



zona CUSIO-OMEGNA
CONSORZIO INTERCOMUNALE SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI

Via Mazzini, 96 – 28887 OMEGNA • Tel. 0323-63637

C.F./P.I. 01608900039

e-mail: omegna@cisscusio.it • pec: ciss-cusio@pec.it • www.cisscusio.it

AVVISO PUBBLICO CON INVITO A PRESENTARE OFFERTA PER SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI SERVIZIO DISABILI – CIG Z7C2481B60

Il Consorzio Intercomunale Servizi Socio-Assistenziali intende procedere all'affidamento diretto del servizio di preparazione e somministrazione pasti per utenti del servizio disabili per il periodo dal giorno 3/9/2018 al 31/12/2019. ai sensi dell'art. 36 comma 2 lettera a) del D.Lgs. n.50/2016

Amministrazione aggiudicatrice: Consorzio intercomunale dei servizi socio-assistenziali, via Mazzini, 96, CAP 28887 Omegna (VB), telefono: 0323/63637, e-mail: omegna@cisscusio.it pec: ciss-cusio@pec.it .

Responsabile del procedimento: Dott. Angelo Barbaglia, Direttore Segretario del CISS Cusio

Oggetto del servizio: preparazione e somministrazione dei pasti all'interno di locali appositi, messi a disposizione dal fornitore, in favore degli utenti del servizio disabili e del personale che si occupa del loro accudimento. Tali locali dovranno trovarsi entro una distanza massima di km 3 dalla sede del Centro diurno socio-terapeutico riabilitativo "DO", sito in via IV Novembre, 46, ad Omegna.

Il servizio dovrà essere svolto secondo le modalità e le disposizioni contenute nel capitolato tecnico allegato al presente avviso.

Valore complessivo dell'affidamento: L'importo posto a base d'asta è il prezzo unitario del pasto preparato pari a € 4,80 (Iva esclusa).

Il prezzo del pasto è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato tecnico di gara, inerenti e conseguenti al servizio affidato, nonché di tutti gli elementi contenuti nell'offerta tecnico-qualitativa.

Il costo per la sicurezza relativo ai rischi da interferenza è pari a € 0,00.

Il valore complessivo stimato dell'affidamento è di € 12.288,00 (Iva esclusa), finanziato con i fondi del Bilancio consortile, e si riferisce a 2.560 pasti stimati complessivi per il periodo dell'affidamento.

Durata del servizio: dal 3/9/2018 al 31/12/2019 con possibilità di eventuale proroga tecnica di mesi sei.

Criterio di aggiudicazione: il servizio verrà aggiudicato utilizzando il criterio del massimo ribasso.

Condizioni minime di carattere morale tecnico – organizzativo necessarie per la partecipazione: Possono presentare istanza: i soggetti di cui all'art. 45 del D.Lgs.50/2016 s.m.i.

Requisiti di ordine generale: i partecipanti devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale ai sensi dell'art.80 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i..

L'operatore economico è tenuto, a pena di esclusione, ad indicare già in questa fase se parteciperà alla stessa, in forma singola oppure nelle altre forme ammesse dal D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. In quest'ultimo caso dovranno essere indicati i nominativi delle ditte con cui l'operatore economico intende riunirsi, consorziarsi o far ricorso all'avvalimento ai fini della partecipazione dell'indagine di mercato.

Requisiti di idoneità professionale (art. 83, comma 1, lett. a) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

a) Iscrizione obbligatoria al Registro delle Imprese della CCIAA in cui l'Impresa ha sede ovvero in analogo registro dello stato di appartenenza per servizi oggetto del presente servizio. Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in CCIAA il legale rappresentante autocertifica ai sensi del DPR 445/00 l'insussistenza di suddetto obbligo di iscrizione allegando copia dell'atto costitutivo o dello statuto.

Requisiti di capacità economica e finanziaria (art. 83, comma 1, lett. b) D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i.).

a) Presentazione di idonee referenze bancarie da parte di almeno un Istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi del D.Lgs. 385/1993, rilasciate in data

successiva a quella di pubblicazione del presente disciplinare di gara, dalle quali risulti che la ditta ha sempre fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità e che è in possesso della capacità economica e finanziaria per svolgere il servizio oggetto dell'appalto. Nel caso di Associazione Temporanea di Impresa, per tale requisito si richiede la presentazione di una referenza bancaria per la mandataria e una referenza bancaria per ogni mandante;

b) Aver gestito nell'ultimo anno almeno un appalto di servizio analogo a favore di Pubblica Amministrazione, specificando il committente pubblico ed il valore contrattuale

Requisiti di capacità tecnico organizzativa (art. 83, comma 1, lett. c) del D.Lgs n. 50/2016 s.m.i.)

a) Curriculum della ditta con indicazione dei settori nei quali la stessa opera ed ha operato in passato.;

Modalità di presentazione delle offerte: gli operatori economici interessati potranno far pervenire al CISS Cusio la loro offerta presentando l'allegato fac-simile debitamente compilato e sottoscritto dal titolare o dal legale rappresentante e presentato unitamente a fotocopia di documento d'identità del sottoscrittore in corso di validità (ai sensi artt. 46 e 47 DPR 445/2000).

La presentazione di offerta dovrà pervenire in busta chiusa, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura all'Ufficio protocollo del Consorzio intercomunale dei servizi socio-assistenziali del Cusio, via Mazzini, 96, CAP 28887 Omegna (VB), recante all'esterno la dicitura "presentazione di offerta per servizio preparazione e somministrazione pasti per utenti servizio disabili per il periodo dal 3/9/2018 al 31/12/2019", o in forma digitale tramite PEC all'indirizzo ciss-cusio@pec.it, **entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 24 agosto 2018.**

Ulteriori informazioni: La Stazione Appaltante si riserva di interrompere in qualsiasi momento, per ragioni di sua esclusiva competenza, il procedimento avviato, senza che i soggetti richiedenti possano vantare alcuna pretesa.

La Stazione A. si riserva inoltre la facoltà di procedere all'affidamento anche in presenza di un solo preventivo, purché valido e ritenuto congruo ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione, nonché di non procedere all'affidamento, qualunque sia il numero dei preventivi pervenuti (per irregolarità formali, opportunità, convenienza, ecc.) senza che ciò comporti pretesa alcuna da parte dei soggetti interessati.

Tutte le informazioni relative al presente avviso ed alla prestazione oggetto dello stesso potranno essere richieste al Responsabile del procedimento Dr. Angelo Barbaglia - tel. 0323/63637 o tramite mail all'indirizzo ciss-cusio@pec.it.

Contratto: Il contratto d'appalto è redatto nella forma di scrittura privata con firma digitale.

L'ente si riserva la facoltà ai sensi dell'art. 32 comma 8 del Codice dei contratti di fare iniziare il servizio oggetto di gara prima della stipulazione del relativo contratto

Trattamento dati personali: Ai fini dell'erogazione del servizio previsto nell'ambito del presente appalto, non si prevede che l'Aggiudicatario si trovi nella condizione di effettuare il trattamento di dati personali per conto della Stazione appaltante

Prevenzione della corruzione: Ai sensi dell'art. 53, comma 16-ter, del Decreto Legislativo n. 165/2001, l'Aggiudicatario, in relazione al triennio antecedente la stipula del contratto, deve attestare che, per quanto a propria conoscenza, non ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver conferito incarichi ad ex dipendenti, che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della Stazione appaltante

L'Aggiudicatario all'atto della stipula del contratto si deve obbligare, al rispetto del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato in vigore presso il Consorzio.

La violazione degli obblighi di comportamento comporterà per la Stazione appaltante la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Allegati:

- capitolato tecnico
- schema di offerta economica

Il Direttore
Dr. Angelo Barbaglia

ALLEGATO n. A al capitolato tecnico (CIG: _____)

TABELLA DELLE GRAMMATURE	Porzione (grammi/ml)
Cereali, derivati e tuberi	
Pasta o riso asciutti	70-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	30-40
Gnocchi di patate	200
Farina di mais per polenta	70-80
Ravioli, tortellini freschi asciutti	120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	60
Patate per contorno	200
Patate per purea	180
Patate per minestrone/passati	40-50
Patate per creme	80
Pane	60-70
Crostini/Fette biscottate/Crackers/galette di riso e o altri cereali	30-40
Pizza pomodoro e mozzarella (peso al cotto)	180-200
Legumi	
Legumi freschi/surgelati per primo piatto asciutto	30
Legumi secchi per primo piatto asciutto	10
Legumi freschi/surgelati per minestrone	30
Legumi secchi per minestrone	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/passati di legumi	80-90
Legumi secchi per minestre/passati di legumi	25-30
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	140-160
Legumi secchi come secondo piatto	50-60
Carni, Pesce e Uova	
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	110
Coscia di pollo (carne con osso)	140
Carne per polpette/ripieni	80-90
Carne per ragù	30
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	120-140
Pesce surgelato	140-160
Tonno in scatola	90
Uova	n° 2
Uova per preparazioni	n°1x6
Formaggi	
Formaggi freschi (Mozzarella, primosale, crescenza, caciotta, ecc.)	110
Formaggi fermentati/stagionati (Fontina, toma, Parmigiano Reggiano, ecc.)	70

Ricotta	160
Ricotta per preparazioni	30-40
Formaggio per preparazioni	20-30
Mozzarella per pizza (piatto unico) /formaggio per piatti unici	80-90
Affettati	
Salumi affettati (prosciutto crudo/cotto, bresaola)	70-80
Prosciutto cotto per preparazioni	20-30
TABELLA DELLE GRAMMATURE	Porzione (grammi/ml)
Verdure	
Ortaggi a foglia crudi, carote julienne	70
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, pomodori, ecc.)	200
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	200
Verdure surgelate da consumare cotte	200-250
Misto verdura fresca/surgelata per minestrone/passati	130-150
Verdura per primi asciutti	40-50
Verdura per sfornati/focacce/polpette	40-50
Condimenti	
Olio (per pietanza)	5-6 (*)
Olio per primo in bianco	8-10
Formaggio grattugiato (per pietanza)	5

(*) La quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al *CRUDO* e al *NETTO* degli scarti.



CONSORZIO INTERCOMUNALE SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI

zona CUSIO-OMEGNA

Via Mazzini, 96 – 28887 OMEGNA • Tel. 0323-63637

C.F./P.I. 01608900039

e-mail: omegna@cisscusio.it • pec: ciss-cusio@pec.it • www.cisscusio.it

Gara per l'affidamento del servizio di preparazione e somministrazione pasti per utenti servizio disabili.

Periodo: 03/09/2018-31/12/2019

ALLEGATO n. B al capitolato tecnico (CIG Z7C2481B60)

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

L'impresa, entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile al Consorzio le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

La pizza margherita deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0" o "00", mozzarella di latte vaccino senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano.

Deve essere priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva.

La produzione deve essere di giornata.

FARINA BIANCA

- Tipo 0
- Tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L.4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art.64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e s.m.i.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m..

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

PASTA (è richiesta la fornitura di prodotto biologico)

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofruttili o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m..

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da coloranti.
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

PASTA DIETETICA SENZA GLUTINE

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n. 578 del 30/05/53 sui prodotti dietetici.

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

RISO (è richiesta la fornitura di prodotto biologico)

I prodotti dovranno essere accompagnati da certificazioni redatte da organi autorizzati.

Le forniture di prodotti biologici dovranno essere conformi alle prescrizioni del regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni, al D.M. 25.05.1992 n. 338/r ed al D.L. 17.03.1995 n. 220.

Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

Se di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

LEGUMI SECCHI (è richiesta la fornitura di prodotto biologico)

Si dovranno utilizzare prodotti di diverse tipologie, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati. Si dovranno proceduralizzare misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

Dovrà essere conforme a quanto previsto dalla L. 580/67.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE (è richiesta la fornitura di prodotto biologico)

L'olio extra vergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e calore caratteristici.

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g/100g.

OLIO DI ARACHIDE

DA UTILIZZARSI ESCLUSIVAMENTE PER LE COTTURE AL FORNO.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalla Legge, R.D.L. n. 2033.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109 del 27/01/1992.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Confezioni:

- i pani da Kg. 1 sigillati devono avere i requisiti previsti dall'art. 4 della L. 1526/1997;
- le concezioni da kg. 10 o 20 devono avere i requisiti previsti dall'art. 5 della L. 1526/1997 e D.M. 21 marzo 1973;
- per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza: italiano, estero, ecc.;
- il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto (artt. 47 e 48 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980) e le temperature del prodotto durante 2 trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 60° C. (art. 52 del D.P.R. n. 327 allegato C).

Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della Ditta speditrice, quello del vettore e della Ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di spedizione.

GIARDINIERA SOTTACETO, OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

SALE IODATO O IODURATO

Sale ad uso commestibile secondo quanto previsto dalla Legge 21.03.05, n. 55.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

ZAFFERANO

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano.

CARNI

TUTTE LE CARNI UTILIZZATE DOVRANNO PROVENIRE DA ANIMALI ALLEVATI, INGRASSATI E MACELLATI IN ITALIA.

CARNE BOVINA

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta dell'Ente dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

E' ammessa la fornitura di carni bovine fresche, refrigerate, disossate, confezionate sottovuoto, in tagli da 1-2 kg.

Le carni fresche devono provenire preferibilmente da animali nati, allevati, macellati e sezionati in territorio nazionale di età 12-24 mesi.

PRODOTTI AVICOLI

Le caratteristiche dei principali prodotti sono:

1. Polli:

di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto (D.P.R. 495/97), freschi, di classe A, in ottimo stato di conservazione.

La carne deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.

I polli dovranno essere di produzione nazionale, devono provenire da stabilimenti registrati ai sensi del Reg CE 853/04 e devono essere etichettati ai sensi del D.Lgs. 109/1992 e s.m.i..

La merce dovrà essere conservata e trasportata alla temperatura prevista di refrigerazione.

Non è consentito, in modo assoluto, il processo di congelazione.

2. Petti di pollo, fuselli, cosce, sottocosse, fresche refrigerate:

devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30/04/1960, del D.P.R. n. 503, 8/6/1982, Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Devono provenire da allevamenti nazionali, da stabilimenti registrati ai sensi del Reg CE 853/04.

Devono essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

Devono appartenere alla Classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Non devono aver subito azione di sostanze estrogene,

Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.

3. Fesa di tacchino fresca refrigerata:

maschio giovane, con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso circa 5kg; completamente disossata e senza pelle. Il gozzo deve essere stato asportato, costituita da solo muscolo pettorale.

Le carni devono essere prive di sostanze antibatteriche o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Deve provenire da allevamenti nazionali, da stabilimenti registrati ai sensi del Reg CE 853/04.

Deve essere conservate e trasportate a una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

Le carcasse devono presentare la bollatura sanitaria.

SUINO MAGRONE FRESCO – prodotto nazionale

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30/04/1962 e del D.Lgs. 286/94 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Deve provenire da allevamenti nazionali, da stabilimenti registrati ai sensi del Reg CE 853/04.

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 327, 26/03/1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere in osso o in confezioni sottovuoto.

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta (O.M. 14/02/68).

E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso.

La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d'anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non

eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli. Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PANCETTA TESA/ PANCETTA COPPATA

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli

Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Si richiede la fornitura di prodotto confezionato sottovuoto.

ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto.

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati.

Al momento della somministrazione i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i> <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Filetti
Pesce Persico	<i>Perca fluviatilis</i>	Filetti
Trota	<i>Salmo gairdneri</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Tranci
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Filetti

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

MOLLUSCHI SURGELATI

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

-odore di fresco;

-colore vivido e lucente;

-consistenza delle carni soda.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

Tipologie richieste: cozze sgusciate, vongole sgusciate, polpo, moscardini, seppioline, totani, gamberi sgusciati e calamari interi oppure anelli.

TONNO IN CONSERVA

Si richiede tonno all'olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

LATTE

E' RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO NAZIONALE.

Proveniente da produzione conforme alla vigente normativa, con le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia di di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

a) Latte a media conservazione UHT - parzialmente scremato.

b) Latte fresco, pastorizzato, intero ed omogeneizzato.

Devono:

- rientrare nei limiti di cariche microbiche previste dalla vigenti leggi;
- il prodotto a) dall'1.0 all 1,8% di grasso;
- il prodotto b) il 3,5% di grasso;
- riportare la data di scadenza come da D.P.R. n. 327, art. 65 e dal D.Lgs 109/92 e s.m.i.;
- sono d'obbligo confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni

dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore a 24 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.

Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

14

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.

Emmentaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura. Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato toto. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

UOVA

E' ammesso l'utilizzo di misto d'uovo pastorizzato fresco.

Il prodotto, realizzato con uova di provenienza nazionale, deve essere conforme a quanto prescritto dal D.Lgs. 4.2.1993, n. 65.

Deve essere stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli utilizzati per il trasporto del prodotto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuativo.

La temperatura di conservazione del prodotto deve sempre essere compresa tra 0°C e +4°C.

Le confezioni saranno da litri 1, intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.i.

Per particolari preparazioni (es. uovo sodo), si richiede l'utilizzo di uova fresche in guscio, che dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di guscio integro, perfettamente pulite, regolari nella forma e nella porosità, appartenenti alla categoria qualitativa A e alla categoria di peso M e avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna.

Saranno escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili recanti le diciture obbligatorie.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti di provenienza italiana.

Gennaio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Febbraio:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Marzo:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Carota, Aglio, Salvia, Sedano, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Aprile:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Carciofo, Cipolla, Insalata Scarola, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Finocchio

Maggio:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Pomodoro, Salvia, sedano

Giugno:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

Luglio:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Lattuga, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano

Settembre:

- Prezzemolo, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Cetriolo, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Finocchio

Ottobre:

- Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Basilico, Carota, Melanzana, Peperone, Pomodoro, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Novembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

Dicembre:

- Broccolo, Cavolfiore, Porro, Prezzemolo, Radicchio, Rosmarino, Biete da coste, Cipolla, Patata, Aglio, Carota, Salvia, Sedano, Zucca, Catalogna, Finocchio, Verza bianca

VERDURA FRESCA:

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^a qualità.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che

comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Categorie merceologiche

PRODOTT O	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a

PRODOTT O	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		<u>LATTUGHE</u> (cultivar <i>Lactuca sativa</i> L. <i>capitata</i> , lattuga a cappuccio, lattuga a cappuccio riccia "Iceberg"; <i>L. sativa</i> L. var. <i>longifolia</i> , lattuga romana; da incroci delle due varietà). <u>INDIVIE RICCE</u> (cultivar derivate da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>crispa</i>). <u>SCAROLE</u> (cultivar da <i>Cichorium endivia</i> L. var. <i>latifolia</i>). Radicchio	quelle della categoria II.
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro massimo

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
			fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Peduncolati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e una massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento epocale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.	

VERDURE SURGELATE

In caso di necessità, limitatamente a periodi di difficile reperibilità e comunque in base all'entità del servizio, si potranno usare le verdure surgelate in luogo del prodotto fresco in conformità al D.Lgs. 110/92.

Si intendono per verdure:

- Fagiolini fini interi
- Pisellini fini (dolci)
- Minestrone (vegetali misti)
- Cavolfiore (rosette)
- Spinaci (foglia)
- Finocchi in spicchi
- Biete coste (erbette)
- Zucchine a disco 1^ qual. Surgelate
- Asparagi

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

POMODORI PELATI (è richiesta la fornitura di prodotto biologico)

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 605 del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

PASSATA DI POMODORO (è richiesta la fornitura di prodotto biologico)

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in bottiglie da Lt 2, con tappo a corona e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

PRODOTTI

- a denominazione di origine protetta (D.O.P.)
- a indicazione geografica protetta (I.G.P.)
- ad attestazione di specificità (A.S.)

I prodotti dovranno essere conformi alle prescrizioni del Regolamento CEE n. 2081/92 del 14.07.1992.

Sono richiesti:

- garanzia di un ente terzo;
- approvazione della Comunità Europea.

**CAPITOLATO TECNICO PER L’AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PASTI PER UTENTI
SERVIZIO DISABILI
– CIG Z7C2481B60**

ART. 1 - OGGETTO

Il presente Capitolato regola la preparazione e la somministrazione dei pasti all’interno di locali appositi, messi a disposizione dal fornitore, in favore degli utenti del servizio disabili e del personale che si occupa del loro accudimento.

L’oggetto dell’affidamento è classificabile in:

- Categoria 17 (Servizi)
- CPC 64 (Servizi alberghieri e di ristorazione)

ART. 2 – DURATA E LUOGO

La durata dell’affidamento si riferisce al periodo 03/09/2018 – 31/12/2019.

L’ente si riserva la facoltà ai sensi dell’art. 32 comma 8 del Codice dei contratti di fare iniziare il servizio oggetto di gara prima della stipulazione del relativo contratto.

La prestazione del servizio dovrà avvenire nel territorio del Comune di Omegna.

ART. 3 - VALORE

Il valore complessivo stimato dell’affidamento è di € 12.288,00 (Iva esclusa), finanziato con i fondi del Bilancio consortile, e si riferisce a 2.560 pasti stimati complessivi per il periodo di cui all’art. 2, per un **prezzo unitario del pasto posto a base di gara pari a € 4,80 (Iva esclusa)**.

Il prezzo del pasto è da intendersi comprensivo di tutti gli oneri, espressi e non dal presente capitolato tecnico di gara, inerenti e conseguenti al servizio affidato, nonché di tutti gli elementi contenuti nell’offerta tecnico-qualitativa.

Il costo per la sicurezza relativo ai rischi da interferenza è pari a € 0,00.

Il valore del contratto riferito al periodo di durata del servizio sarà quello risultante dal numero dei pasti oggetto del presente affidamento valutati al costo pasto indicato in offerta dal fornitore aggiudicatario.

Tale stima non costituisce impegno per l’Ente, potendo essa variare in più o in meno fino al 20 % in relazione al numero dei pasti effettivi. Il fornitore si impegna ad accettare l’aumento o la diminuzione del numero dei pasti, mantenendo le medesime condizioni economiche e normative ed il medesimo livello qualitativo/gestionale.

Il prezzo offerto in sede di gara rimarrà invariato per l’intera durata del servizio.

ART. 4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE

L’affidamento in oggetto prevede la preparazione e la somministrazione giornaliera di pasti, presso locali appositamente attrezzati ed autorizzati secondo la vigente normativa sanitaria ed

amministrativa, siti in Omegna o Casale Corte Cerro, dal lunedì al venerdì, per circa 46 settimane all'anno. La distribuzione deve avvenire indicativamente tra le dodici e le quattordici.

Il fornitore si impegna a comunicare all'Ente, prima dell'inizio del servizio, il nominativo del coordinatore del servizio oggetto dell'affidamento.

Il servizio prevede la preparazione, la cottura, lo scodellamento e la somministrazione secondo la modalità self service o con servizio al tavolo

I pasti devono essere pronti alla diretta consumazione.

Il pasto richiesto è composto da un primo, un secondo con contorno, frutta o dolce e due panini, secondo un menù stagionale e differente almeno sulle quattro settimane.

È prevista inoltre nel menù una bottiglietta d'acqua da l. 0,5, minerale, gasata o naturale.

Il fornitore nella preparazione dei pasti dovrà attenersi alle grammature di riferimento (vedasi allegato n° A) e alle caratteristiche merceologiche generali degli alimenti da utilizzarsi (vedasi allegato n° B).

Il fornitore dovrà utilizzare esclusivamente derrate alimentari di ottima qualità, garantendo genuinità e freschezza ed assicurando sempre le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del cibo, nonché il rispetto di quanto previsto dalle normative vigenti.

Non devono in alcun caso essere utilizzati:

- conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- prodotti derivanti da O.G.M. (Organismi Geneticamente Modificati) o che contengono O.G.M.

I pasti devono essere preparati al massimo due ore prima dell'orario di somministrazione.

Il fornitore deve anche garantire la fornitura di pasti "speciali" (diete speciali autorizzate dal Servizio ASL competente) per persone con particolari patologie (es. diabetici) o affette da problemi di deglutizione e/o masticazione (es. cibi frullati), oltre che diete religiose.

Il fornitore deve rendere i pasti "speciali" chiaramente identificabili e facilmente attribuibili al legittimo destinatario da parte degli operatori incaricati della distribuzione all'utenza finale.

I pasti dovranno essere consumati sul posto mediante l'utilizzo di piatti, posate e bicchieri igienici e riutilizzabili

Il pane dovrà essere confezionato in appositi sacchetti alimentari (è vietata la chiusura con punti metallici).

Il numero medio giornaliero presunto dei pasti da somministrare è di circa 8 dal lunedì al venerdì ed il complessivo annuo è quantificabile in circa 2.560 pasti.

Giornalmente, entro le ore 10.00 di mattino il personale incaricato del servizio disabili provvederà a comunicare al centro cottura il numero di utenti del giorno e di eventuali diete particolari.

La somministrazione dovrà avvenire all'interno di locali adeguatamente arieggiati, puliti, privi di pericoli, con pareti lavabili, in regola con la vigente normative in merito di locali di ristorazione.

ART. 5 - SUBAPPALTO E CESSIONE

È vietato il subappalto parziale o totale dell'affidamento e la cessione parziale o totale del contratto; ove ciò avvenisse l'Ente procederà all'immediata risoluzione del contratto, incamerando la cauzione prestata fatto salvo il risarcimento del danno arrecato.

ART. 6 – PERSONALE ED ASSICURAZIONI

Il servizio inerente la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti sarà svolto da personale alle dipendenze del fornitore con il numero di addetti che lo stesso riterrà necessario per la preparazione dei pasti, la somministrazione degli stessi, il funzionamento degli impianti e l'igienizzazione delle stoviglie.

Il fornitore dovrà comunicare all'Ente il nominativo del responsabile del centro cottura.

Il fornitore dovrà garantire la fornitura, a tutto il suo personale, addetto alla preparazione e manipolazione dei cibi, di idonei indumenti di lavoro, di colore chiaro e puliti, di guanti monouso in lattice, igienicamente adatti per alimenti, di cuffie per le donne e di berretti per gli uomini (che raccolgano completamente i capelli), da indossare durante la manipolazione dei cibi. Il fornitore dovrà, inoltre, accertarsi che il personale sia libero da anelli e braccialetti e porti le unghie corte non laccate. Le eventuali ferite e/o i piccoli tagli devono essere protetti accuratamente con cerotti od altri mezzi idonei.

Il fornitore dovrà attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi a: prevenzione infortuni sul lavoro, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità o vecchiaia, tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore e che potrà intervenire in corso di esercizio, per la tutela materiale dei lavoratori. Dovrà in ogni momento e a semplice richiesta dell'Ente, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Tutto il personale dovrà essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

Il fornitore dovrà, inoltre, attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio costituente l'oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui svolgono il lavoro, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, e in genere a ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per la categoria, sia successivamente stipulato. Il fornitore è tenuto altresì ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e rinnovo.

Tutto il personale addetto dovrà garantire e documentare, in ogni momento, la propria idoneità sanitaria, secondo la vigente normativa.

Il fornitore assume in proprio ogni responsabilità, sia civile che penale, per infortunio o danni eventualmente subiti da utenti, animali o beni, durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso, per i quali il fornitore ha l'obbligo di stipulare con una primaria compagnia assicurativa una polizza di assicurazione valida per tutto il periodo contrattuale con massimali minimi non inferiori ad Euro 1.000.000,00, per sinistro, per persona e per danni a cose.

Pertanto, l'Ente è esonerato da qualsiasi responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone, nonché per i danni arrecati all'Ente stesso durante l'esecuzione del servizio.

Nella suddetta polizza, nella quale l'Ente dovrà essere considerato "terzo" a tutti gli effetti, dovranno trovare anche copertura i rischi da intossicazione alimentare o tossinfezione derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei cibi preparati.

La descrizione del servizio oggetto del presente capitolato dovrà chiaramente essere contenuta nelle "attività assicurate" della sopra citata polizza.

Il fornitore si impegna a consegnare all'ente copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione del servizio, nonché a pagare le rate del premio successive per tutto il periodo in cui si svolge il servizio affidato provvedendo ad inoltrare copia delle quietanze all'Ente.

La polizza suddetta dovrà essere stipulata prima dell'esecuzione del servizio.

ART. 7 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo al fornitore di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia (DLgs 81/2008).

Il servizio non avviene all'interno della stazione appaltante e la sua esecuzione non avviene in luoghi di cui l'Ente ha la disponibilità giuridica, per cui non si ravvisano rischi d'interferenza tali da rendere necessaria la predisposizione del Documento Unico Rischi da Interferenza (DUVRI) e non ci sono costi conseguenti.

ART. 8 - PAGAMENTO

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato con cadenza mensile, dietro presentazione di regolari fatture elettroniche, e correlato al numero di pasti mensili effettivamente forniti. Il pagamento delle fatture avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse al protocollo dell'Ente, salvo specifici obblighi di cassa derivanti dalla normativa vigente. Il pagamento è subordinato alla verifica positiva di regolarità del DURC, effettuata dall'ente, nonché alla verifica positiva circa l'insussistenza di inadempimenti da parte del fornitore.

Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. L'Ente potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati al fornitore, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

ART. 9 - INADEMPIENZE E PENALI

E' riservata all'Ente la facoltà di vigilanza e controllo in merito all'adempimento puntuale della fornitura.

Ove si dovessero constatare ritardi o deficienze imputabili a negligenza o colpa del fornitore, verrà addebitata a questa una penale da un minimo di Euro 100 a un massimo di Euro 1.000 per ogni caso, secondo la gravità della deficienza o del ritardo. Le penali sono applicate, dopo aver contestato l'addebito e valutato le eventuali controdeduzioni, con provvedimento formale dell'organo competente, entro 15 giorni dalla ricezione delle controdeduzioni o dalla scadenza del termine utile per presentarle.

ART. 10 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, previa diffida ad adempiere, ai sensi degli artt. 1453 e 1454 C.C. ed all'esecuzione d'ufficio a spese del fornitore.

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile (Clausola risolutiva espressa), l'Ente potrà unilateralmente rescindere il contratto, dandone comunicazione scritta alla controparte mediante raccomandata con avviso di ricevimento, nei seguenti casi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico del fornitore;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività da parte del fornitore;
- interruzione non motivata del servizio;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- difformità nella realizzazione del servizio secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dall'Ente;
- quando il fornitore si renda colpevole di frode.

L'Ente, ai sensi dell'art. 1 comma 13 del D.L. 95/2012, così come modificato dalla legge di conversione n. 135/2012, ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione al fornitore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche delle prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip spa ai sensi dell'art. 26, comma 1, della L 488/1999 successivamente alla stipula del presente contratto siano migliorativi rispetto ai prezzi indicati nel presente contratto e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26 comma 3 della L 488/1999.

ART. 11 – CAUZIONE DEFINITIVA

Il fornitore è tenuto a versare una cauzione definitiva, a garanzia delle obbligazioni derivanti dall'esecuzione del contratto, pari al 10% dell'importo complessivo netto del contratto, mediante

pagamento in contanti ovvero mediante polizza fidejussoria bancaria o assicurativa contenente la rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta dell'Ente.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Tale cauzione deve essere attivata in fase di inizio del servizio, anche se antecedente alla stipulazione del contratto.

L'importo della cauzione definitiva è ridotto del cinquanta per cento se alla Ditta aggiudicataria è stata rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie EN ISO 9000.

ART. 12 - FORMA CONTRATTUALE E RELATIVE SPESE E RIMBORSI

Il contratto di affidamento del servizio in oggetto sarà formalizzato mediante scrittura privata. Sono a carico del fornitore tutte le imposte e tasse e le spese relative e conseguenti al contratto, nessuna esclusa od eccettuata.

ART. 13 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Il Foro di Verbania è competente per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza dell'esecuzione del presente capitolato e del conseguente contratto. Viene esclusa la competenza arbitrale.

ART. 14 - RIFERIMENTI ALLE DISPOSIZIONI GENERALI

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si applicano le disposizioni generali vigenti in materia.

ART. 15 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI

Ai fini dell'erogazione del servizio previsto nell'ambito del presente appalto, non si prevede che l'Aggiudicatario si trovi nella condizione di effettuare il trattamento di dati personali per conto della Stazione appaltante

ART. 16 - TRACCIABILITA'

Al fine di garantire la tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13/08/2010 n. 136, il fornitore si obbliga ad utilizzare conto corrente bancario o postale, acceso presso le Banche o la società Poste Italiane Spa, dedicato, anche non in esclusiva, alle commesse pubbliche, attenendosi alle prescrizioni dell'art. 3 della legge citata.

A tal fine si impegna:

- a comunicare al comune gli estremi indicativi del conto corrente dedicato entro sette giorni dalla sua accensione nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso;
- ad informare immediatamente l'Ente e la Prefettura — Ufficio territoriale di Governo della risoluzione dei rapporti contrattuali per inadempienze agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte di proprie controparti per le transazioni relative al servizio in oggetto.

Il contratto, derivante dal presente procedimento di affidamento, si risolve di diritto mediante semplice comunicazione scritta, senza preavviso e senza obbligo di indennizzo e/o risarcimento alcuno, ai sensi dell'art. 1456 c.c. qualora l'Ente dichiari di avvalersi della presente clausola avuta conoscenza del verificarsi di transazioni effettuate senza il tramite di banche o della società Poste Italiane Spa.

ART. 17 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Responsabile del procedimento è il Direttore Segretario, Dott. Angelo Barbaglia.

Per informazioni in merito al procedimento:

Consorzio Intercomunale Servizi Socio-assistenziali zona Cusio
via Mazzini, n.96, cap. 28887 OMEGNA (VB),
tel. 0323/63637 - e-mail: omegna@cisscusio.it. e ciss-cusio@pec.it

ART. 18 - ALLEGATI AL CAPITOLATO

All. n. A – Grammature di riferimento

All. n. B – Tabelle merceologiche generali degli alimenti.

OFFERTA ECONOMICA

Al Consorzio intercomunale dei Servizi socio-assistenziali

Via Mazzini, 96
28887 OMEGNA (VB)

Il sottoscritto _____ nato a _____ Prov. () il
_____ e residente a _____ in via _____ in
qualità di legale rappresentante dell'Impresa _____ con sede a
_____ in via _____, telefono _____
fax _____ C.F. _____ P.I. _____

al fine di concorrere **all'affidamento diretto del servizio di preparazione e somministrazione pasti per utenti servizio disabili. Periodo: 03/09/2018 – 31/12/2019.** - (CIG:Z7C2481B60) - sulla base di quanto previsto dal capitolato tecnico e dall'avviso, presenta la seguente offerta **in diminuzione del prezzo di un pasto a base d'asta di € 4,80 (esclusi oneri fiscali)**, non sono previsti oneri non soggetto a ribasso:

Prezzo offerto (in cifre): € _____ esclusi oneri fiscali

(in lettere) € _____ esclusi oneri fiscali

% di ribasso _____ (in cifre)

% di ribasso _____ (in lettere)

A tal fine

DICHIARA

- che l'importo offerto è remunerativo e comprensivo di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio oggetto dell'appalto e tiene conto di tutte le condizioni, delle circostanze generali e particolari, nonché di tutti gli oneri e obblighi previsti dalla vigente legislazione che possano influire sul servizio oggetto dell'appalto;
- che con l'importo offerto sono interamente compensati tutti gli oneri, espressi e non dal capitolato, inerenti e conseguenti al servizio oggetto dell'appalto;
- che l'importo offerto consente di assicurare ai lavoratori impiegati, nonché ai soci (se cooperativa), il trattamento economico e contributivo minimo previsto dal contratto collettivo vigente;
- che la presente offerta ha una validità di giorni 180 dalla data stabilita quale termine per la presentazione delle offerte e ha valore di proposta contrattuale ai sensi dell'art.1329 del codice civile.
- di non trovarsi nelle condizioni di esclusione dalle procedure d'appalto previste dall'art. 80 del D. Lgs. N° 50/16
- di conoscere i contenuti del DPR 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) che la stazione appaltante ha pubblicato sul proprio sito internet, ai

sensi dell'articolo 17 del citato decreto e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione dell'appalto, a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori impiegati a qualsiasi titolo nei lavori fornendo prova, su richiesta della stazione appaltante, dell'avvenuta comunicazione;

- di assumere a proprio carico tutti gli oneri assicurativi e previdenziali di legge e di osservare le norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro e di retribuzione dei lavoratori dipendenti, nonché di accettare le condizioni contrattuali e le penalità previste per il presente appalto

NOTA BENE

Non sono ammesse offerte in aumento.

TIMBRO E FIRMA DEL
LEGALE RAPPRESENTANTE*

*firma leggibile e per esteso del legale rappresentante.