma, di cocco, di colza e/o strutto.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CROSTINI DI PANE

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di olio extravergine d'oliva, malto, sale. Ingredienti: farina di grano tenero "00" o "0" o integrale, acqua, olio di oliva extra vergine, sale, malto, lievito di birra.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

Convenzionale

Farina di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente.

Non deve contenere corpi estranei e non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni d'impaccamento.

Da Agricoltura Biologica

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARRO DECORTICATO, FARRO PERLATO

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

Convenzionale

Descrizione: Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati di colore giallo.

Da Agricoltura biologica

Vedi descrizione prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FIOCCHI DI CEREALI

Descrizione: Fiocchi di granoturco, riso, farro o altro cereale croccanti. Ingredienti: cereali, zucchero, malto d'orzo. E' accettabile il prodotto aggiunto di vitamine e ferro.

Aspetto; Tipico di cereali fioccati

Odore: Tipico, esente da odori estranei

Sapore: Tipico, esente da sapori estranei

Da Agricoltura biologica

Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali)

FOCACCIA FRESCA ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA SENZA STRUTTO

Descrizione: Prodotta con farina di grano tenero "00", acqua, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, malto, sale. Le caratteristiche del prodotto devono rispettare quelle della focaccia tradizionale genovese, in particolare per lo spessore e le occhiature.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

GRISSINI

Descrizione: Preparati in conformità alla L. 4.7.67 n. 580 art. 22 e al D.P.R. 30.1.98 n. 502 e s.m.i. I grassi impiegati possono essere: olio di oliva e/o olio monoseme. Sono vietati i prodotti che contengono oli di palma, di cocco, di colza e/o strutto.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LIEVITO DI BIRRA FRESCO

Descrizione: costituito da Saccharomices Cerevisiae attivi. Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LIEVITO PER DOLCI

Descrizione: Composto da di fosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais, stabilizzante sali di calcio degli acidi grassi, aromi.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ORZO PERLATO

La provenienza dei prodotti deve essere a filiera nazionale o comunitaria,

Convenzionale

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze, muffe e attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati di colore giallo paglierino.

Da Agricoltura Biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANE FRESCO di produzione industriale e da laboratorio artigianale

Descrizione:

Legge 580 del 4/07/1967 e s.m.i.

Prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di grano tenero "0" - "00" – farina integrale) acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) (su richiesta), senza aggiunta di additivi (non è consentito l'impiego di alcun additivo, nè prima, nè durante, nè dopo la panificazione). Su richiesta, con olio extra vergine di oliva e malto d'orzo o di frumento (v. pane con aggiunta di ingredienti particolari). Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altri additivi non consentiti.

La lievitazione deve essere naturale con l'impiego di lievito per la panificazione (*Saccaromyces cerevisiae*).

Il pane fornito deve essere prodotto nel giorno del consumo ed è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

All'analisi sensoriale il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta di colore bruno dorato, croccante e uniforme, friabile, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;
- mollica elastica con alveolatura regolare;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve essere croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro).
- non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti (Filth –Test).
- i panini dovranno pesare circa gr. 30 o 50, i filoni circa gr. 500 interi o preaffettati.

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi della L. n. 580/1997 (art. 26) e cioè "in recipienti lavabili non forato e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento"; deve attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità; deve rispondere ai requisiti del D.P.R. 26.3.80 n. 327 (art. 43 - Idoneità igienico-sanitaria dei mezzi di trasporto di sostanze alimentari in generale e dal Decr. MINISAN 21.3.73 e s.m.i.. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta e involucri costituiti da una pellicola microforata), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal Decr. MINISAN 21.3.73 e successive integrazioni e/o modificazioni.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANE PRODOTTO CON FARINA BIOLOGICA O FARINA BIOLOGICA INTEGRALE

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANE GRATTUGIATO

Descrizione: Derivato dalla macinazione di pane essiccato proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano tenero per panificazione, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale e olio. L'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Deve essere conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere prodotta con semola di grano duro conforme alla L. 4.7.67 n. 580 e s.m.i.. Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli. La pasta dovrà avere buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli. Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Da Agricoltura biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTA FRESCA PER PIZZA

Descrizione: Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.

La confezione deve essere tale da garantire l'igienicità del prodotto, evitare lo sviluppo di odori anomali, evitare la lievitazione eccessiva.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PASTE SPECIALI SECCHHE: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento

Convenzionale

Descrizione: I formati di pasta integrale, sia di frumento che di orzo, devono presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapore tipici;
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- assenza di venature, crepe o rotture, punti bianchi o punti neri.

La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

Da Agricoltura biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RISO FINO RIBE PARBOILED

Convenzionale

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

Descrizione: deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla. Deve avere un umidità non superiore al 14-15 %. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore. Il prodotto deve essere: sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi.

Da Agricoltura biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RISO SUPERFINO ROMA

Convenzionale

L. 18.3.58 n.325 e L. 5.6.62 n. 586 e s.m.i.; Decr. L.vo 27.1.92 n. 109.

Descrizione: E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale. Deve avere un umidità non superiore al 14-15%. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti. Il prodotto deve essere: sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

Da Agricoltura biologica

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TORTE CONFEZIONATE

Descrizione: Per la preparazione dei prodotti da forno dovranno essere impiegate materie prime di prima qualità, secondo legislazione vigente.

Prodotti richiesti

“Torta margherita” (farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, latte UHT, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.)

“Torta margherita bicolore” (farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, latte UHT, cacao, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.^

“Torta con frutta secca” (farina tipo “00”, uova, zucchero, farina di mandorle dolci, mandorle dolci in scaglie, granella di nocciole, burro, polvere lievitante (E 450 e E 452), aromi.

“Crostatata d'albicocca” (farina tipo “00”, zucchero, uova, burro, polvere lievitante (E 450 e E 452), vaniglia.)

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TUBERI FRESCHI

PATATE DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA

Convenzionale

Descrizione: prodotti di 1° categoria. Devono essere di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche generali:

- frutti sani ed interi senza lesioni provocate da insetti o parassiti cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g.

Da Agricoltura integrata

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LEGUMI ESSICCATI

LEGUMI ESSICCATI di filiera nazionale o comunitaria

- i legumi devono essere puliti, non presentare corpi e semi estranei;
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, fagioli borlotti e cannellini, lenticchie verdi e rosse decorticate, piselli, azuki.

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FARINA DI CECI DI FILIERA NAZIONALE O COMUNITARIA

Descrizione: ottenuta dalla macinazione dei ceci essiccati.

Deve avere una consistenza molto fine e presentare una fragranza unica associata ad un gusto caratteristico.

Deve essere priva di impurità o corpi estranei.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE - ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA

Riferimenti normativi: **Regolamenti CE e CEE** e normative vigenti.

ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1°

A seconda della stagionalità le varietà richieste sono: aglio, asparagi, bietole, broccoli, carote, carciofi, cavolfiori, cavoli, cetrioli, cime di rapa, cipolle, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, scarola, sedano, zucchini, zucca.

Disposizioni generali relative alla qualità

Gli ortaggi devono essere: interi, senza lesioni; sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari; privi di danni provocati da lavaggio inadeguato; di aspetto e di colore freschi; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi di roditori e da insetti; esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa; il taglio deve essere il più possibile netto e fresco; non aver subito irraggiamento.

Disposizioni generali relative alla classificazione

Gli ortaggi devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CEE.

- Carote: lunghezza per singolo pezzo: da 14 cm/50 gr. - a 20 cm./250 gr.
- Zucchine chiare: lunghezza per singolo pezzo: da 8 a 15 cm.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e /o speditore;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall' esterno;

c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;

e) se del caso, l'indicazione " ottenuti in coltura protetta ".

In applicazione al Reg. CE 834/07e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - Regime di controllo CEE".

Disposizioni generali relative alla produzione:

Convenzionale

Descrizione: Ogni insieme di prodotti di I° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Da Agricoltura integrata

vedi prodotto convenzionale

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA - COMUNITARIA

Sono richiesti alloro, maggiorana, prezzemolo, basilico, rosmarino, salvia, timo, origano, noce moscata, chiodi di garofano e pepe.

Convenzionale

Descrizione: Ogni insieme di prodotti devono provenire un unico luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ZAFFERANO IN POLVERE O LIQUIDO

Descrizione: Derivante da colture del Mediterraneo o dall'Asia Minore. Prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI IV GAMMA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA.

Convenzionale

Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti e/o antiossidanti.

Le buone prassi igieniche riguardanti i prodotti vegetali della IV gamma sono le seguenti:

- temperatura da 4° a 6° C ed umidità controllata durante lo stoccaggio delle materie prime;
- temperatura controllata nei locali di trasformazione e confezionamento;
- obbligo di selezione e mondatura delle materie prime;
- prevenire le contaminazioni crociate durante le lavorazioni, separando le linee del prodotto grezzo e semilavorato da quelle del prodotto finito;
- mantenere la temperatura inferiore o uguale a 4°C durante lo stoccaggio e il trasporto del prodotto finito;
- data limite di consumo fissata tra i 3 e i 7 giorni, da definirsi secondo caratteristiche del prodotto; la shelf life definita deve assicurare il mantenimento delle caratteristiche ottimali di freschezza e gradibilità.

Le varietà richieste sono: carote, patate, insalate, finocchi, pomodori, cipolle, bietole, spinaci, cavolo cappuccio, zucca.

Per le carote sono da preferire quelle scollettate da tagliare a julienne presso il centro cottura o le sedi scolastiche, fatta eccezione per le situazioni di emergenza (guasto attrezzature, ecc) e devono provenire da carote fresche di prima categoria e di pezzatura inferiore a cm 20/g250.

Da agricoltura integrata

vedi prodotto convenzionale

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata.

Da Agricoltura biologica

vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

I prodotti, di 1° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BASILICO A MAZZI O DEFOGLIATO

Descrizione: Il basilico deve possedere le seguenti caratteristiche:

- essere di buona qualità;
- avere forma regolare;
- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- privo di odori e sapori anomali;
- aroma intenso e caratteristico.

Prodotto nelle serre liguri. Coltivato anche in serra.

BASILICO GENOVESE DOP

Descrizione: Reg. CE n. 1623/2005 del 04/10/2005 e s.m.i..

Il basilico deve essere fresco, prodotto nelle serre liguri (tra Ventimiglia e Sarzana), e possedere le seguenti caratteristiche:

- essere esente da malattie su foglie e nervature principali;
- avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate;
- essere pulito, vale a dire privo di tracce di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità;
- assenza totale di aroma di menta;
- aroma intenso e caratteristico.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FRUTTA FRESCA CONVENZIONALE, A LOTTA INTEGRATA, BIOLOGICA, DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA CAT. 1°

FRUTTA FRESCA

Riferimenti normativi:

- norme e regolamenti CEE di qualità per i prodotti ortofrutticoli ed agrumari in vigore; L. 30.4.62 n. 283, art. 5 e s.m.i.

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono essere: di 1° categoria; interi, senza lesioni, sani e non trattati: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari; privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti; privi di umidità esterna

anormale; privi di odore e /o sapore estranei; privi di attacchi da roditori; esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere: maturi fisiologicamente; omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione/cultivar:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CEE.

- Mele gialle tipo golden: calibro superiore a 65;
- Mele rosse tipo stark, royal: calibro superiore a 55;
- Pere tipo conference, abate, kaiser, williams : calibro superiore a 55;
- Pesche nettarine: calibro superiore a 51 mm di diametro;
- Albicocche: calibro superiore a 30 mm di diametro;
- Arance tipo Moro, Tarocco, Sanguinella, Navel: calibro non inferiore a 8 per tutte le varietà;
- Clementine, miyagawa,: calibro omogeneo da 5 a 6.
- Uva da tavola bianca o rossa tipo Italia, Regina;

Disposizioni generali relative alla presentazione:

a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;

b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;

b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;

c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;

d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;

e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;

f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

In applicazione al Reg. CE 834/07e s.m.i., recante norme in materia di produzione agricola con metodo biologico dei prodotti vegetali non trasformati, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura biologica - Regime controllo CEE".

La frutta derivante da produzione agricola con metodo da agricoltura integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, banane, clementine, miyagawa, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.

La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sottoesteso calendario:

GENNAIO	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
FEBBRAIO	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandaranci, mandarini, mele, pere, kiwi
MARZO	Arance, banane, mele, pere, kiwi
APRILE	Arance, banane, mele, pere, kiwi
MAGGIO	Banane, mele, pere, kiwi, melone albicocche, pesche
GIUGNO	Banane, albicocche, pesche, susine, mele, pere, melone, kiwi
LUGLIO	Banane, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi
AGOSTO	Banane, albicocche, pesche, susine, prugne, melone, kiwi
SETTEMBRE	Banane, mele, pere, pesche, uva, prugne, melone, kiwi, susine
OTTOBRE	Banane, clementine, miyagawa, mele, pere, uva, kiwi
NOVEMBRE	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandarini, mandaranci, mele, pere, kiwi
DICEMBRE	Arance, banane, clementine, miyagawa, mandarini, mandaranci, mele, pere, kiwi

BANANE

Provenienza Mercato Equo e Solidale

Descrizione: Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali e proveniente esclusivamente da coltivazioni mediterranee.

Varietà richieste: pinoli, noci, nocciole, mandorle.

Disposizioni generali relative alla produzione:

Da agricoltura integrata

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare da agricoltura integrata.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale. I prodotti, di I° categoria, o in via eccezionale di II° categoria, devono provenire da un unico luogo di produzione.

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07 e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni)

FRUTTA DI IV GAMMA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA

Prodotti da agricoltura biologica o convenzionale.

Tipologia di frutta:

- 1) mela – ingredienti: mela rossa a spicchi, mela gialla a spicchi
- 2) mela/uva – ingredienti: mela rossa a spicchi e/o mela gialla a spicchi e acini di una rossa e/o bianca.
- 3) macedonia di frutta: ananas, arancia, mela, uva, succo di limone. Frutta variabile a seconda della stagione.

Antiossidante: acido ascorbico (vitamina C) e/o succo di limone

Il prodotto deve essere conservato tra + 2°C e + 4°C.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

CAPPERI SOTTO SALE

Descrizione: Provenienza area Mediterranea, di piccole dimensioni.

Il sale di conservazione deve essere integro e non presentare zone di umidità.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

POMODORI PELATI, PASSATA E POLPA DI POMODORO

Convenzionale

Descrizione: I prodotti di origine nazionale devono essere ottenuti utilizzando pomodori freschi, sani, integri, privi di larve e insetti, di difetti dovuti a malattie, di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti (concesso acido citrico), di condimenti grassi, di coloranti, maturi e ben lavati. Odore caratteristico di pomodoro fresco. Sapore dolce, non acido, tipico di pomodoro maturo, senza retrogusti estranei o sapori di cotto.

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

La denominazione "passata di pomodoro" è derivante dalla trasformazione del pomodoro e riservata al prodotto ottenuto dalla spremitura diretta del pomodoro fresco (D.L. 24.6.04 n. 157 e s.m.i.). Non deve contenere bucce e semi.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 11.4.75 n. 428 e s.m.i.

Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso nel fondello, leggibile (L. 283/62; DM 18.2.84 e s.m.i.).

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal Decr. Minisan 13.07.95 e s.m.i..

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i..

Da Agricoltura biologica

Descrizione:

Vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza anidride solforosa. Ammessi correttori di acidità Ac. Citrico, Ac Lattico - antiossidante Ac. Ascorbico.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO

Convenzionale:

Descrizione: Gli ortaggi e i legumi devono essere conservati con liquido di governo costituito da acqua e sale o zucchero eventuale (per le lenticchie concesso pomodoro)

Consentito l'uso di antiossidanti solo per i prodotti frutticoli.

Varietà richieste: fagiolini, piselli, ceci, cannellini, fagioli borlotti, lenticchie, frutta e mais.

Si precisa che i legumi e la frutta, sono da utilizzarsi in via straordinaria e previo accordo con il Servizio

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale.

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; Dovrà essere preparato con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole. L'aroma, il sapore, il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza

Non è ammesso il tipo di confettura mista. La polpa utilizzata non dovrà essere inferiore a 45 gr. per 100 gr. di prodotto finito. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: La frutta fresca e matura, accuratamente selezionata, deve essere coltivata con metodo biologico (Reg. CEE n. 834/07 e s.m.i.).

Non deve contenere conservanti nè coloranti ed è dolcificata con zucchero di canna biologico.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

MOUSSE DI FRUTTA E FRULLATI PRONTI

CONVENZIONALE

Descrizione: Purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti (ammesso acido ascorbico). Senza residui di pesticidi.

Polpa compatta fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante.

Varietà richieste: a scelta.

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale.

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI

Caratteristiche generali:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti: D.Lvo 27.1.92 n. 110 e s.m.i.; Decr. Minindustria 25.9.95 n. 493 e s.m.i..

In particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e da qualunque altra fonte di insudiciamento;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I prodotti:

- devono essere conformi alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA.

Convenzionale

Caratteristiche generali

- l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;
- non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;
- devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;
- il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unità non capitozzate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalle norme vigenti;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Le varietà richieste sono: asparagi, bietole, broccoletti, carciofi, carote rondelle, carotine baby, cavolfiore a rosette, erbe, fagiolini fini, fagioli, patate, piselli, spinaci, zucchine, mais sgranato, carciofi.

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale.

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PATATE PREFRITTE

Descrizione: Le patate surgelate (a spicchi o stick) sono ottenute da patate di varietà opportunamente selezionate, sbucciate, tagliate, fritte in solo olio vegetale e surgelate.

Sono considerati difetti: unità macchiate e macchie di colore anomalo; frammenti di patate; presenza di bucce.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRODOTTI DI PASTIFICIO REFRIGERATI, CONGELATI O SURGELATI

PASTA PER LASAGNE PRECOTTA

Descrizione: Ingredienti: grano di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (18 - 20%), acqua, sale.

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RAVIOLI MAGRI

Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi, spinaci, parmigiano reggiano e/o grana padano, e/o pecorino, uova fresche pastorizzate, pane grattugiato, sale e spezie.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI REFRIGERATE (bovine - cunicole - avicole)

Condizioni generali delle carni bovine:

- in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni devono:
 - soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
 - provenire da allevamenti nazionali o CEE e da stabilimenti riconosciuti CEE;
 - presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
 - presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
 - possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettano alle carni e possano nuocere alla salute umana, come definito dalle norme in vigore.

Etichettatura: deve essere conforme ai Reg. CE n° 1760 - 1825/2000 - 275/2007 e s.m.i., Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D. Lvo n. 109/92 e s.m.i..

Inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento "S" o "P", in conformità con le legislazioni vigenti;

- deve essere dichiarata la data di macellazione che non deve essere superiore a giorni 6/8;
- deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i., con temperature durante il trasporto tra i -1° e + 7°C;
- deve essere conservata sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C.

Confezionamento: in pacchi sottovuoto. I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere conformi alla vigente normativa concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucri integri, ben aderenti alla carne, indice della presenza del sottovuoto;

- etichettatura come normativa vigente.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella seguente:

TAGLI RICHIESTI	TAGLI MUSCOLARI RICHIESTI	PREPARAZIONI
QUARTO ANTERIORE	reale	polpette, hamburger, carne trita, spezzatino, arrosto, bollito
	spalla	polpette, hamburger, carne trita, spezzatino, uccelletto
QUARTO POSTERIORE	noce	cotolette, scaloppe, arrosto, bollito, tritata
	scamone	scaloppe, arrosto, tritata
	magatello	arrosto
	fetta di mezzo	cotolette, involtini
	fesa	fettine, uccelletto

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA TRACCIATA

Bovino tradizionale italiano (prodotto agroalimentare tradizionale ricompreso nell'elenco Ufficiale emesso dal Ministero Politiche Agricole e Forestali)

Descrizione: Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata, inserito nell'elenco Ufficiale approvato dal Ministero Politiche Agricole e Forestali) – razze da carne – devono provenire da bovini di razza italiana, iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari produzione volontaria e/a disciplinari di etichettatura debitamente autorizzati dal Mi.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 – Decr. Mi. P.A.F. 30/08/2000 e s.m.i.)Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente. Sono ricavate da soggetti in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione, di età massima di 18/20 mesi e da carcasse assimilabili alle classi R/2 e con tenore di grasso non superiore alla classificazione U/2.

I tagli da fornire, ricavati dalla coscia sono: fesa, sottofesa squadrata con magatello, noce con esclusione di geretto, pesce, spinacino (fiocco), scamone.

I tagli ricavati dall'anteriore sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari; reale, senza la parte distale del collo e con muscoli intercostali di altezza massima di 2 cm. I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso, del connettivo di copertura e da cartilagini. Il reale senz'osso deve essere rifilato completamente da ogni residuo di sangue e da frammenti della vena giugulare.

Confezionamento/etichettatura: Ogni confezione in sottovuoto porzionato dovrà riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa Reg. CE 1760/2000 e s.m.i. e di dati facoltativi previsti da disciplinare volontario di etichettatura debitamente autorizzato.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

Imballaggio: deve essere conforme alla vigente normativa.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO A FILIERA CERTIFICATA (UNI 10939 sistemi di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari)

Fatti salvi i requisiti e le condizioni specificate per le carni bovine a filiera tracciata deve essere garantita la completa rintracciabilità del prodotto lungo la filiera produttiva attraverso un sistema organizzato e documentato atto a contribuire alla garanzia delle caratteristiche igienico sanitarie, al fine di assicurare criteri di trasparenza e sicurezza verso il mercato.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo “*Condizioni generali delle carni bovine*”.

CARNE DI BOVINO ADULTO VITELLONE FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Convenzionale

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale - carni, devono essere carni provenienti da animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della L. 4.4.64 n. 171 art. 2, L. 21.12.99 n. 526 e s.m.i.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 18/20 mesi. Deve essere dichiarata l'appartenenza delle carcasse di bovino adulto alla categoria A ed E secondo la normativa in vigore.

Le carni sottovuoto devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione é integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto;
- etichettatura (vedi condizioni generali).

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo “*Condizioni generali delle carni bovine*”

CARNE TRITA DI BOVINO ADULTO

Convenzionale - A filiera tracciata – A filiera certificata - (vedere carne di bovino adulto vitellone).

Fatte salve le condizioni generali - alimenti di origine animale – carni e le specifiche relative ai punti 66, 67, 68 deve essere confezionata sottovuoto.

Deve possedere i requisiti previsti dal D.L. 6/11/07 n. 193 e dal Decr.Lvo 25.02.2000 n.71 e s.m.i. In particolare deve:

- età dell'animale 18-20 mesi;
- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- il rapporto collagene/proteine della carne deve rispettare i limiti normativi;
- non deve contenere frammenti ossei;
- essere preparata dal taglio di carne previsto (tabella paragrafo “Condizioni generali delle carni bovine”);
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +2°C;
- non è ammessa la presenza di visceri.

La carne trita destinata dovrà appartenere alla categoria denominata “MAGRA”, pertanto dovrà contenere una percentuale di grasso inferiore al 7%.

CARNE DI VITELLO FRESCO, A FILIERA TRACCIATA/CERTIFICATA, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Bovino tradizionale piemontese

Descrizione: Le carni (prodotto tradizionale italiano, a filiera tracciata/certificata inserito nell'elenco approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e forestali) - razza da carne - devono provenire da bovini iscritti al libro Genealogico Nazionale, allevati nel rispetto di Disciplinari di produzione volontaria e a disciplinari di etichettatura volontaria debitamente autorizzati dal MI.P.A.F. (Reg. CE 1760/2000 - Decr. MI.P.A.F 30.08.2000 e s.m.i.).

Le carni devono provenire da impianti di macellazione e sezionamento nazionali con riconoscimento CEE e rispondenti alla legislazione vigente.

Devono derivare da vitelli di 1° qualità allevati secondo le disposizioni vigenti, alimentati solo a latte, di età non superiore a 10/12 mesi, di peso vivo non superiore a Kg. 250, ben conformati, sistema muscolare ben carnoso, scheletro fine.

I tagli da fornire sono: scamone, noce, fesa, sottofesa, con esclusione di geretto, pesce, spinacino. I tagli devono essere disossati, accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.

Sono escluse le carni scure, sode, secche (D.F.D.=Dark - Firm - Dry) e poco colorite, molli, sierose (P.S.E. = Pale - Soft - Exudative).

Confezionamento/Etichettatura: I tagli devono essere preconfezionati singolarmente, sottovuoto e ogni confezione deve riportare tutti i riferimenti obbligatori previsti dalla normativa vigente e i dati facoltativi previsti dal disciplinare di etichettatura debitamente autorizzato.

Ogni confezione deve riportare il peso, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture di legge.

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

L'imballaggio deve essere conforme a quanto citato dalla vigente normativa.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

CARNE DI VITELLO FRESCO, CONFEZIONATO SOTTOVUOTO

Convenzionale:

Descrizione: Per condizioni generali vedi "bovino adulto fresco".

Deve essere dichiarata l'età dell'animale che deve essere al massimo di 10/12 mesi.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di colore bianco - rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento Kg. di peso.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

CARNE CERTIFICATA BIOLOGICA NAZIONALE

Descrizione: Vedi condizioni generali della carne.

Quadro normativo di riferimento: Reg. CEE n. 2092/92, n.1804/99 e s.m.i.; Decr. MI.P.A.F 4.8.2000 e Reg. CE n. 1760/2000 e s.m.i.

Provenienza da allevamenti biologici che utilizzano i disciplinari per l'allevamento bovino e i capi devono essere allevati secondo gli standard della zootecnia biologica.

Gli animali identificati devono essere registrati sul registro aziendale.

Sono vietati gli allevamenti senza terra (i capi devono aver accesso al pascolo) ed è previsto un carico massimo di capi per ettaro (2 vacche da latte, oppure 5 vitelli all'ingrasso).

Gli animali devono essere alimentati con mangimi certificati di produzione vegetale biologica (è vietato l'uso di mais e soia geneticamente modificati), e almeno l'80 % della loro razione alimentare giornaliera deve essere prodotta direttamente in azienda.

Per la cura degli animali deve essere esclusivamente medicina omeopatica, salvi gli obblighi di legge. E' vietato l'uso di farmaci e mangimi addizionati con alcali, acidi, composti azotati non proteici o altri prodotti farmaceutici di sintesi.

Obbligo di garantire il benessere complessivo dell'animale e rispettato nei suoi ritmi di crescita.

I controlli sono affidati agli organismi di certificazione accreditati dagli enti pubblici preposti al controllo dei prodotti biologici.

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti biologici

Gli animali provenienti da allevamenti biologici e destinati a prodotti alimentari biologici devono essere mantenuti separati da altri animali dall'uscita dall'allevamento fino al momento della macellazione.

Gli animali identificati devono essere registrati su registro aziendale con indicazione di appartenenza al circuito biologico e avviati al macello con documenti previsti dalla legge.

Il documento d'identificazione del bovino sarà corredato dalla dichiarazione del detentore degli animali dell'appartenenza al circuito biologico e dalla data di ingresso in detto circuito del soggetto specifico.

Deve essere assicurata la sosta e la macellazione separata degli animali non appartenenti da quelli provenienti da allevamenti biologici.

Il macellatore deve assicurare la connessione tra il numero di matricola dell'animale riportato sulla marca auricolare e nei documenti accompagnatori ed il numero progressivo di macellazione attribuito alla carcassa dello stesso animale.

Il registro di macellazione è messo a disposizione dell'organismo di controllo e deve contenere le seguenti indicazioni: nome dell'allevatore, specie macellata e numero d'identificazione, data e lotto di macellazione, peso della carcassa, centro di macellazione e destinatario.

Il macellatore deve assicurare l'identificazione permanente degli animali e delle carcasse; ogni partita di carne deve essere accompagnata dall'attestato di macellazione.

Su ogni parte della carcassa che verrà sezionata, dovranno essere apposte etichette inamovibili riportanti il numero progressivo di macellazione attribuito all'animale, la data di macellazione e l'indicazione "biologico".

L'attestato di macellazione, oltre a riportare le indicazioni di biologico, riporterà il numero di matricola dell'animale, il sesso, l'età della macellazione, il peso della carcassa, l'allevamento di provenienza, il luogo in cui è avvenuta la macellazione e la data della stessa.

La distribuzione deve avvenire con garanzia di continuità del sistema di tracciabilità e a sottoporsi ai relativi controlli.

Fa parte del sistema di tracciabilità la conservazione degli attestati di macellazione e/o schede prodotto, dei documenti accompagnatori della carne biologica, nonché l'attivazione di una procedura (informatica o cartacea) che assicuri una registrazione documentata sistematica e tempestiva del carico e scarico.

Le etichette devono riportare: il nome dell'allevatore, nome dell'azienda di macellazione, di lavorazione e confezionamento, l'organismo di controllo e di certificazione, il distributore, la data di confezionamento e di scadenza.

I materiali per l'imballaggio devono essere conformi alla produzione biologica.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in fettine, in spezzatino, in bocconcini, tritata come da tabella riportata al paragrafo "*Condizioni generali delle carni bovine*".

SUINO DISOSSATO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

Descrizione: Lonza di suino - tagli confezionati sottovuoto.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n.283 del 30.4.62 e s.m.i.;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE e da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CEE;
- provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CEE.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 26.3.80 e s.m.i, con temperature durante il trasporto tra i -1° e i +7°C;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere disossato e in confezioni sottovuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane;
- deve avere una copertura di grasso e connettivo non eccessiva;
- deve avere carne compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in taglio x arrosto fettine, spezzatino, bocconcini o tritata.

LONZA DI SUINO DISOSSATA

A filiera controllata

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo i disciplinari di produzione del Prosciutto di Parma L. n. 26/90 e D.M. n. 253/93 e del Prosciutto San Daniele L. 14.2.90 n. 30 e Decr. 16.2.93 n. 298 e s.m.i..

Il prodotto è costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui quelli intercostali. Deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio. La sezione, ovale, deve presentare larghezza di cm 11-12 e spessore di cm 7-8 del peso compreso tra 4 e 5 Kg.

Etichettatura: deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

La carne deve essere fornita in porzioni sottovuoto debitamente preparata, secondo richiesta, in taglio per arrosto, fettine, in spezzatino, in bocconcini o tritata.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Condizioni generali:

- devono essere sempre freschi, appartenere alla Classe "A" - Reg. CEE 1906/90 e Reg. CE 1234/2007 e s.m.i., devono provenire da animali allevati a terra in allevamenti nazionali che offrano garanzie dal punto di vista sanitario, nutrendoli con mangimi vegetali no OGM; devono essere macellati e lavorati presso stabilimenti riconosciuti idonei secondo le normative vigenti;
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62, Reg. CE 852/2004, Reg. CE 853/2004, Reg. CEE 1906/90, Decr. Lvo 6.11.07 n.193 (attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore); D.M. 10.9.99 n. 465 e s.m.i.

Allevamento:

- convenzionale;
 - estensivo al coperto: (polli);
 - biologico.
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE;

- le carni devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente;
- le carni devono essere prive di estrogeni, di sostanze ad attività batterica o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana (Reg. CEE/UE 270/97 – D.L. 118/92 s.m.i.), né residui di antiparassitari;
- la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
- i tagli devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva;
 - essere di colorito bianco-rosa (carni avicole) e rosato tendente al rosso (carne di coniglio), di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Etichettatura: Ord. Min. Salute 26.8.05 (Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile) e s.m.i.

COSCE - FUSI - SOVRACOSCE DI POLLO

Convenzionale:

Descrizione: Ricavate da carcasse di pollo domestico (*Gallus domesticus*) con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi al Reg. CEE n. 1538/91. Devono provenire da carcasse di classe "A". Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Cosce: costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre.

Fusi: costituite da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre.

Sovracosce: costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07 e s.m.i..

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

FESA DI TACCHINO

Convenzionale:

Descrizione: Il prodotto è costituito dai muscoli pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, appartenente alla classe "A" (Reg. CEE 1906/90 e succ.). Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffiature emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CEE.

Da agricoltura biologica:

Descrizione:

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: vedi disposizioni e condizioni generali.

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

PETTO DI POLLO SENZ' OSSO

Convenzionale:

Descrizione: Ricavati da carcasse di pollo domestico con punta dello sterno flessibile (non ossificata). Reg. CEE 1538/91 - macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Devono provenire da carcasse di classe "A" e costituiti da soli muscoli pettorali senz'osso, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Imballaggi: vedi disposizioni e condizioni generali.

CARNI PRONTE AL CONSUMO O PREPARATI DA CONSUMARE COTTI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA PUNTA D'ANCA

Prodotto tipico

Descrizione: Prodotto esclusivamente con carne bovina ricavata dal taglio anatomico fesa e in particolare della massa muscolare cosiddetta "punta d'anca". Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato.

Il prodotto deve corrispondere alle caratteristiche definite dal disciplinare di produzione della "Bresaola della Valtellina" I.G.P. D.M. 23/12/98.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANCETTA DI SUINO

Descrizione: I prodotti sono: pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata scotennata, pancetta coppata scotennata.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato, le pancette arrotolate coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE DI ALTA QUALITA' SENZA COTENNA E PRIVO DI POLIFOSFATI

Descrizione: Deve essere prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia. Per la composizione si rimanda a quanto previsto da specifica normativa.

Consistenza: compatta, ben pressato e squadrato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta delle fette ottimale.

Il prosciutto consegnato affettato, in confezioni sottovuoto, deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee; il grasso di copertura bianco o bianco rosato sodo e ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto. Il prodotto deve essere del tutto privo di glutine, latte e derivati del latte.

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: picchiettature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine (verificabile tramite controllo analitico) della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Deve seguire le disposizioni del Decreto 21 settembre 2005 del Ministero delle attività produttive e sue modifiche.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO, PARZIALMENTE SCREMATO, AD ALTA QUALITA', LATTE PASTORIZZATO AD ALTA TEMPERATURA

Convenzionale

Descrizione: produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme alle vigenti normative nazionali e CEE.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Convenzionale

Descrizione: di produzione nazionale. Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno un mese di conservabilità.

Da agricoltura biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO

Ai sensi della L. 10.4.1954 n.125; della L. 19.2.1992, n.142 e s.m.i.

Caratteristiche generali: i formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri di ogni singolo prodotto ed avere il giusto punto di freschezza e maturazione.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D. L. 15.10.25 n. 2033 e s.m.i.

Sui formaggi a denominazione d'origine e tipici commercializzati in pezzi preconfezionati, sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica,

secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne. Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D. L.109/92 e s.m.i.. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature come previsto dal D.P.R. N. 327/80.

Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, conservanti o altro;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BESCIAMELLA U.H.T.

Descrizione: Prodotto a base di latte ottenuto mediante la miscelazione omogenea degli ingredienti sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in brik, destinato alla preparazione di primi piatti e pietanze varie. Caratteristiche organolettiche: consistenza cremosa,

colore bianco tipico, odore tipico della besciamella

Ingredienti: latte, panna, farina di grano tenero tipo "00", amido, sale. Concessa la presenza di Noce moscata

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BURRO

Convenzionale

Descrizione: Prodotto esclusivamente con la crema di latte vaccino pastorizzato centrifugato di produzione nazionale. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento. Di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica e il trasporto devono rispettare le norme: L. 23.12.56 n.1526, L. 19.2.92 n. 142, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CEE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e s.m.i..

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CASATELLA

Convenzionale

Descrizione: Formaggio di prima scelta. Da latte vaccino intero pastorizzato, caglio, fermenti, sale. La pasta deve essere, uniforme,, di colore bianco o lievemente paglierino, di sapore gustoso, dolce con lievi sfumature acidule. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

CRESCENZA - STRACCHINO

Convenzionale

Descrizione: Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero. Formaggio con pasta a struttura omogenea priva di occhiature e di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Convenzionale

Descrizione: Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio. La pasta sarà di colore bianco, liscia, omogenea. Il sapore dolce, delicato, con assenza di sapori estranei. L'odore caratteristico e la consistenza morbida e spalmabile. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FORMAGGINI

Descrizione: Formaggio fuso spalmabile ottenuto per fusione ed emulsione di formaggi, avvolto in film di alluminio.

Ingredienti: formaggio, panna, acqua, siero di latte concentrato e/o in polvere, burro, proteine del latte, sali di fusione (citrato di sodio e/o di potassio). Senza polifosfati e senza conservanti.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE

Convenzionale - Di produzione nazionale

Descrizione: Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PANNA DA CUCINA UHT

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Formaggio ottenuto secondo Reg, CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 modificato dal D.P.R. 09/02/90 e s.m.i.

La maturazione è naturale e deve protrarsi per almeno 12 mesi, anche se la resistenza alla maturazione è notevolmente superiore.

Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari o superiore a 18 mesi.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Il presente capitolato richiede un tempo di stagionatura pari o superiore a 18 mesi.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PARMIGIANO REGGIANO BOCCONCINO D.O.P.

Prodotto tipico

Descrizione: Il prodotto deve provenire esclusivamente da formaggio intero ottenuto secondo Reg. CEE 1107/96 e D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e s.m.i., al rispetto del Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991 e s.m.i..

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PRIMO SALE

Convenzionale

Descrizione: Formaggio fresco da tavola , non sottoposto quindi ad alcuna maturazione, viene prodotto con latte pastorizzato, _Ingredienti: latte, caglio, fermenti e sale

Da Agricoltura Biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

RICOTTA

Convenzionale

Descrizione: Prodotta con siero di latte e da latte vaccino, sale, acido citrico e/o acido lattico (correttore di acidità), con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ROBIOLA

Convenzionale:

Descrizione: prodotta con latte vaccino pastorizzato a pasta tenera facilmente spalmabile, con aroma di latte e gusto delicato. Ingredienti: latte sale caglio fermenti lattici

Da Agricoltura Biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SCAMORZA

Convenzionale

Descrizione: Formaggio a pasta filata. Ingredienti: latte pastorizzato, fermenti lattici, sale caglio. Il colore della pasta è bianco tendente al giallo paglierino, con struttura fibrosa e compatta, priva di occhiature con sapore dolce e delicato e consistenza morbida ed elastica. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

YOGURT ALLA FRUTTA

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Il prodotto non deve contenere antifermantativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; non deve contenere frutta in pezzi.

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

YOGURT BIANCO

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale, CEE, il Reg. CE 657/2008 sullo zucchero aggiunto ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

YOGURT MAGRO

Convenzionale

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Da Agricoltura Biologica

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai Reg. CE 834/07e 1804/99 e s.m.i.; deve rispettare la normativa vigente nazionale e CEE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da uova di gallina di categoria "A", intere sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, provenienti da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L 203 del 03.08.1999 e s.m.i.), privo di ulteriori aggiunte.

La presenza di residui di gusci o di membrane del prodotto di uovo dovrà essere conforme al D.L.vo n. 65 del 4.02.93 e s.m.i..

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

Da agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TONNO AL NATURALE

Descrizione: ai sensi del R.D.L. 7 luglio 1927 n. 1548, D.M. 14 dicembre 1971, D.L. n. 531 del 31.12.92 e s.m.i..

Si richiede un tonno poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Descrizione: Si richiede un tonno poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore chiaro e omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito, dalla legislazione vigente, la lavorazione e l'inscatolamento con la denominazione di "tonno".

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge. L'olio di governo deve essere di oliva.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

MOLLUSCHI E PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI

Disposizioni generali

Il prodotto congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Si predilige l'utilizzo di prodotto con certificazione MSC e Friend of the Sea.

Si ritiene **di escludere le zone di pesca FAO 57, 61 e 71.**

Deve essere conforme al D. Lgs. 531/92 e s.m.i. e al Reg.1379 dell'11/12/2013.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme. La confezione deve riportare il peso al netto della glassatura.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BASTONCINI DI MERLUZZO SURGELATI PORZIONATI E IMPANATI

Descrizione: I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo selezionato non sbriciolato non ricomposto, privo di spine, impanato con pangrattato, farina di grano tenero e/o amido di patate, olio vegetale, sale, senza aggiunta di additivi e coloranti (fatta eccezione della curcuma e della paprika) L'aggiunta di oli vegetali dovrà essere indicata in etichetta specificandone la composizione. Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

- Pesce 60/65 %.
- Impanatura non superiore al 35-40 %.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FILETTI DI HALIBUT

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere despinato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza.

I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FILETTI DI MERLUZZO/NASELLO

Descrizione: Il prodotto deve presentarsi in filetto e non come ricomposto, ed avere caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati; puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anomala; le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Prodotti ricavati dalla lavorazione di pesci della famiglia Merlucciidae.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

FILETTI DI PLATESSA

Descrizione: Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

I filetti devono essere: puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate; spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle; deliscati e cioè completamente privati delle spine; non devono presentare colorazione anomala; in mattonella, le cui superfici mostrino bene evidenti le masse muscolari; i filetti devono essere compressi gli uni sugli altri per non avere zone di vuoto o cavità; deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a gr. 100 - 140 in pezzatura unica corrispondente alla N° 2 C, glassatura esclusa.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PESCE FRESCO DA ACQUACOLTURA

Filetti di trota

Descrizione: filetto di trota iridea (*oncorhynchus mykiss*) Il prodotto di provenienza nazionale deve essere accuratamente toelettato, e privato delle spine, delle cartilagini e della pelle. La carne si deve presentare compatta, tenera, con un delicato sapore di pesce e con odore tenue.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Medaglioni di trota

Descrizione: filetti di trota (oncorhynchus mykiss) bianca e/o salmonata (oncorhynchus mykiss) di provenienza nazionale, spinati spellati, successivamente tritati e attraverso apposita formatrice, prodotti nella classica forma. Il prodotto deve avere consistenza morbida con carne ben amalgamate, odore tenue, sapore delicato.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BEVANDE

ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE

Descrizione: Non addizionata di anidride carbonica.

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative: Decr. Lvo 25.01.92 n. 105, Decr. Lvo 4.08.99 n. 339, L. 1.03.02 n. 39, Decr. MIN. SALUTE 11.9.03 e 29.12.03 e s.m.i..

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO/ NETTARE DI FRUTTA/SUCCO E POLPA DI FRUTTA MONODOSE

Convenzionale

Descrizione: I succhi di frutta concentrati/nettari di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffa, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescenti; non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I gusti dei succhi di frutta richiesti sono : pera, mela, pesca, albicocca, arancia.

I gusti dei nettari sono i seguenti: pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, con o senza zucchero aggiunto; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

In caso di prodotto "senza zucchero aggiunto" sono ammessi solo edulcoranti naturali come da normativa vigente.

Adempimenti legislativi: Decr. Lvo 21.05.04 n. 151 e Decr. MININDUSTRIA 16.6.97 n. 312. e s.m.i.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Devono possedere la seguente caratteristica: tenore succo e/o di purea di frutta non inferiore al 40% espresso in percentuale del volume del prodotto finito.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale + un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i.. Dolcificati con zucchero di canna, zucchero d'uva concentrato.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA

Convenzionale

Descrizione: succo di arancia a base di succo concentrato, il cui unico ingrediente sia il succo d'arancia pastorizzato. Non si accettano aggiunte di qualsivoglia additivo.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: vedi prodotto convenzionale

Prodotto in conformità a quanto previsto nel Reg. CE 834/07e s.m.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

BEVANDA ANALCOLICA AL GUSTO DI THE DETERMINATO ALLA PESCA O AL LIMONE MONOPORZIONE

Descrizione: prodotto i cui ingredienti principali siano: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di the determinato; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SALE - AROMI E CONDIMENTI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ACETO DI VINO BIANCO

Descrizione: esclusivamente da vini bianchi.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell' art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965, n.162 (convertito con modificazione nella legge n.739/70).

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ACETO MONODOSE

Descrizione: ingrediente aceto di vino.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

KETCHUP MONODOSE

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi, né aggiunta di grassi alimentari.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

PESTO GENOVESE FRESCO PRONTO ALL'USO (da utilizzarsi in via straordinaria e previo accordo con il Servizio)

Descrizione: Preparazione ottenuta dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: basilico DOP ligure, olio extravergine di oliva, parmigiano reggiano DOP, pinoli provenienti da coltivazioni mediterranee, aglio, sale, antiossidante: acido ascorbico, acidificante: acido citrico. Il prodotto deve avere il gusto tipico del basilico unito alla delicatezza dell'olio e dei pinoli, reso gustoso dal parmigiano reggiano. Consistenza cremosa, colore verde intenso.

Confezionamento: secondo richiesta seguendo disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4° C, D.P.R. N.327/80 art.47, 51 e s.m.i.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

OLIO D' OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO

Convenzionale

Descrizione: si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 novembre 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 509 e s.m.i..

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 0.8 g ogni 100g. in conformità all'allegato dei Regolamenti CE in vigore.

Prodotto ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici. Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal Reg. CEE n.2568/91 e s.m.i. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità e del tutto privo di difetti organolettici. Sapore: fruttato con sensazione media di dolce. Colore da giallo a giallo/verde.

Da Agricoltura biologica

Descrizione: disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/07e s.m.i..

Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.

Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la temperatura della pasta non deve superare 37° C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. E' da indicare il tipo di molitura utilizzata.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

Olio Extravergine di oliva DOP

Olio prodotto in territorio specifico e delimitato regolato da un preciso Disciplinare di produzione, il quale:

- delimita l'area di produzione dell'olio
- individua le varietà di olive ammesse (cultivar)
- indica le tecniche di coltivazione ammesse, le modalità di raccolta, trasporto e conservazione delle olive, le tecniche di estrazione dell'olio
- stabilisce i parametri fisici (ad esempio il colore), chimici (ad esempio il grado di acidità), organolettici (odore, sapore) che l'olio prodotto deve presentare.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE MONODOSE

Descrizione: Il prodotto deve avere gli stessi requisiti di legge (vedi olio di oliva extra vergine). Deve essere un olio di oliva extra vergine di gusto assolutamente perfetto.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SALE MARINO GROSSO e FINO

Descrizione: prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto". Non deve contenere impurità e corpi estranei.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (Decr.Minisan. 31.01.97 n. 106, , L. 21.3.05 n. 55, Decr. Min. Salute 29.3.06 e s.m.i.).

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

SALE MARINO FINO IODATO

Descrizione: prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile. Non deve contenere impurità e corpi estranei. Distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato, secondo quanto previsto dal Decr. Minisan 10.8.95 n. 562 e s.m.i.

Etichettatura: vedi disposizioni generali.

ZUCCHERI - PRODOTTI DOLCIARI - MIELE – GELATI

BUDINO/DESSERT PRONTO AL CIOCCOLATO, AL CREME CAMEL, ALLA VANIGLIA

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; è ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione e deve essere privo di conservanti.

Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

Ingredienti budino al cioccolato: latte, zucchero, amido di mais, cacao, amido modificato, addensante carragenina.

Ingredienti budino creme caramelo: latte, zucchero e zucchero caramellato, amido di mais, tuorli d'uovo, amido modificato, addensante carragenina, aromi.

Ingredienti budino alla vaniglia: latte, zucchero, tuorli d'uovo, amido di mais, amido modificato, addensante carragenina, estratto di bacche di vaniglia, aromi.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ZUCCHERO A VELO

Descrizione: Composto da amido di mais e zucchero.

Confezionamento: buste da gr. 125.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ZUCCHERO DI CANNA

Descrizione: Zucchero greggio di canna.

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

ZUCCHERO SEMOLATO

Descrizione: zucchero, zucchero di fabbrica o zucchero bianco. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filtration - Test).

Etichettatura: secondo la normativa di legge (vedi disposizioni generali).

GELATI PRECONFEZIONATI

Caratteristiche generali: Devono corrispondere alle caratteristiche previste dalla L. 30.4.62 n.283 e s.m.i..

La fornitura dei gelati deve rispettare le seguenti condizioni:

- trasportati e conservati rispettando le disposizioni di cui al D.P.R. 26.3.80 n. 327 e s.m.i.;
- con carica microbica nei limiti della Ord. Minisan 11.10.78 e s.m.i.;
- eventuali preparati e aggiunte di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali devono rispettare le indicazioni del Decreto Ministeriale 27.2.96 n. 209 e s.m.i.;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal Decr. L.vo 27.1.92 n. 109 e s.m.i.;
- i gelati devono essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura;
- le confezioni devono riportare la data di consumazione consigliata, essere pulite e non aperte;
- la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili).

GELATO IN COPPETTA MONOGUSTO E BIGUSTO

Descrizione: Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai gr. 50 – 90 gr. corredato da cucchiaino resistente. Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, emulsionanti, stabilizzanti, addensanti, aromi, coloranti naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE E ALTERNATIVA

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA

Si intendono i prodotti di cui al Decr. Lvo 27.1.92 n.111, D.P.R. 11.4.00 n. 132, D.P.R. 11.4.00 n. 132, Dir. CE 2006/125, Direttiva Europea CE n° 39 del 2009 e s.m.i.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti da quanto sopra (normativa vigente).

Alimenti richiesti: creme di riso, creme di cereali, creme di riso mais e tapioca, crema d'orzo, creme multicereali, omogeneizzati di carne e di frutta, liofilizzati, semolino precotto, pastina, latte di proseguimento, biscotti, merende pastorizzate, farina latte, the deinato ecc.

ALIMENTI PER DIETE SPECIALI E MENU ALTERNATIVI

Si intendono quei prodotti destinati a menu alternativi e diete speciali. Si distinguono dai prodotti alimentari di consumo corrente per le loro peculiarità merceologiche che devono essere conformi alle normative vigenti.

Alimenti richiesti: latte di soia (bevanda 100% vegetale a base di soia), cotoletta vegetale, polpettine vegetali, hamburger di seitan, tofu, budino di soia, prodotti senza latte e derivati, prodotti senza uova, crocchette di miglio, prodotti a basso contenuto di sodio,

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia in vigore quelli previsti dal Reg. CE 41/2009.

Sono normalmente richiesti: pasta, pane, farina, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette tostate.

INDICE TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Titolo	Pagina
Disposizioni generali	1
CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI	3
Base per pizza	3
Biscotti: a pasta dura e semidura, frollini al latte, canestrello tipico ligure	3
Bulgur di grano precotto prodotto con cereali convenzionali e biologici	3
Cereali misti	4
Couscous integrale di grano precotto, prodotto con cereale convenzionale e biologico	4
Crackers monoporzione salati e non salati in superficie	4
Crostini di pane	4
Farina bianca tipo "0" e tipo"00"	4
Farro da agricoltura convenzionale e biologica	5
Fiocchi di cereali	5
Focaccia fresca tradizionale all'olio extra vergine d'oliva senza strutto	5
Grissini	5
Lievito di birra fresco	6
Lievito per dolci	6
Orzo perlato da agricoltura convenzionale e biologica	6
Pane fresco di produzione industriale e da laboratorio artigianale	6
Pane prodotto con farina biologica o farina biologica integrale	7
Pane grattugiato	7
Pasta di semola di grano duro	7
Pasta fresca per pizza	8
Paste speciali secche: integrali e/o con farina di orzo e/o frumento	8
Riso fino ribe parboiled	8
Riso superfino Roma	9
Torte confezionate	9
TUBERI FRESCHI	9
Patate	9
LEGUMI ESSICCATI DI FILIERA NAZIONALE O COMUNITARIA	10
Legumi essiccati	10
Farina di ceci	10
ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE , COMUNITARIA O EXTRACOMUNITARIA	11

Ortaggi freschi di 1° categoria	11
Erbe aromatiche - spezie	12
Zafferano in polvere o liquido	12
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI QUARTA GAMMA	13
Basilico a mazzi o defogliato	13
Basilico genovese DOP	14
FRUTTA FRESCA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE DI PROVENIENZA MERCATO EQUO E SOLIDALE, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA, EXTRACOMUNITARIA CATEGORIA 1a	14
Frutta fresca	14
Banane provenienza Mercato Equo e Solidale	16
Frutta secca sgusciata	16
Frutta di IV gamma	16
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI	17
Capperi sotto sale	17
Pomodori pelati, passata e polpa di pomodoro	17
Olive verdi e nere denocciolate in salamoia	17
ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI PRONTI ALL'USO	18
Confettura extra di frutta	18
Mousse di frutta e frullati pronti	18
PRODOTTI SURGELATI - CONGELATI	19
PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI	19
Patate prefritte	20
PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI	20
Pasta per lasagne precotta	20
Ravioli magri	20
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	20
CARNI REGRIGERATE (bovine – cunicole – avicole)	20
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera tracciata	21
Carne di bovino adulto vitellone – sottovuoto filiera certificata	22
Carne di bovino adulto vitellone - fresco	22
Carne trita di bovino adulto	23
Carne di vitello a filiera tracciata/certificata- sottovuoto	23
Carne di vitello fresco sottovuoto	23
Carne certificata biologica	24
Suino disossato in confezioni sottovuoto	25
Lonza di suino disossata	25

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE REFRIGERATE	26
Cosce - fusi - sovracosce di pollo	26
Fesa di tacchino	27
Petto di pollo senz'osso	27
CARNI PRONTE AL CONSUMO O PREPARATI DA CONSUMARE COTTI	27
Bresaola della Valtellina punta d'anca	27
Pancetta di suino	27

Prosciutto cotto nazionale senza cotenna e privo di polifosfati	28
LATTE E DERIVATI	28
Latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero, parzialmente scremato, ad alta qualità	28
Latte UHT a lunga conservazione intero e parzialmente scremato	28
DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI – BURRO	29
Besciamella UHT	29
Burro	29
Casatella	30
Crescenza - stracchino	30
Formaggio fresco spalmabile	30
Formaggini	30
Mozzarella fiordilatte – ovoletti di mozzarella fior di latte	31
Panna da cucina UHT	31
Parmigiano reggiano D.O.P.	31
Parmigiano reggiano grattugiato D.O.P.	31
Parmigiano reggiano bocconcini D.O.P.	31
Primo sale	31
Ricotta	32
Robiola	32
Scamorza	32
Yogurt alla frutta	32
Yogurt bianco	33
Yogurt magro	33
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI	33
Misto d'uovo pastorizzato refrigerato	33
Tonno al naturale	33
Tonno all'olio di oliva	34
MOLLUSCHI E PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI	34
Bastoncini di merluzzo surgelati porzionati e impanati	34
Filetti di halibut	35
Filetti di merluzzo/nasello	35
Filetti di platessa	35
PESCE FRESCO DA ACQUACOLTURA	35
Filetti di trota	35
Medaglioni di trota	36
BEVANDE	36
Acqua oligominerale naturale	36
Succo di frutta concentrato/nettare di frutta monoporzione	36
Spremuta di arancia pastorizzata	37
Bevanda analcolica al gusto di the deteinato alla pesca o al limone	37
SALE, AROMI E CONDIMENTI	37
Aceto di vino bianco	37
Aceto monodose	37
Ketchup monodose	37

Pesto pronto	38
Olio di oliva extra vergine italiano	38
Olio di oliva extra vergine monodose	39
Sale marino (con o senza iodio) grosso e fine	39
ZUCCHERI – PRODOTTI DOLCIARI - GELATI	39
Budino/dessert pronto al cioccolato,al creme caramel, alla vaniglia	39
Zucchero a velo	40
Zucchero di canna	40
Zucchero semolato	40
Gelati preconfezionati	40
Gelato in coppetta	40
ALIMENTI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE / ALTERNATIVA	40
Alimenti per la prima infanzia	41
Alimenti per diete sanitarie e menù alternativi	41
Prodotti senza glutine	41

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

SERVIZI DI RISTORAZIONE

ALLEGATO N. 14

PENALITA'

Le penalità, suddivise per tipologia, che il Comune si riserva di applicare sono le seguenti:

CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
1) STANDARD MERCEOLOGICI		
1.1	Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa o quanto dettato dal C.S.A.	500,00
1.2	Consegna prodotto/i alimentare/i non preventivamente accreditati dal Comune nella singola sede di ristorazione	500,00
1.3	Modalità di confezionamento relativo agli imballaggi/contenitori delle materie prime, pasti crudi, dei semilavorati, e delle preparazioni gastronomiche non conforme a quanto previsto dal capitolato.	250,00
1.4	Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cucinatura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità, procedure ed attrezzature inadeguate, ecc)	250,00
1.5	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e non alimentari	500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
2) QUANTITA'		
2.1	Integrale mancata consegna dei pasti (CRUDI/COTTI) ordinati nella singola sede di ristorazione per ogni giornata di inadempienza	5.000,00
2.2	Parziale mancata consegna di una delle due portate principali nella singola sede di ristorazione. Qualora tale non conformità si reiteri per più di una volta nelle 6 settimane e preveda il consumo del tonno facente parte del pasto scorta verra' riconosciuto il rimborso del pasto	1.000,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
2.3	Non corrispondenza del numero dei pasti (CRUDI/COTTI) al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	1000,00
2.4	Non corrispondenza del peso netto della merce consegnata con quello dichiarato nei documenti di trasporto nella singola sede di ristorazione	500,00
2.5	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale)	500,00
2.6	Parziale mancata consegna di pane e/o frutta e/o merenda nella singola sede di ristorazione	300,00
2.7	Totale o parziale mancata consegna di materiale monouso nella singola sede di ristorazione	300,00
2.8	Mancato rispetto delle grammature previste dalle tabelle dei pesi a cotto (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) nella singola sede di ristorazione	250,00
2.9	Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	250,00
2.10	Mancata installazione di carrelli termici e/o freezers	500,00
2.11	Mancata consegna di utensili (mestoli, brocche, ecc.)	500,00
2.12	Mancato utilizzo di prodotti a filiera costituenti lo standard minimo previsto	250,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione

CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
3) RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI		
3.1	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto a filiera e sua sostituzione con prodotto convenzionale	500,00
3.2	Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo degli alimenti	500,00
3.3	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante	400,00
3.4	Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (ingrediente), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o di valore economico inferiore non concordata con la Stazione Appaltante	250,00
3.5	Per ogni variazione del menu previsto, con utilizzo improprio totale o parziale del pasto scorta, nella singola sede di ristorazione, qualora tale criticità si verifichi più di una volta nel mese di riferimento. (fatte salve condizioni eccezionali e/o non prevedibili).	500,00
3.6	Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sul documento di trasporto nella singola sede di ristorazione	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
4) IGIENICO-SANITARIE		
4.1	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dai limiti di cui all'all. 6 nel caso in cui si sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni	Secondo la gravità 1000,00 1500,00 2000,00
4.2	Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dai limiti di cui all'all. nel caso si siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni	Secondo la gravità 250,00 500,00 1000,00
4.3	Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	Secondo la gravità 1000,00 1500,00 2000,00
4.4	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso le Cucine e nella singola sede di ristorazione, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	1.000,00
4.5	Mancato rispetto delle procedure di Autocontrollo (Buone norme di produzione GMP, verifica fasi critiche, piano di sanificazione e pulizia, interventi di derattizzazione e disinfestazione ecc).	800,00
4.6	Mancato rispetto delle norme per la corretta igiene della produzione in ordine alle adeguate tempistiche di cottura e al mancato rispetto dei massimali temporali indicati da C.S.A.	500,00
4.7	Rinvenimento di corpi estranei che possono nuocere alla salute, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	Secondo gravità 1.500,00 3.000,00 5.000,00
4.8	Rinvenimento di corpi estranei organici che non nuociano alla salute dell'utenza e alla salubrità del pasto fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	500,00 raddoppio

		dell'importo in caso di reiterazione
4.9	Rinvenimento di corpi estranei inorganici nei pasti e nelle derrate che non nuocciono alla salute dell'utenza e /o pregiudicano la salubrità del pasto, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	800,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
4.10	Rinvenimento di parassiti nelle derrate presso le cucine e nei pasti pronti veicolati, fatta salva la segnalazione all'organo di controllo preposto (ASL)	500,00
4.11	Conservazione delle derrate non conformi	500,00
4.12	Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili presso le cucine e/o nelle singole sedi di ristorazione	500,00
4.13	Uso di contenitori inadeguati/abusati per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta	800,00
4.14	Mancato rispetto dei requisiti igienico - sanitari dei locali prescritti dalla normativa	500,00
4.15	Mancata comunicazione di non conformità di prodotto, unitamente al mancato invio delle azioni correttive intraprese.	300,00
4.16	Per ogni caso di mancata o non corretta conservazione dei campioni pasto test delle preparazioni giornaliere	250,00
4.17	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le cucine e/o nelle singole sedi di ristorazione	250,00
4.18	Inadeguata igiene degli automezzi	250,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
4.19	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti	250,00
4.20	Attrezzature e arredi non conformi o non sostituite	300,00
4.21	Mancata apposizione di cartellino identificativo su prodotti non impiegati per il Comune	250,00
4.22	Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento o in segregazione	250,00
4.23	Mancato rispetto del programma di taratura degli strumenti	250,00
4.24	Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici	250,00
4.25	Per ogni rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti e disinfettanti	250,00
4.26	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti/ pasti ai sensi della normativa vigente	500,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
5) TEMPISTICA		
5.1	Mancato rispetto del piano di trasporti presentato in sede di gara	500,00
5.2	Mancato rispetto degli orari previsti per la consumazione del pasto (ritardo superiore ai 15 minuti) e/o mancato rispetto delle consegne differenziate nel caso in cui vi siano più turni di distribuzione dei pasti. Qualora l'episodio si reiteri per più di una volta nelle 6 settimane, verrà riconosciuto il rimborso	300,00
5.3	Mancato rispetto della consegna di derrate alimentari richiesta in orari differenziati (frutta, pane, cestini freddi, ecc.) nelle singole sedi di ristorazione	250,00

5.4	Mancato rispetto degli orari di consegna delle derrate nella singola cucina	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
6) PERSONALE		
6.1	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi (a titolo meramente esemplificativo mancato pagamento delle retribuzioni, del TFR, ecc.), fatta salva la segnalazione agli organi competenti	Secondo gravità 700,00 1200,00 1500,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
6.2	Per mancata sostituzione entro 24 ore del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi su segnalazione del Comune	250,00
6.3	Per assenza del Direttore Tecnico superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione	250,00
6.4	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	100,00
6.5	Per ogni caso di mancato rispetto del rapporto utenti addetti così come disciplinato dal C.S.A., anche in relazione al lavaggio delle stoviglie	300,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
6.6	Per ogni caso di mancato rispetto degli indici di produttività così come disciplinato dal C.S.A.:	300,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
6.7	Per ogni caso di mancanza e/o assenza anche temporanea, senza intervenuta sostituzione, nonché mancata reperibilità delle figure professionali previste. la reiterazione darà luogo all'applicazione massima della penalità.	100,00 raddoppio dell'importo in caso di reiterazione
6.8	Per ogni caso di omissione o ritardato adempimento da parte dell'Impresa uscente nella trasmissione dei dati all'Impresa subentrante all'atto dei cambi di gestione	Secondo la gravità 100,00 250,00 500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
7) PIANO DI MANUTENZIONE		
7.1	Per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di manutenzione ordinaria dei locali ed impianti come previsto all'allegato n. 11 del C.S.A.	1000,00
7.2	Mancato rispetto di quanto indicato all'allegato n. 12 del C.S.A. punto 1 (interventi di manutenzione preventiva delle attrezzature)	500,00
7.3	Mancato rispetto di quanto indicato all'allegato n. 12 del C.S.A. punto 2 (riparazione e sostituzione)	500,00
7.4	Mancata sostituzione delle attrezzature	Secondo la gravità 200,00 500,00 1000,00
7.5	Per ogni giorno di ritardo nella sostituzione delle attrezzature e/o nell'effettuazione dei lavori di manutenzione ordinaria dei locali ed impianti	Secondo la gravità 100,00 200,00 300,00
7.6	Mancata comunicazione di avvenimenti di natura	

	straordinaria relativa alle attrezzature e strutture e delle azioni correttive intraprese	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
8) AUTORIZZAZIONE AL SUBAPPALTO		
8.1	Modifiche non autorizzate dal Comune ai servizi subappaltabili	1000,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
9) DOCUMENTAZIONE		
9.1	Mancato invio di quanto previsto nell'Allegato 13	250,00
9.2	Mancata evidenza della documentazione inerente la gestione del Servizio presso le Cucine e nelle singole sedi di ristorazione (es. fogli firma personale, ecc.)	250,00
9.3	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative	250,00
9.4	Mancata registrazione e/o comunicazione dei pasti ordinati/effettivi	250,00
9.5	Mancata comunicazione tramite utilizzo degli appositi prodotti informatici	250,00
9.6	Per ogni giorno di ritardo nella presentazione delle documentazioni o informazioni richieste dal Comune.	50,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
10) CONTROLLO QUALITA'		
10.1	Ogniqualevolta venga negato l'accesso agli incaricati della Stazione Appaltante ad eseguire i controlli di conformità al presente Capitolato	500,00
10.2	Mancato rispetto delle operazioni da effettuare per la distribuzione dei pasti	250,00
10.3	Mancato rispetto totale o parziale del Piano analitico dei controlli relativamente agli alimenti/acqua e nello specifico a quanto citato dall'articolo 48 del Capitolato d'appalto	250,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
11) DIETE		
11.1	Dieta sanitaria per patologia grave preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	5000,00
11.2	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave	5000,00
11.3	Errata redazione diete sanitarie e menu alternativi	500,00
11.4	Mancata o inadeguata consegna di pasti destinati ai regimi dietetici	500,00
11.5	Totale o parziale mancata consegna delle portate e/o delle derrate destinate alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione	500,00
11.6	Mancato invio o reintegro del pasto sostitutivo (totale o parziale) per i regimi dietetici	500,00
11.7	Mancata o inadeguata consegna di derrate alimentari destinate ai regimi dietetici presso le cucine con pasti a crudo	500,00
11.8	Errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico	250,00
11.9	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità	250,00

	delle diete	
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	12) Elementi offerta tecnica	
12.1	Mancato rispetto delle modalità e della tempistica relative a quanto offerto in sede di gara così come definito da C.S.A.	Secondo la gravità 500,00 1000,00 3000,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	13) TIPOLOGIE NON CONTEMPLATE AI PRECEDENTI PUNTI	
13.1	Il Comune si riserva il diritto di sanzionare quei casi ritenuti rilevanti dal Servizio e non espressamente contemplati nelle precedenti tipologie	Secondo la gravità 100,00 250,00 500,00
CODICE	TIPOLOGIA	IMPORTO IN EURO
	14) CONTESTAZIONE PER DANNO ALL'IMMAGINE	
14.1	Mancato rispetto agli obblighi contrattuali che risulti lesivo all'immagine dell'Amministrazione, comprovato anche dal risalto degli eventi sugli organi di stampa, fatto salvo il risarcimento del maggiore danno	Secondo la gravità 2000,00 3000,00

COMUNE DI GENOVA REPERTORIO

Contratto fra il Comune di Genova e la Società per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale relativo al Lotto - CIG

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno duemila... il giorno del mese di in Genova, in una delle sale del Palazzo Comunale , posto in Via Garibaldi al civico numero nove.

INNANZI A ME – Segretario Generale del Comune di Genova

sono comparsi

PER UNA PARTE - il COMUNE DI GENOVA, con sede in Genova Via Garibaldi n. 9, Codice Fiscale 00856930102, (di seguito **Comune**) rappresentato da domiciliato presso la sede del Comune, nella qualità di Dirigente della Direzione Politiche dell'Istruzione per le Nuove Generazioni in esecuzione della Determinazione Dirigenziale n.....

E PER L'ALTRA PARTE - la Società di seguito per brevità denominata Società ... con sede in Via n..... C.A.P. Partita IVA, Codice Fiscale e iscrizione al Registro delle Imprese presso la Camera di Commercio Industria Artigianato ed Agricoltura di n..... rappresentata dal e domiciliato presso la sede della Società, nella qualità dimunito degli idonei poteri a quanto infra.

Quali Signori comparenti, della cui identità personale e poteri io Ufficiale Rogante sono certo;

p r e m e t t o n o

- che in esecuzione della determinazione dirigenziale della Direzione Politiche dell'Istruzione per le Nuove Generazioni n..... esecutiva ai sensi di legge, l'Amministrazione Comunale ha stabilito di procedere, mediante esperimento di procedura aperta selezionando l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016 (codice), al conferimento in appalto del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale relativo a

sei lotti municipali per l'importo complessivo Euro di cui Euro per oneri della

sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso, comprensivo dell'opzione di prosecuzione

sino ad un massimo di ulteriori mesi e così suddiviso:

Lotto importo posto a base di gara Euro di cui Euro per oneri della

sicurezza da interferenze;

- che tale servizio non risulta compreso nelle convenzioni attive stipulate da "CONSIP

S.p.A." e nelle categorie merceologiche di cui all'art. 1 comma 7 del D.L. 95/2012, conver-

tito in Legge 135/2012 e, pertanto, non è soggetto alla disciplina ivi prescritta;

- che in base alle risultanze della gara predetta, riportate in appositi verbali a cronologico n.

...del, n..... del, redatti durante le sedute di gara ed ai quali si fa pieno riferi-

mento, relativamente al Lotto è stata proposta l'aggiudicazione nei confronti della So-

cietà in quanto ha presentato l'offerta più favorevole sotto l'aspetto tecnico, funzionale ed

economico.....;

- che, espletate le verifiche relative all'accertamento dei requisiti soggettivi di cui all'art. 80

del codice del contratti e gli adempimenti disposti dal Decreto Legislativo n. 159 del 6

settembre 2011 e s.m.i., nonché effettuata la verifica della sussistenza dei requisiti richiesti

nel Capitolato, con successiva determinazione dirigenziale della medesima Direzione n.....,

esecutiva in data, l'Amministrazione ha aggiudicato definitivamente il servizio di cui

trattasi alla Società

- che sono stati compiuti gli adempimenti di cui all'art. 76 del Codice e che sono decorsi al-

meno trentacinque giorni dall'ultima di tali comunicazioni e che è in corso di validità il

DURC per la stipula del presente contratto.

Quanto sopra premesso e confermato quale parte integrante del presente contratto, le Parti

come sopra costituite, convengono e stipulano quanto segue.

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Articolo 1. Oggetto e durata del contratto - Il Comune di Genova come sopra rapp-

resentato, affida alla Società che, come sopra costituita, accetta senza riserva alcuna, l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, a ridotto impatto ambientale per il Lotto, per la durata di mesi decorrenti dal e fino al

La Civica Amministrazione, alternativamente:

caso a) nel caso in cui l'I.A. NON si sia impegnata ad offrire e realizzare entro 18 mesi dall'aggiudicazione quanto previsto al punto 18-6.3 del disciplinare di gara "Soluzioni migliorative rivolte a favorire la produzione dei pasti nelle sedi scolastiche", si riserva l'opzione di proseguire il servizio, alle stesse condizioni offerte in sede di gara, per una durata massima di ulteriori 24 mesi;

caso b) nel caso l'I.A. si sia impegnata ad offrire e realizzare entro 18 mesi dall'aggiudicazione quanto previsto al punto 18-6.3 del disciplinare di gara "Soluzioni migliorative rivolte a favorire la produzione dei pasti nelle sedi scolastiche", si obbliga ad esercitare l'opzione di rinnovo di cui all'art. 3 del CSA sin dall'aggiudicazione del servizio. Qualora l'I.A. non ottemperi a quanto offerto in sede di gara, con la tempistica sopra individuata, decadrà automaticamente ogni effetto contrattuale derivante dall'esercizio dell'opzione per i 24 mesi successivi.

la Civica Amministrazione si riserva altresì l'opzione di prorogare il presente affidamento, per il tempo strettamente necessario, alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi del comma 11 del predetto art. 106; in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni offerte in gara o più favorevoli per la stazione appaltante.

La Società s'impegna all'esecuzione delle prestazioni alle condizioni di cui al presente contratto e agli atti a questo allegati o da questo richiamati, nonché a quelle contenute nella

propria offerta economica e a quelle contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, garantendo tutti i miglioramenti così come offerti.

Articolo 2 Capitolato Speciale d'Appalto - L'appalto viene conferito e accettato sotto l'osservanza piena, assoluta, inderogabile e inscindibile del presente contratto, e per quanto da esso non disciplinato, delle norme, condizioni, patti, obblighi, oneri e modalità dedotti e risultanti del Capitolato Speciale d'Appalto (d'ora in avanti C.S.A.) e relativi Allegati uniti alla Determinazione Dirigenziale n..... nonché alle condizioni di cui alla determinazione dirigenziale n. tutti provvedimenti della Direzione Politiche dell'Istruzione per le Nuove Generazioni che costituiscono un unico documento informatico che le Parti dichiarano di conoscere, avendolo sottoscritto digitalmente e prima d'ora per accettazione; io Ufficiale Rogante sottoscrivo digitalmente il medesimo, che in formato informatico si allega al presente atto sotto la lettera “..” perché ne formi parte integrante e sostanziale.

Articolo 3. Ammontare dell'appalto - Le Parti come sopra costituite dichiarano che l'importo complessivo del presente servizio, per tutta la durata, ammonta ad Euro comprensivo di Euro per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso il tutto oltre I.V.A., che sarà corrisposta all'Erario secondo il meccanismo della “scissione dei pagamenti” di cui alla Legge 23 dicembre 2014 n.190.

Le Parti si danno atto che il servizio verrà espletato con l'applicazione dei seguenti prezzi unitari a pasto/giornata alimentare, al netto di Euro per oneri riguardanti la sicurezza da interferenze:

Pasti a crudo – Euro

Pasti pronti da consumare in loco - Euro

Pasti pronti da consumare in loco (nidi d'Infanzia) – Euro

Pasti pronti veicolati - Euro

L'importo contrattuale potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto, secondo quanto stabilito dall'art. 106 comma 12 del codice, agli stessi patti prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle prestazioni effettivamente eseguite.

Articolo 4 Articolazione dell'appalto - Costituisce oggetto del presente contratto l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, mediante la fornitura di Pasti a crudo, Pasti pronti da consumare in loco e Pasti pronti veicolati (come meglio definiti nell'art. 6 del C.S.A. "Articolazione del servizio") e con le modalità operative disposte nel Titolo I del capitolo speciale.

In particolare e ai sensi dell'allegato n. 10 del C.S.A. la Società appaltatrice, nell'esecuzione del servizio, dovrà utilizzare n. cucine di proprietà pubblica per la produzione di pasti pronti da consumare in loco.

Le sedi che usufruiranno del servizio di ristorazione scolastica sono ricomprese nel Municipio e dettagliatamente elencate nell'Allegato 1 al suddetto C.S.A.; il numero dei pasti citato nell'allegato n. 10 del C.S.A. è indicativo e potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che la Società possa vantare diritti o riserve di sorta.

Inoltre a seguito di circostanze contingenti e/o imprevedibili il Comune si riserva la facoltà di apportare integrazioni dell'entità del servizio o di modificare, in una o più sedi di ristorazione, la forma gestionale inizialmente indicata, così come disposto nel Titolo I - articoli **6, 8 e 10** del citato C.S.A..

L'erogazione dei pasti avverrà sulla base del calendario relativo alla ristorazione scolastica stabilito dalla citata Direzione – Servizi di supporto al sistema Educativo - Ristorazione e meglio espressi all'art. **13** del suddetto C.S.A..

Le derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e delle bevande devono essere conformi alle vigenti normative in materia e a quanto espresso alle "Tabelle Merceologiche dei prodotti alimentari" (Allegato 9) e "Limiti di contaminazione microbica alimenti - super-fici" (Allegato 6) tutti allegati al C.S.A. sopraccitato.

La Preparazione e somministrazione dei pasti dovranno essere espletate nel rispetto dei Titoli III - IV - V - VI – VII – VIII del predetto C.S.A..

LOTTO BASSA VALBISAGNO / PONENTE

Articolo .. - Corrispettivo per utilizzo dei Centro Produzione Pasti “Da Passano” e

Thour

- Per l'utilizzo del Centro di Produzione pasti di proprietà comunale la Società è tenuta, ai sensi di quanto disposto e con le modalità di cui all'art. 68 del Capitolato Speciale, al versamento dell'importo annuale di Euro; detto importo è soggetto ad adeguamento annuale sulla base degli indici ISTAT.

Ai sensi dell'art. 66 del Capitolato Speciale d'appalto la Società appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni dovrà garantire gli interventi di manutenzione dei beni immobili e mobili di proprietà del Comune disposti negli allegati “11 - Manutenzione ordinaria dei locali ed impianti di ristorazione” e “12 - Manutenzione delle attrezzature”.

Articolo ... - Verifica di conformità –

Ai sensi del Titolo XII del predetto C.S.A. il direttore dell'esecuzione, al quale competono gli adempimenti disposti all'art.85 del citato C.S.A, effettua controlli di rispondenza e di qualità ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio, anche avvalendosi del personale tecnico operante a livello territoriale e in caso di inosservanza o di inadempienza alle condizioni contrattuali, a carico della Società saranno applicate le penalità previste dal successivo articolo 11, riservandosi il Comune di risolvere il contratto, in danno alla Società stessa, ai sensi dell'art.1456 - II comma - del Codice Civile.

Articolo 7 Sospensioni delle prestazioni - La Società non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida inoltrata a mezzo PEC. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Articolo ... Oneri a carico dell'appaltatore – Sono a carico della Società tutti gli oneri disposti dal Capitolato Speciale d'Appalto; in particolare la Società è responsabile della disciplina e del buon ordine nell'esecuzione delle prestazioni ed ha obbligo di osservare e far osservare al proprio personale le norme di legge e di regolamento.

La Società come sopra costituita, dichiara che il servizio oggetto del presente atto verrà eseguito sotto la personale cura, direzione e responsabilità del, che potrà venire sostituito, in caso di impedimento, da altra persona purché munita dei requisiti richiesti il cui nominativo dovrà essere tempestivamente comunicato alla Civica Amministrazione.

Articolo .. Subappalto - Previa autorizzazione della Civica Amministrazione e nel rispetto dell'articolo 105 del Codice, nonché con le modalità previste dal capitolato speciale la Società ... nella propria offerta ha indicato di voler affidare in subappalto, le seguenti attività:...

A tale scopo sono state indicate le seguenti imprese: 1) Codice Fiscale; 2).... Codice Fiscale; 3) Codice Fiscale;

Ai sensi dell'articolo ... del predetto Capitolato, personale della Civica Amministrazione effettua controlli di rispondenza e di qualità ed accertamenti sulla corretta prestazione del servizio.

Articolo ... Pagamenti - Non è dovuta alcuna anticipazione; la Società dovrà present-

are all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti effettuata nel mese precedente, contenenti gli elementi disposti all'art. 95 del C.S.A.

Sull'importo progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Ai sensi e per gli effetti del comma 5 dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i il CIG è

Le Parti si danno reciprocamente atto che la Società è obbligata ad emettere fattura elettronica; in caso di mancato adempimento a tale obbligo il Comune non potrà liquidare i corrispettivi dovuti. Il Comune rigetterà le fatture elettroniche pervenute qualora non contengano i seguenti dati: il numero d'ordine, il numero di C.I.G. ed il codice IPA seguente: 1DQ388.

Quest'ultimo codice potrà essere modificato in corso di esecuzione del contratto, l'eventuale modifica verrà prontamente comunicata alla Società via PEC.

Le Parti, altresì, si danno reciprocamente atto che la fattura emessa dalla Società dovrà riportare obbligatoriamente tutti i dati previsti dall'art. 21, D.P.R. n. 633/1972 (compresa l'indicazione separata di imponibile, aliquota I.V.A., imposta totale ecc.) e l'annotazione obbligatoria "scissione dei pagamenti" mediante indicazione all'interno dei Dati Riepilogo, nel campo Esigibilità, della lettera "S", integrandola eventualmente con il riferimento all'art. 17-ter del D.P.R. n, 633/1972 nel campo "Norma Rif". La mancata o non corretta compilazione del campo "Esigibilità" come sopra indicato costituisce motivo di rifiuto della fattura trasmessa in formato elettronico.

I pagamenti saranno effettuati mediante l'emissione di bonifico bancario presso i seguenti Istituti bancari dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, ai sensi del

comma 1 dell'articolo 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.: IBAN

La persona delegata ad operare sui suddetti conti bancari èCodice Fiscale

La Società si impegna a comunicare, entro sette giorni, al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010 e s.m.i.

Nel caso di pagamenti di importo superiore a cinquemila euro, il Comune, prima di effettuare il pagamento a favore del beneficiario, provvederà a una specifica verifica, ai sensi di quanto disposto dall'art. 48-bis del D.P.R. 29 settembre 1973, n. 602, presso " l'Agenzia dell'Entrate per la Riscossione.

Articolo ... Garanzia fideiussoria a titolo di cauzione definitiva - A garanzia della perfetta

esecuzione del servizio dell'osservanza di tutte le norme contrattuali la Società ha presentato polizza fidejussoria della Società emessa in ... il con il n..... per l'importo di Euro ridotto ai sensi dell'art. 103 comma 1 del codice.

Detta garanzia (cauzione), preve eventuali necessarie proroghe, resterà vincolata per tutta la durata del servizio e fino a quando non sarà stato adottato il relativo provvedimento autorizzativo allo svincolo.

La stazione appaltante può richiedere all'appaltatore la reintegrazione della cauzione ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'appaltatore.

Articolo ... Penali - Il Comune, a tutela delle norme contenute nel C.S.A. si riserva di applicare in caso di inadempienze le penalità disposte e meglio dettagliate, per ciascuna delle fattispecie contestabili, nell'Allegato 14 al medesimo C.S.A.; non è comunque precluso al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente contemplati, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

L'applicazione della penale sarà preceduta da formale contestazione effettuata per iscritto, rispetto alla quale la Società avrà la facoltà di presentare le proprie contro deduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla data del ricevimento della contestazione stessa; se entro i dieci giorni dalla data di ricevimento della contestazione, la Società predetta non fornisce alcuna motivata giustificazione scritta, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste.

L'importo complessivo delle penali irrogate ai sensi dei commi precedenti non può superare il 10% dell'importo contrattuale; qualora le inadempienze siano tali da comportare il superamento di tale importo trova applicazione quanto previsto in materia di risoluzione del contratto.

Il provvedimento applicativo della penale sarà assunto dal Comune e verrà comunicato alla Società; l'importo relativo all'applicazione della penale, esattamente quantificato nel provvedimento applicativo della stessa penalità, verrà introitato mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento della fatturazione.

Articolo ... Risoluzione del contratto – La Civica Amministrazione ha facoltà di risolvere il contratto ai sensi degli artt. 1453-1454 del Codice Civile, previa diffida ad adempiere ed eventuale conseguente esecuzione d'ufficio, a spese della Società, qualora la stessa non adempia agli obblighi assunti con la stipula del contratto con la perizia e la diligenza richieste nella fattispecie, ovvero per gravi e/o reiterate violazioni degli obblighi contrattuali o per gravi e/o reiterate violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, ovvero ancora qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per il Comune, ovvero vi sia stato grave inadempimento della Società stessa nell'espletamento del servizio in parola mediante subappalto non autorizzato -associazione in partecipazione, cessione anche parziale del contratto.

Costituiscono motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C.

(Clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie

a) sopravvenuta causa di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;

b) grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni, errore grave nell'esercizio delle attività, nonché violazioni alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro e violazioni alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali;

c) falsa dichiarazione o contraffazione di documenti nel corso dell'esecuzione delle prestazioni;

d) qualora le transazioni di cui al presente appalto non vengano eseguite avvalendosi di Istituti Bancari o della società Poste italiane Spa o degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione, ai sensi del comma 9-bis dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i.

e) in caso di esito interdittivo delle informative antimafia emesse dalla Prefettura per il contraente, e qualora emerga, per quanto possa occorrere, l'impiego di manodopera con modalità irregolari o il ricorso a forme di intermediazione abusiva per il reclutamento della stessa;

f) in caso di inosservanza degli impegni di comunicazione alla Prefettura di ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità nonché offerta di protezione o ogni illecita interferenza avanzata prima della gara e/o dell'affidamento ovvero nel corso dell'esecuzione del servizio nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente, e di ogni altro soggetto che intervenga a qualsiasi titolo nella esecuzione del contratto, e di cui lo stesso venga a conoscenza;

g) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del capitolato speciale in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli ob-

blighi contrattuali non eliminate dall'Impresa Aggiudicataria, anche a seguito di diffide del

Comune;

h) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del C.S.A. relative alle caratteristiche merceologiche;

i) - 1 (uno) episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia dell'Impresa Aggiudicataria;

l) - errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;

m) - interruzione non motivata del servizio;

n) - gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;

o) - destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;

p) - gravi difformità nella realizzazione del servizio in relazione a quanto offerto in sede di gara;

Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata o PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva; la risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto della Civica Amministrazione al risarcimento dei danni subiti, a causa dell'inadempimento.

Costituiranno inoltre causa di risoluzione di diritto ai sensi degli artt. 1453-1454 C.C. le seguenti ipotesi:

- applicazioni delle penali per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale;

- reiterazione di tre contestazioni e in assenza di giustificazioni ritenute valide dall'Amministrazione, ferma restando l'applicazione delle penali previste dall'art. 92 "Penalità previste" del C.S.A.;

- inadempienze gravi degli obblighi contrattuali che si protraggano oltre il termine perentorio assegnato dal Comune all'I.A. per porre fine all'inadempimento.

In tali casi il Comune procederà alla contestazione degli addebiti e fisserà un termine perentorio, non inferiore a giorni 15, entro il quale la Società dovrà uniformarsi agli standards richiesti ovvero agli obblighi normativi e/o contrattuali; la contestazione verrà effettuata tramite PEC.

Il contratto si intenderà risolto di diritto alla scadenza del termine prefissato, in mancanza di tempestivo integrale adempimento; alla Società verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio regolarmente effettuato prima della risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni che sono a totale ed esclusivo carico della società; al fine di recuperare penalità, spese e danni il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della Società nonché sulla cauzione, che sarà incamerata senza necessità di autorizzazione della stessa o diffide.

In tutti i casi di risoluzione anticipata del contratto il Comune effettuerà, tramite propri periti, una stima dei beni e servizi forniti e dei beni e servizi da fornire e valuterà l'entità del danno subito; tale accertamento potrà essere, se richiesto, eseguito in contraddittorio con rappresentanti dell'impresa fornitrice e le risultanze dello stesso verranno verbalizzate e sottoscritte dai presenti.

La risoluzione del contratto non pregiudica in ogni caso il diritto del Comune al risarcimento dei danni subiti a causa dell'inadempimento.

TITOLO II – ADEMPIMENTI CONTRATTUALI SPECIALI

Articolo .. adempimenti in materia di lavoro dipendente, previdenza e assistenza – La Società è obbligata ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali, per il settore di attività e per la località dove sono eseguite le prestazioni, oltrechè quanto indicato al TITOLO II - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO del C.S.A., per tutta la durata contrattuale.

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, accertato dagli Enti Competenti che ne richiedano il pagamento, il Comune di Genova effettua trattenute su

qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per l'esecuzione delle prestazioni e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria.

In particolare la Società, è tenuta ad applicare la “clausola sociale” così come indicata negli artt. 19 e sgg. del C.S.A. -

Per ogni inadempimento rispetto agli obblighi di cui al presente articolo, accertato dagli Enti Competenti che ne richiedano il pagamento, il Comune di Genova effettua trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'appaltatore per l'esecuzione delle prestazioni e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, all'escussione della garanzia fideiussoria.

Articolo .. Sicurezza e salute dei lavoratori – La Società dichiara e garantisce di aver assunto dettagliate informazioni sui rischi specifici inerenti all'esecuzione del servizio, non connessi con i rischi di interferenza individuati nel documento di valutazione dei rischi e di aver pertanto adottato le necessarie misure in materia di sicurezza del lavoro contenute nel D.to L.vo 81/2008 e s.m.i.

La Società ha depositato presso la stazione appaltante il documento di valutazione dei rischi, di cui all'art. 7 comma 3 del predetto Decreto, contenente le misure adottate per eliminare le interferenze; detto documento che forma parte integrante del presente contratto, è depositato agli atti della Civica Amministrazione ed inoltre sarà messo a disposizione delle Autorità competenti alle verifiche ispettive di controllo.

La Società s’impegna ad aggiornare la documentazione di cui sopra, ogni volta che mutino le condizioni di esecuzione a diverso titolo quale tecnico, organizzativo o logistico, comunque incidenti sulle modalità realizzative.

Articolo .. – Responsabilità verso terzi e assicurazione - La Società....., assume la responsabilità di danni a persone e cose, sia per quanto riguarda i dipendenti e i materiali di sua proprietà, sia quelli che essa dovesse arrecare a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio e delle attività connesse, sollevando il Comune di Genova da ogni responsabilità al

riguardo; essa ha presentato alla Direzione Politiche dell'Istruzione per le Nuove Generazioni

le polizze assicurative previste all'art. 104 del C.S.A., che tengano indenne il Comune dai rischi derivanti dall'esecuzione delle prestazioni nonché garanzia per responsabilità civile verso terzi.

Articolo 16 Trattamento dati personali e sensibili --La Società è individuata con specifico provvedimento quale responsabile del trattamento ai sensi dell'articolo 29 del D.Lgs. n. 196/2003 dei dati personali e/o sensibili inerenti gli utenti di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n.196/2003 e s.m.i.

Ai sensi dell'art. 111 - Trattamento dei dati personali – del C.S.A. e ai fini degli adempimenti di cui al D.Lgs. n. 196/2003 La Società ha individuato il nato a, che provvederà in particolare a quanto di seguito specificato:

- informativa all'interessato ai sensi art. 13 D.Lgs. n. 196/2003, attraverso la predisposizione di apposite indicazioni e strumenti per gli incaricati (Modulistica);

- individuazione per iscritto degli incaricati, aggiornamento periodico, formazione;

- fornire indicazioni scritte agli incaricati sulle modalità di trattamento, sia con strumenti elettronici che senza;

- adozione e gestione di minime misure di sicurezza, ai sensi titolo V - capo II D.Lgs. n. 196/2003;

- in caso di trattamento di dati sensibili o giudiziari, ai sensi artt. 20,21 e 22 D.Lgs. n. 196/2003, adeguata gestione e controllo delle modalità di trattamento, al fine di evitare accessi non autorizzati e trattamenti non consentiti;

- in caso di trattamento di dati con strumenti diversi da quelli elettronici, accesso controllato ai dati e conservazione degli stessi in archivi debitamente custoditi;

- adozione di idonee misure per garantire la riservatezza dei colloqui.

TITOLO III – DISPOSIZIONI FINALI

Articolo ... Documenti che fanno parte del contratto - Fanno parte integrante del presente contratto, sebbene non allegati in quanto non materialmente e fisicamente uniti al medesimo, ma depositati agli atti del Comune di Genova, avendone comunque le Parti preso diretta conoscenza e accettandoli integralmente, i seguenti documenti

- il documento di valutazione dei rischi previsto dall'articolo ... del presente contratto;
- l'offerta presentata in sede di gara dalla società.

Articolo ... Controversie - Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le Parti, dall'interpretazione, esecuzione, scioglimento del presente contratto e del sotteso rapporto giuridico con esso dedotto, saranno devolute alla competente Autorità Giudiziaria - Foro esclusivo di Genova.

Articolo ... Spese di contratto, imposte, tasse e trattamento fiscale - Tutte le spese alle quali darà luogo il presente atto, inerenti e conseguenti (imposte, tasse, diritti di segreteria ecc.) e comprese quelle occorse per la procedura aperta sono a carico della Società che, come sopra costituita, vi si obbliga.

Ai fini fiscali si dichiara che le prestazioni di cui al presente contratto sono soggetti all'imposta sul valore aggiunto, per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'articolo 40 del D.P.R. 26 aprile 1986, n. 131.

Tutti gli allegati al presente atto sono da intendersi quale parte integrante e sostanziale di esso e le Parti, avendone preso visione, col mio consenso, mi dispensano dal darne lettura.

Richiesto io, Ufficiale Rogante del Comune ho ricevuto il presente atto, che consta di sedici pagine e parte della diciassettesima da me redatto su supporto informatico non modificabile e letto, mediante l'uso ed il controllo personale degli strumenti informatici, alle parti comparenti, le quali lo approvano e con me sottoscrivono digitalmente a termine di Legge.

Per il Comune di Genova

Per la Società -

Ufficiale Rogante

.....

(sottoscritto digitalmente)



COMUNE DI GENOVA

**DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE
GENERAZIONI**

SERVIZI DI RISTORAZIONE

Gara europea a procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale e di educazione alimentare per n. 6 lotti

Schede offerta tecnica

Azienda.....

Lotto.....

1.1.1 - Tempo medio di percorrenza

Parametro di riferimento:

Giorno.....

(Indicare il giorno in cui si richiede il maggior numero di consegne come individuato ed evidenziato nella tabella Andamento pasti di cui all'allegato 16)

N. giro di consegna	Sede produttiva (indicare indirizzo ai fini del calcolo della distanza media (1.1.5))	Sedi di ristorazione intermedie	Ultima sede di ristorazione	Tempo di percorrenza complessivo del tempo per le operazioni di scarico e consegna espresso in minuti
Es. di compilazione	Struttura produttiva	Sede di ristorazione n.1, sede di ristorazione n. 2, sede di ristorazione n. 3, ecc.....	Sede di ristorazione ennesima	totale minuti
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				

2 - Qualità degli alimenti	% offerta
2.1 Maggior quota % verdure e ortaggi bio	
2.2 Maggior quota % legumi bio	
2.3 Maggior quota % patate bio	
2.4 Maggior quota % pane bio	
2.5 Maggior quota % olio EVO DOP	
2.6 Maggior quota % carne bovina bio	
2.7 Quota % carni avicole bio	

Data:

Firma del

Legale Rappresentante e
di tutti i Legali Rappresentanti in caso di R.T.I.

	Si	No
1.1.4 Impegno ad assorbire il 100% del personale dedicato al trasporto		
1.2.5 Impegno ad assorbire il 100% del personale dell'appaltatore uscente		
2.9 Utilizzo esclusivo formaggio bio prodotto con latte italiano		
2.10 Utilizzo esclusivo pasta bio prodotta con grano italiano		
2.11 Utilizzo esclusivo riso bio da produzione italiana		
2.12 Impegno a utilizzare patate fresche NON di IV gamma		
2.13 Impegno a utilizzare carote fresche NON di IV gamma		

Data:

Firma del

Legale Rappresentante e
di tutti i Legali Rappresentanti in caso di R.T.I.

FACSIMILE DICHIARAZIONI INTEGRATIVE A CORREDO DEL DGUE
DA RENDERE DA CIASCUN OPERATORE ECONOMICO
(come da punto 15.3 BANDO TIPO ANAC)

Gara europea a procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per n. 6 lotti - 2018/2021

LOTTO CIG
LOTTO CIG

Il sottoscritto/a _____ nato/a a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società _____
sede legale _____ sede operativa _____
n. telefono _____ n. fax _____
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____

Che partecipa alla gara di cui all'oggetto in qualità di

- Impresa individuale (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. a);
- Società, specificare tipo _____;
- Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. b);
- Consorzio tra imprese artigiane (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. b);
- Consorzio stabile (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. c);
- Mandataria di un raggruppamento temporaneo (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. d);
- Mandante di un raggruppamento temporaneo (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. d);
- Aggregazione di imprese di rete (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett. e);
- GEIE (D.Lgs. 50/2016 art. 45 – comma 2 - lett.g);

consocio della responsabilità che assume e delle sanzioni penali stabilite dal D.P.R. 445/2000 art. 76

ATTESTA

- che l'impresa non si trova in alcuna delle cause di esclusione dalla partecipazione alle procedure d'appalto elencate all'art. 80 del codice dei contratti ed in particolare comma 1 lett.b-bis) comma 5 lett.f-bis) e f-ter)

- nei propri confronti e, per quanto a propria diretta conoscenza, nei confronti di tutti i soggetti di cui al comma 3 dell'art. 80 del Codice di cui infra, **NON** sussistono cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'art. 67 del D.Lgs. n. 159/2011 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 84 comma 4 del medesimo Decreto

(NB inserire il titolare, se si tratta di impresa individuale, il/i socio/i, in caso di società in nome collettivo, il/i socio/i accomandatario/i, in caso di società in accomandita semplice, i membri del consiglio d'amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o i soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, il socio unico, persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio nonchè i soggetti eventualmente cessati)

Sig. nella qualità di nato a il residente in Codice Fiscale

Sig. nella qualità di nato a il residente in Codice Fiscale

- che la carica di direttore/i tecnico/i o preposto/i – responsabile/i tecnico/i è / sono.

Sig. nella qualità di nato a il residente in Codice Fiscale

Sig. nella qualità di nato a il residente in Codice Fiscale

– che i soggetti eventualmente cessati dalla carica nell'anno antecedente la pubblicazione del presente bando sono i seguenti:

Sig. nella qualità di nato a il residente in Codice Fiscale

di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:

- a. di tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara ed in particolare il contenuto di tutti gli articoli del Capitolato Speciale, del Disciplinare di Gara e dello schema di contratto che accetta senza condizione o riserva alcuna;
- b. delle condizioni contrattuali e degli oneri, compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi;
- c. di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta.
- d. di aver preso atto che il mancato versamento delle spese, come definite nell'avviso di gara, di contratto come pure la mancata presentazione della cauzione definitiva, potrà comportare la decadenza dell'aggiudicazione, con le conseguenze in relazione ai danni, e di obbligarsi altresì, in caso di aggiudicazione, al pagamento delle spese di pubblicità legale (sia sui quotidiani che sulla G.U.R.I. ai sensi dell'art. 216 comma 11 del codice);

vigenza di patti/protocolli di legalità

- di essere edotto che il presente appalto soggiace alla convenzione sottoscritta tra la Prefettura, il Comune di Genova e le Società aderenti, in data 18/09/2012 con atto a rogito Segretario Generale del Comune di Genova Dott. Vincenzo Del Regno Repertorio 67397, registrata il 25/09/2012 al n. 14296 serie 1T, prorogata in data 18 settembre 2014 e, da ultimo, in data 23 dicembre 2015 ed in particolare

- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, a comunicare al committente, per quanto compatibile con il presente appalto, e per il successivo inoltro alla Prefettura ai fini delle necessarie verifiche, i dati relativi alle società e alle imprese, anche con riferimento agli assetti societari, di cui intende avvalersi nell'affidamento dei servizi di seguito elencati: trasporto di materiale a discarica, trasporto e/o smaltimento rifiuti, fornitura e/o trasporto di terra e/o di materiali inerti e/o di calcestruzzo e/o di bitume, acquisizioni dirette e indirette di materiale di cava per inerti e di materiale di cava a prestito per movimento terra, fornitura di ferro lavorato, noli a freddo di macchinari, fornitura con posa in opera e noli a caldo (qualora gli stessi non debbano essere assimilati al subappalto ai sensi dell'art. 105 del decreto legislativo n. 50/2016), servizio di autotrasporto, guardiania di cantiere, alloggio e vitto delle maestranze;

- di essere edotto che l'affidamento sarà risolto di diritto, in conseguenza di procedure concorsuali, o in caso di esito interdittivo delle informative antimafia emesse dalla Prefettura a carico del primo in graduatoria, dell'aggiudicatario, o del contraente;

- di impegnarsi, se aggiudicatario, a riferire tempestivamente alla Prefettura ogni illecita richiesta di danaro, prestazione o altra utilità nonché offerta di protezione o ogni illecita interferenza avanzata prima della gara e/o dell'affidamento ovvero nel corso dell'esecuzione nei confronti di un proprio rappresentante, agente o dipendente, delle imprese subappaltatrici e di ogni altro soggetto che intervenga a qualsiasi titolo, e di cui lo stesso venga a conoscenza;

- di essere edotto che l'inosservanza degli impegni di comunicazione di cui sopra integra una fattispecie di inadempimento contrattuale consentendo ai committenti di chiedere anche la risoluzione del contratto di

appalto, e che comunque gli obblighi sopra indicati non sostituiscono in alcun caso l'obbligo di denuncia all'Autorità Giudiziaria;

- di accettare di essere sottoposto ad eventuali verifiche antimafia;
- di obbligarsi, in caso di aggiudicazione, a dare immediata comunicazione ai committenti e alla Prefettura delle violazioni, da parte del subappaltatore o del subcontraente, degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- di non essersi accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- di rispettare la complessiva disciplina inerente la sicurezza sul lavoro di cui, in particolare, al decreto legislativo n. 81/2008 e s.m.i. e al D.M. 10 marzo 1998.
- di essere edotto che il committente potrà procedere alla risoluzione del contratto qualora emerga, l'impiego di manodopera con modalità irregolari o il ricorso a forme di intermediazione abusiva per il reclutamento della stessa.
- di essere edotto che nel contratto sono inserite le clausole di legalità di cui ai precedenti punti

PARTICOLARI CONDIZIONI DI ESECUZIONE

- accetta, ai sensi dell'art. 100, comma 2 del Codice, i requisiti particolari per l'esecuzione del contratto nell'ipotesi in cui risulti aggiudicatario ed in particolare:

In caso di partecipazione per i lotti: 1 Centro Est, 2 Centro Ovest/Valpolcevera, 4 Medio Levante/Levante, 5 Media Valbisagno e 6 Medio Ponente

- di avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive (**cucina e magazzino**) idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, regolarmente autorizzato/i da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi 35 (trentacinque) minuti e specificando quanto segue:

- ubicazione della/e struttura/e:
 - Comune Via.....;
 - Comune Via.....;

indicazione della potenzialità **produttiva giornaliera globale** espressa in numero di pasti per ogni tipo di legame produttivo impiegato dettagliato come segue:

- numero pasti.....legame produttivo
- numero pasti.....legame produttivo
- numero pasti.....legame produttivo

indicazione (in superfici e volumi) della **capacità** di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, **per il confezionamento di.....numero pasti:**

Deposito a temperatura ambiente	mq.....	mc.....
Frigoconservazione	mq.....	mc.....
Lavorazione e confezionamento	mq.....	mc.....

- caratteristiche strutturali documentate da **planimetria** con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi
- il possesso della conformità di locali e attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
- il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino) ai sensi della normativa vigente consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate, DICHIARA CHE

- la potenzialità produttiva giornaliera globale riferita ai **pasti pronti veicolati** da poter dedicare all'esecuzione del servizio di cui al presente appalto è pari anumero pasti corrispondente a turni produttivi meridiani;
- attesta che tale capacità è pari o superiore alla somma della frequenza massima (pasti pronti veicolati) richiesta relativamente al lotto per il quale presenta offerta.
- relativamente al magazzino, la capacità giornaliera globale riferita ai **pasti a crudo e da consumare in loco**, da poter esclusivamente dedicare all'esecuzione del servizio di cui al presente appalto, è pari anumero pasti;
- attesta che tale capacità è pari o superiore alla somma della frequenza massima (pasti a crudo e da consumare in loco) richiesta relativamente al lotto per il quale presenta offerta.

(NB - Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le imprese alleghino il contratto che ne attesti la messa a disposizione o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto.

Il contratto di locazione dovrà contenere una clausola di rinnovo per un periodo corrispondente all'eventuale prosecuzione del servizio di cui all'art. 3 "Durata" del C.S.A.)

NEL CASO IN CUI IL CONCORRENTE NON SIA IN POSSESSO DELLA PROPRIETÀ/DISPONIBILITÀ AZIENDALE

- di impegnarsi ad avere entro **LA DATA DI AVVIO DEL SERVIZIO** la disponibilità di una o più strutture produttive (**cucina/e e magazzino/i**). idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi 35 (trentacinque) minuti e specificando quanto segue:

- ubicazione della/e struttura/e;
 - ComuneVia.....;
 - ComuneVia.....;
- indicazione della potenzialità produttiva giornaliera globale espressa in numero di pasti per ogni tipo di legame produttivo impiegato dettagliato come segue:
 - numero pasti.....legame produttivo
 - numero pasti.....legame produttivo
 - numero pasti.....legame produttivo

indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, per il confezionamento di.....numero pasti:

Deposito a temperatura ambiente	mq.....mc.....
Frigoconservazione	mq.....mc.....
Lavorazione e confezionamento	mq.....mc.....

in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate, DICHIARA CHE:

- la potenzialità produttiva giornaliera globale riferita ai **pasti pronti veicolati** pari anumero pasti corrispondente a turni produttivi meridiani, **da poter dedicare all'esecuzione del servizio** di cui al presente appalto;
- relativamente al magazzino, la capacità giornaliera globale riferita ai **pasti a crudo e da consumare in loco**, pari anumero pasti, da poter esclusivamente **dedicare all'esecuzione del servizio** di cui al presente appalto.

In caso di partecipazione al lotto 3 - Bassa Valbisagno/Ponente

- di avere la **proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive adibite a magazzino** idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio e specificandone quanto segue:

ubicazione della/e struttura/e

- ComuneVia.....;

- ComuneVia.....;

- indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, **per il confezionamento di.....**numero pasti:

Deposito a temperatura ambiente mq.....mc.....

Frigoconservazione mq.....mc.....

Lavorazione e confezionamento mq.....mc.....

- caratteristiche strutturali documentate da **planimetria** con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi;

- il possesso della conformità di locali ed attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;

- il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

- Dichiaro che la capacità giornaliera globale riferita ai **pasti a crudo e da consumare in loco**, da poter esclusivamente dedicare all'esecuzione del servizio di cui al presente appalto, è pari a numero pasti;

- attesta che tale capacità è pari o superiore alla somma della frequenza massima (pasti a crudo e da consumare in loco) richiesta relativamente al presente lotto.

Nel caso in cui l'impresa partecipante **non disponga** della/delle struttura/e produttiva/e s'impegna ad avere entro **LA DATA DI AVVIO DEL SERVIZIO** la disponibilità **aziendale di una o più strutture produttive adibite a magazzino** idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio e specificandone quanto segue:

ubicazione della/e struttura/e

- ComuneVia.....;

- ComuneVia.....;

- indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, **per il confezionamento di.....**numero pasti:

Deposito a temperatura ambiente mq.....mc.....

Frigoconservazione mq.....mc.....

Lavorazione e confezionamento mq.....mc.....

In caso di partecipazione per il lotto Medio Ponente

Si impegna in caso di aggiudicazione del lotto Medio PONENTE ad impiegare personale svantaggiato nella misura **del 20%** (venti per cento) del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 Legge 381/91.

In caso di partecipazione per tutti i lotti

Si impegna in caso di aggiudicazione

- che il servizio sia eseguito sotto la direzione di un responsabile del servizio con titolo di laurea in Tecnologie Alimentari, o in ambito biologico, o con esperienza professionale almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

(NB -Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese tale requisito deve essere posseduto dalla Società designata mandataria)

- che l'elaborazione delle diete personalizzate sia attuata avvalendosi di un/a dietista con titolo di studio previsto dal D.M. 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

(NB - Nel caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando)

Per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"

dichiara di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) oppure dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia

si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

- dichiara di aver preso visione dei luoghi e allega il certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;

ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice comunica che

l'indirizzo di posta elettronica certificata è il seguente:

(solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri) l'indirizzo di posta elettronica

ACCESSO ATTI (barrare una delle due ipotesi)

autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara

oppure

non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice.

Attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti del d.lgs.30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la dichiarazione viene resa.

Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

DICHIARA ALTRESI'

che non sussiste alcuna delle ulteriori seguenti cause di esclusione dalle gare o dalla possibilità di contrarre con le pubbliche amministrazioni:

- nei confronti dell'impresa non è stata comminata l'esclusione dalle gare per due anni, per gravi comportamenti discriminatori (per motivi razziali, etnici, nazionali o religiosi) ai sensi dell'articolo 44 comma 11 del D. Lgs. 25

luglio 1998, n. 286 (“Testo Unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell’immigrazione e norme sulla condizione dello straniero”);

- nei confronti dell’impresa non è stata comminata l’esclusione dalle gare fino a due anni, per gravi comportamenti discriminatori nell’accesso al lavoro, ai sensi dell’articolo 41 del D. Lgs. 11 aprile 2006 n. 198 (“Codice delle pari opportunità tra uomo e donna”);

- nei confronti dell’impresa non è stata comminata l’esclusione dalle gare fino a cinque anni per violazione dell’obbligo di applicare o di far applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona ai sensi dell’articolo 36 della legge 20 maggio 1970 n. 300 (Norme sulla tutela della libertà e dignità dei lavoratori, della libertà sindacale e dell’attività sindacale nei luoghi di lavoro e norme sul collocamento”).

- che, in caso di aggiudicazione (barrare una delle opzioni che seguono):

non intende procedere al subappalto

intende affidare in subappalto, nei limiti di legge, le seguenti attività

e, ai sensi dell’art. 105 comma 6 del codice, che la terna di subappaltatori, in possesso dei requisiti di ordine generale, è la seguente:

1) Codice Fiscale

2) Codice Fiscale

3) Codice Fiscale

_____, li _____
(luogo, data)

Firma

(timbro e firma leggibile)

Informativa ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196: i dati sopra riportati sono prescritti dalle disposizioni vigenti ai fini del procedimento per il quale sono richiesti e verranno utilizzati esclusivamente per tale scopo



COMUNE DI GENOVA

**DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI
SERVIZI DI RISTORAZIONE**

Allegato 15

Elenco personale/consistenza organici impiegati nel precedente appalto

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART. 4 L. 381/91
1	LOTTO CENTRO EST	6s	A.S.M.	20	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
2	LOTTO CENTRO EST	6	A.S.M.	20	Organico lordo per Cucine	-	(termine 31 05 2018)		
3	LOTTO CENTRO EST	5	Autista	37,5	Distacco funzionale presso Adopera (Mediacenter)	SI			
4	LOTTO CENTRO EST	3	RESPONSABILE CENTRO COTTURA	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
5	LOTTO CENTRO EST	5	Autista - magazziniere	35	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
6	LOTTO CENTRO EST	4	Cuoco	35	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
7	LOTTO CENTRO EST	4	Resp. Confezionamento	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
8	LOTTO CENTRO EST	6S	A.S.M.	15	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
9	LOTTO CENTRO EST	5	Autista	37,5	Distacco funzionale presso Adopera (Mediacenter)	SI			
10	LOTTO CENTRO EST	4	Cuoco	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
11	LOTTO CENTRO EST	5	A.S.M.	30	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
12	LOTTO CENTRO EST	6s	ASM	30	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
13	LOTTO CENTRO EST	2	Cuoco	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	no			
14	LOTTO CENTRO EST	6s	A.S.M.	15	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	-	(termine 31 05 2018)		
15	LOTTO CENTRO EST	5	Autista	37,5	Distacco funzionale presso Adopera (Mediacenter)	SI			
16	LOTTO CENTRO EST	4	Cuoco	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
17	LOTTO CENTRO EST	5	A.S.M.	25	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
18	LOTTO CENTRO EST	6s	ASM	24	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova				
19	LOTTO CENTRO EST	6s	A.S.M.	20	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
20	LOTTO CENTRO EST	4	Cuoco	36	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
21	LOTTO CENTRO EST	4	DIETISTA	35	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
22	LOTTO CENTRO EST	5	ASM	20	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
23	LOTTO CENTRO EST	4	Cuoco	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
24	LOTTO CENTRO EST	4	Cuoco	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
25	LOTTO CENTRO EST	5	Aiuto Cuoca	25	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
26	LOTTO CENTRO EST	4	Impiegato Qualità	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
27	LOTTO CENTRO EST	6	A.S.M.	15	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	-	(termine 30 06 2018)		
28	LOTTO CENTRO EST	5	Autista	40	Distacco funzionale presso Adopera (Mediacenter)	NO			
29	LOTTO CENTRO EST	5	Autista	37,5	Distacco funzionale presso Adopera (Mediacenter)	SI			
30	LOTTO CENTRO EST	4	Cuoco	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
31	LOTTO CENTRO EST	4	Cuoco	35	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
32	LOTTO CENTRO EST	6s	A.S.M.	20	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
33	LOTTO CENTRO EST	6s	A.S.M.	20	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	SI			
34	LOTTO CENTRO EST	4	Ispettore	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocorte - Genova	NO			
35	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mt. Maddalena	SI			
36	LOTTO CENTRO EST	6s	ASM	15	Mat. Bertoncini	SI			
37	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Elem. M. Mazza	SI			
38	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. Lagaccio	SI			
39	LOTTO CENTRO EST	6	A.S.M.	15	El. Daneo	-	(termine 31.05.2018)		
40	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mazzini Maria	SI			
41	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCA	40	Nido sarzano	NO			
42	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	12,5	Media don Milani	SI			
43	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. Sarzano	SI			
44	LOTTO CENTRO EST	5	Aiuto Cuoca	25	Mat. Bondi	SI			
45	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	17,5	Mat. Cabrini	SI			
46	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Giano Grillo	SI			
47	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. Bertani	SI			
48	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCA	25	Nido S. Luigi	SI			
49	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. Monticelli	SI			
50	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Elem. Abruzzi	SI			
51	LOTTO CENTRO EST	6	ASM	12	Santa Sofia	SI			
52	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mazzini Maria	SI			
53	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	20	Nido S. Luigi	NO			
54	LOTTO CENTRO EST	6	ASM	12	Mt. Maddalena	-	(termine 31.05.2018)		
55	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Media don Milani	SI			
56	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	mobilità territoriale	SI			
57	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Garaventa	SI			
58	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. Lagaccio	SI			
59	LOTTO CENTRO EST	6	ASM	15	Mat. Bertoncini	SI			
60	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCO	25	Don Acciai	SI			
61	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCA	35	Mazzini Maria	SI			
62	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Garaventa	SI			
63	LOTTO CENTRO EST	6s	ASM	20	Mazzini Maria	NO			
64	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Nido Lomellini	SI			
65	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	21	Media don Milani	SI			
66	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. Monticelli	SI			
67	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCA	20	Nido Camelot	SI			
68	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	20	Mazzini Maria	SI			
69	LOTTO CENTRO EST	6s	ASM	15	Mat. Bertoncini	SI			
70	LOTTO CENTRO EST	5	Aiuto Cuoca	20	Santa Sofia	SI			
71	LOTTO CENTRO EST	5	ASM	15	mobilità territoriale	SI			

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
72	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	20	Mazzini Maria	SI			
73	LOTTO CENTRO EST	5	Aluto Cuoca	25	Don Accial	SI			
74	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Il Delfino	SI			
75	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCO	35	Nido San Donato	NO			
76	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mazzini Maria	SI			
77	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. La vita è bella	SI			
78	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCA	30	Nido Oleandro	SI			
79	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	El. Daneo	SI			
80	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	El. M. Mazza	SI			
81	LOTTO CENTRO EST	5	Aluto Cuoco	20	Mat. Bertoncini	NO			
82	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	El. Daneo	SI			
83	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Elem. Abruzzi	SI			
84	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Garaventa	SI			
85	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	El. Daneo	SI			
86	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	20	Mazzini Maria	SI			
87	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	20	Elem. Abruzzi	SI			
88	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCA	25	Mat. Bondi	SI			
89	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. Monticelli	SI			
90	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. La vita è bella	SI			
91	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Mat. Bertoncini	SI			
92	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	mobilità territoriale	SI			
93	LOTTO CENTRO EST	6s	A.S.M.	15	Nido Camelot	NO			
94	LOTTO CENTRO EST	5	Aluto Cuoca	20	Nido S. Luigi	SI			
95	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCA	20	Il Delfino	SI			
96	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	El. Daneo	SI			
97	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	San Paolo	SI			
98	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Nido S. Luigi	SI			
99	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	El. Daneo	SI			
100	LOTTO CENTRO EST	4	CUOCO	36	S. Sofia	NO			
101	LOTTO CENTRO EST	6S	ASM	15	Media don Milani	SI			
102	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	40,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	1,15302	
103	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	20,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	0,54507	
104	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	23,39	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	0,18017	
105	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	36,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO		
106	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	20,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO	0,55256	
107	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO	0,36034	
108	LOTTO CENTRO OVEST	5	AUTISTA	40,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	0,94593	
109	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	20,00	Inf. Fantasia	SI	INDETERMINATO	0,54051	
110	LOTTO CENTRO OVEST	5	AUTISTA	40,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	0,75674	
111	LOTTO CENTRO OVEST	5	AUTISTA	40,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	0,94593	
112	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	25,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO	0,726744	
113	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO	1,13512	
114	LOTTO CENTRO OVEST	4	DIETISTA	40,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	0,7686	
115	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	0,57645	
116	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	0,72674	
117	LOTTO CENTRO OVEST	3	CUOCO/AIUTO CUOCO	40,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	1,01337	
118	LOTTO CENTRO OVEST	4	IMPIEGATO AMMINISTRATIVO	40,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	1,15291	
119	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	24,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO	0,56756	
120	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO PULIZIE	30,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO	1,09012	
121	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	40,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO	1,13512	
122	LOTTO CENTRO OVEST	5	ADDETTO SERVIZIO MENSA	25,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO	0,56756	
123	LOTTO CENTRO OVEST	3	CUOCO/AIUTO CUOCO	40,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO		
124	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	20,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO		
125	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO		
126	LOTTO CENTRO OVEST	5	IMPIEGATO AMMINISTRATIVO	20,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO		
127	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	30,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO		
128	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Montegrappa/ Inf. San Marino	SI	INDETERMINATO	0,18017	
129	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	Inf. Firpo	SI	INDETERMINATO	0,72674	
130	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Montale/Inf. Andersen	SI	INDETERMINATO	0,54204	
131	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Cantore	SI	INDETERMINATO	0,54506	
132	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El.X Dicembre/Inf. Fumagalli	SI	INDETERMINATO	0,54505	
133	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	21,00	El. Montale/ Inf. Andersen	SI	INDETERMINATO	0,72674	
134	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Fossato/Inf. Disney	SI	INDETERMINATO	0,90843	
135	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Cantore	SI	INDETERMINATO	0,72674	
136	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	25,00	El Chiabrera/Inf. Loi		INDETERMINATO	1,09011	
137	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mameli/ Inf. Mameli	SI	INDETERMINATO	1,09011	
138	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Montegrappa/ Inf. San Marino	SI	INDETERMINATO	0,90843	
139	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Montegrappa/ Inf. San Marino	SI	INDETERMINATO	0,90843	
140	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Salgari	SI	INDETERMINATO	1,09011	
141	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Cantore	SI	INDETERMINATO	0,54506	
142	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Montegrappa/ Inf. San Marino	SI	INDETERMINATO	1,09012	

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
143	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mazzini	SI	INDETERMINATO	0,54506	
144	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Montale/ Inf. Andersen	SI	INDETERMINATO	0,72674	
145	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	35,00	Inf. Tollot	SI	INDETERMINATO	0,57645	
146	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	25,00	Inf. Garbarino	SI	INDETERMINATO	1,13512	
147	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Cantore	SI	INDETERMINATO	0,90843	
148	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	Sec. Gozzano/ El. Cantore	SI	INDETERMINATO	1,09012	
149	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mazzini	SI	INDETERMINATO	0,72675	
150	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	20,00	Inf. Firpo	SI	INDETERMINATO	0,54505	
151	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	35,00	El.X Dicembre/Inf. Fumagalli	SI	INDETERMINATO	0,57645	
152	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mameli/ Inf. Mameli	SI	INDETERMINATO	0,54506	
153	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	Inf. Govi	SI	INDETERMINATO	1,09012	
154	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	15,00	Nido Aquilone	SI	INDETERMINATO	0,73425	
155	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	15,00	Inf. mazzini	SI	INDETERMINATO	0,72674	
156	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	20,00	El. Montegrappa/ Inf. San Marino	SI	INDETERMINATO	0,54506	
157	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Cantore	SI	INDETERMINATO	0,72675	
158	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Montegrappa/ Inf. San Marino	SI	INDETERMINATO	0,72674	
159	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	20,00	Inf. Garbarino	SI	INDETERMINATO	1,09012	
160	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Montegrappa/ Inf. San Marino	SI	INDETERMINATO	1,09012	
161	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	21,00	Inf. Bacigalupo	SI	INDETERMINATO	1,09012	
162	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	12,00	El. Taviani	SI	INDETERMINATO	0,54052	
163	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	20,00	Nido Lilliput	SI	INDETERMINATO	0,37837	
164	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	Inf. Torre Piloti	SI	INDETERMINATO	0,90843	
165	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Garibaldi	SI	INDETERMINATO	0,54506	
166	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El Chiabrera/Inf. Loi	SI	INDETERMINATO	0,72675	
167	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	Inf. Bacigalupo	SI	INDETERMINATO	0,90843	
168	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	El.X Dicembre/Inf. Fumagalli	SI	INDETERMINATO	0,56756	
169	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El Chiabrera/Inf. Loi	SI	INDETERMINATO	0,54506	
170	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Montegrappa/ Inf. San Marino	SI	INDETERMINATO	0,54506	
171	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	Inf. Mazzini	SI	INDETERMINATO	1,15291	
172	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Cantore Rolando	SI	INDETERMINATO	0,90843	
173	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El.X Dicembre/Inf. Fumagalli	SI	INDETERMINATO	0,54506	
174	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	Inf. Firpo	SI	INDETERMINATO	0,90843	
175	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	25,00	Inf. Firpo	SI	INDETERMINATO	1,09012	
176	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	inf. Tollot	SI	INDETERMINATO	0,72675	
177	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	Inf. Firpo	SI	INDETERMINATO	0,90843	
178	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Taviani	SI	INDETERMINATO	0,72675	
179	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	El.Montale/Inf. Andersen	SI	INDETERMINATO	1,15291	
180	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El Chiabrera/Inf. Loi	SI	INDETERMINATO	0,72675	
181	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	21,00	El. Cicala	SI	INDETERMINATO	0,72674	
182	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mazzini	SI	INDETERMINATO	0,90843	
183	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	12,00	El. Cicala	SI	INDETERMINATO	0,72674	
184	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Salgari	SI	INDETERMINATO	0,72674	
185	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	Inf. Fantasia	SI	INDETERMINATO	0,7686	
186	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mazzini	SI	INDETERMINATO	0,72674	
187	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	Polo Mameli	SI	INDETERMINATO	0,72674	
188	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	El Chiabrera/Inf. Loi	SI	INDETERMINATO	0,94593	
189	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	20,00	Inf. Mazini	SI	INDETERMINATO	0,54506	
190	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Cantore	SI	INDETERMINATO	1,09012	
191	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mazzini	SI	INDETERMINATO	0,54203	
192	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Caicala	SI	INDETERMINATO	0,90843	
193	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	Inf. Bacigalupo	SI	INDETERMINATO	0,90843	
194	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Fossato/Inf. Disney	SI	INDETERMINATO	0,72674	
195	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Fossato/Inf. Disney	SI	INDETERMINATO	0,90843	
196	LOTTO CENTRO OVEST	5	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	Nido Pellegrini	SI	INDETERMINATO	0,56756	
197	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mameli/ Inf. Mameli	SI	INDETERMINATO	1,09012	
198	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	Nido Aquilone	SI	INDETERMINATO	0,7686	
199	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Salgari	SI	INDETERMINATO	1,09012	
200	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mameli/ Inf. Mameli	SI	INDETERMINATO	1,09012	
201	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	El. Mameli/ Inf. Mameli	SI	INDETERMINATO	0,72674	
202	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO/AIUTO CUOCO	30,00	Inf. Govi	SI	INDETERMINATO	0,7686	
203	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	21,00	El Chiabrera/Inf. Loi	SI	INDETERMINATO	0,18169	
204	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6,00	El.X Dicembre/Inf. Fumagalli	SI	INDETERMINATO		
205	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6,00	El.X Dicembre/Inf. Fumagalli	SI	INDETERMINATO		
206	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6,00	Inf. Mameli/Montale Andersen	SI	INDETERMINATO		
207	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	6,00	El. Garibaldi	SI	INDETERMINATO		
208	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	jolly Scuole	SI	INDETERMINATO		
209	LOTTO CENTRO OVEST	5	ADDETTO SERVIZIO MENSA	24,00	Nido Fiumara	SI	INDETERMINATO	0,756744	
210	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	jolly Scuole	SI	INDETERMINATO		
211	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	jolly Scuole	SI	INDETERMINATO		
212	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	jolly Scuole	SI	INDETERMINATO		
213	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	jolly Scuole	SI	INDETERMINATO		

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
214	LOTTO CENTRO OVEST	6	ADDETTO SERVIZIO MENSA	15,00	jolly Scuole	SI	INDETERMINATO		
215	LOTTO CENTRO OVEST	6S	ADDETTO SERVIZIO MENSA	12,00	Sostituzione assenze	SI	INDETERMINATO		
216	LOTTO CENTRO OVEST	4	DIETISTA	20,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA	SI	INDETERMINATO		
217	LOTTO CENTRO OVEST	4	CUOCO	35,00	51B29 CENTRO COTTURA CORONATA		INDETERMINATO		
218	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	20	PRIMARIA MORANTE	SI	INDETERMINATO	4	
219	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	4	GALLINO	SI	DETERMINATO	0	
220	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	21	CENTRO COTTURA/DE AMICIS	SI	INDETERMINATO	5	
221	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	Cuoco	30	CENTRO COTTURA	NO	INDETERMINATO	3	
222	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	25	TEGLIA	SI	DETERMINATO	0	
223	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	SANGUINETTI	SI	INDETERMINATO	4	
224	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	AIUTO	15	MAT ARCOBALNO	SI	INDETERMINATO	2	
225	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	MORANTE	SI	INDETERMINATO	5	
226	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	magazziniere	25	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	4	
227	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	AIUTO	25	GALLINO	SI	INDETERMINATO	5	
228	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	25	CENTRO COTTURA	SI	DETERMINATO	3	
229	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	30	CENTRO COTTURA	SI	DETERMINATO	0	
230	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	DE AMICIS	SI	INDETERMINATO	1	
231	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	ASM	30	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	5	
232	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	AIUTO	24	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	3	
233	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	PRIMARIA DE AMICIS	SI	INDETERMINATO	4	
234	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	4	PRIMARIA MORANTE	SI	DETERMINATO	0	
235	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	12	TEGLIA	SI	INDETERMINATO	5	
236	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	PR. 2 GIUGNO	SI	INDETERMINATO	5	
237	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	PRIMARI ALIGHIERI	SI	INDETERMINATO	4	
238	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	ARIOSTO	SI	INDETERMINATO	4	
239	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	PRIMARIA DE AMICIS/FOSCOLO	SI	INDETERMINATO	1	
240	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	15	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	6	
241	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	CENTRO COTTURA/DANTE ALIGHIERI	SI	INDETERMINATO	6	
242	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	16	PR. 2 GIUGNO/NIDO GIROTONDO	SI	INDETERMINATO	0	
243	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	GARRONE	SI	INDETERMINATO	6	
244	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	PRIMARIA ARIOSTO	SI	INDETERMINATO	4	
245	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	ARIOSTO	SI	INDETERMINATO	4	
246	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	25	TEGLIA	SI	DETERMINATO	0	
247	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	ARCOBALENO	SI	INDETERMINATO	2	
248	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	BONFIENI/GASLINI	SI	INDETERMINATO	4	
249	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	AIUTO	20	PRIMAVERA	SI	INDETERMINATO	3	
250	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	MORANTE	SI	INDETERMINATO	4	
251	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	12	GALLINO	SI	INDETERMINATO	4	
252	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	cuoco	35	PRIMAVERA	SI	INDETERMINATO	4	
253	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	MAT ARIOSTO	SI	INDETERMINATO	4	
254	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	16	TEGLIA	SI	INDETERMINATO	4	
255	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	BONFIENI	SI	INDETERMINATO	4	
256	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	16	PRIMARIA ALIGHIERI/SCOIATTOLO/GIROTONDO	SI	INDETERMINATO	3	
257	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	AIUTO	30	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	1	
258	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	Aiuto cuoco	30	CENTRO COTTURA	NO	INDETERMINATO	3	
259	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	Cuoco	30	ALICE	SI	INDETERMINATO	3	
260	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	5	CENTOFIORI	SI	INDETERMINATO	2	
261	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	7,5	PRIMAVERA	SI	INDETERMINATO	2	
262	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	18	MAT ARIOSTO	NO	INDETERMINATO	1	
263	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	TEGLIA	SI	INDETERMINATO	4	
264	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	19	FASCIOTTI/CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	5	
265	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	Cuoco	40	CENTOFIORI	SI	INDETERMINATO	4	
266	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	PRIMARI ALIGHIERI	SI	INDETERMINATO	3	
267	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	18	GALLINO/MURTA/ALICE	NO	INDETERMINATO	3	
268	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	20	PRIMARIA ARIOSTO	SI	INDETERMINATO	6	
269	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	TEGLIA	SI	INDETERMINATO	6	
270	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARO	DIETISTA	40	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	5	
271	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	ASM	15	SANGUINETTI	SI	INDETERMINATO	6	
272	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	Cuoco	35	CENTRO COTTURA	NO	INDETERMINATO	3	
273	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	20	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	5	
274	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	19	DE AMICIS/CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	3	
275	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	PR. 2 GIUGNO/FLLI CORONATA/GIROTONDO	SI	INDETERMINATO	6	
276	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	SANGUINETTI	SI	INDETERMINATO	5	
277	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	AIUTO	35	SANGUINETTI	SI	INDETERMINATO	3	
278	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	RIVAROLO	SI	INDETERMINATO	3	
279	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	PRIMARI ALIGHIERI	SI	INDETERMINATO	4	
280	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	ISPETTORE	25	CENTRO COTTURA	NO	INDETERMINATO	6	
281	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	RIVAROLO	SI	INDETERMINATO	3	
282	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	TEGLIA	SI	INDETERMINATO	3	
283	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	20	GALLINO	SI	INDETERMINATO	4	
284	LOTTO VALPOLCEVERA	TERZO	Cuoco	40	CENTRO COTTURA	NO	INDETERMINATO	2	

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
285	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	Cuoco	30	RIVAROLO	NO	INDETERMINATO	3	
286	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	ISPETTORE	25	CENTRO COTTURA	SI	DETERMINATO	0	
287	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	16	ELE GASLINI/SEC GASLINI	SI	INDETERMINATO	3	
288	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	AIUTO	20	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	3	
289	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	20	GALLINO	SI	INDETERMINATO	3	
290	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	GALLINO	SI	INDETERMINATO	4	
291	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	GARRONE	SI	INDETERMINATO	3	
292	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	18	DANTE ALIGHIERI/SCOIATTOLO	SI	INDETERMINATO	4	
293	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	25	GALLINO	SI	DETERMINATO	0	
294	LOTTO VALPOLCEVERA	QUINTO	IMPIEGATA	25	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	3	
295	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	4	DE AMICIS	SI	DETERMINATO	0	
296	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	Cuoco	30	GIROTONDO	SI	INDETERMINATO	5	
297	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	Cuoco	35	TEGLIA	SI	INDETERMINATO	5	
298	LOTTO VALPOLCEVERA	PRIMO	DIRETTORE	40	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	6	
299	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	MORANTE	SI	INDETERMINATO	3	
300	LOTTO VALPOLCEVERA	QUARTO	Cuoco	35	GALLINO	SI	INDETERMINATO	3	
301	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	ARIOSTO	SI	INDETERMINATO	6	
302	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	10	GALLINO	SI	DETERMINATO	0	
303	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	CENTRO COTTURA/DE AMICIS	SI	INDETERMINATO	4	
304	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO	ASM	10	GALLINO	SI	INDETERMINATO	1	
305	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	AIUTO	24	SCOIATTOLO	NO	INDETERMINATO	4	
306	LOTTO VALPOLCEVERA	SESTO SUPER	ASM	15	ARIOSTO	SI	INDETERMINATO	6	
307	LOTTO MEDIOLEVANTE	4	CUOCO C.PARTITA	40,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469	NO	INDETERMINATO	0	
308	LOTTO MEDIOLEVANTE	4	CUOCO	40,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469	NO	INDETERMINATO	6	
309	LOTTO C. EST QUEZZI	4	CUOCO	40,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469	NO	INDETERMINATO	6	
310	LOTTO MEDIOLEVANTE	5	AIUTO CUOCO E ASM	30,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469	SI	INDETERMINATO	4	
311	LOTTO C. EST QUEZZI	5	AIUTO CUOCO	40,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469	SI	INDETERMINATO	6	
312	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	24,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469	NO	INDETERMINATO	2	
313	LOTTO MEDIOLEVANTE	5	AIUTO CUOCO	30,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469	SI	INDETERMINATO	5	
314	LOTTO MEDIOLEVANTE	6S	ASM	30,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469+scuole m. levante	SI	INDETERMINATO	3	
315	LOTTO MEDIOLEVANTE	5	AIUTO CUOCO	25,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469	SI	INDETERMINATO	6	
316	LOTTO MEDIOLEVANTE	6S	ASM	30,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469+scuole m. levante	SI	INDETERMINATO	3	
317	LOTTO MEDIOLEVANTE	5	ISPETTRICE	30	Centro di cottura, Via Adamoli 469	SI	INDETERMINATO	1	
318	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469+scuole quezzi	SI	INDETERMINATO	0	
319	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	20,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469	NO	INDETERMINATO	3	
320	LOTTO MEDIOLEVANTE	6	ASM	15,00	Centro di cottura, Via Adamoli 469+scuole m. levante	SI	INDETERMINATO	0	
321	LOTTO MEDIOLEVANTE	5	DIETISTA	30	Centro di cottura, Via Adamoli 469	SI	INDETERMINATO	0	
322	LOTTO C. EST QUEZZI	4	IMPIEGATO	30	Centro di cottura, Via Adamoli 469	NO	INDETERMINATO	2	
323	LOTTO MEDIOLEVANTE	4	IMPIEGATO	40	Centro di cottura, Via Adamoli 469	NO	INDETERMINATO	6	
324	LOTTO MEDIO LEVANTE	5	MAG/CONSEGNETARIO	40,00	AUTISTI MEDIO LEVANTE	SI	INDETERMINATO	1	
325	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	CONSEGNETARIO	25,00	AUTISTI MEDIO LEVANTE	SI	INDETERMINATO	0	
326	LOTTO MEDIO LEVANTE	5	MANUTENTORE/CONSEG	39,00	AUTISTI MEDIO LEVANTE	SI	INDETERMINATO	1	
327	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	CONSEGNETARIO	20,00	AUTISTI MEDIO LEVANTE CONTRATTO A TERMINE	SI	INDETERMINATO	0	
328	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	CONSEGNETARIO	40,00	AUTISTI C. EST QUEZZI	NO	INDETERMINATO	6	
329	LOTTO C. EST QUEZZI	4	MAG/CONSEGNETARIO	40,00	AUTISTI C. EST QUEZZI	NO	INDETERMINATO	6	
330	LOTTO C. EST QUEZZI	6	CONSEGNETARIO	25,00	AUTISTI C. EST QUEZZI	SI	INDETERMINATO	0	
331	LOTTO MEDIO LEVANTE	4	CUOCO	30,00	MATERNA FOCE	SI	INDETERMINATO	5	
332	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	20,00	MATERNA FOCE	SI	INDETERMINATO	2	
333	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	12,50	MATERNA FOCE SOSTITUZIONE MAT	SI	INDETERMINATO	0	
334	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	12,50	MATERNA FOCE MATERNITA'	SI	INDETERMINATO	2	
335	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	MATERNA FOCE	SI	INDETERMINATO	2	
336	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Materna Comunale B.Brea	SI	INDETERMINATO	6	
337	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	12,50	Materna Comunale B.Brea	SI	INDETERMINATO	6	
338	LOTTO MEDIO LEVANTE	5	AIUTO CUOCO E ASM	25,00	Materna Boccadasse+El.Richeri	SI	INDETERMINATO	3	
339	LOTTO MEDIO LEVANTE	4	CUOCO	35,00	Materna Boccadasse+El.Richeri	SI	INDETERMINATO	4	
340	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	JOLLY	SI	INDETERMINATO	6	
341	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Materna Boccadasse+El.Richeri	SI	INDETERMINATO	2	
342	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	20,00	Materna Boccadasse+El.Richeri	SI	INDETERMINATO	3	
343	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Materna Boccadasse+El.Richeri	SI	INDETERMINATO	2	
344	LOTTO MEDIO LEVANTE	7	ASM	15,00	Elementare Barrili	SI	INDETERMINATO	0	
345	LOTTO MEDIO LEVANTE	4	CUOCO	35,00	Elementare Barrili	SI	INDETERMINATO	6	
346	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Elementare Barrili	SI	INDETERMINATO	5	
347	LOTTO MEDIO LEVANTE	5	AIUTO CUOCO E ASM	30,00	Elementare Barrili	SI	INDETERMINATO	4	
348	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Elementare Barrili	SI	INDETERMINATO	4	
349	LOTTO MEDIO LEVANTE	7	ASM	15,00	Elementare Barrili	SI	INDETERMINATO	0	
350	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	20,00	Materna Comunale Borgo Pila	SI	INDETERMINATO	2	
351	LOTTO MEDIO LEVANTE	4	CUOCO	30,00	Materna Comunale Borgo Pila	SI	INDETERMINATO	4	
352	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Materna S.Pietro+El.Diaz	SI	INDETERMINATO	0	
353	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Materna S.Pietro+El.Diaz	SI	INDETERMINATO	2	
354	LOTTO MEDIO LEVANTE	4	CUOCO	35,00	Materna S.Pietro+El.Diaz	SI	INDETERMINATO	4	
355	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Materna S.Pietro+El.Diaz	SI	INDETERMINATO	0	

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
356	LOTTO MEDIO LEVANTE	5	AIUTO CUOCO	30,00	Materna S.Pietro+El.Diaz	SI	INDETERMINATO	3	
357	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Materna S.Pietro+El.Diaz	SI	INDETERMINATO	1	
358	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Elementare B. Sale	SI	INDETERMINATO	2	
359	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Elementare B. Sale	SI	INDETERMINATO	4	
360	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Elementare B. Sale	SI	INDETERMINATO	5	
361	LOTTO MEDIO LEVANTE	5	AIUTO CUOCO	25,00	A.N.Fata Morgana+El.Sauro	SI	INDETERMINATO	3	
362	LOTTO MEDIO LEVANTE	4	CUOCO	35,00	A.N.Fata Morgana+El.Sauro	SI	INDETERMINATO	4	
363	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	A.N.Fata Morgana+El.Sauro	SI	INDETERMINATO	2	
364	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	A.N.Fata Morgana+El.Sauro	SI	INDETERMINATO	6	
365	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	A.N.Fata Morgana+El.Sauro	SI	INDETERMINATO	1	
366	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	A.N.Fata Morgana+El.Sauro	SI	INDETERMINATO	2	
367	LOTTO MEDIO LEVANTE	4	CUOCO	30,00	Materna Albaro	NO	INDETERMINATO	6	
368	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	20,00	Materna Albaro	SI	INDETERMINATO	2	
369	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Materna Albaro	SI	INDETERMINATO	2	
370	LOTTO MEDIO LEVANTE	4	CUOCO	30,00	Materna Albaro MATERNITA	SI	INDETERMINATO	3	
371	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Materna Albaro	SI	INDETERMINATO	6	
372	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	20,00	A.N.Filastrocca+Mat.Scribanti	SI	INDETERMINATO	2	
373	LOTTO MEDIO LEVANTE	4	CUOCO	35,00	A.N.Filastrocca+Mat.Scribanti	SI	INDETERMINATO	3	
374	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	A.N.Filastrocca+Mat.Scribanti	SI	INDETERMINATO	3	
375	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	A.N.Filastrocca+Mat.Scribanti	SI	INDETERMINATO	0	
376	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Mat.Scribanti	SI	INDETERMINATO	0	
377	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Elementare perasso	SI	INDETERMINATO	1	
378	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Elementare perasso	SI	INDETERMINATO	6	
379	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Elementare perasso	SI	INDETERMINATO	6	
380	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Elementare perasso	SI	INDETERMINATO	6	
381	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Elementare perasso	SI	INDETERMINATO	3	
382	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Elementare Vernazza	SI	INDETERMINATO	6	
383	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Elementare Vernazza	SI	INDETERMINATO	1	
384	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Materna Statale Cavallotti (Succ)	SI	INDETERMINATO	5	
385	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Materna Statale Cavallotti	SI	INDETERMINATO	6	
386	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Materna Statale Cavallotti	SI	INDETERMINATO	6	
387	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Elementare Govi	SI	INDETERMINATO	0	
388	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Elementare Govi	SI	INDETERMINATO	5	
389	LOTTO MEDIO LEVANTE	6	ASM	15,00	Elementare Govi CONTRATTO A TERMINE	NO	INDETERMINATO	0	
390	LOTTO MEDIO LEVANTE	6S	ASM	15,00	Elementare Govi	SI	INDETERMINATO	4	
391	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna Ginestrato	SI	INDETERMINATO	6	
392	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Elementare Fontanarossa	SI	INDETERMINATO	3	
393	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Elementare Fontanarossa	SI	INDETERMINATO	6	
394	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Elementare Fontanarossa	SI	INDETERMINATO	3	
395	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Elementare Fanciulli	SI	INDETERMINATO	6	
396	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Elementare Fanciulli	SI	INDETERMINATO	2	
397	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Elementare Fanciulli	SI	INDETERMINATO	0	
398	LOTTO C. EST QUEZZI	4	CUOCO	35,00	Materna ed Elementare Spinola	SI	INDETERMINATO	5	
399	LOTTO C. EST QUEZZI	5	AIUTO	30,00	Materna ed Elementare Spinola	SI	INDETERMINATO	6	
400	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	20,00	Materna ed Elementare Spinola	NO	INDETERMINATO	5	
401	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna ed Elementare Spinola	SI	INDETERMINATO	3	
402	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna ed Elementare Spinola	SI	INDETERMINATO	4	
403	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna ed Elementare Spinola	SI	INDETERMINATO	6	
404	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna ed Elementare Spinola	SI	INDETERMINATO	4	
405	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna ed Elementare Spinola ASPETTATIVA	SI	INDETERMINATO	2	
406	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna ed Elementare Spinola	SI	INDETERMINATO	0	
407	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna ed Elementare Spinola A TERMINE			0	
408	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna ed Elementare Spinola A TERMINE			0	
409	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna ed Elementare Spinola A TERMINE			0	
410	LOTTO C. EST QUEZZI	4	CUOCO	30,00	Materna Via Lata Elementare Embrìaco	SI	INDETERMINATO	5	
411	LOTTO C. EST QUEZZI	5	AIUTO	25,00	Materna Via Lata Elementare Embrìaco	SI	INDETERMINATO	3	
412	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	20,00	Materna Via Lata Elementare Embrìaco	SI	INDETERMINATO	4	
413	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	20,00	Materna Via Lata Elementare Embrìaco	SI	INDETERMINATO	4	
414	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna Via Lata Elementare Embrìaco	SI	INDETERMINATO	4	
415	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna Via Lata Elementare Embrìaco	SI	INDETERMINATO	2	
416	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna Via Lata Elementare Embrìaco CONTR A TERMINE	SI	INDETERMINATO	0	
417	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna Via Lata Elementare Embrìaco CONTR A TERMINE	SI	INDETERMINATO	0	
418	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna Via Lata Elementare Embrìaco CONTR A TERMINE	SI	INDETERMINATO	0	
419	LOTTO C. EST QUEZZI	4	AIUTO	35,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi	SI	INDETERMINATO	4	
420	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	25,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi	SI	INDETERMINATO	5	
421	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi	SI	INDETERMINATO	3	
422	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	20,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi	SI	INDETERMINATO	6	
423	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi	SI	INDETERMINATO	2	
424	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi	SI	INDETERMINATO	6	
425	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi CONTR A TERMINE	SI	INDETERMINATO	0	
426	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi CONTR A TERMINE	SI	INDETERMINATO	0	

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
427	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi CONTR A TERMINE	SI		0	
428	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	15,00	Materna Tollot Elementare De Scalzi/CONTR A TERMINE			0	
429	LOTTO C. EST QUEZZI	4	AIUTO	30,00	Materna Glicine Elementare Ball	SI	INDETERMINATO	4	
430	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna Glicine Elementare Ball	SI	INDETERMINATO	5	
431	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna Glicine Elementare Ball	SI	INDETERMINATO	4	
432	LOTTO C. EST QUEZZI	6S	ASM	15,00	Materna Glicine Elementare Ball	SI	INDETERMINATO	2	
433	LOTTO C. EST QUEZZI	6	ASM	30,00	JOLLY				
434	LOTTO BASSA VALBISAGNO	3	cuoco	40	Centro Cottura Da Passano	X	INDETERMINATO	6	
435	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	4	
436	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	40	Centro Cottura Da Passano	X	INDETERMINATO	2	
437	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	aiuto cuoco	35	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6	
438	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	33,5	Centro Cottura Da Passano	X	INDETERMINATO	3	
439	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	4	
440	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	40	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6	
441	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	20	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6	
442	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6	
443	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	dietista	20	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	3	
444	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	impiegata	30	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6	
445	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	prep.crudi	40	Da Passano in via Adamoli	X	INDETERMINATO	4	
446	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	prep.crudi	21	Da Passano in via Adamoli	X	INDETERMINATO	6	
447	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	autista	33	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	4	
448	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	autista	33	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	0	
449	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	autista	33	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	0	
450	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Borsi	X	INDETERMINATO	3	
451	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Borsi		INDETERMINATO	5	
452	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	20	Borsi		INDETERMINATO	6	
453	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Cesare Battisti		INDETERMINATO	3	
454	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Cesare Battisti		INDETERMINATO	1	
455	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rondine - Solari		INDETERMINATO	6	
456	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	25	Rondine - Solari		INDETERMINATO	4	
457	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rondine - Solari		INDETERMINATO	2	
458	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rondine - Solari		INDETERMINATO	3	
459	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	27,5	Rondine - Solari	X	INDETERMINATO	3	
460	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	40	Rondine - Solari		INDETERMINATO	4	
461	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rondine - Solari		INDETERMINATO	3	
462	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	San Fruttuoso		INDETERMINATO	4	
463	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	isola che non c'è		INDETERMINATO	4	
464	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Scuola Da Passano		INDETERMINATO	1	
465	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Scuola Da Passano	X	INDETERMINATO	6	
466	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	21	Scuola Da Passano		INDETERMINATO	4	
467	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	35	Rodari		INDETERMINATO	5	
468	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Rodari		INDETERMINATO	6	
469	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	15	Dodici Ottobre		INDETERMINATO	6	
470	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Dodici Ottobre		INDETERMINATO	5	
471	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Dodici Ottobre		INDETERMINATO	2	
472	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Solari		INDETERMINATO	1	
473	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Solari		INDETERMINATO	4	
474	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Solari		INDETERMINATO	1	
475	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Solari		INDETERMINATO	6	
476	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Solari		INDETERMINATO	4	
477	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	1	
478	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	35	Papa Giovanni		INDETERMINATO	4	
479	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	25	Papa Giovanni		INDETERMINATO	5	
480	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	35	Papa Giovanni		INDETERMINATO	5	
481	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Papa Giovanni		INDETERMINATO	6	
482	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	5	
483	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	3	
484	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	5	
485	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Papa Giovanni		INDETERMINATO	4	
486	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	20	Papa Giovanni		INDETERMINATO	4	
487	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	25	Marconi		INDETERMINATO	2	
488	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Marconi		INDETERMINATO	4	
489	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	30	Marconi		INDETERMINATO	6	
490	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	40	Marconi		INDETERMINATO	5	
491	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	20	Marconi		INDETERMINATO	4	
492	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Marconi		INDETERMINATO	5	
493	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Marconi		INDETERMINATO	1	
494	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Merello		INDETERMINATO	3	
495	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Merello		INDETERMINATO	5	
496	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Merello	X	INDETERMINATO	3	
497	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Luzzati		INDETERMINATO	3	

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
498	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	39	Luzzati		INDETERMINATO	6	
499	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Nuvola Olga		INDETERMINATO	6	
500	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Piccolo Principe		INDETERMINATO	3	
501	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Giovine Italia		INDETERMINATO	6	
502	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Giovine Italia		INDETERMINATO	5	
503	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	12	Giovine Italia		INDETERMINATO	1	
504	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Burlando		INDETERMINATO	4	
505	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Burlando		INDETERMINATO	6	
506	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	aiuto cuoco	35	Girasole-Romagnosi	X	INDETERMINATO	6	
507	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	25	Girasole-Romagnosi		INDETERMINATO	5	
508	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	35	Eolo - Montale		INDETERMINATO	6	
509	LOTTO BASSA VALBISAGNO	5	aiuto cuoco	36	Eolo - Montale		INDETERMINATO	3	
510	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	15	Eolo - Montale		INDETERMINATO	4	
511	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	30	Camoscio		INDETERMINATO	4	
512	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6S	asm	25	Camoscio		INDETERMINATO	6	
513	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	30	Aurora		INDETERMINATO	4	
514	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	cuoco	30	Arcobaleno	X	INDETERMINATO	6	
515	LOTTO BASSA VALBISAGNO	4	ISPETTORE	40	Centro Cottura Da Passano		INDETERMINATO	6	
516	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6	ASM	15	XII OTTOBRE		DETERMINATO	0	
517	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6	ASM	12	PRIMARIA SOLARI		DETERMINATO	0	
518	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6	ASM	12	PRIMARIA CESARE BATTISTI		DETERMINATO	0	
519	LOTTO BASSA VALBISAGNO	6	ASM	15	GIRASOLE-MERELLO		DETERMINATO	0	
520	LOTTO PONENTE	VI	ASM	40	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0	
521	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Thouar sede	SI	INDETERMINATO	6	
522	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Negri	SI	INDETERMINATO	6	
523	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Thouar sede/Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	2	
524	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Modugno	SI	INDETERMINATO	2	
525	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Thouar sede	SI	DETERMINATO	0	
526	LOTTO PONENTE	V	MAGAZZINIERE	40	CENTRO cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	1	
527	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Pascoli Sede	SI	INDETERMINATO	6	
528	LOTTO PONENTE	V	DIETISTA	20	Centro cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0	
529	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	30	Montanella	SI	INDETERMINATO	4	
530	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	35	Montanella	SI	INDETERMINATO	5	
531	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Lanterna	SI	INDETERMINATO	1	
532	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	centro cottura Chiaravagna/Emma Valle	SI	INDETERMINATO	3	
533	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Moro	SI	INDETERMINATO	6	
534	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO/DERRATE	30	Centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	2	
535	LOTTO PONENTE	VI	ASM	12	Scuola Nemo	SI	INDETERMINATO	4	
536	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	30	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	4	
537	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	CENTRO cottura Chiaravagna/ALESSI	SI	INDETERMINATO	2	
538	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	25	D'Albertis	SI	INDETERMINATO	5	
539	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	30	Lanterna	SI	INDETERMINATO	3	
540	LOTTO PONENTE	VI	ASM	40	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0	
541	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	35	D'Albertis	SI	INDETERMINATO	3	
542	LOTTO PONENTE	VI	ASM	21	De Amicis	SI	INDETERMINATO	4	
543	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	VILLA LETIZIA/chiaravagna	SI	INDETERMINATO	4	
544	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Crevari	SI	INDETERMINATO	4	
545	LOTTO PONENTE	IV	IMPIEGATA/QUALITA'	40	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	0	
546	LOTTO PONENTE	VI	ASM	20	Scuola Emma Valle	SI	INDETERMINATO	6	
547	LOTTO PONENTE	VI	ASM	25	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0	
548	LOTTO PONENTE	VI	ASM	40	CENTRO cottura Chiaravagna	SI	DETERMINATO	0	
549	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	30	Paganini	SI	INDETERMINATO	4	
550	LOTTO PONENTE	VI	ASM	30	Fabbriche	SI	INDETERMINATO	6	
551	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	20	D'Albertis	NO	INDETERMINATO	4	
552	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Media Voltri 2 / jolli	SI	DETERMINATO	0	
553	LOTTO PONENTE	VI	ASM	20	Montanella	SI	INDETERMINATO	3	
554	LOTTO PONENTE	VI	ASM	12	Fabbriche	SI	INDETERMINATO	3	
555	LOTTO PONENTE	VI	ASM	20	Scuola Voltri 2/NUVOLA	SI	INDETERMINATO	5	
556	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	35	Villa Letizia	NO	INDETERMINATO	6	
557	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	20	PASCOLI SEDE/chiaravagna	SI	INDETERMINATO	6	
558	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Cantina	SI	INDETERMINATO	5	
559	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Opiiso	SI	INDETERMINATO	4	
560	LOTTO PONENTE	VI	ASM	21	centro cottura Chiaravagna/NEGRI JOLLY	SI	INDETERMINATO	4	
561	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Pascoli sede	SI	INDETERMINATO	2	
562	LOTTO PONENTE	VI	ASM	25	Paganini	SI	INDETERMINATO	2	
563	LOTTO PONENTE	III	CUOCO	40	CENTRO cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	6	
564	LOTTO PONENTE	III	CAPOCUOCO	40	centro cottura Chiaravagna	SOLO AGOSTO	INDETERMINATO	3	
565	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Elementare Banfi	SI	INDETERMINATO	4	
566	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Nuvola	SI	INDETERMINATO	2	
567	LOTTO PONENTE	I	DIRETTORE	40	centro cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	2	
568	LOTTO PONENTE	VI	ASM	22,5	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	3	

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
569	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Banfi materna	SI	INDETERMINATO	6	
570	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Pascoli Succ	SI	INDETERMINATO	6	
571	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	PASCOLI SEDE/Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	2	
572	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	25	Nuvola	SI	INDETERMINATO	4	
573	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	35	De Amicis	SI	INDETERMINATO	3	
574	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	5	
575	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	2	
576	LOTTO PONENTE	IV	ISPETTRICE	40	CENTRO cottura Chiaravagna	NO	INDETERMINATO	5	
577	LOTTO PONENTE	IV	CUOCO	30	Nuvola	SI	INDETERMINATO	3	
578	LOTTO PONENTE	VI	ASM	30	Scuola Pascoli sede / CENTRO COTTURA	SI	DETERMINATO	0	
579	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Ansaldo/JOLLY	SI	INDETERMINATO	5	
580	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	20	De Amicis	SI	INDETERMINATO	6	
581	LOTTO PONENTE	V	CUOCO	35	Montanella	SI	INDETERMINATO	6	
582	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Thouar sede	SI	DETERMINATO	0	
583	LOTTO PONENTE	VI	ASM	12	Alessi	SI	DETERMINATO	0	
584	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	4	
585	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	30	D'albertis	SI	INDETERMINATO	6	
586	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Canepa	SI	INDETERMINATO	6	
587	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	De Amicis	SI	INDETERMINATO	2	
588	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	25	nuvola	NO	INDETERMINATO	5	
589	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Thouar	SI	INDETERMINATO	6	
590	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Negri /jolli	SI	DETERMINATO	0	
591	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Nuvola	SI	INDETERMINATO	2	
592	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Emanuelli	SI	INDETERMINATO	3	
593	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Modugno	SI	INDETERMINATO	6	
594	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola elem Voltri 2	SI	INDETERMINATO	4	
595	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Scuola Negri	SI	INDETERMINATO	6	
596	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	PRATOLINE/Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	6	
597	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	35	centro cottura Chiaravagna	SI	INDETERMINATO	6	
598	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Emma Valle	SI	DETERMINATO	0	
599	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Montanella	SI	INDETERMINATO	3	
600	LOTTO PONENTE	V	AIUTO CUOCO	25	centro cottura Chiaravagna/Emma Valle	SI	INDETERMINATO	4	
601	LOTTO PONENTE	VI	ASM	15	Montanella	SI	INDETERMINATO	1	
602	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	17	FABRIZI	SI	INDETERMINATO	5	
603	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	s.desiderio	SI	INDETERMINATO	5	
604	LOTTO LEVANTE	5	DIETISTA	25	CC CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	0	
605	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	PALLI	SI	INDETERMINATO	5	
606	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	20	d'eramo	SI	INDETERMINATO	2	
607	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	20	CC CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	1	
608	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	30	CHIGHIZOLA	SI	DETERMINATO	0	
609	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	20	FABRIZI	SI	INDETERMINATO	3	
610	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	DA verazzano	SI	INDETERMINATO	6	
611	LOTTO LEVANTE	5	AIUTO CUOCO	30	s.desiderio	SI	INDETERMINATO	3	
612	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	tina quaglia	SI	INDETERMINATO	6	
613	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	RADICE-BOERO	SI	INDETERMINATO	4	
614	LOTTO LEVANTE	4	CUOCO	30	villa stalder	SI	INDETERMINATO	4	
615	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	12	NOVARO/manfredi	SI	INDETERMINATO	5	
616	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	fermi	SI	DETERMINATO	0	
617	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	PRATONE	SI	INDETERMINATO	4	
618	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	COLOMBO	SI	INDETERMINATO	6	
619	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	RADICE-BOERO	SI	INDETERMINATO	5	
620	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	JOLLY	SI	DETERMINATO	0	
621	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	tina quaglia	SI	INDETERMINATO	1	
622	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	10	commercio	SI	INDETERMINATO	4	
623	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	giustiniani	SI	INDETERMINATO	4	
624	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	via bottini	SI	INDETERMINATO	1	
625	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	10	RADICE-BOERO	SI	INDETERMINATO	3	
626	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	d'eramo	SI	INDETERMINATO	4	
627	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	12	NOVARO/manfredi	SI	INDETERMINATO	1	
628	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	da verazzano	SI	INDETERMINATO	6	
629	LOTTO LEVANTE	4	CUOCO	25	CC CHIARAVAGNA	NO	INDETERMINATO	2	
630	LOTTO LEVANTE	4	CUOCO	30	tina quaglia	SI	INDETERMINATO	4	
631	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	12	PALLI	SI	DETERMINATO	5	
632	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	20	gnecco massa	SI	INDETERMINATO	3	
633	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	fermi	SI	INDETERMINATO	6	
634	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	d'eramo	SI	INDETERMINATO	4	
635	LOTTO LEVANTE	4	CUOCO	25	manfredi	SI	INDETERMINATO	3	
636	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	fermi	SI	INDETERMINATO	6	
637	LOTTO LEVANTE	4	CUOCO	30	gnecco massa	SI	DETERMINATO	5	
638	LOTTO LEVANTE	5	A CUOCO	40	CC CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	4	
639	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	villa stalder	SI	INDETERMINATO	1	

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
640	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	25	chighizzola	SI	INDETERMINATO	4	
641	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	gioliosa	SI	INDETERMINATO	3	
642	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	PALLI	SI	INDETERMINATO	3	
643	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	20	tina quaglia	SI	INDETERMINATO	4	
644	LOTTO LEVANTE	4	CUOCO	30	d'eramo	SI	INDETERMINATO	3	
645	LOTTO LEVANTE	5	AIUTO CUOCO	20	FABRIZI	SI	INDETERMINATO	6	
646	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	PALLI	SI	INDETERMINATO	3	
647	LOTTO LEVANTE	66	ASM	15	jessie mario	SI	INDETERMINATO	2	
648	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	20	FABRIZI	SI	INDETERMINATO	3	
649	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	jessie mario	SI	INDETERMINATO	5	
650	LOTTO LEVANTE	4	MAGAZZINIERE	40	CC CHIARAVAGNA	NO	INDETERMINATO	0	
651	LOTTO LEVANTE	5	A CUOCO	20	CC CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	4	
652	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	manfredi	SI	INDETERMINATO	1	
653	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	JOLLY	SI	INDETERMINATO	1	
654	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	20	FABRIZI	SI	INDETERMINATO	4	
655	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	durazzo/jolly	SI	INDETERMINATO	4	
656	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	9	d'eramo	SI	INDETERMINATO	1	
657	LOTTO LEVANTE	4	CUOCO	30	NOVARO	SI	INDETERMINATO	4	
658	LOTTO LEVANTE	5	MAGAZZINIERE	20	CC CHIARAVAGNA	SI	DETERMINATO	0	
659	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	chighizola	SI	INDETERMINATO	4	
660	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	12	san deisderio	SI	DETERMINATO	0	
661	LOTTO LEVANTE	4	CUOCO	30	chighizzola	SI	INDETERMINATO	1	
662	LOTTO LEVANTE	4	ISPETTRICE	30	CC CHIARAVAGNA	NO	INDETERMINATO	6	
663	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	25	villa stalder	SI	INDETERMINATO	4	
664	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	da verazzano/durazzo	SI	INDETERMINATO	1	
665	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	PALLI	SI	INDETERMINATO	2	
666	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	25	CC CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	6	
667	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	10	giustiniani	SI	INDETERMINATO	1	
668	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	gnecco massa	SI	INDETERMINATO	4	
669	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	tina quaglia	SI	INDETERMINATO	3	
670	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	il pratone	SI	INDETERMINATO	6	
671	LOTTO LEVANTE	4	CUOCO	30	S.desiderio	SI	INDETERMINATO	3	
672	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	jessie mario	SI	INDETERMINATO	3	
673	LOTTO LEVANTE	5	AIUTO CUOCO	20	FABRIZI	SI	INDETERMINATO	3	
674	LOTTO LEVANTE	6S	ASM	15	BAVARI	SI	INDETERMINATO	3	
675	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	ANDERSEN	SI	INDETERMINATO	1	
676	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SANTULLO	SI	INDETERMINATO	2	
677	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	ASM	30	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	2	
678	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	DIETISTA	20	CENTRO COTTURA	SI	DETERMINATO	0	
679	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	CUOCO	30	CASETTA ORSACCHIOTTI	SI	INDETERMINATO	1	
680	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SOLE DEL MIRTO	SI	INDETERMINATO	2	
681	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	MAZZINI	SI	INDETERMINATO	5	
682	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	ASM	30	PETER PAN	SI	INDETERMINATO	4	
683	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	CA' DI VENTURA	SI	INDETERMINATO	2	
684	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	SECONDO CUOCO	30	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	3	
685	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	CUOCO	30	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	3	
686	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	AIUTO CUOCO	25	CASETTA ORSACCHIOTTI	SI	INDETERMINATO	5	
687	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	DORIA ELEM.	SI	INDETERMINATO	6	
688	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	CUOCO	30	ANNA FRANK	SI	INDETERMINATO	3	
689	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	IMPIEGATA	30	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	NO	INDETERMINATO	4	
690	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	10	TERPI	SI	INDETERMINATO	2	
691	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	PIACENZA	SI	INDETERMINATO	3	
692	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	CUOCO	40	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	NO	INDETERMINATO	5	
693	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	PRATO	SI	INDETERMINATO	2	
694	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	20	COCCINELLA	SI	INDETERMINATO	3	
695	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SANTULLO	SI	INDETERMINATO	5	
696	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	MAGAZZINIERE	40	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	1	
697	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	A CUOCO	30	ANNA FRANK	NO	INDETERMINATO	5	
698	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	JOLLY / SANTULLO / ANDERSEN	SI	INDETERMINATO	4	
699	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	CUOCO	30	COCCINELLA	SI	INDETERMINATO	4	
700	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SANTULLO	SI	INDETERMINATO	1	
701	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	20	ANNA FRANK	NO	INDETERMINATO	6	
702	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	10	JOLLY / ANNA FRANK	SI	INDETERMINATO	2	
703	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SANTULLO	SI	INDETERMINATO	2	
704	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	PRATO ELEM.	SI	INDETERMINATO	5	
705	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	MAZZINI EL.	SI	INDETERMINATO	4	
706	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	30	SANTULLO/CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	3	
707	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	A/CUOCO	30	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	0	
708	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	GABBIANO	SI	INDETERMINATO	4	
709	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	MAZZINI	SI	INDETERMINATO	5	
710	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	30	PETER PAN	SI	INDETERMINATO	6	

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
711	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	JOLLI	SI	INDETERMINATO	4	
712	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	ANDERSEN	SI	INDETERMINATO	4	
713	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	CUOCO	30	SANT'EUSEBIO	SI	INDETERMINATO	3	
714	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SAN GOTTARDO	SI	INDETERMINATO	5	
715	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	MAT. STRUPPA SAN SIRO	SI	INDETERMINATO	1	
716	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SAN GOTTARDO	SI	INDETERMINATO	3	
717	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	DE VINCENZI MAT.	SI	INDETERMINATO	3	
718	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	A CUOCO	25	CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	4	
719	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	20	ANNA FRANK	NO	INDETERMINATO	6	
720	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	A CUOCO	30	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	NO	INDETERMINATO	3	
721	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SOLE DEL MIRTO	SI	INDETERMINATO	6	
722	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	25	CICOGNA	SI	INDETERMINATO	3	
723	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	25	PRATO ELEM.	SI	INDETERMINATO	4	
724	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SAN GIACOMO - PINO	SI	INDETERMINATO	4	
725	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	20	ANNA FRANK	SI	INDETERMINATO	3	
726	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	CUOCO	30	CICOGNA	NO	INDETERMINATO	6	
727	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	ANDERSEN	SI	INDETERMINATO	5	
728	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	PRATO	SI	INDETERMINATO	4	
729	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	30	SANTULLO/CENTRO COTTURA	SI	INDETERMINATO	4	
730	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	12	JOLLY	SI	INDETERMINATO	2	
731	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	ANDERSEN	SI	INDETERMINATO	3	
732	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SAN GOTTARDO ELEM.	SI	INDETERMINATO	3	
733	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	IMPIEGATA	20	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	4	
734	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	IV	CUOCO	30	ANNA FRANK	SI	INDETERMINATO	4	
735	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	PIACENZA MAT.	SI	INDETERMINATO	5	
736	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	DIETISTA/IMPIEGATA	30	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	3	
737	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	MAZZINI	SI	INDETERMINATO	1	
738	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	SECONDO CUOCO	25	COCCINELLA	SI	INDETERMINATO	2	
739	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	12	ANNA FRANK	SI	INDETERMINATO	1	
740	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	25	ANNA FRANK	SI	INDETERMINATO	3	
741	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SANTULLO	SI	INDETERMINATO	3	
742	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	JOLLY	SI	INDETERMINATO	3	
743	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	10	PIGNA MAT	SI	INDETERMINATO	2	
744	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SAN GOTTARDO	SI	INDETERMINATO	5	
745	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	SANTULLO	SI	INDETERMINATO	3	
746	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	CA' DI VENTURA	SI	INDETERMINATO	3	
747	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	PRATO	SI	INDETERMINATO	3	
748	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	MIMOSA MAT	SI	INDETERMINATO	4	
749	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	COCCINELLA	SI	INDETERMINATO	2	
750	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	MAZZINI	SI	INDETERMINATO	3	
751	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	DORIA ELEM/ JOLLI	SI	INDETERMINATO	3	
752	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	V	OPER. PLURISERV.	15	CENTRO COTTURA CHIARAVAGNA	SI	INDETERMINATO	3	
753	LOTTO MEDIA VALBISAGNO	VI S	ASM	15	MIMOSA	SI	INDETERMINATO	2	
754	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	A.S.M.	20	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	SI			
755	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Cuoco	36	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	NO			
756	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	24	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	NO			
757	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Impiegato Ispettore / Qualità	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	NO			
758	LOTTO MEDIO PONENTE	5	Aluto Cuoco	20	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	NO			
759	LOTTO MEDIO PONENTE	5	Aluto cuoco - Confezionamento	30	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	SI			
760	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Cuoco	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	NO			
761	LOTTO MEDIO PONENTE	3	Cuoco	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	NO			
762	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Impiegato amministrativo	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	no			
763	LOTTO MEDIO PONENTE	5	Aluto cuoco - Confezionamento	30	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	SI			
764	LOTTO MEDIO PONENTE	4	DIETISTA	32,5	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	SI			
765	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Impiegato - Ispettore	40	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	NO			
766	LOTTO MEDIO PONENTE	5	Aluto cuoco	31	Centro Cottura CIR Food, Via Isocarte - Genova	SI			
767	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	15	Elem. Ferrero	SI			
768	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	15	Elem. Sbarbaro	SI			
769	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	15	Nido Gabbiano	SI			
770	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Cuoco	25	Mat. Don Bosco	SI			
771	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	15	Elem. Don Bosco	SI			
772	LOTTO MEDIO PONENTE	5	Cuoco	25	Mat. Villa Sciallero	SI			
773	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	15	Elem. Ferrero	SI			
774	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	15	Tommaseo-Gramsci	SI			
775	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	15	Tommaseo-Gramsci	SI			
776	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Cuoco	30	Nido Castello Raggio	SI			
777	LOTTO MEDIO PONENTE	5	ASM	20	Mat. Villa Sciallero	SI			
778	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	20	Mat. Guido Rossa	SI			
779	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	15	Mat. Don Bosco	SI			
780	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	15	Elem. XXV Aprile - Muscola	SI			
781	LOTTO MEDIO PONENTE	6S	ASM	20	Mat. Guido Rossa	no			

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
782	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Elem. Don Bosco	si			
783	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Tommaso-Gramsci	si			
784	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Mat. Villa Dufour	si			
785	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Elem. XXV Aprile - Muscola	no			
786	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Elem. Ferrero	si			
787	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Cuoco	40	Elem. XXV Aprile - Muscola	no			
788	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Mat. Villa Sciallero	si			
789	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	20	Elem. Ferrero	si			
790	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	25	Elem. XXV Aprile - Muscola	si			
791	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	24	Mat. Villa Sciallero	si			
792	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Elem. Sbarbaro	si			
793	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	18	Elem. XXV Aprile - Muscola	si			
794	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Mat. Jean Piaget	si			
795	LOTTO MEDIO PONENTE	5	ASM	25	Elem. XXV Aprile - Muscola	si			
796	LOTTO MEDIO PONENTE	5	Aiuto Cuoco	20	Mat. Girasole	si			
797	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Cuoco	30	Nido Gabbiano	no			
798	LOTTO MEDIO PONENTE	4	Cuoco	30	Mat. Guido Rossa	si			
799	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Elem. Ferrero	si			
800	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Tommaso-Gramsci	si			
801	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Elem. Ferrero	si			
802	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Mat. Villa Parodi	si			
803	LOTTO MEDIO PONENTE	5	Cuoco	25	Mat. Girasole	si			
804	LOTTO MEDIO PONENTE	6s	ASM	15	Mat. Jean Piaget	si			
805	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	E2	Direzione Tecnica / Ispettore	38	CCP / Uffici centrali	No	Coop Sociali	5	
806	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	C1	Uff.Gest.Sistema Integrato Qualità, Sicurezza, Ambiente	38	Uffici centrali	No	Coop Sociali	5	
807	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	E1	Direzione CCP / Dietista	38	CCP	Si	Coop Sociali	7	
808	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	E1	Controllo acquisti, Ispettore	25	CCP	No	Coop Sociali	5	
809	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	E1	Capo cuoco	38	CCP	No	Coop Sociali	5	
810	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	B1	Aiuto Cucina	30	CCP	Si	Coop Sociali	5	
811	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	B1	Cuoco	21,5	CCP	Si	Coop Sociali	3	X
812	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	C1	Add Diete speciali	30	CCP	Si	Coop Sociali	4	
813	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	B1	Magazzino / autista	37	CCP	Si	Coop Sociali	5	X
814	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	CCP Cucina / Pulizie	32	CCP	Si	Coop Sociali	5	
815	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	B1	Magazzino	32	CCP	No	Coop Sociali	1	X
816	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Pulizie	20	CCP	No	Coop Sociali	5	X
817	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Pulizie	21	CCP	Si	Coop Sociali	1	X
818	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Pulizie	15	CCP	No	Coop Sociali	5	X
819	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	C1	Cuoco Sost.	17	CCP	No	Coop Sociali	4	X
820	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	D2	Cuoco Sost.	17	CCP	No	Coop Sociali	5	
821	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	B1	Cuoco Sost.	17	CCP	No	Coop Sociali	/	
822	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	C1	Cuoca	36	Esternalizzata Foglietta	No	Coop Sociali	5	
823	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	C1	Add Diete speciali	28	Esternalizzata Foglietta	Si	Coop Sociali	5	
824	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	Add Mensa / Distribuzione	32	Esternalizzata Foglietta	No	Coop Sociali	5	
825	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	Add Mensa / Distribuzione	20	Esternalizzata Foglietta	Si	Coop Sociali	5	
826	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Esternalizzata Foglietta	Si	Coop Sociali	7	X
827	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Esternalizzata Foglietta	Si	Coop Sociali	/	X
828	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Esternalizzata Foglietta	No	Coop Sociali	4	X
829	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Lavaggio	15	Esternalizzata Foglietta	Si	Coop Sociali	1	X
830	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Lavaggio	22,5	Esternalizzata Foglietta	Si	Coop Sociali	4	
831	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	Add Mensa / Distribuzione	15	Primaria S.G.Battista	Si	Coop Sociali	5	
832	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Primaria S.G.Battista	Si	Coop Sociali	5	
833	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione/Puliz	25	Primaria S.G.Battista / CCP	No	Coop Sociali	2	
834	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Primaria S.G.Battista	Si	Coop Sociali	4	
835	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	10	Primaria S.G.Battista	Si	Coop Sociali	5	X
836	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	Add Mensa / Distribuzione / Piatti	31	Primaria Rodari	Si	Coop Sociali	5	
837	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione/ Piatti	31	Primaria Rodari	Si	Coop Sociali	1	X
838	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione/Puliz	25	Primaria Rodari / CCP	No	Coop Sociali	2	
839	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Primaria Rodari	Si	Coop Sociali	/	
840	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	Add Mensa / Distribuzione	15	Infanzia xvi Giugno	Si	Coop Sociali	5	
841	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Infanzia xvi Giugno	Si	Coop Sociali	5	X
842	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	Add Mensa / Distribuzione	26	Primaria Carducci / CCP	Si	Coop Sociali	5	X
843	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	16	Primaria Carducci	Si	Coop Sociali	5	
844	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distr. Sost. GIOIA	16	Primaria Carducci	n.a.	Coop Sociali	/	
845	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	16	Primaria Carducci	Si	Coop Sociali	5	
846	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	16	Primaria Carducci	Si	Coop Sociali	2	
847	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Primaria Carducci	Si	Coop Sociali	3	X
848	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	16	Primaria Carducci	Si	Coop Sociali	/	X
849	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	Add Mensa / Distribuzione	25	Primaria Alfieri	Si	Coop Sociali	5	
850	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Primaria Alfieri	Si	Coop Sociali	1	X
851	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Primaria Pezz/inf S.Alberto	Si	Coop Sociali	5	
852	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Primaria Pezz/inf S.Alberto	Si	Coop Sociali	1	X

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
853	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	13	Primaria Pezz/inf S.Alberto	Si	Coop Sociali	3	X
854	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	Add Mensa / Distribuzione	12	Infanzia S.elia	Si	Coop Sociali	5	
855	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Add Mensa / Distribuzione	15	Infanzia S.elia	Si	Coop Sociali	5	X
856	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A2	Jolly	25		No	Coop Sociali	5	
857	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Jolly	20		No	Coop Sociali	1	X
858	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	A1	Jolly	21		No	Coop Sociali	1	X
859	LOTTO MEDIO PONENTE VILLA	C1	Jolly	15		No	Coop Sociali	5	

Personale dedicato al trasporto in regime di subappalto

N	LOTTO PRECEDENTE APPALTO	LIVELLO	MANSIONE	MONTE ORE SETTIMANALE o, per personale dedicato al trasporto, %le Part-Time	SEDE LAVORATIVA	SOSPENSIONE SI/NO	CONTRATTO	SCATTI ANZIANITA'	ART.4 L. 381/91
1	Centro Est	3	AUTISTA	75			MULTISERVIZI		
2	Centro Est	3	AUTISTA	75			MULTISERVIZI		
3	Centro Est	3	AUTISTA	60			MULTISERVIZI		
4	Centro Est	3	AUTISTA				MULTISERVIZI		
5	Levante	5	AUTISTA				CCNL TURISMO		
6	Levante	5	AUTISTA	75			CCNL TURISMO		
7	Levante	3	AUTISTA	75			MULTISERVIZI		
8	Levante	6	AUTISTA	75			CCNL TURISMO		
9	Levante	6	AUTISTA	75			CCNL TURISMO		
10	Ponente	3	AUTISTA	60			MULTISERVIZI		
11	Ponente	3	AUTISTA	93,75			MULTISERVIZI		
12	Ponente	3	AUTISTA	93,75			MULTISERVIZI		
13	Ponente	3	AUTISTA	75			MULTISERVIZI		
14	Ponente	3	AUTISTA	50			MULTISERVIZI		
15	Medio Ponente	3	AUTISTA	87,5			MULTISERVIZI		
16	Medio Ponente	3	AUTISTA				MULTISERVIZI		
17	Media Valbisagno	5	AUTISTA	75			CCNL TURISMO		
18	Media Valbisagno	5	AUTISTA	97,5			CCNL TURISMO		
19	Media Valbisagno	3	AUTISTA	50			MULTISERVIZI		
20	Media Valbisagno	5	AUTISTA	50			CCNL TURISMO		
21	Media Valbisagno	5	AUTISTA	75			CCNL TURISMO		
22	Media Valbisagno	5	AUTISTA	87,5			CCNL TURISMO		
23	Media Valbisagno	3	AUTISTA	60			MULTISERVIZI		
24	Media Valbisagno	5	AUTISTA	80			CCNL TURISMO		
25	Valpolcevera	3	AUTISTA	60			MULTISERVIZI		
26	Valpolcevera	3	AUTISTA	60			MULTISERVIZI		
27	Valpolcevera	5	AUTISTA				CCNL TURISMO		
28	Valpolcevera	5	AUTISTA				CCNL TURISMO		
29	Medio Ponente	5	AUTISTA	45			CCNL TURISMO		
30	Medio Ponente	3	AUTISTA	87,5			MULTISERVIZI		
31	Medio Ponente	3	AUTISTA	75			MULTISERVIZI		
32	CentroOvest	3	AUTISTA	93,75			MULTISERVIZI		
33	CentroOvest	3	AUTISTA	87,5			MULTISERVIZI		
34	CentroOvest	3	AUTISTA	97,5			MULTISERVIZI		



COMUNE DI GENOVA

**COMUNE DI GENOVA
DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE
GENERAZIONI**

Gara europea a procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale e di educazione alimentare per n. 6 lotti – per la durata di 36 mesi

<u>DISCIPLINARE DI GARA.....</u>	<u>3</u>
<u>DISCIPLINARE DI GARA.....</u>	<u>3</u>
<u>PREMESSE.....</u>	<u>3</u>
<u>PREMESSE.....</u>	<u>3</u>
<u>DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....</u>	<u>4</u>
<u>DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI.....</u>	<u>4</u>
<u>OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI.....</u>	<u>5</u>
<u>OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI.....</u>	<u>5</u>
<u>DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI.....</u>	<u>11</u>
<u>DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI.....</u>	<u>11</u>
<u>SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....</u>	<u>13</u>
<u>SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.....</u>	<u>13</u>
<u>REQUISITI GENERALI.....</u>	<u>14</u>
<u>REQUISITI GENERALI.....</u>	<u>14</u>
<u>REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....</u>	<u>14</u>
<u>REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA.....</u>	<u>14</u>
<u>AVVALIMENTO.....</u>	<u>17</u>
<u>AVVALIMENTO.....</u>	<u>17</u>
<u>SUBAPPALTO.....</u>	<u>18</u>
<u>SUBAPPALTO.....</u>	<u>18</u>
<u>GARANZIA PROVVISORIA.....</u>	<u>19</u>
<u>GARANZIA PROVVISORIA.....</u>	<u>19</u>
<u>SOPRALLUOGO.....</u>	<u>21</u>
<u>SOPRALLUOGO.....</u>	<u>21</u>
<u>PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....</u>	<u>22</u>
<u>PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC.....</u>	<u>22</u>
<u>MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....</u>	<u>23</u>
<u>MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA.....</u>	<u>23</u>
<u>SOCCORSO ISTRUTTORIO.....</u>	<u>24</u>
<u>SOCCORSO ISTRUTTORIO.....</u>	<u>24</u>
<u>CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....</u>	<u>25</u>
<u>CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA.....</u>	<u>25</u>
<u>CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA (UNA PER CIASCUNO LOTTO).....</u>	<u>31</u>
<u>CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA (UNA PER CIASCUNO LOTTO).....</u>	<u>31</u>
<u>CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA (UNA PER CIASCUNO LOTTO).....</u>	<u>31</u>
<u>CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA (UNA PER CIASCUNO LOTTO).....</u>	<u>31</u>
<u>CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....</u>	<u>32</u>
<u>CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....</u>	<u>32</u>
<u>SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE</u>	
<u>AMMINISTRATIVA.....</u>	<u>41</u>
<u>SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE</u>	
<u>AMMINISTRATIVA.....</u>	<u>41</u>
<u>COMMISSIONE GIUDICATRICE.....</u>	<u>41</u>
<u>COMMISSIONE GIUDICATRICE.....</u>	<u>41</u>
<u>APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....</u>	<u>42</u>
<u>APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE.....</u>	<u>42</u>
<u>VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....</u>	<u>43</u>

VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE.....	43
AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO.....	43
AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO.....	43
CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	44
CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE.....	44
DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	47
DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	47
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	47
TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	47

ALLEGATI

MODULO OFFERTA TECNICA

MODULI OFFERTA ECONOMICA

DICHIARAZIONI

DISCIPLINARE DI GARA

Gara europea a procedura aperta per l'appalto del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale e di educazione alimentare per n. 6 lotti – per la durata di 36 mesi

PREMESSE

COMUNE DI GENOVA

DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI

Servizi di Ristorazione via di Francia 1 - 16149 Genova

tel. 0105577 339/271/299 e mail gareserveducativi@comune.genova.it

PEC direzionescuolaegiovanicomge@postecert.it

Con determinazione dirigenziale della DIREZIONE POLITICHE DELL'ISTRUZIONE PER LE NUOVE GENERAZIONI, i cui estremi sono indicati nel bando di gara, questa Amministrazione ha indetto gara per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale e di educazione alimentare del Comune di Genova (di seguito Comune) relativo a 6 lotti municipali.

Per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica l'Amministrazione chiede la fornitura di:

- **pasti a crudo** (derrate per il confezionamento dei pasti prodotti presso cucine con personale comunale);
- **pasti pronti da consumare in loco** (derrate per il confezionamento dei pasti prodotti presso cucine con personale aziendale);
- **pasti pronti veicolati** (pasti pronti per il consumo, preparati in cucine di proprietà/disponibilità aziendale trasportati e distribuiti presso i locali di distribuzione e consumo); come meglio definito nell'art. 6 – “Articolazione del servizio” del C.S.A. .

L'affidamento avverrà mediante procedura aperta e con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli artt. 60 e 95 del d.lgs. 18 aprile 2016, n. 50 – Codice.

Il luogo di svolgimento del servizio è il Comune di Genova codice NUTS ITC33

lotto 1	Centro Est	CIG 738145053C
lotto 2	Centro Ovest/Valpolcevera	CIG 7381460D7A
lotto 3	Bassa Valbisagno/Ponente	CIG 7381463FF3
lotto 4	Medio Levante/Levante	CIG 73814694EA
lotto 5	Media Valbisagno	CIG 7381472763
lotto 6	Medio Ponente	CIG 73814759DC

Il **Responsabile del procedimento**, ai sensi dell'art. 31 del Codice, è il dott. Guido Gandino.

DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

1.1 DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- 1) Progetto ai sensi dell'art. 23 commi 14 e 15 del Codice, con i contenuti ivi previsti, comprensivo di: Capitolato speciale descrittivo e prestazionale e relativi allegati, schema di contratto;
- 2) Bando di gara;
- 3) Disciplinare di gara e dichiarazioni allegate;
- 4) Relazione tecnico-illustrativa del contesto;
- 5) Calcolo degli importi per l'acquisizione del servizio;
- 6) Prospetto economico degli oneri complessivi;
- 7) DUVRI;
- 8) protocollo di legalità: convenzione tra Prefettura, Comune di Genova e Società aderenti alla SUAC con rogito del Segretario Generale del Comune di Genova in data 18.9.2012 rep. 67397, il cui contenuto è riportato nel fac simile dichiarazioni integrative a corredo del DGUE.

Il progetto di cui al n.1 è stato redatto tenendo conto delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi (CAM) per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari nell'ambito del Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) di cui al D.M. 25/07/2011 - Ministero dell'Ambiente della Tutela del Territorio e del Mare.

La documentazione di gara è disponibile sul sito internet: <http://www.comune.genova.it> (INFO COMUNE / BANDI DI GARA)

1.2 CHIARIMENTI

È possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare all'indirizzo acquisticomge@postecert.it, almeno **10** giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte.

Le richieste di chiarimenti devono essere formulate esclusivamente in lingua italiana. Ai sensi dell'art. 74 comma 4 del Codice, le risposte a tutte le richieste presentate in tempo utile verranno fornite almeno sei giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione in forma anonima all'indirizzo internet <http://www.comune.genova.it> (INFO COMUNE / BANDI DI GARA) nella pagina web dedicata al presente affidamento.

Non sono ammessi chiarimenti telefonici.

Le informazioni di natura tecnica e quelle concernenti in particolare il C.S.A. sono di competenza della Direzione Politiche dell'Istruzione per le nuove Generazioni – Referente Tecnico Sig.ra Paola Donati –

indirizzo mail appaltoristorazione@comune.genova.it –

PEC direzionescuolaegiovanicomge@postecert.it

1.3 COMUNICAZIONI

Ai sensi dell'art. 76, comma 6 del Codice, i concorrenti sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, l'indirizzo PEC o, solo per i concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica, da utilizzare ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5, del Codice.

Salvo quanto disposto nel paragrafo 2.2 del presente disciplinare, tutte le comunicazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese all'indirizzo PEC acquisticomge@postecert.it e all'indirizzo indicato dai concorrenti nella documentazione di gara.

Eventuali modifiche dell'indirizzo PEC/posta elettronica o problemi temporanei nell'utilizzo di tali forme di comunicazione, dovranno essere tempestivamente segnalate alla stazione appaltante; diversamente la medesima declina ogni responsabilità per il tardivo o mancato recapito delle comunicazioni.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b e c del Codice, la comunicazione recapitata al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

In caso di subappalto, la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti i subappaltatori indicati.

OGGETTO DELL'APPALTO, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

L'appalto è suddiviso nei seguenti lotti:

Tabella – Descrizione dei lotti

Numero Lotto	oggetto del lotto	CIG
1 - Centro Est	Servizio di ristorazione scolastica	738145053C
2 - Centro Ovest/Valpolcevera	Servizio di ristorazione scolastica	7381460D7A
3 - Bassa Valbisagno/Ponente	Servizio di ristorazione scolastica	7381463FF3
4 - Medio Levante/Levante	Servizio di ristorazione scolastica	73814694EA
5 - Media Valbisagno	Servizio di ristorazione scolastica	7381472763
6 - Medio Ponente	Servizio di ristorazione scolastica	73814759DC

Il dettaglio delle prestazioni oggetto di ogni lotto è il seguente:

Lotto n 1 - Centro Est CIG 738145053C

Tabella – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Preparazione, confezionamento e somministrazione pasti	55524000-9	P	8.117.535,71
2	Trasporto	60100000-9	S	637.550,00
Importo totale a base di gara				8.755.085,71

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, ed è determinato dal numero dei pasti suddivisi per ogni tipologia, specificatamente indicati nell'Allegato 2 al C.S.A. "Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime" e, dall'applicazione dei seguenti prezzi unitari posti a base di gara espressi in euro, per ciascun/a pasto/giornata alimentare, al netto di € 0,01 per oneri della sicurezza da interferenze:

Lotto 1 – Centro Est	Pasti a crudo	Pasti pronti da consumare in loco	Pasti pronti da consumare in loco per asilo nido	Pasti pronti veicolati
Prezzi unitari di riferimento	0,00	5,25	7,08	5,60

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 15.938,75 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base del singolo lotto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari a € 5.954.923,91 calcolati sulla base dei costi orari del lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva elaborati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Lotto n 2 - Centro Ovest/Valpolcevera CIG 7381460D7A

Tabella – Oggetto dell'appalto

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Preparazione, confezionamento e somministrazione pasti	55524000-9	P	12.250.602,12
2	Trasporto	60100000-9	S	637.599,60
Importo totale a base di gara				12.888.201,72

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, ed è determinato dal numero dei pasti suddivisi per ogni tipologia, specificatamente indicati nell'Allegato 2 al C.S.A. "Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime" e, dall'applicazione dei seguenti prezzi unitari posti a base di gara espressi in euro, per ciascun/a pasto/giornata alimentare, al netto di € 0,01 per oneri della sicurezza da interferenze:

Lotto 2 – Centro Ovest/Valpolcevera	Pasti a crudo	Pasti pronti da consumare in loco	Pasti pronti da consumare in loco per asilo nido	Pasti pronti veicolati
Prezzi unitari di riferimento	2,59	5,26	6,83	4,66

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 26.566,65 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base del singolo lotto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari € € 8.389.261,26 calcolati sulla

base dei costi orari del lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva elaborati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.
L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Lotto 3 - Bassa Valbisagno/Ponente CIG 7381463FF3

Tabella – Oggetto dell'appalto.

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Preparazione, confezionamento e somministrazione pasti	55524000-9	P	11.299.673,00
2	Trasporto	60100000-9	S	337.042,81
Importo totale a base di gara				11.636.715,81

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, ed è determinato dal numero dei pasti suddivisi per ogni tipologia, specificatamente indicati nell'Allegato 2 al C.S.A. "Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime" e, dall'applicazione dei seguenti prezzi unitari posti a base di gara espressi in euro, per ciascun/a pasto/giornata alimentare, al netto di € 0,01 per oneri della sicurezza da interferenze:

Lotto 3 – Bassa Valbisagno/Ponente	Pasti a crudo	Pasti pronti da consumare in loco	Pasti pronti da consumare in loco per asilo nido	Pasti pronti veicolati
Prezzi unitari di riferimento	2,48	3,95	5,26	4,91

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 25.926,37 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso.**

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base del singolo lotto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari € 7.289.097,84 calcolati sulla base dei costi orari del lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva elaborati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Lotto n 4 - Medio Levante/Levante CIG 73814694EA

Tabella – Oggetto dell'appalto.

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Preparazione, confezionamento e somministrazione pasti	55524000-9	P	9.513.431,96
2	Trasporto	60100000-9	S	538.640,40
Importo totale a base di gara				10.052.072,36

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, ed è determinato dal numero dei pasti suddivisi per ogni tipologia, specificatamente indicati nell'Allegato 2 al C.S.A. "Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime" e, dall'applicazione dei seguenti prezzi unitari posti a base di gara espressi in euro, per ciascun/a pasto/giornata alimentare, al netto di € 0,01 per oneri della sicurezza da interferenze:

Lotto 4 – Medio Levante/Levante	Pasti a crudo	Pasti pronti da consumare in loco	Pasti pronti da consumare in loco per asilo nido	Pasti pronti veicolati
Prezzi unitari di riferimento	2,60	5,43	5,55	3,85

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 22.443,35 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base del singolo lotto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari € 6.177.462,30 calcolati sulla base dei costi orari del lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva elaborati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Lotto n 5 - Media Valbisagno CIG 7381472763

Tabella – Oggetto dell'appalto.

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Preparazione, confezionamento e somministrazione pasti	55524000-9	P	5.621.533,49
2	Trasporto	60100000-9	S	307.231,92
Importo totale a base di gara				5.928.765,41

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, ed è determinato dal numero dei pasti suddivisi per ogni tipologia, specificatamente indicati nell'Allegato 2 al C.S.A. "Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime" e, dall'applicazione dei seguenti prezzi unitari posti a base di gara espressi in euro, per ciascun/a pasto/giornata alimentare, al netto di € 0,01 per oneri della sicurezza da interferenze:

Lotto 5 – Media Valbisagno	Pasti a crudo	Pasti pronti da consumare in loco	Pasti pronti da consumare in loco per asilo nido	Pasti pronti veicolati
Prezzi unitari di riferimento	2,58	5,41	6,89	4,35

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 12.801,33 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base del singolo lotto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari € 3.745.039,46 calcolati sulla base dei costi orari del lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva elaborati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Lotto n 6 - Medio Ponente CIG 73814759DC

Tabella – Oggetto dell'appalto.

n.	Descrizione servizi/beni	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo
1	Preparazione, confezionamento e somministrazione pasti	55524000-9	P	6.767.453,06
2	Trasporto	60100000-9	S	313.537,44
Importo totale a base di gara				7.080.990,50

L'importo a base di gara è al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, ed è determinato dal numero dei pasti suddivisi per ogni tipologia, specificatamente indicati nell'Allegato 2 al C.S.A. "Tabella riassuntiva numero pasti e frequenze massime" e, dall'applicazione dei seguenti prezzi unitari posti a base di gara espressi in euro, per ciascun/a pasto/giornata alimentare, al netto di € 0,01 per oneri della sicurezza da interferenze:

Lotto 6 – Medio Ponente	Pasti a crudo	Pasti pronti da consumare in loco	Pasti pronti da consumare in loco per asilo nido	Pasti pronti veicolati
Prezzi unitari di riferimento	2,59	5,20	5,45	5,61

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € 13.064,06 Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e **non è soggetto a ribasso**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base del singolo lotto comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari € 4.856.670,98 calcolati sulla base dei costi orari del lavoro per i dipendenti da aziende del Settore Turismo – Comparto Pubblici Esercizi Ristorazione Collettiva e da cooperative del settore socio-sanitario - assistenziale – educativo e di inserimento lavorativo Cooperative Sociale elaborati dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali.

L'appalto è finanziato con mezzi propri di bilancio.

Limitazione dell'aggiudicazione ad un numero massimo di lotti

Fermo restando la verifica del possesso dei requisiti per l'esecuzione del servizio di cui al successivo punto 24 (requisiti specifici tecnici), ai fini della piena realizzabilità del servizio, nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più lotti, al medesimo potranno essere aggiudicati fino ad un massimo di:

- ✓ **1 (uno)** solo lotto, tra quelli contraddistinti con i numeri 2 (CENTRO OVEST/VALPOLCEVERA), 3 (BASSA VALBISAGNO/PONENTE) e 4 (MEDIO LEVANTE/LEVANTE), che sarà individuato sulla base del maggior valore economico rappresentato dalla base d'asta; tale lotto non potrà essere cumulato con nessun altro lotto;
- ✓ un numero massimo di **2 (due)** lotti tra quelli contraddistinti con i numeri 1 (CENTRO EST), 5 (MEDIA VALBISAGNO) e 6 (MEDIO Ponente) che saranno individuati sulla base del maggior valore economico complessivo rappresentato dalla sommatoria dei valori a base d'asta. Tali lotti non potranno essere cumulati con altri;

Il criterio del maggior valore economico, come sopra definito, verrà inoltre utilizzato per l'individuazione dei lotti da assegnare nel caso in cui un concorrente risulti primo in graduatoria per più di un lotto del 1° gruppo (lotti 2/3/4) e più di due lotti del 2° gruppo (lotti 1/5 e 6).

Conseguentemente, per l'assegnazione di tutti i lotti, si procederà mantenendo le modalità sopraindicate, allo scorrimento della/e graduatoria/e riferita a ciascun lotto

Qualora, applicando le limitazioni di cui sopra, non fosse possibile aggiudicare alcuni lotti, il Comune prescindere dai limiti sopraindicati, sempreché le imprese posseggano **i requisiti per l'esecuzione del servizio**, di cui al successivo punto 24 (requisiti specifici tecnici).

DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

1.4 DURATA

La durata dell'appalto è indicata alla tabella seguente:

LOTTO	AVVIO PRESUNTO	SCADENZA	DURATA IN MESI
1 Centro Est	01/09/2018	31/08/2021	36
2 Centro Ovest/Valpolcevera	01/09/2018	31/08/2021	36
3 Bassa Valbisagno/Ponente	01/01/2019	31/12/2021	36
4 Medio Levante/Levante	01/09/2018	31/08/2021	36
5 Media Valbisagno	01/09/2018	31/08/2021	36
6 Medio Ponente	01/04/2019	31/03/2022	36

1.5 OPZIONI E RINNOVI

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata massima pari a 24 mesi, alle medesime condizioni economiche secondo i valori meglio definiti nella seguente tabella, da intendersi al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze.

LOTTO	Valore opzione in Euro (al netto oneri della sicurezza)
1 Centro Est	5.675.333,06
2 Centro Ovest/Valpolcevera	8.354.569,42
3 Bassa Valbisagno/Ponente	7.612.133,66
4 Medio Levante/Levante	6.516.085,48
5 Media Valbisagno	3.843.228,80
6 Medio Ponente	4.590.133,70

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 90 giorni prima della scadenza del contratto originario.

Il Comune si obbliga ad esercitare l'opzione di rinnovo di cui sopra sin dall'aggiudicazione del servizio nel caso l'I.A. si sia impegnata ad offrire e realizzare entro 18 mesi dall'aggiudicazione quanto previsto al punto 18- 6.3 del disciplinare di gara "Soluzioni migliorative rivolte a favorire la produzione dei pasti nelle sedi scolastiche".

Il contratto di appalto potrà essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 106, comma 1, lett. a) del Codice, nel caso della revisione del prezzo. Tale revisione sarà effettuata mediante applicazione dell'indice FOI pubblicato dall'ISTAT o in base alla successiva normativa sopravvenuta.

L'aggiornamento del prezzo sarà applicato mediante utilizzo dell'indice pubblicato in coincidenza con l'inizio del terzo anno contrattuale e avrà decorrenza in pari data (ad inizio 3° anno contrattuale).

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del Codice, il valore massimo stimato dell'appalto, per ciascun lotto, al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri per la sicurezza dovuti a rischi da interferenze, è di seguito indicato

LOTTO	Valore massimo stimato (al netto oneri della sicurezza e oneri fiscali)
1 Centro Est	14.430.418,77
2 Centro Ovest/Valpolcevera	21.242.771,14
3 Bassa Valbisagno/Ponente	19.248.849,47
4 Medio Levante/Levante	16.568.157,84
5 Media Valbisagno	9.771.994,21
6 Medio Ponente	11.671.124,20

SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici, anche stabiliti in altri Stati membri, possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata, secondo le disposizioni dell'art. 45 del Codice, purché in possesso dei requisiti prescritti dai successivi articoli.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli artt. 47 e 48 del Codice.

È **vietato** ai concorrenti di partecipare al singolo lotto in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di imprese di rete).

È **vietato** al concorrente che partecipa al singolo lotto in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti, di partecipare anche in forma individuale.

È **vietato** al concorrente che partecipa al singolo lotto in aggregazione di imprese di rete, di partecipare anche in forma individuale. Le imprese retiste non partecipanti alla gara possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata.

I consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è **vietato** partecipare, in qualsiasi altra forma, al singolo lotto. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

Nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 2, lettere b) e c) del Codice, le consorziate designate dal consorzio per l'esecuzione del contratto non possono, a loro volta, a cascata, indicare un altro soggetto per l'esecuzione.

Le aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete di cui all'art. 45, comma 2 lett. f) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese in quanto compatibile. In particolare:

- a) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. rete - soggetto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- b) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. rete-contratto)**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa a mezzo dell'organo comune, che assumerà il ruolo della mandataria, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune potrà indicare anche solo alcune tra le imprese retiste per la partecipazione alla gara ma dovrà obbligatoriamente far parte di queste;
- c) **nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione**, l'aggregazione di imprese di rete partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto (cfr. Determinazione ANAC n. 3 del 23 aprile 2013).

Il ruolo di mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese può essere assunto anche da un consorzio di cui all'art. 45, comma 1, lett. b), c) ovvero da una sub-associazione, nelle forme di un RTI o consorzio ordinario costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete.

A tal fine, se la rete è dotata di organo comune con potere di rappresentanza (con o senza soggettività giuridica), tale organo assumerà la veste di mandataria della sub-associazione; se, invece, la rete è dotata di organo comune privo del potere di rappresentanza o è sprovvista di organo

comune, il ruolo di mandataria della sub-associazione è conferito dalle imprese retiste partecipanti alla gara, mediante mandato ai sensi dell'art. 48 comma 12 del Codice, dando evidenza della ripartizione delle quote di partecipazione.

Ai sensi dell'art. 186-bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, l'impresa in concordato preventivo con continuità aziendale può concorrere anche riunita in RTI purché non rivesta la qualità di mandataria e sempre che le altre imprese aderenti al RTI non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

REQUISITI GENERALI

Sono **esclusi** dalla gara gli operatori economici per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del Codice.

Sono comunque **esclusi** gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del d.lgs. del 2001 n. 165.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. **black list** di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, **pena l'esclusione dalla gara**, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità costituisce **causa di esclusione** dalla gara, ai sensi dell'art. 1, comma 17 della l. 190/2012.

REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a **pena di esclusione**, devono essere in possesso dei requisiti previsti nei commi seguenti. I documenti richiesti agli operatori economici ai fini della dimostrazione dei requisiti devono essere trasmessi mediante AVCpass in conformità alla delibera ANAC n. 157 del 17 febbraio 2016.

Ai sensi dell'art. 59, comma 4, lett. b) del Codice, sono inammissibili le offerte prive della qualificazione richiesta dal presente disciplinare.

1.6 REQUISITI DI IDONEITÀ

a) **Iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi di cui all'art. 83, comma 3 del Codice, presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

1.7 REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

b) **Fatturato globale medio annuo** riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore (IVA esclusa) a:

LOTTO	Fatturato globale medio annuo non inferiore a:
1 Centro Est	2.977.000,00
2 Centro Ovest/Valpolcevera	4.367.000,00
3 Bassa Valbisagno/Ponente	3.996.000,00
4 Medio Levante/Levante	3.420.000,00
5 Media Valbisagno	2.017.000,00
6 Medio Ponente	2.385.000,00

Tale requisito è richiesto al fine di dimostrare l'affidabilità e la solvibilità (cfr. allegato XVII al Codice);

Detto valore dovrà essere autocertificato dal concorrente nella parte IV lett. B del DGUE

La comprova del requisito è fornita, ai sensi dell'art. 86, comma 4 e all. XVII parte I, del Codice

- per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'**attività da meno di tre anni**, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

Ai sensi dell'art. 86, comma 4, del Codice l'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Nel caso di partecipazione a più lotti il concorrente dovrà dimostrare di possedere il requisito del fatturato globale medio annuo per un valore non inferiore ad **euro 4.400.000,00**.

1.8 REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

c) Esecuzione negli ultimi tre anni dei servizi analoghi

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio servizi analoghi a quelli del settore oggetto della gara (servizi di ristorazione scolastica e/o collettiva non commerciale) di importo complessivo minimo pari ai valori sotto riportati:

LOTTO	Importo complessivo minimo servizi analoghi:
1 Centro Est	5.253.000,00
2 Centro Ovest/Valpolcevera	7.732.000,00
3 Bassa Valbisagno/Ponente	6.982.000,00
4 Medio Levante/Levante	6.031.000,00
5 Media Valbisagno	3.557.000,00
6 Medio Ponente	4.248.000,00

Nel caso di partecipazione a più lotti il concorrente dovrà dimostrare di possedere il requisito di cui sopra per un valore non inferiore ad euro 7.800.000,00.

L'esecuzione di tali prestazioni dovrà essere autocertificata dal concorrente con indicazione dell'importo, data, destinatario sia pubblico che privato nella parte IV lett. C del DGUE
La comprova del requisito, è fornita secondo le disposizioni di cui all'art. 86 e all'allegato XVII, parte II, del Codice.

In caso di servizi/forniture prestati a favore di pubbliche amministrazioni o enti pubblici mediante la seguente modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante la seguente modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

- d) **Possesso di una valutazione di conformità** del proprio sistema di gestione della **qualità** alla norma **UNI EN ISO 9001:2015** per servizio analogo a quello oggetto del presente appalto. Tale certificato deve citare espressamente la sede o le sedi operative oggetto della certificazione nel settore/ambito IAF 30" e IAF 38 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione.

Il possesso della citata certificazione dovrà essere autocertificato dal concorrente nella parte IV lett. D del DGUE

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità.

Tale documento è rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi della norma *UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1* per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008.

Al ricorrere delle condizioni di cui all'articolo 87, comma 1 del Codice, la stazione appaltante accetta anche altre prove relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

- e) **Possesso di valutazione di conformità** delle proprie **misure di gestione ambientale** alla/e norma/e *EMAS, UNI EN ISO 14001:2015* nel settore IAF 30 idonea, pertinente e proporzionata al seguente oggetto: servizio di ristorazione.

Il possesso della citata certificazione dovrà essere autocertificato dal concorrente nella parte IV lett. D del DGUE

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione ambientale rilasciato da un organismo di certificazione accreditato, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17021-1, per lo specifico settore e campo di applicazione/scopo del certificato richiesto, da un Ente nazionale unico di accreditamento firmatario degli accordi EA/MLA oppure autorizzato a norma dell'art. 5, par. 2 del Regolamento (CE), n. 765/2008, in corso di validità.

Al ricorrere delle condizioni di cui agli articoli 87, comma 2 del Codice la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali relative all'impiego di misure equivalenti, valutando l'adeguatezza delle medesime agli standard sopra indicati.

1.9 INDICAZIONI PER I RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'art. 45 comma 2, lett. d), e), f) e g) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. Nei

consorzi ordinari la consorziata che assume la quota maggiore di attività esecutive riveste il ruolo di capofila che deve essere assimilata alla mandataria.

Nel caso in cui la mandante/mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese sia una sub-associazione, nelle forme di un RTI costituito oppure di un'aggregazioni di imprese di rete, i relativi requisiti di partecipazione sono soddisfatti secondo le medesime modalità indicate per i raggruppamenti.

Il **requisito relativo all'iscrizione** nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 1.6 lett. 1.6** deve essere posseduto da:

- a. ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziande o GEIE;
- b. ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.

Il requisito relativo al fatturato globale di cui al **punto 1.7 lett. b** deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dall'impresa mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo orizzontale il requisito di cui al precedente punto **1.8 lett. 1.8** deve essere posseduto sia dalla mandataria sia dalle mandanti. Detto requisito deve essere posseduto in misura maggioritaria dalla mandataria.

Nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo verticale il requisito deve essere posseduto dalla mandataria.

I requisiti di cui ai precedenti punti **1.8 lett. d), ed e)** sono posseduti da ciascuna delle imprese singolarmente.

1.10 INDICAZIONI PER I CONSORZI DI COOPERATIVE E DI IMPRESE ARTIGIANE E I CONSORZI STABILI

I soggetti di cui all'art. art. 45 comma 2, lett. b) e c) del Codice devono possedere i requisiti di partecipazione nei termini di seguito indicati.

Il **requisito relativo all'iscrizione nel registro** tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di cui al **punto 1.6 lett. 1.6** deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate indicate come esecutrici.

I requisiti di capacità economica e finanziaria nonché tecnica e professionale, ai sensi dell'art. 47 del Codice, devono essere posseduti:

- a. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) del Codice, direttamente dal consorzio medesimo, salvo che quelli relativi alla disponibilità delle attrezzature e dei mezzi d'opera nonché all'organico medio annuo che sono computati in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole imprese consorziate;
- b. per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. c) del Codice, dal consorzio, che può spendere, oltre ai propri requisiti, anche quelli delle consorziate esecutrici e, mediante avvalimento, quelli delle consorziate non esecutrici, i quali vengono computati cumulativamente in capo al consorzio.

AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del Codice, l'operatore economico, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento.

Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale.

Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria.

Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

È ammesso l'avvalimento di più ausiliarie. L'ausiliaria non può avvalersi a sua volta di altro soggetto.

Ai sensi dell'art. 89, comma 7 del Codice, **a pena di esclusione**, non è consentito che l'ausiliaria presti avvalimento per più di un concorrente e che partecipino al singolo lotto sia l'ausiliaria che l'impresa che si avvale dei requisiti.

L'ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

L'ausiliaria di un concorrente può essere indicata, quale subappaltatore, nella terna di altro concorrente.

Nel caso di dichiarazioni mendaci si procede all'esclusione del concorrente e all'escussione della garanzia ai sensi dell'art. 89, comma 1, ferma restando l'applicazione dell'art. 80, comma 12 del Codice.

Ad eccezione dei casi in cui sussistano dichiarazioni mendaci, qualora per l'ausiliaria sussistano motivi obbligatori di esclusione o laddove essa non soddisfi i pertinenti criteri di selezione, la stazione appaltante impone, ai sensi dell'art. 89, comma 3 del Codice, al concorrente di sostituire l'ausiliaria.

In qualunque fase della gara sia necessaria la sostituzione dell'ausiliaria, la commissione comunica l'esigenza al RUP, il quale richiede per iscritto, secondo le modalità di cui al punto 1.2, al concorrente la sostituzione dell'ausiliaria, assegnando un termine congruo per l'adempimento, decorrente dal ricevimento della richiesta. Il concorrente, entro tale termine, deve produrre i documenti dell'ausiliaria subentrante (nuove dichiarazioni di avvalimento da parte del concorrente, il DGUE della nuova ausiliaria nonché il nuovo contratto di avvalimento). In caso di inutile decorso del termine, ovvero in caso di mancata richiesta di proroga del medesimo, la stazione appaltante procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, a condizione che i citati elementi siano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta.

La mancata indicazione dei requisiti e delle risorse messi a disposizione dall'impresa ausiliaria non è sanabile in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

SUBAPPALTO.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio/fornitura che intende subappaltare o concedere in cottimo nei limiti del 30% dell'importo complessivo del contratto, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è **vietato**.

Il concorrente è tenuto ad indicare nell'offerta obbligatoriamente tre subappaltatori.

Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, **il divieto di subappalto**:

- l'omessa dichiarazione della terna;
- l'indicazione di un numero di subappaltatori inferiore a tre;
- l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara.

È consentita l'indicazione dello stesso subappaltatore in più terne di diversi concorrenti.

Il concorrente indica, ai sensi dell'art. 105 comma 6 del Codice, una terna di subappaltatori con riferimento a ciascuna tipologia di prestazione omogenea. Il tale caso il medesimo subappaltatore può essere indicato in più terne.

I subappaltatori devono possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del Codice e dichiararli in gara mediante presentazione di un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, ad eccezione di quelli previsti nel comma 4 del medesimo articolo, in capo ad uno dei subappaltatori indicati nella terna comporta l'**esclusione** del concorrente dalla gara.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice.

GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata da:

1) **una garanzia provvisoria per ciascun lotto**, come definita dall'art. 93 del Codice, pari al 2% del prezzo base dell'appalto e pari a:

2)

Lotto	Importo (Euro)
1 Centro Est	175.420,49
2 Centro Ovest/Valpolcevera	258.295,37
3 Bassa Valbisagno/Ponente	233.252,84
4 Medio Levante/Levante	201.490,31
5 Media Valbisagno	118.831,33
6 Medio Ponente	141.881,09

salvo quanto previsto all'art. 93, comma 7, del Codice.

3) **una dichiarazione di impegno**, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, **a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva** ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Tale dichiarazione di impegno non è richiesta alle microimprese, piccole e medie imprese e ai raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari esclusivamente dalle medesime costituiti.

Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n. 159. Sono fatti riconducibili all'affidatario, tra l'altro, la mancata prova del possesso dei requisiti generali e speciali; la mancata produzione della documentazione richiesta e necessaria per la stipula della contratto. L'eventuale esclusione dalla gara prima dell'aggiudicazione, al di fuori dei casi di cui all'art. 89 comma 1 del Codice, non comporterà l'escussione della garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria copre, ai sensi dell'art. 89, comma 1 del Codice, anche le dichiarazioni mendaci rese nell'ambito dell'avvalimento.

La **garanzia provvisoria è costituita**, a scelta del concorrente:

- a. in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato depositati presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno, a favore della stazione appaltante; il valore deve essere al corso del giorno del deposito;
- b. fermo restando il limite all'utilizzo del contante di cui all'articolo 49, comma 1 del decreto legislativo 21 novembre 2007 n. 231, in contanti, con bonifico, in assegni circolari, con versamento presso la TESORERIA COMUNE DI GENOVA Banca UNICREDIT - Agenzia

Via Garibaldi 1- DEPOSITI CAUZIONALI PROVVISORI IBAN IT 08 T 02008 01459 000100880807;

- c. fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di cui all'art. 93, comma 3 del Codice. In ogni caso, la garanzia fideiussoria è conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>
- <http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>
- http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/soggetti-non-legittimati/Intermediari_non_abilitati.pdf
- http://www.ivass.it/ivass/imprese_jsp/HomePage.jsp

In caso di prestazione di **garanzia fideiussoria**, questa dovrà:

- 1) contenere espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito;
- 2) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, al solo consorzio;
- 3) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze. essere conforme agli schemi di polizza tipo di cui al comma 4 dell'art. 127 del Regolamento (nelle more dell'approvazione dei nuovi schemi di polizza-tipo, la fideiussione redatta secondo lo schema tipo previsto dal Decreto del Ministero delle attività produttive del 23 marzo 2004, n. 123, dovrà essere integrata mediante la previsione espressa della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del codice civile, mentre ogni riferimento all'art. 30 della l. 11 febbraio 1994, n. 109 deve intendersi sostituito con l'art. 93 del Codice);
- 4) avere validità per 210 giorni dal termine ultimo per la presentazione dell'offerta;
- 5) prevedere espressamente:
 - a. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 del codice civile, volendo ed intendendo restare obbligata in solido con il debitore;
 - b. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'art. 1957 del codice civile;
 - c. la loro operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- 6) contenere l'impegno a rilasciare la garanzia definitiva, ove rilasciata dal medesimo garante;

La garanzia fideiussoria e la dichiarazione di impegno devono essere **sottoscritte** da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante ed essere **prodotte** in una delle seguenti forme:

- in originale o in copia autentica ai sensi dell'art. 18 del d.p.r. 28 dicembre 2000, n. 445;
- documento informatico, ai sensi dell'art. 1, lett. p) del d.lgs. 7 marzo 2005 n. 82 sottoscritto con firma digitale dal soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante;
- copia informatica di documento analogico (scansione di documento cartaceo) secondo le modalità previste dall'art. 22, commi 1 e 2, del d.lgs. 82/2005. In tali ultimi casi la conformità del documento all'originale dovrà esser attestata dal pubblico ufficiale mediante apposizione di firma digitale (art. 22, comma 1, del d.lgs. 82/2005) ovvero da apposita dichiarazione di autenticità sottoscritta con firma digitale dal notaio o dal pubblico ufficiale (art. 22, comma 2 del d.lgs. 82/2005).

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre una nuova garanzia provvisoria di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è **ridotto** secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93, comma 7 del Codice.

Per fruire di dette riduzioni il concorrente segnala e documenta nell'offerta il possesso dei relativi requisiti fornendo copia dei certificati posseduti.

In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 93, comma 7, si ottiene:

- a. in caso di partecipazione dei soggetti di cui all'art. 45, comma 2, lett. d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;
- b. in caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, solo se la predetta certificazione sia posseduta dal consorzio e/o dalle consorziate.

Le altre riduzioni previste dall'art. 93, comma 7, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria e/o dell'impegno a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva solo a condizione che siano stati già costituiti prima della presentazione dell'offerta. È onere dell'operatore economico dimostrare che tali documenti siano costituiti in data non successiva al termine di scadenza della presentazione delle offerte. Ai sensi dell'art. 20 del d.lgs. 82/2005, la data e l'ora di formazione del documento informatico sono opponibili ai terzi se apposte in conformità alle regole tecniche sulla validazione (es.: marcatura temporale).

È sanabile, altresì, la presentazione di una garanzia di valore inferiore o priva di una o più caratteristiche tra quelle sopra indicate (intestazione solo ad alcuni partecipanti al RTI, carenza delle clausole obbligatorie, etc.).

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

SOPRALLUOGO

Il sopralluogo su tutte le sedi scolastiche con tipologia di pasti pronti da consumare in loco e su alcune sedi con tipologie di pasti pronti veicolati rappresentative delle diverse caratteristiche strutturali e operative (individuata dalla stazione appaltante nell'allegato 1 del CSA) e sui centri di cottura di proprietà comunale Thour e Da Passano è **obbligatorio**, tenuto conto che è necessario che le offerte vengano formulate, ai sensi dell'art. 79, comma 2 del Codice, soltanto a seguito di una visita dei luoghi. La mancata effettuazione del sopralluogo è **causa di esclusione** dalla procedura di gara. A richiesta possono essere effettuati sopralluoghi anche su sedi non indicate.

Il sopralluogo sarà finalizzato alla presa di conoscenza delle caratteristiche del servizio, nonché di tutti gli elementi funzionali tecnici e logistici direttamente o indirettamente correlati allo svolgimento dello stesso. Agli atti di ufficio sono disponibili planimetrie delle cucine scolastiche che possono essere messe a disposizione dei concorrenti.

Il sopralluogo può essere effettuato tutti i giorni lavorativi.

La richiesta di sopralluogo deve essere inoltrata via mail a appaltoristorazione@comune.genova.it e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico: nominativo del concorrente; recapito telefonico; recapito fax/indirizzo e-mail; nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo.

La suddetta richiesta dovrà essere inviata entro e non oltre 10 giorni solari prima della scadenza del nuovo termine per la presentazione delle offerte. Le imprese che hanno effettuato il sopralluogo prima della riapertura dei termini, non devono ripetere tale adempimento, ma possono, ove lo ritengano opportuno, effettuarlo nuovamente.

Data, ora e luogo del sopralluogo sono comunicati ai concorrenti con almeno 2 giorni di anticipo.

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto in possesso del documento di identità e apposita delega munita di copia del documento di identità del delegante. Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti.

La persona individuata per il sopralluogo dovrà dotarsi di idoneo vestiario (camice e copricapo) da indossare durante lo stesso; non è consentito effettuare fotografie e/o riprese con telecamere.

In relazione a quanto dichiarato in sede di offerta e del succitato sopralluogo obbligatorio l'Appaltatore non potrà dunque eccepire, durante l'esecuzione del servizio, la mancata conoscenza di condizioni o la sopravvenienza di elementi non valutati e non considerati, intendendosi il servizio finito a perfetta regola d'arte, compreso tutto quanto d'uso è necessario, anche se non meglio specificato nella descrizione degli interventi stessi.

E' esonerato dall'effettuazione del sopralluogo, per il solo lotto di riferimento, il fornitore del servizio uscente del lotto medesimo, compresa la mandante in caso di RTI.

La stazione appaltante rilascia attestazione di avvenuto sopralluogo.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. a), b) e, se costituita in RTI, di cui alla lett. c)**, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega del mandatario/capofila.

In caso di **raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, aggregazione di imprese di rete di cui al punto 5 lett. c) non ancora costituita in RTI**, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico di uno degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati o da soggetto diverso, purché munito della delega di tutti detti operatori. In alternativa l'operatore raggruppando/aggregando/consorziando può effettuare il sopralluogo singolarmente.

In caso di **consorzio di cui all'art. 45, comma 2, lett. b) e c)** del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

La mancata allegazione della presa visione dei luoghi oppure del certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione è sanabile mediante soccorso istruttorio ex art. 83, comma 9 del Codice.

PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano, **a pena di esclusione**, il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 1377 del 21 dicembre 2016 pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n. 43 del 21 febbraio 2017 o successiva delibera pubblicata sul sito dell'ANAC nella sezione "contributi in sede di gara" e allegano la ricevuta ai documenti di gara. Il contributo è dovuto per ciascun lotto per il quale si presenta offerta secondo gli importi descritti nella sottostante tabella:

Numero lotto	CIG	Importo contributo ANAC
1 Centro Est	738145053C	200,00
2 Centro Ovest/Valpolcevera	7381460D7A	500,00
3 Bassa Valbisagno/Ponente	7381463FF3	200,00
4 Medio Levante/Levante	73814694EA	200,00
5 Media Valbisagno	7381472763	200,00

6 Medio Ponente	73814759DC	200,00
-----------------	------------	--------

In caso di mancata presentazione della ricevuta la stazione appaltante accerta il pagamento mediante consultazione del sistema AVCpass.

Qualora il pagamento non risulti registrato nel sistema, la mancata presentazione della ricevuta potrà essere sanata ai sensi dell'art. 83, comma 9 del Codice, a condizione che il pagamento sia stato già effettuato prima della scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

In caso di mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento, la stazione appaltante **esclude** il concorrente dalla procedura di gara per il lotto per il quale non è stato versato il contributo, ai sensi dell'art. 1, comma 67 della l. 266/2005.

MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

Il plico contenente l'offerta, **a pena di esclusione**, deve essere sigillato e trasmesso a mezzo raccomandata del servizio postale o tramite corriere o mediante consegna a mano.

Il plico deve pervenire **entro le ore 12,00 del giorno fissato nel bando di gara, esclusivamente al seguente INDIRIZZO di RICEZIONE: Comune di Genova - Archivio Generale Protocollo – Piazza Dante 10 – 1° piano - 16121 Genova.**

Il personale addetto rilascerà ricevuta nella quale sarà indicata data e ora di ricezione del plico. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio dei mittenti. Si precisa che per "sigillatura" deve intendersi una chiusura ermetica recante un qualsiasi segno o impronta, apposto su materiale plastico come striscia incollata o ceralacca, tale da rendere chiusi il plico e le buste, attestare l'autenticità della chiusura originaria proveniente dal mittente, nonché garantire l'integrità e la non manomissione del plico e delle buste.

Il plico deve recare, all'esterno, le informazioni relative all'operatore economico concorrente denominazione o ragione sociale, codice fiscale, indirizzo PEC per le comunicazioni e riportare la dicitura:

CIG procedura aperta per (lotto)

Scadenza offerte: 00/00/2018 Non aprire

Nel caso di concorrenti associati, già costituiti o da costituirsi, vanno riportati sul plico le informazioni di tutti i singoli partecipanti.

Il plico contiene al suo interno tre buste chiuse e sigillate, recanti l'intestazione del mittente, l'indicazione dell'oggetto dell'appalto e la dicitura, rispettivamente:

“A - Documentazione amministrativa”

“B - Offerta tecnica”

“C - Offerta economica”

La mancata sigillatura delle buste “A”, “B” e “C” inserite nel plico, nonché la non integrità delle medesime tale da compromettere la segretezza, sono **cause di esclusione** dalla gara.

Con le stesse modalità e formalità sopra descritte e purché entro il termine indicato per la presentazione delle offerte, pena l'irricevibilità, i concorrenti possono far pervenire eventuali sostituzioni al plico già presentato. Non saranno ammesse né integrazioni al plico recapitato, né integrazioni o sostituzioni delle singole buste presenti all'interno del plico medesimo, essendo possibile per il concorrente richiedere esclusivamente la sostituzione del plico già consegnato con altro plico.

Per i concorrenti aventi sede legale in Italia o in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.p.r. 445/2000; per i concorrenti non aventi sede legale in uno dei Paesi dell'Unione europea, le dichiarazioni sostitutive sono rese mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Tutte le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, ivi compreso il DGUE, la domanda di partecipazione, l'offerta tecnica e l'offerta economica devono essere sottoscritte dal rappresentante legale del concorrente o suo procuratore.

Le dichiarazioni quali:

DOMANDA di PARTECIPAZIONE

DGUE

FACSIMILE DICHIARAZIONI INTEGRATIVE A CORREDO DEL DGUE

FACSIMILE MODULO AUSILIARIA INTEGRATIVO DEL DGUE

FAC SIMILE MODULO SUBAPPALTATORE INTEGRATIVO DEL DGUE

SCHEMA OFFERTA TECNICA

MODULO OFFERTA ECONOMICA

PREZZIARIO GENERI ALIMENTARI

potranno essere redatte sui modelli predisposti e messi a disposizione all'indirizzo internet <http://www.comune.genova.it> (INFO COMUNE / BANDI DI GARA) nella pagina dedicata al presente appalto.

Il dichiarante allega copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità (per ciascun dichiarante è sufficiente una sola copia del documento di riconoscimento anche in presenza di più dichiarazioni su più fogli distinti).

La documentazione, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autentica o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18 e 19 del d.p.r. 445/2000. Ove non diversamente specificato è ammessa la copia semplice.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia, la documentazione dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza; si applicano gli articoli 83, comma 3, 86 e 90 del Codice.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

In caso di mancanza, incompletezza o irregolarità della traduzione dei documenti contenuti nella busta A, si applica l'art. 83, comma 9 del Codice.

Le offerte tardive **saranno escluse** in quanto irregolari ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. b) del Codice.

L'offerta vincherà il concorrente ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice per almeno **210 giorni** dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, la stazione appaltante potrà richiedere agli offerenti, ai sensi dell'art. 32, comma 4 del Codice, di confermare la validità dell'offerta sino alla data che sarà indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta della stazione appaltante sarà considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda, e in particolare, la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del DGUE, con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83, comma 9 del Codice.

L'irregolarità essenziale è sanabile laddove non si accompagni ad una carenza sostanziale del requisito alla cui dimostrazione la documentazione omessa o irregolarmente prodotta era finalizzata. La successiva correzione o integrazione documentale è ammessa laddove consenta di attestare

l'esistenza di circostanze preesistenti, vale a dire requisiti previsti per la partecipazione e documenti/elementi a corredo dell'offerta. Nello specifico valgono le seguenti regole:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio e determina l'esclusione dalla procedura di gara;
- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità del DGUE e della domanda, ivi compreso il difetto di sottoscrizione, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione della dichiarazione di avvalimento o del contratto di avvalimento, può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati elementi erano preesistenti e comprovabili con documenti di data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di elementi a corredo dell'offerta (es. garanzia provvisoria e impegno del fideiussore) ovvero di condizioni di partecipazione gara (es. mandato collettivo speciale o impegno a conferire mandato collettivo), entrambi aventi rilevanza in fase di gara, sono sanabili, solo se preesistenti e comprovabili con documenti di data certa, anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- la mancata presentazione di dichiarazioni e/o elementi a corredo dell'offerta, che hanno rilevanza in fase esecutiva (es. dichiarazione delle parti del servizio/fornitura ai sensi dell'art. 48, comma 4 del Codice) sono sanabili.

Ai fini della sanatoria la stazione appaltante assegna al concorrente un congruo termine - non superiore a dieci giorni - perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, la stazione appaltante può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, fissando un termine perentorio a pena di esclusione.

In caso di inutile decorso del termine, la stazione appaltante procede all'**esclusione** del concorrente dalla procedura.

Al di fuori delle ipotesi di cui all'articolo 83, comma 9, del Codice è facoltà della stazione appaltante invitare, se necessario, i concorrenti a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati.

CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La busta A contiene la domanda di partecipazione e le dichiarazioni integrative, il DGUE nonché la documentazione a corredo, in relazione alle diverse forme di partecipazione.

1.11 DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

La domanda di partecipazione è redatta, in bollo preferibilmente secondo il modello di cui all'allegato denominato "DOMANDA DI PARTECIPAZIONE" e contiene tutte le seguenti informazioni e dichiarazioni.

Il concorrente indica la forma singola o associata con la quale l'impresa partecipa alla gara (impresa singola, consorzio, RTI, aggregazione di imprese di rete, GEIE).

In caso di partecipazione in RTI, consorzio ordinario, aggregazione di imprese di rete, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascuna impresa (mandataria/mandante; capofila/consorziata).

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara; qualora il consorzio non indichi per quale/i consorziato/i concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

La domanda è sottoscritta:

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario costituiti, dalla mandataria/capofila.

- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio;
- nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete si fa riferimento alla disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei di imprese, in quanto compatibile. In particolare:
 - a. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. **se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica**, ai sensi dell'art. 3, comma 4-*quater*, del d.l. 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipano alla gara;
 - c. **se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria**, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa aderente alla rete che riveste la qualifica di mandataria, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuna delle imprese aderenti al contratto di rete che partecipa alla gara.

Nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice, la domanda è sottoscritta dal consorzio medesimo.

Il concorrente allega:

- a) copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore;
- b) copia conforme all'originale della procura.

1.12 DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO

Il concorrente compila il DGUE di cui allo schema allegato al DM del Ministero delle Infrastrutture e Trasporti del 18 luglio 2016 o successive modifiche messo a disposizione all'indirizzo internet <http://www.comune.genova.it> (INFO COMUNE / BANDI DI GARA) nella pagina dedicata al presente appalto, secondo quanto di seguito indicato.

Parte I – Informazioni sulla procedura di appalto e sull'amministrazione aggiudicatrice o ente aggiudicatore

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste relative alla procedura di appalto.

Parte II – Informazioni sull'operatore economico

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

In caso di ricorso all'avvalimento si richiede la compilazione della sezione C

Il concorrente indica la denominazione dell'operatore economico ausiliario e i requisiti oggetto di avvalimento.

Il concorrente, per ciascun ausiliaria, allega:

- 1) DGUE, a firma dell'ausiliaria, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, alla parte IV, in relazione ai requisiti oggetto di avvalimento, e alla parte VI;
- 2) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 1 del Codice, sottoscritta dall'ausiliaria, con la quale quest'ultima si obbliga, verso il concorrente e verso la stazione appaltante, a mettere a disposizione, per tutta la durata dell'appalto, le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- 3) dichiarazione sostitutiva di cui all'art. 89, comma 7 del Codice sottoscritta dall'ausiliaria con la quale quest'ultima attesta di non partecipare alla gara in proprio o come associata o consorziata;
- 4) originale o copia autentica del contratto di avvalimento, in virtù del quale l'ausiliaria si obbliga, nei confronti del concorrente, a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie, che devono essere dettagliatamente descritte, per tutta la durata dell'appalto. A tal

fine il contratto di avvalimento contiene, **a pena di nullità**, ai sensi dell'art. 89 comma 1 del Codice, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria;

5) PASSOE dell'ausiliaria;

In caso di operatori economici ausiliari aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"

6) dichiarazione dell'ausiliaria del possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiarazione dell'ausiliaria di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 con allegata copia dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero.

In caso di ricorso al subappalto si richiede la compilazione della sezione D

Il concorrente, pena l'impossibilità di ricorrere al subappalto, indica l'elenco delle prestazioni che intende subappaltare con la relativa quota percentuale dell'importo complessivo del contratto nonché, ai sensi dell'art. 105, comma 6 del Codice, la denominazione dei tre subappaltatori proposti.

Il concorrente, per ciascun subappaltatore, allega:

- 1) DGUE, a firma del subappaltatore, contenente le informazioni di cui alla parte II, sezioni A e B, alla parte III, sezioni A, C e D, e alla parte VI;
- 2) PASSOE del subappaltatore.

Parte III – Motivi di esclusione

Il concorrente dichiara di non trovarsi nelle condizioni previste dal punto 6 del presente disciplinare (Sez. A-B-C-D).

Parte IV – Criteri di selezione

Il concorrente dichiara di possedere tutti i requisiti richiesti dai criteri di selezione compilando quanto segue:

- a) la sezione A per dichiarare il possesso del requisito relativo all'idoneità professionale di cui par. 1.6 del presente disciplinare;
- b) la sezione B per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità economico-finanziaria di cui al par. 1.7 del presente disciplinare;
- c) la sezione C per dichiarare il possesso del requisito relativo alla capacità professionale e tecnica di cui al par. 1.8 del presente disciplinare;
- d) la sezione D per dichiarare il possesso del requisito relativo ai sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale di cui al par. 1.8 del presente disciplinare.

Parte VI – Dichiarazioni finali

Il concorrente rende tutte le informazioni richieste mediante la compilazione delle parti pertinenti.

Il DGUE deve essere presentato:

- nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE, da tutti gli operatori economici che partecipano alla procedura in forma congiunta;
- nel caso di aggregazioni di imprese di rete da ognuna delle imprese retiste, se l'intera rete partecipa, ovvero dall'organo comune e dalle singole imprese retiste indicate;
- nel caso di consorzi cooperativi, di consorzi artigiani e di consorzi stabili, dal consorzio e dai consorziati per conto dei quali il consorzio concorre;

In caso di incorporazione, fusione societaria o cessione d'azienda, le dichiarazioni di cui all'art. 80, commi 1, 2 e 5, lett. l) del Codice, devono riferirsi anche ai soggetti di cui all'art. 80 comma 3 del Codice che hanno operato presso la società incorporata, fusasi o che ha ceduto l'azienda nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara.

1.13 DICHIARAZIONI INTEGRATIVE E DOCUMENTAZIONE A CORREDO

1.1.1 Dichiarazioni integrative

Ciascun concorrente rende mediante apposito modulo denominato FACSIMILE DICHIARAZIONI INTEGRATIVE A CORREDO DEL DGUE e messo a disposizione all'indirizzo internet <http://www.comune.genova.it> (INFO COMUNE / BANDI DI GARA) nella pagina dedicata al presente appalto.

le seguenti dichiarazioni, anche ai sensi degli artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000, con le quali:

1. dichiara di non incorrere nelle cause di esclusione di cui all'art. 80, comma 5 lett. f-bis) e f-ter) del Codice;
2. dichiara i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'art. 80, comma 3 del Codice, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
3. dichiara remunerativa l'offerta economica presentata giacché per la sua formulazione ha preso atto e tenuto conto:
 - a) delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza in vigore nel luogo dove devono essere svolti i servizi/fornitura;
 - b) di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei *servizi/fornitura*, sia sulla determinazione della propria offerta;
4. accetta, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
5. accetta il protocollo di legalità di cui alla convenzione tra Prefettura, Comune di Genova e Società aderenti alla SUAC con rogito del Segretario Generale del Comune di Genova in data 18.9.2012 rep. 67397, il cui contenuto è riportato nel fac simile dichiarazioni integrative a corredo del DGUE.
6. accetta, ai sensi dell'art. 100, comma 2 del Codice, **i requisiti particolari per l'esecuzione del contratto** nell'ipotesi in cui risulti aggiudicatario meglio indicati, per ciascun lotto, al punto 24 del presente disciplinare;

Per gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list"

7. dichiara di essere in possesso dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 78/2010, conv. in l. 122/2010) **oppure** dichiara di aver presentato domanda di autorizzazione ai sensi dell'art. 1 comma 3 del d.m. 14.12.2010 e allega copia conforme dell'istanza di autorizzazione inviata al Ministero;

Per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia

8. si impegna ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del d.p.r. 633/1972 e a comunicare alla stazione appaltante la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
9. -aver preso visione dei luoghi **oppure** allega il certificato rilasciato dalla stazione appaltante attestante la presa visione dello stato dei luoghi in cui deve essere eseguita la prestazione;
10. indica i seguenti dati: domicilio fiscale; codice fiscale, partita IVA; indica l'indirizzo PEC **oppure**, solo in caso di concorrenti aventi sede in altri Stati membri, l'indirizzo di posta elettronica ai fini delle comunicazioni di cui all'art. 76, comma 5 del Codice;
11. autorizza qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia di tutta la documentazione presentata per la partecipazione alla gara **oppure** non autorizza, qualora un partecipante alla gara eserciti la facoltà di "accesso agli atti", la stazione appaltante a rilasciare copia dell'offerta tecnica e delle spiegazioni che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto

tecnico/commerciale. Tale dichiarazione dovrà essere adeguatamente motivata e comprovata ai sensi dell'art. 53, comma 5, lett. a), del Codice;

12. attesta di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui all'articolo 7 del medesimo decreto legislativo.

Per gli operatori economici ammessi al concordato preventivo con continuità aziendale di cui all'art. 186 bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267

13. indica, ad integrazione di quanto indicato nella parte III, sez. C, lett. d) del DGUE, i seguenti estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare rilasciati dal Tribunale di nonché dichiara di non partecipare alla gara quale mandataria di un raggruppamento temporaneo di imprese e che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale ai sensi dell'art. 186 bis, comma 6 del R.D. 16 marzo 1942, n. 267.

Le suddette dichiarazioni, di cui ai punti da 1.13 a 1.13, potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima debitamente compilate e sottoscritte dagli operatori dichiaranti nonché dal sottoscrittore della domanda di partecipazione.

1.1.2 Documentazione a corredo

Il concorrente allega:

14. PASSOE di cui all'art. 2, comma 3 lett.b) della delibera ANAC n. 157/2016, relativo al concorrente; in aggiunta, nel caso in cui il concorrente ricorra all'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del Codice, anche il PASSOE relativo all'ausiliaria; in caso di subappalto anche il PASSOE dell'impresa subappaltatrice;
15. documento attestante la **garanzia provvisoria** con allegata dichiarazione di impegno di un fideiussore di cui all'art. 93, comma 8 del Codice;

Per gli operatori economici che presentano la cauzione provvisoria in misura ridotta, ai sensi dell'art. 93, comma 7 del Codice

16. copia conforme della certificazione di cui all'art. 93, comma 7 del Codice che giustifica la riduzione dell'importo della cauzione;
17. ricevuta di pagamento del contributo a favore dell'ANAC;
18. Eventuale copia della procura (generale o speciale).
19. Eventuale documentazione a comprova dei requisiti speciali richiesti, ovvero documentazione richiesta in caso di ricorso ad avvalimento (FACSIMILE MODULO AUSILIARIA e CONTRATTO DI AVVALIMENTO)
20. Eventuale copia del verbale di sopralluogo
21. Planimetria/e delle strutture produttive
22. (Qualora le strutture non siano di proprietà) contratto di locazione oppure atto di impegno che attesti la messa a disposizione delle strutture produttive

1.1.3 Documentazione e dichiarazioni ulteriori per i soggetti associati

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo sono sottoscritte secondo le modalità di cui al punto 1.11.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia autentica del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- atto costitutivo e statuto del consorzio o GEIE, in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capofila.
- dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione attestante:
 - a. l'operatore economico al quale, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'art. 48 comma 8 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - c. dichiarazione in cui si indica, ai sensi dell'art. 48, co 4 del Codice, le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia autentica o copia conforme del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete;
- dichiarazione, sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;
- dichiarazione che indichi le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del RTI costituito o costituendo:

- **in caso di RTI costituito:** copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005 con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle parti del servizio o della fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato deve avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005;

- **in caso di RTI costituendo**: copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005, con allegate le dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente al contratto di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza potrà essere conferito alla mandataria con scrittura privata.

Qualora il contratto di rete sia stato redatto con mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 82/2005, il mandato dovrà avere la forma dell'atto pubblico o della scrittura privata autenticata, anche ai sensi dell'art. 25 del d.lgs. 82/2005.

Le dichiarazioni di cui al presente paragrafo 1.13 potranno essere rese o sotto forma di allegati alla domanda di partecipazione ovvero quali sezioni interne alla domanda medesima.

CONTENUTO DELLA BUSTA B – OFFERTA TECNICA (UNA PER CIASCUNO LOTTO)

La busta “B – Offerta tecnica” contiene, **a pena di esclusione**, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi offerti;
- b) apposite schede denominate “Schede offerta tecnica” allegate al presente disciplinare.

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra gli elementi dell'offerta tecnica, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1.

L'offerta tecnica deve rispettare le caratteristiche minime stabilite nel Progetto, **pena l'esclusione** dalla procedura di gara, nel rispetto del principio di equivalenza di cui all'art. 68 del Codice.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore.

Nel caso di concorrenti associati, l'offerta dovrà essere sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui al punto 1.11.

CONTENUTO DELLA BUSTA C – OFFERTA ECONOMICA (UNA PER CIASCUNO LOTTO)

La busta “C – Offerta economica” contiene, **a pena di esclusione**, l'offerta economica predisposta preferibilmente secondo il modello “OFFERTA ECONOMICA” uno per ciascun lotto, allegato al presente disciplinare di gara e contenere i seguenti elementi:

- a) **la percentuale di ribasso offerta, che opererà indistintamente su tutti i prezzi unitari a base di gara**, e il corrispondente valore complessivo per l'esecuzione dei servizi di cui alla presente procedura, **al netto di Iva e/o di altre imposte e contributi di legge, nonché degli oneri della sicurezza da interferenze**. Il valore complessivo, derivante dall'applicazione della percentuale di ribasso offerta, dovrà corrispondere alla **somma** degli importi totali di ogni singola tipologia di pasto, (per ognuna delle quali va indicato il prezzo unitario offerto al **netto di Euro 0,01 a pasto per oneri della sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso**) come riportati nella tabella inserita nel modulo offerta. Verranno prese in considerazione fino a tre cifre decimali.
- b) la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95, comma 10 del Codice. Detti costi relativi alla sicurezza connessi con l'attività d'impresa dovranno risultare congrui rispetto all'entità e le caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto.

- c) la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 95, comma 10 del Codice;
- d) "Prezziario generi alimentari" di cui all'allegato n. 5 del C.S.A. per la fornitura di generi non compresi nel prezzo del pasto (Cfr. art 5 del C.S.A.);

L'offerta ECONOMICA dovrà essere formulata in cifre e in lettere.

Qualora vi sia discordanza fra

- la percentuale di ribasso espressa in cifre e quella espressa in lettere: sarà ritenuta valida l'indicazione in lettere;
- la percentuale di ribasso e il valore complessivo e/o il prezzo unitario a pasto - come determinato al precedente punto 3: detto/i valore/i sarà/saranno ricalcolato/i dalla Commissione, sulla base della percentuale di ribasso offerta;

L'offerta economica, **a pena di esclusione**, è sottoscritta con le modalità indicate per la sottoscrizione della domanda di cui ai paragrafi 1.11.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95, comma 2 del Codice.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	75
Offerta economica	25
TOTALE	100

1.14 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica per tutti i lotti (tranne punto 1.1 per il quale segue specifica tabella relativamente al lotto 3 – Bassa Valbisagno/Ponente)

N.	Criteri di valutazione	Punti max	Sub criteri di valutazione	Sub – sub criteri di valutazione	Punti D max	Punti Q max	Punti T max
			1.1 Piano dei trasporti	1.1.1 Tempo medio di percorrenza		6	
				1.1.2 Completezza e fattibilità	2		
		Punti max. 15		1.1.3 Impatto ambientale	2		

1	<i>Piano del servizio: processo produttivo e distributivo dei pasti</i>	39	1.1.4	<i>Impegno ad assorbire il 100% del personale dedicato al trasporto</i>			2	
			1.1.5	<i>Distanza media</i>		3		
			1.2 Piano del ciclo produttivo Punti max. 15	1.2.1	<i>Organizzazione della produzione e della distribuzione</i>	4		
				1.3.1	<i>Preparazione e cottura</i>	3		
				1.3.2	<i>Confezionamento</i>	3		
				1.3.3	<i>Tracciabilità alimenti</i>	3		
				1.3.4	<i>Impegno ad assorbire il 100% del personale dell'appaltatore uscente</i>			2
			1.4 Piano indagini Punti max. 6	1.4.1	<i>Articolazione del piano</i>	2		
				1.4.2	<i>Numero e tipologia indagini</i>	3		
				1.4.3	<i>Monitoraggio anomalie</i>	1		
1.5	Piano di risoluzione delle emergenze Punti max. 3		3					
2	<i>Qualità degli alimenti</i>	20	2.1 Maggior quota % verdure e ortaggi bio			1		
			2.2 Maggior quota % legumi bio			1		
			2.3 Maggior quota % patate bio			1		
			2.4 Maggior quota % pane bio			2		
			2.5 Maggior quota % olio EVO DOP			1		
			2.6 Maggior quota % carne bovina bio			2		
			2.7 Quota % carni avicole bio			3		
			2.8 Prodotti a filiera corta		3			
			2.9 Utilizzo esclusivo formaggio bio prodotto con latte italiano				1	
			2.10 Utilizzo esclusivo pasta bio prodotta con grano italiano				1	
			2.11 Utilizzo esclusivo riso bio da produzione italiana				1	
			2.12 Impegno a utilizzare patate fresche NON di IV gamma				2	
			2.13 Impegno a utilizzare carote fresche NON di IV gamma				1	
3	<i>Educazione alimentare</i>	3		3				
4	<i>Comunicazione</i>	2		2				
5	<i>Formazione del personale</i>	3		3				
6	<i>Varianti</i>	8	6.1 Riduzione del rumore			2		
			6.2 Lotta allo spreco			2		

			6.3 Soluzioni migliorative rivolte a favorire la produzione dei pasti nelle sedi scolastiche	4		
--	--	--	--	---	--	--

Poiché il lotto Bassa Valbisagno/Ponente è caratterizzato dalla presenza di centro di cottura di proprietà comunale messo a disposizione per il servizio, per tale lotto il criterio “1.1.5 distanza media”, premiante la minor distanza tra il centro di cottura e le sedi scolastiche, non ha ragion d’essere.

Pertanto, **limitatamente al solo punto 1.1**, il punteggio attribuito per il lotto in questione varia nel modo seguente:

PER IL SOLO LOTTO BASSA VALBISAGNO/PONENTE

N.	Criteri di valutazione	Punti max	Sub criteri di valutazione	Sub – sub criteri di valutazione	Punti D max	Punti Q max	Punti T max
1	<i>Piano del servizio: processo produttivo e distributivo dei pasti</i>	39	1.1 Piano dei trasporti Punti max. 15	1.1.1 <i>Tempo medio di percorrenza</i>		7	
				1.1.2 <i>Completezza e fattibilità</i>	3		
				1.1.3 <i>Impatto ambientale</i>	3		
				1.1.4 <i>Impegno ad assorbire il 100% del personale dedicato al trasporto</i>			2

Ai sensi dell’art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **40 punti** per il punteggio dell’offerta tecnica complessiva.

Il concorrente **sarà escluso** dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

Di seguito sono specificati, per ogni singolo criterio e sub-criterio di valutazione, gli elementi che il concorrente deve descrivere ai fini della valutazione dell’offerta tecnica.

Il concorrente deve elaborare **una relazione**, in lingua italiana, che preferibilmente non dovrà superare 50 pagine formato A/4 compresi gli allegati, carattere Arial, dimensione 12, che valorizzi quanto indicato nei successivi item. Si richiede altresì di allegare la medesima relazione in supporto informatico (cd-rom o chiavetta). Sono parte integrante della relazione **le apposite schede denominate “schede offerta tecnica” relativamente ai punti 1.1.1. – 1.1.4 – 1.2.5 - 2.1 – 2.2 – 2.3 – 2.4 – 2.5 – 2.6 – 2.7 - 2.9 – 2.10 – 2.11 – 2.12 e 2.13** allegate al presente disciplinare che dovranno essere debitamente compilate dai concorrenti.

In particolare, nella/e trattazione saranno valutati il livello di dettaglio, la chiarezza, l’esaustività e l’originalità della trattazione, la funzionalità, la coerenza con il progetto, la concretezza e la fruibilità delle soluzioni proposte.

Criteri di valutazione

1 – Piano del servizio: processo produttivo e distributivo dei pasti

1.1 – Piano trasporti

Il concorrente, sulla base di quanto indicato all’art. 54 del capitolato, dovrà elaborare un piano dei trasporti finalizzato alla riduzione dei tempi di consegna.

Il piano dovrà essere differenziato per ogni tipologia di pasto richiesta.

Il tempo di percorrenza per ogni singolo giro di consegna dei pasti pronti veicolati non deve essere superiore comunque a 35 (trentacinque) minuti. La valutazione del Piano dei trasporti verrà effettuata sulla base dei seguenti sub criteri:

1.1.1 – Tempo medio di percorrenza pasti pronti veicolati

Il concorrente deve compilare apposita scheda offerta tecnica evidenziando i giri di consegna tenuto conto del giorno in cui si richiede il maggior numero di consegne come individuato ed evidenziato nella tabella “Andamento pasti” di cui all'allegato 16 del Capitolato Speciale di Appalto. (di seguito C.S.A.). I tempi di percorrenza devono essere comprensivi dei tempi necessari alle operazioni di carico, scarico e consegna. Sarà apprezzato il minor tempo medio, calcolato sulla base dei tempi di percorrenza tra la sede produttiva e l'ultima sede di ristorazione.

Il punteggio sarà assegnato sulla base del minor tempo medio di percorrenza definito dal rapporto tra sommatoria dei tempi di percorrenza di tutti i giri di consegna e numero dei giri stessi.

1.1.2 – Completezza e fattibilità

Il concorrente deve descrivere, relativamente a tutte le forme gestionali (pasti a crudo, pasti pronti da consumare in loco e pasti pronti veicolati), come intende organizzare il trasporto dando evidenza di orari, personale impiegato e tracciabilità dei mezzi utilizzati, eventuale disponibilità di mezzi di scorta, in coerenza con quanto previsto dal C.S.A. e tenuto conto delle diverse esigenze di consegna (Es. vedi “Fruttometro”).

1.1.3 – Impatto ambientale

Il concorrente deve indicare i mezzi di trasporto utilizzati specificandone il numero, la tipologia, il tipo alimentazione (tipo carburante, tipologia euro e/o altro) e ogni altro elemento ritenuto utile per la riduzione dell'impatto ambientale del trasporto.

1.1.4 – Impegno ad assorbire il 100% del personale dedicato al trasporto.

Qualora il concorrente intenda offrire quanto sopra, lo stesso deve compilare apposita scheda offerta tecnica evidenziando il proprio impegno ad assorbire il 100% del personale dedicato al trasporto. La consistenza di tale personale è evidenziata all'allegato 15 del C.S.A.: al concorrente che non presenterà il suddetto impegno verranno attribuiti zero punti.

1.1.5 – Distanza media intercorrente tra la sede produttiva e le scuole servite con pasto pronto veicolato (non richiesta per lotto 3 Bassa Valbisagno/Ponente)

Il concorrente deve indicare dettagliatamente nella scheda dell'elemento 1.1.1. l'indirizzo esatto della sede/i produttiva/e dei pasti pronti veicolati che intende utilizzare. La stazione appaltante, sulla base della scheda 1.1.1. presentata, provvederà a calcolare la distanza media intercorrente tra la sede produttiva e le scuole servite con pasto veicolato calcolando le distanze chilometriche rilevate mediante il sito www.viamichelin.it “itinerario più corto”.

Il punteggio sarà assegnato sulla base della distanza media intercorrente tra la sede produttiva e le scuole. La distanza media sarà calcolata come rapporto tra la sommatoria delle singole distanze dalla sede produttiva alle scuole e numero delle scuole servite.

1.2.– Piano del ciclo produttivo

Il concorrente dovrà descrivere il piano del ciclo produttivo presso il centro cottura con riferimento alle varie fasi di preparazione dei pasti nonché alla tracciabilità di tutte le fasi di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti con particolare evidenza del processo produttivo dei regimi dietetici.

Il concorrente dovrà evidenziare le misure messe in atto per assicurare la preparazione dei pasti in prossimità dell'orario di trasporto e di consumo, nel rispetto dei limiti indicati all'art. 44 del Capitolato, e tutti gli accorgimenti finalizzati al mantenimento delle ottimali caratteristiche di qualità e sensoriali delle preparazioni

La valutazione del Piano del ciclo produttivo verrà effettuata sulla base dei seguenti sub criteri:

1.2.1. – Organizzazione della produzione e della distribuzione

Il concorrente deve descrivere le modalità di produzione dei pasti (centro di cottura e cucine) e di distribuzione (sedi veicolate) con evidenza del personale dedicato, dei flussi lavorativi e della misure organizzative atte a garantire la buona esecuzione del servizio

1.2.2. – Preparazione e cottura

Il concorrente deve descrivere tutte le fasi relative a tale attività evidenziando gli orari di svolgimento, le modalità di abbattimento e/o mantenimento delle temperature, i dettagli tecnico operativi su attrezzature e modalità impiegate e, per tutte le attrezzature dedicate alla cottura, le relative capacità, espresse in porzioni per unità di misura di tempo.

1.2.3. – Confezionamento

Il concorrente deve illustrare tutti i dettagli tecnico operativi utilizzati per il confezionamento dei pasti, i contenitori impiegati, le fasi temporali e le misure che vorrà attuare per il corretto mantenimento delle temperature fino al momento del consumo.

1.2.4. – Tracciabilità degli alimenti

Il concorrente deve evidenziare le proprie procedure relativamente la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti. Lo stesso deve altresì evidenziare le modalità di selezione ed accreditamento dei fornitori.

1.2.5 – Impegno ad assorbire il 100% del personale dell'appaltatore uscente

Qualora il concorrente intenda offrire quanto sopra, lo stesso deve compilare apposita scheda offerta tecnica evidenziando il proprio impegno ad assorbire il 100% del personale dell'appaltatore uscente avente diritto in base ai CC.NN.LL. di cui all'allegato 15 del C.S.A. *esclusivamente dedicato alla produzione e somministrazione dei pasti*: al concorrente che non presenterà il suddetto impegno verranno attribuiti zero punti.

1.3 – Piano indagini analitiche

Sulla base di quanto indicato all'art. 48 del Capitolato Speciale, il concorrente dovrà elaborare, un piano delle indagini analitiche nel quale dovrà descrivere numero, tipologia e parametri delle analisi, l'articolazione del piano dettagliato secondo le fasi del processo tenute sotto controllo.

Sarà valutata ed apprezzata la completezza e la funzionalità di quanto offerto, sia dal punto di vista del numero di analisi e dei parametri considerati, sia delle fasi del processo tenute sotto controllo, sia dell'efficacia delle azioni correttive proposte in caso di anomalia. La valutazione del Piano delle indagini analitiche verrà effettuata sulla base dei seguenti sub criteri:

1.3.1. – Articolazione del piano

Il concorrente deve illustrare l'articolazione del piano con specifica indicazione delle diverse fasi del processo di erogazione del pasto;

1.3.2. – Numero e tipologia delle indagini analitiche

Il concorrente deve descrivere il numero di analisi suddivise per tipologia (chimico, fisica, microbiologica, ricerca pesticidi e contaminanti ambientali) ed i parametri oggetto di indagine in relazione alle singole fasi del processo e alle relative specificità che il concorrente si impegna ad eseguire;

1.3.3. – Monitoraggio in caso di anomalia

Il concorrente, in caso di referti non conformi delle indagini analitiche, deve illustrare le modalità di intervento evidenziando l'eventuale programmazione di ulteriori indagini e/o l'ampliamento dei parametri oggetto di indagini e/o ogni altra attività ritenuta utile ai fini dell'azione correttiva.

1.4 – Piano di risoluzione delle emergenze

Il concorrente dovrà illustrare il piano finalizzato al mantenimento del servizio in caso di emergenza (es. mancata erogazione di acqua, energia elettrica, gas, difficoltà circolazione stradale, eventi meteorologici, ecc.). Saranno valutate l'efficacia delle soluzioni proposte al fine di garantire il minor impatto nei confronti dell'utenza, le modalità utilizzate ed i tempi di risoluzione.

2 – Qualità degli alimenti

Qualora il concorrente intenda offrire gli elementi di cui ai criteri **2.1 – 2.2 – 2.3 – 2.4 – 2.5 – 2.6**, lo stesso deve compilare apposita scheda offerta tecnica–evidenziando la percentuale, tra 0 e 100, degli alimenti biologici/D.O.P., offerta rispetto a quanto obbligatorio, per ogni tipologia, da C.S.A.. Si precisa che le percentuali offerte in relazione ai suddetti punti verranno tradotte, in fase di esecuzione, con una calendarizzazione di quanto offerto, che tenga conto della tipicità del lotto, della frequenza di distribuzione dei singoli prodotti, ecc.

A titolo di esempio si chiarisce che per le offerte di cui ai suddetti elementi, offrendo il 100% della quota non obbligatoria l'impegno contrattuale sarà la fornitura esclusiva di prodotto biologico; offrendo il 50% della quota non obbligatoria l'impegno contrattuale sarà la fornitura del 80% di prodotto biologico.

Al concorrente che avrà offerto la percentuale più elevata sarà attribuito il massimo punteggio.

Qualora il concorrente intenda offrire quanto indicato al criterio **2.7**, lo stesso deve compilare apposita scheda offerta tecnica–evidenziando la percentuale, tra 0 e 100, dell'alimento biologico offerto. Al concorrente che avrà offerto la percentuale più elevata sarà attribuito il massimo punteggio.

Relativamente al criterio **2.8** il concorrente deve presentare un progetto che descriva l'utilizzo di prodotti della c.d. filiera corta e cioè fornite direttamente ed esclusivamente da aziende agricole presso il centro cottura in un raggio kilometrico non superiore a 200 Km. calcolato sulla base del sito www.viamichelin.it "itinerario più corto". Sarà valutato la tipologia di prodotto, la distanza dal luogo di provenienza, la sostenibilità della fornitura per la durata contrattuale e il grado di capillarità.

Qualora il concorrente intenda offrire gli elementi di cui ai criteri **2.9 – 2.10 – 2.11 – 2.12 e 2.13**, lo stesso deve compilare apposita scheda offerta tecnica evidenziando il proprio impegno ad utilizzare i prodotti specificatamente indicati: al concorrente che non presenterà il suddetto impegno verranno attribuiti zero punti.

3 – Educazione Alimentare

Il concorrente dovrà illustrare un piano di educazione alimentare da rivolgere a bambini, genitori ed insegnanti sul tema dell'alimentazione.

Verranno valutati il numero di laboratori che il concorrente vorrà realizzare, i contenuti, la continuità degli stessi e il numero dei posti a disposizione.

4 – Comunicazione

Il concorrente dovrà proporre le modalità di comunicazione che intende utilizzare con le famiglie per illustrare la qualità dei servizi e dei prodotti offerti e monitorare il grado di soddisfazione del cliente. Verrà apprezzato il grado di capillarità, lo strumento utilizzato e l'efficacia del progetto.

5 – Formazione del personale

Il concorrente dovrà presentare un piano delle attività di formazione rivolta al personale sulle seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mensa

Verranno apprezzati il grado di professionalità dei docenti, la capillarità e la frequenza dell'attività.

6- Varianti

6.1 Riduzione del Rumore:

Sarà valutato l'impegno a predisporre e installare dispositivi che riducono il rumore percepito nelle sale cucina e mensa. E' necessario produrre una dichiarazione con la quale si attesti la disponibilità ad installare dei dispositivi che riducano il rumore percepito nelle sale cucina e mensa. Il concorrente deve inoltre fornire una Scheda per la Riduzione del Rumore che riporti le seguenti indicazioni: il dispositivo che si intende utilizzare; la copia delle schede tecniche che ne evidenziano le caratteristiche principali; una proposta circa la sua installazione ed un calcolo dei miglioramenti, in termini di riduzione del rumore, che tale dispositivo permette di ottenere.

6.2 Lotta allo spreco:

Il concorrente dovrà presentare un progetto finalizzato alla riduzione dello spreco con particolare riferimento ai progetti di educazione alimentare.

6.3 Soluzioni migliorative rivolte a favorire la produzione dei pasti nelle sedi scolastiche:

Sarà valutato l'impegno a progettare e realizzare, entro 18 mesi dall'aggiudicazione:

- **l'adeguamento di almeno una cucina già funzionante** (forma gestionale produzione di pasti in loco) per produrre i pasti da destinare a una scuola limitrofa priva di cucina **O**
l'allestimento di almeno una cucina in sede ad oggi servita con pasti pronti veicolati;
E
- l'installazione di attrezzature per la cottura espressa del primo piatto, ed il conseguente adeguamento degli impianti, in **almeno due** sedi ad oggi servite con pasti pronti veicolati

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi, saranno valutati il livello di dettaglio, la chiarezza, l'eshaustività, l'originalità, la funzionalità, la coerenza del progetto, la concretezza e la fruibilità delle soluzioni proposte.

In caso di impegno di progetto e realizzazione in misura inferiore a quanto sopra indicato, non verrà attribuito il relativo punteggio.

1.15 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

Per ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, la stazione appaltante ricorrerà al metodo di attribuzione discrezionale del coefficiente variabile da zero ad uno come di seguito indicato.

I coefficienti per l'attribuzione dei punteggi saranno determinati attraverso la media dei coefficienti stessi, variabili tra zero e uno, attribuiti dai singoli commissari a seguito di valutazione individuale di ogni elemento di valutazione.

Una volta individuate le medie provvisorie per ogni item di valutazione, si procederà a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni offerta da parte di tutti i commissari in coefficienti definitivi, riportando ad 1 (uno) la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

L'attribuzione dei punteggi per gli elementi di natura qualitativa relativi alle singole voci verrà fatta attribuendo punteggi espressi in valori decimali secondo le seguenti indicazioni:

Ottimo	1
Adeguito	da 0,8 a 0,99
Sufficiente	da 0,6 a 0,79
Non sufficiente	da 0,2 a 0,59
Inadeguato	da 0 a 0,19

A ciascuno degli elementi quantitativi cui è assegnato un punteggio nella colonna "Q" della tabella, è attribuito un coefficiente, variabile tra zero e uno, calcolato tramite la formula di interpolazione lineare come di seguito indicato:

Relativamente al criterio 1.1.1 - Tempo medio percorrenza pasti pronti veicolati

$$C_i = T_{min}/T_a$$

dove:

- C_i** = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;
 T_{im} = tempo medio di percorrenza minore tra tutte le offerte;
 T_a = tempo medio di percorrenza offerto dal concorrente *i*-esimo.

Relativamente al criterio 1.1.5 - Distanza media

$$C_i = D_{min}/D_a$$

dove:

- C_i** = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;
 D_{im} = distanza media di percorrenza minore tra tutte le offerte;
 D_a = distanza media di percorrenza offerta dal concorrente *i*-esimo.

Relativamente ai criteri 2.1 – 2.2 – 2.3 – 2.4 – 2.5 – 2.6 e 2.7

$$C_i = Q_a/Q_{max}$$

dove:

- C_i** = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo;
 Q_a = quota % di alimenti offerta dal concorrente *i*-esimo;
 Q_{max} = maggior quota % di alimenti offerta.

Quanto agli elementi cui è assegnato un punteggio tabellare identificato dalla colonna “T” della tabella (1.1.4 – 1.2.5 – 2.9 – 2.10 – 2.11 – 2.12 e 2.13), il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell’offerta, dell’elemento richiesto.

1.16 METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL’OFFERTA ECONOMICA

Quanto all’offerta economica, è attribuito all’elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

Formula “bilineare”

C_i (per $A_i \leq A_{soglia}$)	$= X (A_i / A_{soglia})$
C_i (per $A_i > A_{soglia}$)	$= X + (1,00 - X) [(A_i - A_{soglia}) / (A_{max} - A_{soglia})]$

dove:

- C_i = coefficiente attribuito al concorrente *i*-esimo
- A_i = ribasso percentuale del concorrente *i*-esimo
- A_{soglia} = media aritmetica dei valori del ribasso offerto dai concorrenti
- X = 0,90
- A_{max} = valore del ribasso più conveniente

Al concorrente che avrà presentato la miglior offerta economica sarà attribuito il massimo punteggio; agli altri concorrenti il punteggio sarà attribuito in base alla formula di cui sopra. Il massimo punteggio sarà attribuito anche in caso di unico concorrente”.

1.17 METODO PER IL CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l’attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procederà, in relazione a ciascuna offerta, all’attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo aggregativo – compensatore, in quanto il sistema più in uso per l’immediata comprensibilità.

Il punteggio è dato dalla seguente formula:

$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$

dove

- P_i = punteggio concorrente *i*;
- C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione *a*, del concorrente *i*;
- C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione *b*, del concorrente *i*;
-
- C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione *n*, del concorrente *i*;
- P_a = peso criterio di valutazione *a*;
- P_b = peso criterio di valutazione *b*;
-
- P_n = peso criterio di valutazione *n*.

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel singolo criterio nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene riparametrato. La c.d. “riparametrizzazione” si applica ai **sol**i criteri di natura qualitativa nonché a quei criteri di natura quantitativa, la cui formula non consenta la distribuzione del punteggio massimo. La stazione appaltante procederà ad

assegnare al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto su un singolo criterio il massimo punteggio previsto per lo stesso e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente.

SVOLGIMENTO OPERAZIONI DI GARA: APERTURA DELLA BUSTA A – VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

La prima seduta pubblica avrà luogo presso una sala del Comune di Genova nel giorno fissato nel bando di gara e vi potranno partecipare i legali rappresentanti/procuratori delle imprese interessate oppure persone munite di specifica delega. In assenza di tali titoli, la partecipazione è ammessa come semplice uditore.

Tale seduta pubblica, se necessario, sarà aggiornata ad altra ora o a giorni successivi, nel luogo, nella data e negli orari che saranno comunicati ai concorrenti a mezzo **PEC** almeno 2 giorni prima della data fissata.

Parimenti le successive sedute pubbliche saranno comunicate ai concorrenti con il medesimo mezzo-almeno 2 giorni prima della data fissata.

Il RUP procederà, nella prima seduta pubblica, a verificare il tempestivo deposito e l'integrità dei plichi inviati dai concorrenti e, una volta aperti, a controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata.

Successivamente il RUP con il supporto della Stazione Unica Appaltante procederà a:

- a) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- b) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14;
- c) redigere apposito verbale relativo alle attività svolte;
- d) adottare il provvedimento che determina le esclusioni e le ammissioni dalla procedura di gara, provvedendo altresì agli adempimenti di cui all'art. 29, comma 1, del Codice.

La stazione appaltante, al fine di tutelare il principio di segretezza delle offerte, adotta le seguenti modalità di conservazione dei plichi e di trasferimento degli stessi dal RUP alla commissione giudicatrice: conservazione dei plichi in apposita cassaforte presso la Stazione Unica Appaltante e trasferimento dell'offerta tecnica dal RUP alla commissione brevi manu, mentre l'offerta economica rimane conservata nella cassaforte.

Ai sensi dell'art. 85, comma 5, primo periodo del Codice, la stazione appaltante si riserva di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

Tale verifica avverrà, ai sensi degli artt. 81 e 216, comma 13 del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'ANAC, con le modalità di cui alla delibera n. 157/2016.

COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata, ai sensi dell'art. 216, comma 12 del Codice, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n. 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'art. 77, comma 9, del Codice. A tal fine i medesimi rilasciano apposita dichiarazione alla stazione appaltante.

La Commissione verrà nominata con specifico provvedimento in ottemperanza a quanto deliberato dalla Giunta Comunale del Comune di Genova con proprio atto n. 20 del 23/02/2017.

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti e fornisce ausilio al RUP nella valutazione della congruità delle offerte tecniche (cfr. Linee guida n. 3 del 26 ottobre 2016).

La stazione appaltante pubblica, sul profilo di committente, nella sezione "amministrazione trasparente" la composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti, ai sensi dell'art. 29, comma 1 del Codice.

APERTURA DELLE BUSTE B E C – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

Una volta effettuato il controllo della documentazione amministrativa, il RUP procederà a consegnare gli atti alla commissione giudicatrice.

La commissione giudicatrice, in seduta pubblica, procederà all'apertura della busta concernente l'offerta tecnica ed alla verifica della presenza dei documenti richiesti dal presente disciplinare.

In una o più sedute riservate la commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte tecniche e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare.

La commissione procederà alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al precedente punto 1.17.

La commissione individua gli operatori che non hanno superato la soglia di sbarramento e li comunica al RUP che procederà ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice, a comunicare, con il supporto dell'apposito servizio, l'esclusione agli offerenti esclusi immediatamente e comunque entro un termine non superiore a cinque giorni. La commissione non procederà alla apertura dell'offerta economica dei predetti operatori.

Successivamente, in seduta pubblica, la commissione darà lettura dei punteggi già riparametrati attribuiti alle singole offerte tecniche, darà atto delle eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Nella medesima seduta, o in una seduta pubblica successiva, la commissione procederà all'apertura della busta contenente l'offerta economica e quindi alla relativa valutazione, che potrà avvenire anche in successiva seduta riservata, secondo i criteri e le modalità descritte al punto 1.13.

La stazione appaltante procederà dunque all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria, ai sensi dell'art. 95, comma 9 del Codice.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, sarà collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, si procederà mediante sorteggio in seduta pubblica.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, in seduta pubblica, redige la graduatoria e procede ai sensi di quanto previsto al punto 1.17.

Qualora individui offerte che superano la soglia di anomalia di cui all'art. 97, comma 3 del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, la commissione, chiude la seduta pubblica dando comunicazione al RUP, che procederà secondo quanto indicato al successivo punto 1.17.

In qualsiasi fase delle operazioni di valutazione delle offerte tecniche ed economiche, la commissione provvede a comunicare, tempestivamente al RUP che, con il supporto della SUAC, procederà, sempre ai sensi dell'art. 76, comma 5, lett. b) del Codice - i casi di **esclusione** da disporre per:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti contenuti nelle buste A e B;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative nonché irregolari, ai sensi dell'art. 59, comma 3, lett. a) del Codice, in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche;
- presentazione di offerte inammissibili, ai sensi dell'art. 59, comma 4 lett. a) e c) del Codice, in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara.

VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Al ricorrere dei presupposti di cui all'art. 97, comma 3, del Codice, e in ogni altro caso in cui, in base a elementi specifici, l'offerta appaia anormalmente bassa, il RUP, avvalendosi, se ritenuto necessario, della commissione, valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità delle offerte che appaiono anormalmente basse.

Si procede a verificare la prima migliore offerta anormalmente bassa. Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. È facoltà della stazione appaltante procedere contemporaneamente alla verifica di congruità di tutte le offerte anormalmente basse.

Il RUP richiede per iscritto al concorrente la presentazione, per iscritto, delle spiegazioni, se del caso indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non inferiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, con il supporto della commissione, esamina in seduta riservata le spiegazioni fornite dall'offerente e, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine massimo per il riscontro.

Il RUP esclude, ai sensi degli articoli 59, comma 3 lett. c) e 97, commi 5 e 6 del Codice, le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili e procede ai sensi del seguente articolo 23.

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

All'esito delle operazioni di cui sopra la commissione – o il RUP, qualora vi sia stata verifica di congruità delle offerte anomale – formulerà la proposta di aggiudicazione in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta, chiudendo le operazioni di gara e trasmettendo al RUP tutti gli atti e documenti della gara ai fini dei successivi adempimenti.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione ai sensi dell'art. 95, comma 12 del Codice.

Clausola specifica per lotto 6 Medio Ponente:

La stazione appaltante si riserva di differire l'avvio per un periodo massimo di mesi 6 in considerazione del procedimento amministrativo in corso in esecuzione della sentenza del Consiglio di Stato, sezione V, n. 272 del 17/01/2018.

La verifica dei requisiti generali e speciali avverrà, ai sensi dell'art. 85, comma 5 Codice, sull'offerente cui la stazione appaltante ha deciso di aggiudicare l'appalto.

Prima dell'aggiudicazione, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 85 comma 5 del Codice, richiede al concorrente cui ha deciso di aggiudicare l'appalto di presentare i documenti di cui all'art. 86 del Codice, ai fini della prova dell'assenza dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 (ad eccezione, con riferimento ai subappaltatori, del comma 4) e del rispetto dei criteri di selezione di cui all'art. 83 del medesimo Codice. Tale verifica avverrà attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass.

Ai sensi dell'art. 95, comma 10, la stazione appaltante prima dell'aggiudicazione procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, alla valutazione di merito circa il rispetto di quanto previsto dall'art. 97, comma 5, lett. d) del Codice.

La stazione appaltante, previa verifica ed approvazione della proposta di aggiudicazione ai sensi degli artt. 32, comma 5 e 33, comma 1 del Codice, aggiudica l'appalto.

L'aggiudicazione diventa efficace, ai sensi dell'art. 32, comma 7 del Codice, all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti ed in particolare di quelli relativi all'esecuzione e meglio disposti all'art. 98 del C.S.A.

In caso di esito negativo delle verifiche, la stazione appaltante procederà alla revoca dell'aggiudicazione, alla segnalazione all'ANAC nonché all'incameramento della garanzia provvisoria. La stazione appaltante aggiudicherà, quindi, al secondo graduato, individuato tenendo conto dei limiti di aggiudicazione disposti al precedente punto 3, procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati.

Nell'ipotesi in cui l'appalto non possa essere aggiudicato neppure a favore del concorrente collocato al secondo posto nella graduatoria, l'appalto verrà aggiudicato, nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

La stipulazione del contratto è subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia, fatto salvo quanto previsto dall'art. 88 comma 4-*bis* e 89 e dall'art. 92 comma 3 del d.lgs. 159/2011.

Ai sensi dell'art. 93, commi 6 e 9 del Codice, la garanzia provvisoria verrà svincolata, all'aggiudicatario, automaticamente al momento della stipula del contratto; agli altri concorrenti, verrà svincolata tempestivamente e comunque entro trenta giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

Trascorsi i termini previsti dall'art. 92, commi 2 e 3 d.lgs. 159/2011 dalla consultazione della Banca dati, la stazione appaltante procede alla stipula del contratto anche in assenza di dell'informativa antimafia, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del d.lgs. 159/2011.

Il contratto, ai sensi dell'art. 32, comma 9 del Codice, non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione.

La stipula avrà luogo entro 60 giorni dall'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'art. 103 del Codice.

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante:

Il contratto è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 13 agosto 2010, n. 136.

Nei casi di cui all'art. 110 comma 1 del Codice la stazione appaltante interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento del servizio/fornitura.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 216, comma 11 del Codice e del d.m. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. In caso di suddivisione dell'appalto in lotti, le spese relative alla pubblicazione saranno suddivise tra gli aggiudicatari dei lotti in proporzione al relativo valore.

L'importo presunto delle spese di pubblicazione quantificate, in via di larga massima e salvo conguaglio è individuato nel bando di gara. La stazione appaltante comunicherà all'aggiudicatario l'importo effettivo delle suddette spese, nonché le relative modalità di pagamento.

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto, anch'esse quantificate, in via di larga massima e salvo conguaglio è individuato nel bando di gara.

Ai sensi dell'art. 105, comma 2, del Codice l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 105, comma 3, lett. c bis) del Codice.

CLAUSOLA SOCIALE E ALTRE CONDIZIONI PARTICOLARI DI ESECUZIONE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto,

l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81. A tal fine, l'elenco del personale attualmente impiegato è riportato nell'Allegato n. 15 del Capitolato Speciale.

L'Impresa subentrante si impegna ad assorbire il personale dedicato al trasporto, in aderenza all'offerta tecnica presentata in relazione al punto 1.1.4., e, nel caso non si sia impegnata nell'offerta, è comunque tenuta ad assumere in via prioritaria tale personale. A tal fine nell'allegato 15 è data indicazione della consistenza di tale personale.

Altre condizioni particolari di esecuzione (come declinate nel FACSIMILE DICHIARAZIONI INTEGRATIVE A CORREDO DEL DGUE)

Per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto è richiesto:

per tutti i lotti

- A) che il servizio sia eseguito sotto la direzione di un responsabile del servizio con titolo di laurea in Tecnologie Alimentari, o in ambito biologico, o con esperienza professionale almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese tale requisito deve essere posseduto dalla Società designata mandataria

- B) che l'elaborazione delle diete personalizzate sia attuata avvalendosi di una dietista con titolo di studio previsto dal D.M. 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

In caso di Raggruppamento Temporaneo d'Imprese di tipo orizzontale il presente requisito dovrà essere posseduto singolarmente da ciascun raggruppando

specifici per il lotto Medio Ponente

Si richiede l'impiego di personale svantaggiato nella misura del 20% del personale complessivamente occupato ai sensi dell'art. 4 L 381/91.

specifici per il lotto 3 - Bassa Valbisagno/Ponente

Per l'esecuzione del lotto 3 Bassa Valbisagno/Ponente il Comune mette a disposizione i propri centri cottura siti in Via Bobbio 22 E e Via Villini Negrone. Il concorrente **deve avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive adibite a magazzino** idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio e specificandone quanto segue:

- ubicazione della/e struttura/e;
- indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, **con specificazione del numero di pasti confezionabili**;
- caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi;
- la conformità di locali ed attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;

- il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le imprese alleghino il contratto o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e durata corrispondente all'intero periodo contrattuale compreso l'ulteriore eventuale periodo di rinnovo di cui all'art. 3 "Durata" del C.S.A.

In relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate occorre dichiarare la capacità giornaliera globale riferita ai pasti a crudo e da consumare in loco, **espressa in numero di pasti, da poter esclusivamente dedicare all'esecuzione del servizio di cui al presente disciplinare**. Tale capacità deve essere pari o superiore alla somma della frequenza massima (pasti a crudo e da consumare in loco) richiesta relativamente al lotto per il quale si presenta offerta, come dettagliatamente specificata all'allegato 2 del C.S.A.

NOTA BENE: la dichiarazione di cui sopra sarà verificata ai fini di quanto previsto al precedente punto 3) relativamente alla limitazione dell'aggiudicazione, facendo riferimento alle frequenze massime giornaliere espressa da ogni tipologia di pasto indicate all'allegato 2 del C.S.A. Non si procederà all'aggiudicazione qualora la potenzialità produttiva dichiarata non sia sufficiente per l'esecuzione del servizio del lotti oggetto di aggiudicazione

Nel caso in cui l'impresa partecipante **non disponga** della/delle struttura/e produttiva/e dovrà presentare apposita dichiarazione attestante l'impegno ad avere entro la data di avvio del servizio la disponibilità delle strutture stesse con tutte le caratteristiche sopra richieste, meglio precisate nelle dichiarazioni integrative al DGUE.

Specifici per i lotti: 1 Centro Est, 2 Centro Ovest/Valpolcevera, 4 Medio Levante/Levante, 5 Media Valbisagno e 6 Medio Ponente

di avere la proprietà/disponibilità aziendale di una o più strutture produttive (cucina e magazzino) idonea/e a garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata nel capitolato speciale di appalto, regolarmente autorizzato/i sulla base delle normative in materia igienico/sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, tale da consentire che il tempo di consegna dei pasti pronti veicolati dalla/e strutture produttive alla sede di ristorazione più lontana non superi 35 (trentacinque) minuti e specificando quanto segue:

- ubicazione della/e struttura/e;
- indicazione della potenzialità produttiva giornaliera globale espressa in numero di pasti per ogni tipo di legame produttivo impiegato;
- indicazione (in superfici e volumi) della capacità di deposito a temperatura ambiente, frigoconservazione, lavorazione e confezionamento, con specificazione del numero di pasti confezionabili;
- caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi
- la conformità di locali e attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
- il possesso dei documenti autorizzatori relativi alle strutture produttive utilizzate (cucina e magazzino) ai sensi della normativa vigente consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

in relazione alla struttura/e produttiva/e sopra indicate, il concorrente deve dichiarare:

- la potenzialità produttiva giornaliera globale riferita ai **pasti pronti veicolati**, corrispondente a turni produttivi meridiani, **espressa in numero di pasti**, da poter dedicare all'esecuzione del

servizio di cui al presente disciplinare; tale capacità deve essere pari o superiore alla frequenza massima (pasti veicolati) richiesta relativamente al lotto per il quale si presenta offerta, come dettagliatamente specificata all'allegato 2 del C.S.A.;

- relativamente al magazzino, la capacità giornaliera globale riferita ai **pasti a crudo e da consumare in loco, espressa in numero di pasti**, da poter esclusivamente dedicare all'esecuzione del servizio di cui al presente disciplinare. Tale capacità deve essere pari o superiore somma della frequenza massima (pasti crudi e pronti da consumare in loco) richiesta relativamente al lotto per il quale si presenta offerta, come dettagliatamente specificata all'allegato 2 del C.S.A.;

NOTA BENE: la dichiarazione di cui sopra sarà verificata ai fini di quanto previsto al precedente punto 3 relativamente alla limitazione dell'aggiudicazione, facendo riferimento alle frequenze massime giornaliere espressa da ogni tipologia di pasto indicate all'allegato 2 del C.S.A.

Non si procederà all'aggiudicazione qualora:

- la potenzialità produttiva dichiarata non sia sufficiente per l'esecuzione del servizio oggetto di aggiudicazione;
- lo stesso centro cottura, in esito alle regole di aggiudicazione, risultasse a servizio di un numero o di una tipologia di lotti incompatibile con l'effettiva realizzabilità sul piano produttivo, organizzativo e logistico del servizio dei lotti oggetto di aggiudicazione.

Nello specifico, in analogia con le limitazioni all'aggiudicazione di cui al precedente punto 3, lo stesso centro di cottura non potrà essere utilizzato per più di **1 (un)** lotto tra quelli contraddistinti con i numeri 2 (CENTRO OVEST/VALPOLCEVERA), 3 (BASSA VALBISAGNO/PONENTE) e 4 (MEDIO LEVANTE/LEVANTE), **o 2 (due)** lotti tra quelli contraddistinti con i numeri 1 (CENTRO EST), 5 (MEDIA VALBISAGNO) e 6 (MEDIO Ponente).

Qualora, applicando le limitazioni di cui sopra, non fosse possibile aggiudicare alcuni lotti, il Comune si riserva la facoltà di prescindere dai limiti sopra indicati in analogia al punto 3 del presente disciplinare.

Nel caso in cui la/le strutture non sia/siano di proprietà, occorre che le imprese alleghino il contratto che ne attesti la messa a disposizione o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente con decorrenza entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto. Il contratto di locazione dovrà contenere una clausola di rinnovo per un periodo corrispondente all'eventuale prosecuzione del servizio di cui all'art. 3 "Durata" del C.S.A.

L'accettazione delle condizioni particolari di esecuzione di cui sopra è stata dichiarata dall'aggiudicatario in sede di offerta (punto 1.13, n. 1.13). In caso di mancato rispetto della suddetta condizione particolare di esecuzione la stazione appaltante non procederà alla stipula del contratto.

DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Genova rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi del d.lgs. 30 giugno 2003 n. 196, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

