

# COMUNE DI CARERI

## Città Metropolitana di Reggio Calabria

Telefono 0964/63002 - Fax 0964/63202

### DISCIPLINARE DI GARA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CARERI - PERIODO: Anno Scolastico 2017/2018 CIG: Z9220B640D

Il presente disciplinare costituisce integrazione al bando di gara relativamente alle procedure di appalto, ai requisiti e modalità di partecipazione alla gara, alla documentazione da presentare, alle modalità di presentazione e compilazione dell’offerta, e più in generale a tutte le condizioni di carattere generale regolanti la procedura.

#### **REQUISITI E MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA.**

Giusta determinazione per indizione gara del Responsabile dell’Area Amministrativa n. 04 del 26/01/2018, presso la sede comunale, avrà luogo un esperimento di gara mediante procedura aperta per l’appalto del servizio di refezione scolastica.

In tale seduta si esaminerà la documentazione presentata dai concorrenti a corredo delle offerte per l’ammissione alla gara per riscontrarne la regolarità e quindi la ammissibilità.

Il luogo di prestazione dei servizi è il territorio del Comune di Careri.

Alle operazioni di gara in seduta pubblica potranno partecipare legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega.

Chiarimenti in ordine alle modalità di partecipazione alla gara potranno essere chiesti all’Ufficio Segreteria: telefono: 0964/63002.

I plichi contenenti le offerte e la relativa documentazione devono pervenire mediante raccomandata del servizio delle Poste Italiane S.p.A., ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio, **pena l’esclusione, non fa fede il timbro postale, delle ore 12.00 del giorno 12/02/2018, al seguente indirizzo: Comune di Careri - Ufficio Protocollo – Via Francesco Perri, n. 17 - 89030 Careri (RC).**

I plichi devono essere chiusi e sigillati e devono recare all’esterno l’indicazione della gara, l’oggetto dell’appalto, il nominativo dell’impresa mittente.

A pena di esclusione i plichi devono contenere al loro interno tre buste ciascuna delle quali sigillata con ceralacca oppure sigillata con nastro adesivo sui lembi di chiusura oppure chiusa e controfirmata sui lembi di chiusura oppure chiusa e timbrata sui lembi di chiusura, recanti l’indicazione della gara, l’oggetto dell’appalto, il nominativo dell’impresa mittente e la dicitura, rispettivamente “**A - Documenti Amministrativi**”, “**B - Offerta Tecnica**” e “**C - Offerta Economica**”.

Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

La mancata presentazione dei plichi nei luoghi, termini e secondo le modalità indicate precedentemente comporterà l’esclusione del concorrente dalla gara.

Tutta la documentazione inviata dai concorrenti alla gara resta acquisita agli atti della stazione appaltante e non verrà restituita neanche parzialmente alle imprese non aggiudicatario ad eccezione della cauzione provvisoria che verrà restituita nei termini di legge.

Con la presentazione dell'offerta l'impresa implicitamente accetta senza riserve o eccezioni le norme e le condizioni contenute nel bando di gara, nel presente disciplinare, nei suoi allegati, nel capitolato approvati con determinazione Area Amministrativa n. 04 del 26/01/2018.

Si precisa che sono ammessi alla gara i concorrenti di cui all'art. 45, del D.Lgs. n. 50/2016.

E' fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.

I consorzi di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016 sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziate; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.

È vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

Nella busta "A - Documenti Amministrativi" devono essere contenuti i seguenti documenti:

- 1) **Domanda di partecipazione alla gara**, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o dal titolare o dal procuratore del concorrente. Alla domanda deve essere allegata copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i. In caso di procuratore deve essere allegata anche copia semplice della procura.
- 2) **Dichiarazione sostitutiva** ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i., o nel caso di imprese associate o da associarsi, più dichiarazioni, sottoscritta/e dal/i legale/i rappresentanti ed accompagnata/e da copia/e di documento/i di identità dello/degli stesso/i, in corso di validità inerente l'iscrizione alla Camera di commercio per attività coincidente con quella del presente appalto, oppure, nel caso di operatori economici stabiliti in altri stati diversi dall'Italia (ex art. 47 del D.Lgs n. 163/2006) iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello stato di appartenenza. **Se cooperative sociali dichiarazione/i sostitutiva/e inerente/i l'iscrizione/i al/ai rispettivo/i Albo/i;**

**Dichiarazione sostitutiva** ai sensi del D.P.R. 445/2000, o più dichiarazioni, inerenti il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dall'art. 83 del D.Lgs n. 50/2016 come di seguito riportati:

- a) Fatturato specifico nel settore oggetto della gara realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari non inferiore all'importo a base di gara;
- b) Elenco dei principali servizi analoghi/identici a quelli oggetto della presente gara espletati nel corso dell'ultimo triennio antecedente la pubblicazione del bando con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari dei servizi stessi e con un buon esito del servizio svolto.
- c) Dichiarazione di aver eseguito nell'ultimo triennio almeno un servizio di refezione scolastica.
- d) UNI 10854 HCCP.

#### **Prescrizioni particolari inerenti l'istituto dell'avvalimento**

Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliono partecipare alla gara utilizzando **l'istituto dell'avvalimento**, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR n. 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016 e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.

- 3) Dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. o più dichiarazioni ai sensi di quanto previsto successivamente, oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, dichiarazione idonea equivalente, secondo la legislazione dello stato di appartenenza con la quale il legale rappresentante o titolare del concorrente, o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità:
  - a) Dichiaro, **indicandole specificatamente**, di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare per appalti pubblici e di stipula dei relativi contratti previste dall'articolo 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e da qualsiasi altra disposizione legislativa e regolamentare;

- b) Dichiaro la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 (nel caso di concorrente che occupa non più di 15 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18/01/2000) ovvero la propria ottemperanza agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 ( nel caso di concorrente che occupa più di 35 dipendenti oppure nel caso di concorrente che occupa da 15 a 35 dipendenti che abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000).
- c) Attesto l'osservanza, all'interno della propria azienda, degli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa.
- d) **(nel caso di consorzi di cui all'articolo 45, comma 1, lettere b) e c) e art. 3 comma 1 lett. p) del D.Lgs. n. 50/2016)** Indica, pena l'esclusione, per quali consorziati il consorzio concorre e relativamente a questi ultimi consorziati opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma.
- e) Dichiaro presso quale registro delle imprese della Camera di Commercio l'operatore economico sia iscritto e per quale/i attività, specificando il numero di iscrizione, la durata della ditta ovvero la data di termine della stessa, la forma giuridica, le generalità, cittadinanza, data di nascita e luogo di residenza del titolare e dei direttori tecnici se ditta individuale, dei soci e dei direttori tecnici se società in nome collettivo, dei soci accomandatari e dei direttori tecnici se società in accomandita semplice, degli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza e dei direttori tecnici per i consorzi, società cooperative e società di capitale; nonché i poteri dei firmatari dell'offerta e delle dichiarazioni di cui al presente disciplinare; ovvero nel caso di operatori economici stabiliti in altri stati diversi dall'Italia (ex art. 47 del D.Lgs n. 163/2006) indica i dati relativi all'iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello Stato di appartenenza.
- f) Dichiaro di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione di gara.
- g) Attesto di essersi recato sul posto dove debbono eseguirsi le prestazioni e di aver preso conoscenza e di aver tenuto conto nella formulazione dell'offerta delle condizioni contrattuali e di tutti gli oneri compresi quelli relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza ed assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio.
- h) Attesto di avere nel complesso preso conoscenza della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono aver influito o influire sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto remunerativa l'offerta economica presentata.
- i) Dichiaro di avere tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante il servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito.
- j) **(nel caso di associazione o consorzio non ancora costituito)** Indica a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo e assume l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi. E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione delle associazioni temporanee e dei consorzi di cui all'art. 45 e art. 3 comma 1 lett p) del D.Lgs. n. 50/2016, rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.
- k) Indica l'Ufficio dell'Agenzia delle Entrate presso il quale si è iscritti.
- l) Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 13 del D.Lgs. n. 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.
- m) Dichiaro ai sensi dell'art. 1, comma 9, lettera e) della Legge n. 190/2012 se sussistono o meno relazioni di parentela o affinità, entro il quarto grado, tra i titolari, gli amministratori, i

soci e i dipendenti dell'impresa e i dirigenti e i dipendenti del COMUNE DI CARERI; ovvero se sussistono o meno vincoli di lavoro o professionali, in corso o riferibili ai due anni precedenti con gli amministratori e i responsabili delle unità organizzative del COMUNE DI CARERI.

- n) (*nel caso di associazione o consorzio già costituito*) Mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero l'atto costitutivo in copia autentica del consorzio.
- 4) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara da costituirsi con le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs n. 50/2016. La fideiussione bancaria o assicurativa o dell'intermediario finanziario dovrà contenere tutte le clausole di cui all'articolo 93 del D.Lgs. n. 50/2016. La cauzione provvisoria, anche se costituita in contanti in titoli del debito pubblico o garantiti dallo Stato, dovrà essere accompagnata pena l'esclusione dall'impegno incondizionato del fideiussore, in caso di aggiudicazione a presentare, la cauzione definitiva di cui art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.
- La cauzione definitiva dovrà essere conforme a quanto previsto dai commi 1 e 2 dell'articolo 103 del D.Lgs. n. 50/2016. In caso di raggruppamento temporaneo già costituito o da costituirsi, la cauzione provvisoria in forma di fidejussione dovrà essere prodotta dal capogruppo o dal soggetto individuato come futuro capogruppo con indicazione espressa nella fideiussione dei nominativi degli altri componenti il raggruppamento. E' consentito il dimezzamento della garanzia ed in tale caso la cauzione dovrà essere corredata dalla certificazione del sistema di qualità in corso di validità.

L'istanza di partecipazione e le dichiarazioni relative al possesso dei requisiti morali ed economico-finanziari e tecnico-organizzativi devono essere sottoscritte dal legale rappresentante o titolare o procuratore in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite o da riunirsi o da associarsi, le medesime dichiarazioni devono essere prodotte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà l'associazione o il consorzio. Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso va trasmessa copia della relativa procura.

L'Ente appaltante si riserva di chiedere al concorrente di completare i certificati, i documenti e le dichiarazioni presentate ovvero di chiarirli, anche ai sensi dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016.

Saranno altresì esclusi i soggetti che intendendo fruire della possibilità dell'avvalimento, non rispettino puntualmente le previsioni di cui all'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 e non presentino la documentazione e le dichiarazioni previste dall'articolo succitato. Il contratto di avvalimento deve essere redatto in conformità all'art. 88 comma 1 del DPR n. 207/2010.

Comporterà l'esclusione del concorrente dalla gara la mancata produzione, nei termini indicati dalla Commissione di gara, della documentazione integrativa o a riscontro eventualmente richiesta dalla Commissione di gara medesima.

Nella busta "**B-Offerta tecnica**" deve essere contenuto un progetto tecnico riportante le caratteristiche qualitative/quantitative descritte del servizio, in funzione dei criteri di attribuzione del punteggio tecnico elencati nella tabella sottostante. L'offerta tecnica deve essere redatta in lingua italiana.

Il servizio verrà aggiudicato a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016 prendendo in considerazione i seguenti elementi:

**Punteggio offerta Tecnica**                      **max 70**

**Punteggio offerta economica**                **max 30**

L'Offerta Tecnica, punteggio massimo 70 punti, dovrà essere impostato e articolato secondo l'ordine dei parametri sotto indicati e riportare un codice riassuntivo.

**Saranno ammesse alla prosecuzione della procedura di gara, solo gli operatori economici che avranno raggiunto un punteggio pari o superiore a 30.**

L'elaborato progettuale verrà valutato per ciascuno dei seguenti elementi a cui verranno attribuiti i punteggi come di seguito specificati:

1. Tempo medio di consegna dei pasti: fino a 25 punti;
2. Piano di trasporto: fino a 05 punti;
3. Elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati sia a favore di amministrazione sia di Enti pubblici che privati: fino a 15 punti;
4. Tipo di prodotti utilizzati per un totale di 20 punti attribuiti dalla commissione in base alla tipologia e qualità degli alimenti offerti;
5. Certificazione di qualità: fino a punti 5.

La Commissione di gara valuterà il Progetto tecnico in base al grado di adeguatezza, specificità, concretezza, realizzabilità, affidabilità delle soluzioni proposte in rapporto al contesto specifico in cui il servizio dovrà essere espletato ed alle peculiarità dell'utenza di riferimento.

### **OFFERTA TECNICA fino a 70 punti**

In essa il concorrente dovrà inserire una relazione che sarà oggetto di valutazione da parte della Commissione, nominata ai sensi dell'art. 77 del D.Lgs. n. 50/2016 contenente la documentazione relativa ai criteri indicati successivamente.

In particolare, saranno oggetto di valutazione gli elementi di seguito descritti:

#### **1) Tempo medio di consegna dei pasti - fino a 25 punti**

Come previsto dalle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, sottoscritte dalla Conferenza Unificata il 29/04/2010, al fine di ridurre al minimo lo stazionamento dei pasti in tegame caldo ed assicurare la qualità organolettica del prodotto fino all'atto della consumazione, verrà attribuito un punteggio in rapporto al tempo di percorrenza tra il centro di cottura e la sede comunale secondo quanto pubblicato da un sito internet (Google Maps, etc.).

I punteggi saranno attribuiti come segue:

da 0 a 5 minuti	25 punti
da 5.01 a 10 minuti	20 punti
da 10.01 a 15 minuti	15 punti
da 15.01 a 20 minuti	punti 10
superiore a 20.01 minuti	punti 5

Documentazione relativa: ubicazione e indirizzo del centro di cottura designato alla produzione dei pasti in caso di aggiudicazione, nonché indicazione del percorso stradale; pianta e descrizione dei locali di lavorazione e di deposito e relativa autorizzazione sanitaria (in copia). Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamenti d'impresa, per i centri di cottura si valuterà il risultato della media tra tutti i tempi medi di percorrenza indicati.

#### **2) Piano di trasporto - fino a 5 punti**

Il punteggio massimo sarà attribuito alla partecipante che impiegherà nell'appalto il maggior numero di automezzi dotati delle caratteristiche di cui all'articolo 14 del capitolato speciale.

I punteggi saranno attribuiti come segue:

da n. 03 automezzi	05 punti
n. 2 automezzo	03 punti
n. 1. automezzo	01 punti

Documentazione relativa: elenco dei mezzi di trasporto impiegati nell'appalto, con indicazione delle caratteristiche, della data di acquisizione e copia della polizza RC e dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'articolo 4 del DPR n. 327/1980; piano dettagliato degli interventi e sanificazione

degli automezzi; indicazione del personale utilizzato nel trasporto e relativa qualifica; descrizione della procedura di confezione dei pasti trasportati. Tale documentazione dovrà essere presentata a pena di esclusione dalla gara.

In caso di raggruppamenti d-impresa, nella valutazione del piano di trasporto i requisiti documentati verranno cumulati.

### **3) Elenco dei principali servizi di refezione scolastica prestati a favore sia di enti pubblici che di privati: fino a 15 punti**

Da 3 a 5 anni	05 punti
Da 6 a 10 anni	10 punti
Da 11 a 105 anni	15 punti

### **4) Qualità dei prodotti alimentari- Max punti 20**

Proposte relative alla qualità dei prodotti, con particolare riferimento ad utilizzo di prodotti della filiera corta e prodotti del territorio (con indicazione dei fornitori) nonché dell'utilizzo dei prodotti biologici.

I punteggi saranno attribuiti come segue:

#### 4.1) Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi:

adeguato	02 punti
sufficiente	01 punti
inadeguato/non presente	0 punti

#### 4.2) Prodotti derivanti colture biologiche:

pasta	02 punti
Riso	02 punti
legumi	02 punti
Verdura/ortaggi	03 punti

#### 4.3) Prodotti a filiera corta (prodotti freschi a filiera corta di produzione locale alla distanza media dal Comune di Careri non superiore a Km. 05;

pane e prodotti da forno	02 punti
Frutta fresca	03 punti

#### 4.4) Prodotti a denominazione di origine protetta (DOP) ed a indicazione geografica protetta IGP)

Parmigiano	02 punti
Olio extravergine di oliva	02 punti

Nell'offerta tecnica non devono essere inseriti elementi che possano in qualche maniera anticipare il contenuto dell'offerta economica.

- l'operatore economico dovrà dichiarare quali sono le parti dell'offerta tecnica idonee a rivelare i segreti tecnici e industriali e quindi da secretare in caso di accesso agli atti di gara.
- Gli elaborati e la documentazione contenuti nell'”**Offerta tecnica**” devono essere sottoscritti:
  - dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
  - da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l'ATI, il Consorzio o, nel caso di ATI, Consorzio non ancora costituito.”
  - dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio già costituiti.

Nel caso in cui gli elaborati e la documentazione di cui sopra siano sottoscritti da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

## **OFFERTA ECONOMICA MAX 30 punti**

**Al fine di garantire la qualità dei prodotti da somministrare si precisa che il ribasso sul costo unitario posto a base di gara non dovrà superare il 20%.**

Il “**dettaglio offerta economica**”, così come nei limiti sopra indicati, a pena di esclusione, deve consistere in una dichiarazione, redatta in competente bollo ed in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante o titolare del concorrente o da suo procuratore, contenente l’indicazione del prezzo per singolo pasto (IVA esclusa), in cifre e in lettere, inferiore rispetto a quello a base di gara e al netto degli oneri di sicurezza.

**Il dettaglio offerta economica** deve contenere oltre a quanto sopra indicato:

- la specificazione delle parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati;
- ‘impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori economici conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi e qualificato come mandatario, il quale stipulerà in nome e per conto proprio e dei mandanti.

**Qualora vi sia discordanza fra l’indicazione in cifre e quella in lettere del prezzo offerto, sarà ritenuta valida quella espressa in lettere.**

Non saranno ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o incompleto.

In caso di offerte con uguale punteggio complessivo (offerta tecnica + offerta economica), si procederà all’aggiudicazione nei confronti dall’offerta che ha ottenuto il punteggio più alto all’offerta tecnica ed, in caso di ulteriore parità, si applicherà l’art. 77 del RD. n. 827/1924.

Si procederà all’aggiudicazione dell’appalto anche in presenza di una sola offerta valida ammessa e ritenuta congrua a giudizio insindacabile dell’Amministrazione.

Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in altro stato diverso dall’Italia (ex art. 47 del D.Lgs. n. 163/2006), devono essere espressi in euro. La predetta dichiarazione deve essere sottoscritta:

- dal legale rappresentante o titolare del concorrente in caso di concorrente singolo.
- da tutti i legali rappresentanti dei soggetti che costituiranno l’ATI, il Consorzio o il Geie, nel caso di ATI, Consorzio non ancora costituito.
- dal legale rappresentante del capogruppo in nome e per conto proprio e dei mandanti nel caso di ATI, Consorzio già costituiti.

Nel caso in cui detta dichiarazione sia sottoscritta da un procuratore del legale rappresentante o del titolare, va trasmessa la relativa procura.

Per l’offerta economica: il massimo punteggio (30 punti) sarà attribuito al concorrente che offrirà il prezzo più basso; gli altri saranno calcolati secondo la seguente formula:

$$\frac{\text{prezzo più basso offerto} \times 30}{\text{prezzo offerto da valutare}} = \text{punteggio ditta concorrente}$$

Come già indicato si precisa nuovamente che il ribasso sul costo unitario posto a base di gara non dovrà superare il 20%.

L’aggiudicazione avverrà alla migliore offerta economicamente più vantaggiosa determinata da una commissione giudicatrice nominata ai sensi dell’art. 77 del D.Lgs 18/04/2016, n. 50 e sulla base dei criteri e pesi sopraindicati.

## **RICHIESTE CHIARIMENTI**

Per ogni chiarimento sulla presente procedura si può far riferimento al Referente Dott. Giovanni Cosentino. Le informazioni o richieste di chiarimento potranno essere richieste telefonicamente al n. 0964/63002 – e-mail: [protocollo.careri@asmepec.it](mailto:protocollo.careri@asmepec.it)

non oltre il giorno antecedente il termine di scadenza per la presentazione delle offerte. Le domande pervenute oltre tale termine non saranno prese in considerazione.

## ALTRE INFORMAZIONI

- Sono ammessi alla gara i concorrenti di cui all'art. 45 del D.Lgs. n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia ex art. 47 del D.Lgs 12/04/2006, n. 163.
- Sono altresì ammessi i concorrenti costituiti da imprese che intendono riunirsi o consorziarsi ai sensi degli artt. 47 e 48 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. In tal caso, l'impegno a costituire l'A.T.I. o il raggruppamento, al fine di garantire l'immodificabilità ai sensi degli artt. 47 e 48, del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i., deve specificare il modello, nonché specificare le parti del servizio che verranno eseguite da ciascuna associata.

### **La mancata o insufficiente indicazione dei suddetti elementi relativi alla forma di associazione, costituisce motivo di esclusione dalla gara.**

- E fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla presente gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti.
- I consorzi di cui all'art. 45 del D Lgs n. 50/2016 sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziate; in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'articolo 353 del codice penale.
- E vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.
- Il consorziate o i consorziate sono tenuti a possedere i requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e a rendere la dichiarazione con le modalità di cui al comma 2 del medesimo articolo.
- In caso di cessione di azienda o ramo d'azienda, affitto, incorporazione o fusione societaria sussiste in capo alla società cessionaria, affittuaria, incorporante risultante dalla fusione, l'onere di presentare la dichiarazione relativa al requisito di cui all'art. 80, del Codice anche con riferimento agli amministratori ed ai direttori tecnici che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse nel'ultimo anno ovvero che sono cessati dalla relativa carica in detto periodo.
- Saranno esclusi i soggetti che intendendo fruire della possibilità dell'avvilimento, non rispettino puntualmente le previsioni di cui all'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016 e non presentino la documentazione e le dichiarazioni previste dal comma 2, p.to 1 e lett. da a) a g) dell'articolo succitato.
- Comporterà altresì l'esclusione del concorrente la mancata produzione, nei termini indicati dalla Commissione, della documentazione integrativa o a riscontro eventualmente richiesta dalla Commissione di gara medesima.
- Ai sensi di quanto disposto dall'art. 83 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 la stazione appaltante escluderà i candidati concorrenti in caso di mancato adempimento alle prescrizioni previste dal Codice e dal Regolamento e da altre disposizioni di legge vigenti, nonché nei casi di incertezza assoluta sul contenuto o sulla provenienza dell'offerta, per difetto di sottoscrizione o di altri elementi essenziali ovvero in caso di non integrità del plico contenente l'offerta o la domanda di partecipazione o altre irregolarità relative alla chiusura dei plichi, tali da far ritenere, secondo le circostanze concrete, che sia stato violato il principio di segretezza delle offerte.
- Il contratto sarà stipulato in forma pubblico amministrativa.
- Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché congrua e conveniente.
- La stazione appaltante si riserva di avvalersi del disposto dell'art. 83 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016;
- La commissione di gara il giorno fissato dal bando di gara per l'apertura delle offerte in seduta pubblica aperta ai legali rappresentanti dei concorrenti o delegati muniti di atto formale di delega, sulla base della documentazione contenuta nelle offerte presentate, procede a:

- verificare la regolarità della documentazione amministrativa;
  - verificare che abbiano/non abbiano presentato offerte concorrenti che, siano tra di loro in situazione di controllo ex art. 2359 c.c.
  - verificare che sia stato effettuato il versamento a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici.
- La stazione appaltante procede poi in seduta pubblica all'apertura delle Offerte Tecniche ed all'accertamento della loro regolarità formale.
  - Successivamente la commissione giudicatrice, nominata dopo la scadenza ricezione offerte ex art. 84 del codice procede, in una o più sedute riservate, sulla base della documentazione contenuta nella "Offerta tecnica" alla valutazione delle proposte progettuali presentate dai concorrenti sulla base di quanto richiesto negli atti di gara o all'assegnazione dei relativi punteggi. Successivamente la commissione, in seduta pubblica, la cui ora e data comunicata ai concorrenti con congruo anticipo, apre l'"**Offerta economica**", contenenti le offerte relative al prezzo offerto, esclude eventualmente i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, stila la graduatoria provvisoria individuando l'aggiudicatario provvisorio della gara. in tale seduta, prima dell'apertura dell'offerta economica, sarà comunicato agli operatori economici il punteggio ottenuto nell'offerta tecnica.
  - La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di cui all'art. 97 comma 3 del D.Lgs n. 50/2016. L'aggiudicazione, così come risultante dal verbale di gara è meramente provvisoria e subordinata agli accertamenti di legge ed all'approvazione del verbale stesso da parte dell'organo competente.
  - Ai sensi degli artt. 32 e 33 del D.Lgs n. 50/2016, l'aggiudicazione diverrà definitiva con il provvedimento dirigenziale. In ogni caso l'aggiudicazione definitiva diverrà efficace solo dopo la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale e di ordine speciale, sull'aggiudicatario e sul concorrente che segue in graduatoria.
  - La stipulazione del contratto è, comunque, subordinata all'informativa prevista dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.
  - Per quanto ivi non previsto si applicano le disposizioni di legge vigenti in materia.

**Careri,** \_\_\_\_\_

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO  
(Dott. Giovanni Cosentino)**

# COMUNE DI CARERI

## Città Metropolitana di Reggio Calabria

Telefono 0964/63002 - Fax 0964/63202

### BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CARERI - PERIODO:

Anno Scolastico 2017/2018

CIG: Z9220B640D

#### SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

##### 1.1) Denominazione, indirizzi e punti di contatto

<b>Denominazione</b> Comune di Careri	<b>Responsabile Unico Procedimento</b> Dott. Giovanni Cosentino
<b>Indirizzo</b> Via F. Perri n. 17 – 89030 Careri (RC)	<b>Settore/Ufficio</b> Servizio Amministrativo
<b>Località/ Città /Provincia</b> Careri - RC	<b>Telefono</b> 0964/63002 – fax 0964/63202
<b>Posta elettronica certificata (PEC)</b>	<a href="mailto:protocollo.careri@asmepec.it">protocollo.careri@asmepec.it</a>
<b>Indirizzo Internet (URL)</b>	<a href="http://www.comune.careri.rc.it">www.comune.careri.rc.it</a>
<b>Le offerte vanno inviate in modalità cartacea (come specificato nel disciplinare di gara)</b>	

#### SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

**II.1) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE:** Autorità locale.

**II.2) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:** Servizio di refezione scolastica per l'anno scolastico 2017/2018, nelle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di 1° grado del Comune di Careri.

**II.3) Tipo di appalto e luogo di esecuzione:** Servizi - Comune di Careri (RC)

**II.4) L'avviso riguarda un appalto pubblico:** si

**II.5) Breve descrizione dell'appalto:** Costituisce oggetto del presente appalto il servizio di refezione scolastica nelle scuole nelle scuole materne, elementari e medie del Comune di Careri.

**II.6) CPV: Oggetto principale:** 55523100-3 Servizi di mensa scolastica.

**II.7) Divisione in lotti:** no.

**II.8) Ammissibilità di varianti:** no.

**II.9) Entità dell'appalto:** Il valore complessivo presunto dall'appalto è stimato in € 33.696,00 compreso IVA al 4%. Il prezzo pro pasto a base d'asta è di € 4,50 (euro quattro/50) oltre IVA.

**II.10) Durata dell'appalto:** l'appalto avrà la durata fino al 31 maggio 2018.

### **SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO**

#### **III.1) Cauzioni e garanzie richieste:**

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata da una cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara ovvero pari ad € 673,92 (euro seicentoseventantatrevirgolanovantadue) costituita con le modalità e nel rispetto delle prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per gli operatori economici in possesso della certificazione di cui all'articolo sopracitato.

L'aggiudicatario deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'art. 103 del D.Lgs, n. 50/2016.

#### **III.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento:**

I pagamenti saranno effettuati con le modalità previste nel Capitolato speciale.

Finanziamento: Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi di bilancio, con contributo della Città Metropolitana di Reggio Calabria e quota a carico degli utenti.

#### **III.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:**

Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs n. 50/2016, nonché concorrenti con sede in altri stati diversi dall'Italia, ex art. 47 del Codice dei contratti pubblici. Ai soggetti che intendano riunirsi o consorziarsi si applicano le disposizioni di cui all'art. 48 del D.Lgs. n. 50/2016.

#### **III.4) Situazione personale degli operatori:**

I partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale e di qualificazione di cui agli artt. 45, 47 e 48 del D.Lgs n. 50/2016. In particolare i concorrenti dovranno essere iscritti alla Camera di commercio per attività coincidente con quella oggetto del presente appalto o in un registro professionale o commerciale dello Stato di residenza. Se cooperative sociali iscrizione al/ai rispettivo albo/albi.

#### **III.5) Capacità economica e finanziaria (art.83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016)**

- a) Presentazione di idonee dichiarazioni da parte di un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della Legge n 385/1993 (art. 83 del D.Lgs. n. 50/2016), dalle quali risulti specificatamente che il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente appalto ovvero dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni.
- b) Dichiarazione concernente il fatturato specifico nel settore oggetto della gara realizzato complessivamente negli ultimi tre esercizi finanziari (2014-2015-2016) che non dovrà essere inferiore all'importo a base di gara.

In caso di RTI/ATI le referenze bancarie devono essere presentate da ciascun componente il raggruppamento. Il requisito relativo al fatturato specifico deve essere posseduto dalla capogruppo / mandataria nella misura minima del 40% e la restante parte cumulativamente dal/da mandante/mandanti ciascuna nella misura minima del 10%. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti in misura maggioritaria.

#### **III.6) Capacità tecnica (art.83, comma 1, lett. c) D.Lgs. n. 50/2016)**

- a) Elenco dei principali servizi analoghi/identici a quelli oggetto della presente gara espletati nel corso dell'ultimo triennio antecedente la pubblicazione del bando con indicazione degli importi, delle date e dei destinatari dei servizi stessi e con un buon esito del servizio svolto.
- b) Dichiarazione di aver eseguito nell'ultimo triennio almeno un servizio di refezione scolastica.
- c) UNI 10854 HCCP.

## SEZIONE IV: PROCEDURA

IV.1) Tipo di procedura: Aperta, ai sensi dell'art. 61 del D.Lgs. n. 50/2016.

IV.2) Criteri di aggiudicazione: Offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. n. 50/2016; vedi disciplinare di gara (offerta economica max 30 punti e offerta tecnica max 70 punti).

IV.3) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice:

CIG: Z9220B640D

IV.4) TERMINE PER IL RICEVIMENTO DELLE OFFERTE: 12/02/2018 ore 12:00

IV.5) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: italiano.

IV.6) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: 180 giorni dalla data di scadenza fissata per la presentazione dell'offerta.

IV.7) Modalità di apertura delle offerte:

Giorno:  Data:  Ora:

Luogo: presso la Sede Comunale: UFFICIO SEGRETERIA;

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: legali rappresentanti o loro delegati.

IV.8) Appalto connesso ad un progetto e/o programma finanziato dai fondi comunitari: no.

IV.9) Condizioni per ottenere il capitolato d'appalto e la documentazione complementare:

La documentazione inerente la gara d'appalto e scaricabile gratuitamente:

- dal Profilo di committente (URL): [www.comune.careri.rc.it](http://www.comune.careri.rc.it)

Gli atti e i documenti di gara c/o Comune di Careri - Ufficio Segreteria, Via Francesco Perri, n. 17 – 89030 Careri (RC) - dal lunedì al venerdì dalle ore 9.30 alle ore 12.00 – telefono: 0964/63002 – fax: 0964/63202.

Ulteriori informazioni, il capitolato e la documentazione disponibili presso il punto di contatto sopraindicato.

## SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) Informazioni complementari

- a) Appalto indetto con determinazione n. 04 del 26/01/2018;
- b) Si riterrà applicabile il disposto di cui all'art. 95 comma 3 del D.Lgs. n. 50/2016. Nel caso in cui le imprese in possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016, risultino carenti dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico ed organizzativo richiesti dal bando, vogliano partecipare alla gara utilizzando l'istituto dell'avvalimento, potranno soddisfare tale loro esigenza presentando, nel rispetto delle prescrizioni del DPR n. 445/2000, la documentazione prevista dall'art. 89 del D.Lgs n. 50/2016, e rispettando scrupolosamente le prescrizioni di cui ai commi successivi del medesimo articolo.
- c) Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purché congrua e conveniente.
- d) A parità di punteggio sarà dichiarata vincitrice la concorrente che avrà conseguito il maggior punteggio per l'offerta tecnica in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.
- e) Gli importi dichiarati da operatori economici stabiliti in stati diversi dall'Italia, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro.
- f) Per quanto non previsto nel presente bando si rimanda alle disposizioni di legge vigenti in materia.
- g) La stazione appaltante si riserva la facoltà di interrompere o annullare in qualsiasi momento la procedura di gara in base a valutazioni di propria ed esclusiva competenza o nell'interesse

pubblico senza che i concorrenti possano vantare diritti e/o aspettative di sorta, né il rimborso delle spese a qualunque titolo eventualmente sostenute.

- h) Troverà applicazione il principio del “soccorso istruttorio” previsto dall’art. 83 comma 9 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. in merito al procedimento sanante di qualsiasi carenza degli elementi formali quali la mancanza, l’incompletezza ed ogni altra irregolarità essenziale degli elementi. In tal caso la Stazione Appaltante assegnerà al concorrente o ai concorrenti interessati un termine non superiore a 10 (dieci) giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie indicando il contenuto ed i soggetti che li devono rendere. Decorso inutilmente il termine assegnato, il concorrente verrà escluso dalla procedura di gara. Nel caso di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o di incompletezza di dichiarazioni non indispensabili ai fini della procedura di gara, la Stazione Appaltante non ne chiederà la regolarizzazione, né applicherà alcuna sanzione. In caso di irregolarità essenziali, ex art 83 comma 9 sesto periodo, del D.Lgs. n. 50/2016 non è possibile attivare l’istituto del soccorso istruttorio. Si precisa che come indicato dall’art 83, comma 9 secondo periodo, del D.Lgs. n. 50/2016 **il soccorso istruttorio non è applicabile alle carenze relative all’offerta tecnica ed economica.** In ogni caso il mancato, inesatto o tardivo adempimento all’eventuale richiesta dell’Amministrazione aggiudicatrice di completare o fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei documenti e delle dichiarazioni presentate, costituisce causa di esclusione.
- i) I dati raccolti saranno trattati ex D.Lgs n. 196/2003 esclusivamente nell’ambito della presente gara.

#### VI.2) Pubblicazione

Il presente bando e i relativi allegati sono pubblicati ai sensi del D.Lgs. n. 50/2016:

- sul profilo di committenza: [www.comune.careri.rc.it](http://www.comune.careri.rc.it)

Careri, \_\_\_\_\_

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO AMMINISTRATIVO**  
Dott. Giovanni Cosentino



Dipartimento Tutela della Salute  
e Politiche Sanitarie



REGIONE CALABRIA

## L'ALIMENTAZIONE DEL BAMBINO IN ETA' SCOLARE: INDICAZIONI PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE

Negli ultimi 40-50 anni si è assistito, nei paesi industrializzati, ad un progressivo cambiamento delle abitudini alimentari, con variazioni quantitative e qualitative. In particolare si è ridotto di molto il consumo di fibra vegetale, cereali e legumi secchi, mentre è aumentato il consumo di latte, uova, formaggi e carne.

Gli squilibri e gli errori alimentari indotti dalla civiltà del benessere, insieme ad altri fattori, hanno portato ad una serie di patologie caratteristiche e tipiche dell'era moderna come aterosclerosi, malattia coronarica, obesità, diabete, ipertensione arteriosa, tumori e carie dentaria.

Le abitudini alimentari formati nell'infanzia hanno un effetto potenziale che dura tutta la vita sia sui livelli dei lipidi plasmatici che sul rischio di malattia cardiovascolare. Un'alimentazione corretta deve pertanto essere in grado di fornire un apporto di macro e micronutrienti tali da permettere un'adeguata crescita staturale e un ottimale sviluppo psicomotorio.

E' quindi importante che venga rispettato il più possibile l'equilibrio tra i vari fattori nutrizionali, in considerazione anche del fatto che, come avvalorato ormai da numerosi studi, la dieta è uno dei principali fattori di rischio per diverse patologie.

I principi di una corretta alimentazione si basano primariamente sulla conoscenza dei fabbisogni dei principali nutrienti, che variano in funzione dell'età del bambino e di alcune condizioni fisiologiche o patologiche quali la velocità di crescita, l'attività fisica e così via.

La tabella è stata elaborata sulla base dei livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana (LARN) e delle Linee Guida per una Sana Alimentazione dell'Istituto Nazionale della Nutrizione; su tali indicazioni, si è calcolato per il pranzo un apporto calorico pari a circa il 40 % dello stipendio giornaliero, equivalente a 1620 calorie per la Scuola Materna e a 1940 per la scuola Elementare (valori di poco superiori alle necessità medie indicate dai LARN per maschi e femmine nelle relative classi di età e da considerare comunque, come puramente indicativi). Il resto del fabbisogno va ripartito tra gli altri 3 pasti (colazione, merenda, cena) con percentuali relative del 15 / 20 % per il primo pasto, del 10% per la merenda e del 35/30 per la cena.



La percentuale calorica è maggiore a pranzo che a cena in quanto alla sera l'attività residua della giornata e, di conseguenza, la richiesta energetica sono inferiori.

I fabbisogni dei principali nutrienti possono essere così sintetizzati:

**Proteine:** Le quote proteiche giornaliere corrispondono a circa il 10% delle calorie totali giornaliere e vanno intese per una dieta mista in proteine animali e vegetali. Una miscela di proteine animali e vegetali (ad es. cereali + legumi) fornisce tutti gli aminoacidi essenziali, diminuendo i rischi di una dieta a base di soli prodotti animali.

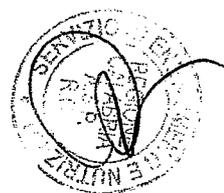
**Lipidi:** L'obiettivo da raggiungere in questa età è quello di fornire una quota di grassi che non ecceda il 30% delle calorie totali giornaliere. I grassi alimentari fungono da substrato per la sintesi di ormoni, prostaglandine e membrane biologiche e permettono l'assorbimento delle vitamine. Devono essere facilmente assimilabili, rapidamente mobilizzabili dai depositi, non ipercolesterolemizzanti. L'acido oleico è facilmente assimilabile e prontamente mobilizzabile dai depositi, rappresenta il migliore substrato per la termogenesi, ha effetto ipocolesterolemizzante e può essere utilizzato nella cottura ad alta temperatura dei cibi senza andare incontro a denaturazione. Esso è, in pratica, il principale grasso alimentare anche in questa età. L'olio di oliva è la fonte alimentare principale di acido oleico. Gli acidi linoleico e linolenico, polinsaturi essenziali hanno un notevole effetto ipocolesterolemizzante; si trovano in sufficiente quantità nell'olio di oliva. L'introduzione di pesce nella dieta almeno tre volte alla settimana garantisce un adeguato apporto per questa età anche degli acidi grassi polinsaturi. Gli acidi grassi saturi (contenuti in burro, strutto e altri grassi animali) vengono assimilati con maggiore difficoltà rispetto agli insaturi, sono ipercolesterolemizzanti e mobilizzabili lentamente dai depositi; pertanto, vanno consumati solo saltuariamente.

**Glucidi:** La quantità giornaliera raccomandata di glucidi a questa età è del 60% delle calorie totali. La quota maggiore deve essere costituita da glucidi complessi (pasta, riso, pane, ecc.). In questa età si sconsiglia una introduzione di zuccheri semplici raffinati superiore al 10% delle calorie totali giornaliere.

**Fibre:** Non esiste, al momento, una quantità standard di fibre da assumere giornalmente con la dieta; orientativamente, la quantità di fibre raccomandata per questa età può essere facilmente ricordata utilizzando la regola dell' "età +5". Aggiungendo 5 all'età del bambino si ha infatti il quantitativo in grammi consigliato.

Tale apporto è garantito:

- dall'uso di alimenti integrali durante la prima colazione (pane, cereali, ecc.)
- dal consumo almeno due volte al giorno di frutta
- dalla presenza a pranzo e a cena di una adeguata porzione di verdure sia cotte che crude
- dal consumo di legumi più volte la settimana



Per adolescenza si intende il periodo della vita compreso tra l'inizio della pubertà e l'inizio dell'età adulta; si può considerare arbitrariamente il 18° anno di età come termine del periodo adolescenziale.

L'alimentazione in questo periodo non deve differire qualitativamente da quella descritta per l'età scolare.

Una delle caratteristiche della età adolescenziale è la disponibilità da parte del ragazzo di una certa quantità di denaro; questo gli permette di fare molte più scelte autonome, che in campo alimentare si traducono in "spuntini" che ad un prezzo contenuto, forniscono cibi gustosi, caldi, rapidi e pratici ma carenti ed inadeguati dal punto di vista nutrizionale sia per l'apporto calorico sia per la rapida assimilazione.

### INDICAZIONI ALLA SCELTA DEGLI ALIMENTI

Le indicazioni alla scelta degli alimenti per l'età evolutiva sono condizionate da una parte dall'età del soggetto, dall'altra da diversi fattori legati all'alimento:

- organoletticità
- qualità
- grado di inquinamento
- contenuto dei diversi nutrienti

Il problema dell'organoletticità, cioè dell'appetibilità dei cibi che si propongono, non può essere sottovalutato, pena il rifiuto o, alla lunga, l'insuccesso della dieta proposta. E' importante, perciò, riuscire a conciliare quelli che sono i gusti dei bambini con le necessità nutrizionali. Una risposta a questo problema può essere quella di ricorrere a diversi modi di cucinare i cibi e all'utilizzo di aromi e spezie (con attenzione all'età del soggetto), per renderli più appetibili.

Per quanto riguarda la qualità è opportuno ricordare che le proprietà nutrizionali di uno stesso alimento possono deteriorarsi in rapporto a determinate condizioni, quali la freschezza, le modalità di conservazione, e di preparazione, l'origine, ecc. Tipici esempi sono quelli delle uova, che perdono col passare del tempo le proprietà nutritive, dell'insalata, il cui contenuto in vitamina diminuisce col passare del tempo dalla raccolta e così per la frutta, i processi di surgelamento o di inscatolamento che riducono il contenuto in vitamine degli alimenti, la cottura in acqua che riduce il contenuto di vitamine e sali minerali delle verdure. Pertanto è consigliabile utilizzare alimenti di alta qualità e di preparazione controllata.

Per inquinamento dei cibi non si devono intendere le sole tossinfezioni alimentari, ma anche, e soprattutto, quello che è il problema emergente della nostra epoca: la contaminazione dei cibi con sostanze che possono avere conseguenze negative sulla salute degli individui: metalli, pesticidi, ecc. che si possono ritrovare nella frutta raccolta (contro le direttive di legge) a troppo breve distanza dall'ultima irrorazione e negli oli extra vergine di oliva non preparati secondo legge.

Infine, per soddisfare il contenuto dei diversi nutrienti e, considerando il fatto che in natura gli alimenti non sono quasi mai monocomponenti, è importante



conoscere la composizione di un gran numero di cibi per poterli miscelare opportunamente.

La presente tabella dietetica viene proposta come linea di indirizzo per garantire ai bambini in età prescolare e scolare un'alimentazione sana attraverso l'equilibrio dei principi nutritivi e la promozione di abitudini alimentari corrette. I piatti proposti per le due fasce di età considerata sono gli stessi, perché un bambino sano di scuola materna può mangiare di tutto. L'unica differenza è costituita dal dosaggio di alcuni ingredienti (come ad esempio il sale e gli aromi), che deve essere tale da acquisire al piatto un gusto meno deciso, per i bambini della Scuola Materna.

Per la scuola Media non è ritenuto opportuno stilare una tabella apposita, si deve far riferimento alle tabelle della scuola Elementare, maggiorando di circa il 14% le quantità indicate.

Infine si vuol sottolineare l'importanza della prima colazione, che deve fornire almeno il 15% delle calorie giornaliere. Col crescere dell'età la prima colazione viene consumata in modo frettoloso ed incompleto a scapito di alimenti tradizionali e di elevato valore nutrizionale, quali il latte, lo yogurt e il pane. Tutto ciò comporta un ulteriore squilibrio alimentare che si manifesta con un aumento delle percentuali relative di proteine animali, grassi saturi e zuccheri semplici ed anche delle calorie totali. Far accettare cambiamenti dietetici, in un periodo della vita così particolare da un punto di vista psicologico, può risultare molto difficile.

Se questo primo apporto di energia dopo il digiuno notturno è scarso o manca del tutto, si ripercuoterà inevitabilmente sull'equilibrio nutrizionale della giornata, con una merenda di metà mattina troppo abbondante, scarso appetito a pranzo e un eccessivo consumo di fuoripasto, a discapito di altri alimenti più sani; ciò può favorire a lungo andare l'insorgenza di obesità, ipercolesterolemia, stipsi, ecc. Una colazione appropriata, oltre a poter agire sul controllo del peso ed aiutare a prevenire le patologie sopracitate, ha anche dei benefici immediati, come l'aumento della concentrazione e del tono dell'umore.

**Il Responsabile SIAN LOCRI**  
**Dott. Riccardo Ritorto**



**SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE - LOCRI**  
 Ospedale di Siderno - P.zza O. Sorace - 89048 - SIDERNO (RC)  
 ☎ 0964/399935-45-41-19 -- Fax: 0964-399937 -- email: [sianlocri@asprc.it](mailto:sianlocri@asprc.it)  
 Responsabile: Dott. Riccardo Ritorito



REGIONE CALABRIA

LUNEDÌ

MARTEDÌ

MERCOLEDÌ

GIOVEDÌ

VENEDÌ

SABATO

**MENU MENSILE SCUOLE: MATERNA - ELEMENTARE - MEDIA**

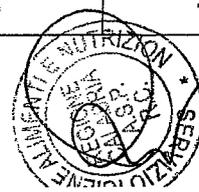
1 <sup>a</sup> S E T T	Pasta e fagioli passati Bocconcini di pollo al forno Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Mozzarella e prosciutto cotto Pane Yogurt alla frutta	Tortellini in brodo vegetale Patessa impanata Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e lenticchie Cotoletta di vitello (al forno) Carote a Julienne Pane Banana	Farfalle con tonno Bastoncini di merluzzo Insalata di pomodoro Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Polle al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.
2 <sup>a</sup> S E T T	Pasta con ragu alla bolognese Mozzarella e pomod. Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e patate Frittata (al forno) di cipolle, carciofi, ecc.) Pane Yogurt alla frutta	Minestra di legumi Bastoncini di merluzzo Carote a Julienne Pane Banana	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stag.	Passato di verdure Pizza Margherita Pane Banana	Riso e zucchine Lonza di maiale con patate Pane Frutta fresca di stag.
3 <sup>a</sup> S E T T	Minestrone di verdure con riso o pasta Scaloppina di vitello Purè di patate Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Filetti di merluzzo in umido Spinaci gratinati Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e piselli Bocconcini di pollo al forno Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Tortellini in brodo vegetale Lonza di maiale con patate Pane Frutta fresca di stag.	Minestra di verdure con riso o pasta Tonno all'olio di oliva Purè di patate Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e lenticchie Hamburger di vitello Insalata verde Pane Banana
4 <sup>a</sup> S E T T	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stag.	Pasta con tonno Mozzarella e prosciutto cotto Insalata mista Pane Banana	Passato di verdure con riso o pasta Spezzatino di carne con patate Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e fagioli Bastoncini di merluzzo Fagiolini lessi Pane Banana	Pasta con sugo alla bolognese Mozzarella Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.

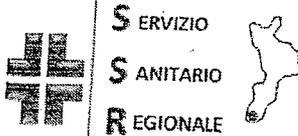


REGIONE CALABRIA  
 Servizio Igiene della Nutrizione  
 SdDipartimento Igiene della Nutrizione  
 Il Direttore Riccardo Ritorito

**QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI**

ALIMENTI	Scuola Materna	Scuola Elementare	Scuola Media
<b>PASTA</b>	60	70	80
"  mista a verdure	50	60	70
"  mista a legumi secchi	40	50	50
"  mista a legumi freschi	50	60	70
<b>RISO</b>	60	80	90
"  misto a verdure	40	50	50
<b>PANE</b>	50	70	70
<b>PASTA ALLA BOLOGNESE</b> Ingr. Pasta gr.60 carne tritata di vitello gr.30 pomodoro gr.60 parmigiano, olio, sale q.b.	100	120	120
<b>PASTA AL FORNO</b> Pasta gr. 50 con carne tritata di vit. gr.25 "  prosciutto cotto gr.15 "  parm. regg. gr 5 "  pomodoro gr 60	100	120	120
<b>GNOCCHI DI PATATE</b>	120	150	150
<b>LENTICCHIE</b>	50	70	70
"  con riso o pasta	20	40	40
<b>FAGIOLI SECCHI</b>	50	70	70
"  con riso o pasta	20	40	40
<b>CARNE MAGRA</b>	70	80	100
<b>POLLO DISSOSSATO</b>			
Petto	90	100	120
Coscia	80	90	100





Dipartimento Tutela della Salute  
e Politiche Sanitarie

AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE  
REGGIO CALABRIA



REGIONE CALABRIA

DIPARTIMENTO PREVENZIONE  
Direttore: Dott. Guido Sansotta  
SIAN LOCRI  
Responsabile: Dott. Riccardo Ritorto

## CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

\*\*\*\*\*

La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essere dotata di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva di cui al D. Lgs. 155/1997 e s.m.i., sia a livello di produzione che di trasporto.

Dovrà, altresì, aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili e non (DPR 327/80). Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice sarà richiesta copia dell'Autorizzazione Sanitaria (Legge 283/62 e DPR 327/80) o registrazione SCIA (Reg. CE 852/2004), idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico. I prodotti dovranno essere trasportati in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienico-sanitari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio dovranno essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare alla Legge n° 441 del 5/8/1981 e n° 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi. I mezzi di trasporto dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

- **BURRO:** Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94 e dalla L.R. 577/97, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche (secondo cui la denominazione di "burro" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla crema di latte). L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.
- **CARNI:** devono essere esclusivamente di origine italiana (animale nato, allevato, macellato e sezionato in Italia); devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del DPR 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XII del DPR 495/97. Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE. Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L. 283/62, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito. Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I materiali



utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

- **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00"**: La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n° 580/67.
- **FORMAGGI**: Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche. Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica seguendo il DPR 22/9/1981 n.9. Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, essere di odore gradevole e di colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, di sapore non amaro ed essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente dure. Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui. I formaggi con denominazione di origine (D) e tipici (T) devono essere conformi al DPR n. 1269 del 30/10/1955. La confezione richiesta, conforme alla legge n. 283 del 30/4/1962, al DPR n. 327/80, al DPR n. 777 del 23/8/1982 e al DPR n. 322 del 18/5/1982. Il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, a denominazione di origine DPR 1269 del 30.10.1955, devono avere una stagionatura di almeno 18 mesi, idonei ad essere grattugiati; devono riportare sulla crosta impresso a fuoco il marchio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei. I formaggi freschi saranno prodotti da solo latte fresco; dovranno essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Dovranno avere il proprio aspetto caratteristico. Non dovranno presentare alcun difetto né di aspetto né di sapore dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause. I formaggi con denominazione di origine (D) e tipici (T) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che contengono devono riportare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il DPR 22/9/81 n. 9.
- **FRUTTA**: La frutta fresca da fornire quotidianamente deve provenire da produzione biologica, non presentare residui chimici e deve avere caratteristiche organolettiche ottime e di aspetto buono. La qualità della frutta è quella che l'art. 2 del D.M. 7 agosto 1959 e la legge 268 del 13.5.1967 classificano di "prima". La frutta deve essere conforme al D.M. 7 agosto 1959 e Legge 268 del 13.5.1967. I vari tipi di frutta, da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti ed in particolare devono:
  - 1) presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
  - 2) essere omogenei ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.
  - 3) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- **GNOCCHI DI PATATE**: Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impurità. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Su ogni confezione deve essere indicata il laboratorio e la data di produzione.
- **LEGUMI SECCHI**: Si richiederanno prodotti di diverse tipologie, tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.
- **MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE**: Il prodotto deve essere trattato ai sensi del D. Lgs. 27.1.1992 n. 110 come deve risultare dalle etichette che ogni



confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 2 della legge 30.4.1962 n. 283 ed al relativo regolamento di attuazione DPR 327/80. Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali. Tutti i prodotti dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata. Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/9.

- **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE:** Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n.1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva". L'olio dovrà essere extra vergine di oliva, ottenuto meccanicamente dalle olive, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo l'1 % in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. L'olio non dovrà avere più di dodici mesi e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o di morchia. Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice.
- **OLIO DI SEMI DI ARACHIDI:** Ai sensi di legge, il grado di acidità libera espresso in acido oleico dovrà essere non superiore a 0,5%. Il confezionamento dovrà essere in contenitori metallici o in bottiglia i contenitori metallici non dovranno presentare corrosioni, ammaccature, sudiciume. La banda stagnata e l'etichettatura dovranno seguire le indicazioni espresse dal D.L. 109/92.
- **PANE:** Il pane dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0", acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%); il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970. Il pane è preteso ben cotto, dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igienicità del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.
- **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO:** Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" cioè quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento dell'impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua. La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969 e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max. 12.50%; ceneri: contenuto minimo 0.70%, ceneri: contenuto max. 0.90%; cellulosa: contenuto minimo 0.20%, cellulosa: contenuto max. 0.45%, sostanze azotate: contenuto minimo 10.50%; acidità massima espressa in gradi 4. Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme

ed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, scmolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera.

- **PASTA SPECIALE CON RIPIENO:** Deve avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia ed essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.
- **PESCE SURGELATO:** Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di platessa, da filetti di merluzzo o cuori di merluzzo e da prodotti pre-cucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce". Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del D. Lgs. 531/1992 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere esente di disidratazione esterne, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento. I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D. Lgs. 110/92). Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.
- **PISELLI IN SCATOLA:** Piselli verdi, dolci e teneri, privi di residui di antiparassitari contenuti in scatole per alimenti. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.
- **POLPA DI POMODORO:** Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n. 96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.
- **POMODORI:** Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.
- **PROSCIUTTO COTTO:** Il prosciutto cotto non dovrà presentare alcun odore sgradevole ne patine; il grasso di copertura dovrà essere compatto, senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non dovrà essere presente in eccesso. La quantità di grasso interstiziale dovrà essere preferibilmente bassa. Il rapporto acqua/proteine della frazione magra dovrà essere più simile a quello delle carni crude (70/20). La fetta dovrà essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non dovranno essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenze, picchiettature, alveolature o altri difetti. Riguardo agli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità previste dalle leggi vigenti.
- **PROSCIUTTO CRUDO:** Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:
  - 1) colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato al bianco puro delle parti grasse;



- 2) carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
  - 3) la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
  - 4) assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.
  - 5) Etichettatura (ai sensi del D. Lgs. 109/1992).
- **PURE' DI PATATE:** La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei. La confezione deve essere adeguata e ben protetta dall'umidità.
  - **RISO:** Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" a norma della legge 18.03.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n. 586). Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non abbia odori di muffa, né altri odori estranei; che non contenga, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deformi con una cottura di non meno di 15-20 minuti.
  - **TONNO:** Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione, inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio di oliva di ottima qualità. Dalla richiesta sono quindi esclusi i prodotti ottenuti dalla lavorazione dei prodotti di scarto del tonno, nonché, quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca". All'atto dell'apertura della scatola il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non dovrà emanare odore sgradevole, dovrà essere consistente, con fibre non stoppose, di sapore gradevole e di colore rosa naturale. Il tonno tolto dalla scatola e privato dall'olio dovrà conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore. Il prodotto dovrà essere contenuto in scatole conformi alle leggi vigenti in materia, inoltre, ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 7 Luglio 1927 n° 1548 dovranno portare a rilievo o litografare in modo indelebile, le seguenti dichiarazioni specifiche: prodotto contenuto, qualità dell'olio impiegato per la conservazione, peso netto del contenuto, nome del produttore, luogo e data di produzione e scadenza. Saranno rifiutate le scatole ammaccate o deformate.
  - **UOVA:** devono essere di categoria "A". Gli imballi devono essere muniti di etichettatura leggibile, recante il nome dell'azienda produttrice e confezionatrice, la data di imballaggio e di consumazione.
  - **AROMI, ODORI E SPEZIE:** naturali.
  - **I CONTENITORI PER ALIMENTI:** Prodotti atossici garantiti per il contatto con gli alimenti, conformi al D.M. del 21.03.1973 e successive modificazioni.

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si farà riferimento alle normative vigenti in materia, nonché alle direttive CE e per quanto riguarda l'etichettatura dovranno essere conformi al Reg. UE n°1169/2011, ponendo particolare attenzione a quanto disposto dall'art. 9 circa l'elenco delle indicazioni obbligatorie, in modo particolare alla presenza di sostanze o prodotti allergizzanti.

**Il Dirigente Medico Responsabile  
Dott. Riccardo Ritorto**



ISTANZA DI AMMISSIONE E DICHAIRAZIONE SUL POSSESSO IN CAPO AL CONCORRENTE DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCIOLE DELL’INFNAZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO DEL COMUNE DI CARERI.

PERIODO ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CIG.: Z9220B640D

il sottoscritto \_\_\_\_\_  
 in qualità di *(titolare, legale rappresentante, procuratore, altro)* \_\_\_\_\_  
 dell'impresa \_\_\_\_\_  
 sede *(comune italiana o stato estero)* \_\_\_\_\_ Cap: \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
 indirizzo \_\_\_\_\_ Codice fiscale: \_\_\_\_\_  
 Mail pec \_\_\_\_\_ Codice PASSOE \_\_\_\_\_

Ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, consapevole delle sanzioni penali previsti dall'art. 76 dello stesso, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate e che l'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.

CHIEDE DI PARTECIPARE ALLA GARA IN OGGETTO COME

- operatore economico singolo;

DICHIARA QUANTO SEGUE

1) in sostituzione del certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura:  
 provincia di iscrizione: \_\_\_\_\_ numero di iscrizione: \_\_\_\_\_

attività: \_\_\_\_\_  
*(per le ditte individuali)*

forma giuridica impresa:  ditta individuale  anno di iscrizione: \_\_\_\_\_

titolare, altri soggetti con potere di rappresentanza o potere contrattuale:

Cognome e nome	codice fiscale	carica ricoperta
		titolare

*(per tutte le società e i consorzi)*

forma giuridica societaria: \_\_\_\_\_ anno di iscrizione: \_\_\_\_\_  
 capitale sociale: \_\_\_\_\_ durata della società: \_\_\_\_\_

soci, rappresentanti legali, consiglieri delegati, amministratori e altri soggetti con potere di rappresentanza o potere contrattuale, procuratori con potere contrattuale:

Cognome e nome	codice fiscale	carica ricoperta



Oppure:

di non autorizzare l'accesso alle giustificazioni dei prezzi che saranno eventualmente richieste in sede di verifica delle offerte anomale, in quanto coperte da segreto tecnico/commerciale. L'Autorità si riserva di valutare la compatibilità dell'istanza di riservatezza con il diritto di accesso dei soggetti interessati.

6.  di autorizzare, l'Autorità a trasmettere via posta elettronica certificata le comunicazioni di cui all'art. 76 del Codice dei Contratti: Mail pec: \_\_\_\_\_
7.  di aver tenuto conto, nel formulare l'offerta, che le spese inerenti la pubblicità sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione, e impegno alla restituzione delle stesse;
8.  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;

(firma del legale rappresentante del concorrente)

---

ISTANZA DI AMMISSIONE E DICHAIRAZIONE SUL POSSESSO IN CAPO AL CONCORRENTE DEI REQUISITI DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CARERI.

PERIODO ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CIG.: Z9220B640D

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

in qualità di *(titolare, legale rappresentante, procuratore, altro)* \_\_\_\_\_

dell'impresa \_\_\_\_\_

sede *(comune italiano o stato estero)* \_\_\_\_\_

Cap: \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

Codice fiscale: \_\_\_\_\_

Mail pec \_\_\_\_\_

Codice PASSOE \_\_\_\_\_

Ai sensi dell'articolo 80 DEL D.LGS N 50/2016, il sottoscrittore DICHIARA:

- 1 - inesistenza di condanna con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, riferita al sottoscrittore e per quanto a conoscenza (ad eccezione che si dimostri una completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata) per conto:
- del subappaltatore (nel caso di applicazione dell'art. 105, c. 6 del D.Lgs. 50/2016);
  - del direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
  - di un socio o del direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
  - dei soci accomandatari o del direttore tecnico, se si tratta di società in accomandita semplice;
  - dei membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, di direzione o di vigilanza o dei soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo, del direttore tecnico o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società o consorzio;
  - dei cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara; per uno dei seguenti reati:
    - a) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 416, 416-bis del codice penale ovvero delitti commessi avvalendosi delle condizioni previste dal predetto articolo 416-bis ovvero al fine di agevolare l'attività delle associazioni previste dallo stesso articolo, nonché per i delitti, consumati o tentati, previsti dall'articolo 74 del decreto del Presidente della Repubblica 9 ottobre 1990, n. 309, dall'articolo 291-quater del decreto del Presidente della Repubblica 23 gennaio 1973, n. 43 e dall'articolo 260 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152, in quanto riconducibili alla partecipazione a un'organizzazione criminale, quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2002/841/GAI del Consiglio;
    - b) delitti, consumati o tentati, di cui agli articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile;
    - c) frode ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee;
    - d) delitti, consumati o tentati, commessi con finalità di terrorismo, anche internazionale, e di eversione dell'ordine costituzionale reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche;
    - e) delitti di cui agli articoli 648-bis, 648-ter e 648-ter.1 del codice penale, riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento del terrorismo, quali definiti all'articolo 1 del decreto legislativo 22 giugno 2007, n. 109 e successive modificazioni;
    - f) sfruttamento del lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani definite con il decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 24;

- g) ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
- 2 - insussistenza di cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto.  
Resta fermo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia.
- 3 - insussistenza di violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al:
- a) pagamento delle imposte e tasse (superiore all'importo di cui all'articolo 48-bis, commi 1 e 2-bis del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 602);
  - b) contributi previdenziali (ostative al rilascio del documento unico di regolarità contributiva DURC):  
Non costituisce motivo di esclusione l'eventuale dimostrazione con atti secondo cui l'operatore economico ha ottemperato ai suoi obblighi pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, purché il pagamento o l'impegno siano stati formalizzati prima della scadenza del termine per la presentazione delle domande.
- 4 - Insussistenza di:
- a) gravi infrazioni debitamente accertate in materia di salute e sicurezza sul lavoro, in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X del D.Lgs. 50/2016;
  - b) stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di concordato con continuità aziendale, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'articolo 110;
  - c) gravi illeciti professionali, tali da rendere dubbia la sua integrità o affidabilità;
  - d) di conflitto di interesse ai sensi dell'articolo 42, comma 2 del Codice;
  - e) collegamento con altri operatori partecipati alla procedura;
  - f) sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81;
  - g) iscrizioni nel casellario informatico dell'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione, per il periodo durante il quale perdura l'iscrizione;
  - h) violazioni del divieto di intestazione fiduciaria di cui all'articolo 17 della legge 19 marzo 1990, n. 55;
  - i) di false dichiarazioni in merito ai propri requisiti tecnici, per come dichiarati per l'iscrizione nell'elenco dal quale è stato attuato il sorteggio;
  - j) mancata denuncia alle autorità, quale vittima dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203;
  - k) non trovarsi rispetto ad altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del c.c. o in qualsiasi relazione anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.
  - l) Assenza di partecipazione plurima ai sensi dell'articolo 48, comma 7 D.Lgs. 50/2016 ovvero che alla stessa gara non partecipa individualmente e in raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o, quale consorziata di consorzio stabile o consorziata indicata per l'esecuzione da un consorzio di cooperative o di imprese artigiane.

**Dichiara:**

- a) che il numero dei propri dipendenti, calcolato con le modalità di cui all'articolo 4 della legge n. 68 del 1999, tenuto conto delle esenzioni per il settore edile di cui all'articolo 5, comma 2, della stessa legge, modificato dall'articolo 1, comma 53, della legge n. 247 del 2007:
- è inferiore a 15;

- è compreso tra 15 e 35 e non sono state effettuate assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;
- è compreso tra 15 e 35 e sono state effettuate assunzioni dopo il 18 gennaio 2000 ed è in regola con le citate norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti diversamente abili, ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 68 del 1999;
- è superiore a 35 ed è in regola con le citate norme che disciplinano il diritto al lavoro dei soggetti diversamente abili, ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 68 del 1999;
- c) che nel casellario informatico:
  - non sono presenti iscrizioni per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;
  - sono presenti iscrizioni per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ma tali iscrizioni sono divenute inefficaci in quanto anteriori ad un anno dalla data della lettera di invito;

**Dichiara:**

che, ai sensi dell'articolo 80, comma 3, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nell'anno antecedente la data della lettera di invito:

- **non sono cessati** dalla carica soggetti aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico oppure soci unici o soci di maggioranza in caso di società o consorzi con meno di quattro soci;
- **sono cessati** dalla carica i soggetti, aventi poteri di rappresentanza o di impegnare la società o aventi la qualifica di direttore tecnico, oppure soci unici o soci di maggioranza in caso di società o consorzi con meno di quattro soci, di seguito elencati:

a) che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del

**non è stata pronunciata** sentenza definitiva di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile o sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, comprese le condanne per le quali è stato concesso il beneficio della non menzione;

b) che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del

**è stata pronunciata** sentenza definitiva di condanna passata in giudicato o è stato emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, per i seguenti reati:

- e la ditta / impresa ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata:

c) che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del

**è stata pronunciata** sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per i seguenti reati:

- e la ditta / impresa ha adottato i seguenti atti o misure di completa dissociazione dalla condotta

penalmente sanzionata: \_\_\_\_\_

d) che nei confronti dei seguenti soggetti cessati:

Cognome e nome	nato a	in data	carica ricoperta	fino alla data del

la situazione giuridica relativa alla sussistenza di sentenze di condanna passate in giudicato, decreti penali di condanna divenuti irrevocabili o sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, è dichiarata singolarmente dagli stessi soggetti in allegato alla presente dichiarazione;

#### Dichiara

- Che i requisiti per l'esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto sono quelli risultanti dalle dichiarazioni (Allegati C e D)
- Che tali requisiti sono sufficienti per la partecipazione alla gara da parte di questa impresa;
- che tali requisiti non sono adeguati alla partecipazione alla gara da parte di questa impresa, per cui, ai sensi dell'articolo 89 del decreto legislativo n. 50 del 2016, il possesso del requisito del quale questa impresa è carente, è soddisfatto avvalendosi dei requisiti della/e impresa/e ausiliaria/e, come indicato nel seguito; la/e predetta/e imprese ausiliarie a loro volta presentano e allegano le pertinenti dichiarazioni:

- Allegato C impresa ausiliaria
- Allegato D impresa ausiliaria

messo a disposizione dall'Impresa ausiliaria: \_\_\_\_\_

con sede in: \_\_\_\_\_

cod. fiscale: \_\_\_\_\_

e

- a tale scopo:  - allega in \_\_\_\_\_ il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti di questa impresa a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;
- dichiara, ai sensi dell'articolo 47 del d.P.R. n. 445 del 2000, che la suddetta impresa ausiliaria appartiene al medesimo gruppo di questa impresa in forza del seguente legame giuridico ed economico esistente:

#### Dichiara

Ai fini della acquisizione d'ufficio del DURC da parte della Stazione appaltante, che:

- a) - ha allegato originale del DURC in data non anteriore a 3 (tre) mesi;
- b) - ha allegato copia cartacea del modello unificato INAIL-INPS-CASSA EDILE compilata nei quadri «A» e «B» con le indicazioni pertinenti;
- c) - l'impresa applica il contratto collettivo nazionale di lavoro (C.C.N.L.) del settore:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

ha la seguente dimensione aziendale:

da 0 a 5

da 6 a 15

da 16 a 50

da 50 a 100

oltre 100

numero esatto: \_\_\_\_\_

ed è iscritta ai seguenti enti previdenziali:

INAIL: codice ditta: \_\_\_\_\_

posizioni assicurative territoriali: \_\_\_\_\_

INPS: matricola \_\_\_\_\_  
azienda: \_\_\_\_\_

sede competente: \_\_\_\_\_

posizione contributiva individuale titolare / soci imprese artigiane: \_\_\_\_\_

1. Ai sensi del decreto legislativo n. 50/2016, autorizza la Stazione appaltante all'utilizzazione dei dati di cui alla presente dichiarazione, compresi quelli di cui ai numeri 2) e 3), ai fini della partecipazione alla gara e per gli eventuali procedimenti amministrativi e giurisdizionali conseguenti; ne autorizza la comunicazione ai funzionari e agli incaricati della Stazione appaltante, nonché agli eventuali controinteressati che ne facciano legittima e motivata richiesta. In ogni caso ha preso pienamente atto delle informazioni circa la tutela dei dati riportate alla Parte terza, Capo 3, lettera d), del disciplinare di gara.
2. Ai sensi degli articoli 38 e 47, comma 1, del d.P.R. n. 445 del 2000, il sottoscritto allega fotocopia di un proprio documento di riconoscimento in corso di validità.
3. La presente dichiarazione può essere sottoposta a verifica ai sensi dell'articolo 71 del d.P.R. n. 445 del 2000; a tale scopo si autorizza espressamente la Stazione appaltante ad acquisire presso le pubbliche amministrazioni i dati necessari per le predette verifiche, qualora tali dati siano in possesso delle predette pubbliche amministrazioni.
4. Ai sensi degli articoli 75 e 76 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole dell'esclusione dalla procedura, della decadenza dalla partecipazione e dall'eventuale aggiudicazione, nonché della responsabilità penale per falso, cui va incontro in caso di dichiarazione mendace o contenente dati non più rispondenti a verità, la presente dichiarazione, composta da numero \_\_\_\_\_ pagine, è sottoscritta in data \_\_\_\_\_ 201\_.

(firma del legale rappresentante del concorrente)

\_\_\_\_\_

Modello C)

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO FINANZIARI  
ART. 83 DEL d.Lgs. n. 50/2016

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA INERENTE IL POSSESSO DEI REQUISITI DI CAPACITA'  
ECONOMICO-FINANZIARIA

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCIOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E  
SECONDARIE DI I° GRADO DEL COMUNE DI CARERI.

PERIODO ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CIG.: Z9220B640D

il sottoscritto \_\_\_\_\_

in qualità di *(titolare, legale rappresentante, procuratore, altro)* \_\_\_\_\_

dell'impresa \_\_\_\_\_

sede *(comune italiano  
o stato estero)* \_\_\_\_\_

Cap: \_\_\_\_\_

Provincia \_\_\_\_\_

indirizzo \_\_\_\_\_

Codice fiscale: \_\_\_\_\_

Mail pec \_\_\_\_\_

Codice PASSOE \_\_\_\_\_

consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., per le ipotesi di formazione di atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

sotto la propria responsabilità DICHIARA

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 e ss.mm.ii., che:

a) il fatturato globale della predetta impresa negli ultimi 3 esercizi finanziari ( 2013-2014-2015) è stato il seguente.

Anno	Fatturato globale in Euro ( iva esclusa)
2013	_____
2014	_____
2015	_____
Totale	_____

Alla suddetta dichiarazione allega:

Copia fotostatica del documento d'identità del soggetto firmatario in corso di validità

Si prende atto che, ai sensi dell'art. 7 del D. Lgs 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), i dati saranno trattati al solo fine di qualificare i concorrenti per la gara in oggetto.

Luogo e data di sottoscrizione \_\_\_\_\_

Il Legale rappresentante \_\_\_\_\_

(timbro e firma) \_\_\_\_\_



(Si richiede di specificare i servizi prestati con l'indicazione del numero dei pasti annui, degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi o forniture stessi: se trattasi di servizi e forniture prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi)

Di essere iscritto nel registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura ( oppure in uno dei registri professionali o commerciali istituiti presso altro stato ) per attività oggetto dell'appalto: servizio mensa scolastica. N. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

Ha effettuato sopralluogo presso le mense scolastiche dove effettuare il servizio come da attestato prot. \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ rilasciato da questo ente.

**ALLEGATO OBBLIGATORIO:**

fotocopia del documento d'Identità del dichiarante

*Si prende atto che, ai sensi dell'art. 7 del D.Lgs 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), i dati saranno trattati al solo fine di qualificare i concorrenti per la gara in oggetto.*

*Luogo e data di sottoscrizione*

*Il Legale rappresentante*

.....  
*(timbro e firma)*

Modello E)

AL COMUNE DI CARERI (RC)

OFFERTA ECONOMICA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA NELLE SCIOLE DELL'INFNAZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO DEL COMUNE DI CARERI.

PERIODO ANNO SCOLASTICO 2017/2018

CIG.: Z9220B640D

Il sottoscritto ....., nato a ....., il ....., in  
qualità di .....,  
dell'impresa .....

tenendo conto di tutte le circostanze generali e particolari tali da influire sullo svolgimento del servizio, degli oneri previsti per i piani di sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/08 e s.m.i. degli obblighi derivanti dall'applicazione del CCNL di categoria e di tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, e in tutti gli allegati.;

**OFFRE/OFFRONO**

un ribasso sull'importo posto a base d'asta pari al: (percentuale di ribasso in cifre) \_\_\_\_\_ %  
(percentuale di ribasso in lettere) \_\_\_\_\_

corrispondente all'importo netto di: € (in cifre) \_\_\_\_\_  
(in lettere: Euro \_\_\_\_\_)

di detto importo i costi relativi alla sicurezza a carico della ditta, ammontano a €  
(in cifre) \_\_\_\_\_ (in lettere: Euro \_\_\_\_\_)

mentre i costi finalizzati all'eliminazione dei rischi da interferenze ammontano ad euro 0 ( ZERO)

luogo \_\_\_\_\_, data \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ firma

\_\_\_\_\_ firma

\_\_\_\_\_ firma

\_\_\_\_\_ firma

*L'offerta deve essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa concorrente singola, da altro soggetto avente medesimi poteri, come risultante dalla documentazione allegata.*

*Limitatamente ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari non ancora costituiti ai sensi dell'art. 48 del Codice, l'offerta economica deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti gli operatori economici che compongono il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario.*

*L'offerta economica deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione i concorrenti conferiscono mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, indicato specificatamente e qualificato come capogruppo, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio delle mandanti e che si conformeranno alla disciplina prevista dalle norme per i raggruppamenti temporanei.*

*Allegare, a pena di esclusione, copia fotostatica (fronte/retro) di idoneo documento di identificazione, in corso di validità di ciascuno dei soggetti dichiaranti o anche scaduto purché l'interessato dichiari, in calce alla fotocopia del documento, che i dati contenuti nel documento non hanno subito variazioni dalla data del rilascio.*