



Fondazione
Brescia
Solidale Onlus

FONDAZIONE BRESCIA SOLIDALE ONLUS

***Servizio di ristorazione per le strutture residenziali e
semiresidenziali per anziani della Fondazione Brescia
Solidale Onlus
Periodo 01/09/2015-31/08/2018***

CIG: 6132528233

Sez. I: Disciplinare di gara
Sez. II: Capitolato speciale di appalto

Sommario

SEZIONE I	4
DISCIPLINARE DI GARA.....	4
ART. 1 GENERALITÀ	4
ART. 2 OGGETTO E DURATA DELLA GARA	4
ART. 3 DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA	6
ART. 4 IMPORTO DELLA GARA	7
ART. 5 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA	7
ART. 6 REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE.....	10
ART. 7 AVVALIMENTO.....	12
ART. 8 INFORMAZIONI, DOCUMENTI DA ALLEGARE ALL'OFFERTA E FORMALITÀ PER PARTECIPARE ALLA GARA	12
ART. 9 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	19
ART. 10 MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA	23
ART. 11 TERMINI E MODALITÀ DI VERSAMENTO DELLA CONTRIBUTIONE (CIG)	24
ART. 12 CAUSE DI ESCLUSIONE	25
SEZIONE II	26
CAPITOLATO SPECIALE DI GARA	26
ART. 1 - CONTENUTO DELLA PRESTAZIONE	27
ART. 2 NORME MERCEOLOGICHE, IGIENICHE E NUTRIZIONALI	39
ART. 3 - ESTENSIONE DEL SERVIZIO	39
ART. 4 - CARATTERISTICHE TECNICO-QUALITATIVE DEL SERVIZIO	39
ART. 5 - IMPORTO APPALTO.....	39
ART. 6 - DURATA DELLA FORNITURA, DIRITTO DI RECESSO E RIPETIZIONE DEL SERVIZIO.....	40
ART. 7 - PERIODO DI PROVA	41
ART. 8 - PERSONALE.....	41
ART. 9 - OBBLIGHI DELLA STAZIONE APPALTANTE	42
ART. 10 - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	42
ART. 11 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	43
ART. 12 - ALTRE INDICAZIONI	43
ART. 13 - SPESE DI GARA	43
ART. 14 - RENDICONTAZIONE E FATTURAZIONE	43
ART. 15 - CONTROLLI DEL SERVIZIO	44
ART. 16 - CONTROLLO DEL SERVIZIO, CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE CONTRATTUALI E PENALITÀ	44
ART. 17 - SUBAPPALTO.....	46
ART. 18 - CESSAZIONE DEL SERVIZIO	46
ART. 19 - CESSIONE D'AZIENDA O DI UN SUO RAMO - TRASFORMAZIONE, FUSIONE, SCISSIONE SOCIETARIA	46
ART. 20 - CESSIONE DEL CREDITO	46
ART. 21 - DEPOSITO CAUZIONALE	47
ART. 22 - FALLIMENTO, LIQUIDAZIONE, PROCEDURE CONCORDATARIE	48
ART. 23 - RISPETTO D.LGS. 9 APRILE 2008, N. 81	48
ART. 24 - NORMATIVA ANTIMAFIA	48
ART. 25 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E ASSICURAZIONI.....	49
ART. 26 - DATI PERSONALI (D.LGS 196/2003)	49
ART. 27 - DIRITTO DI ACCESSO	50
ART. 28 - FORO GIUDIZIARIO COMPETENTE	50
ART. 29 - ELEZIONE DI DOMICILIO.....	50

ART. 30 - ESECUZIONE IN DANNO	50
ART. 31 - RIFUSIONE DANNI	51
ART. 32 - RINVIO	51
ALLEGATO N°1	52
ALLEGATO N°2	65

SEZIONE I

DISCIPLINARE DI GARA

ART. 1 GENERALITÀ

Il capitolato speciale viene approvato in osservanza del Regolamento della Fondazione Brescia Solidale Onlus disciplinante le procedure di acquisto non in contrasto con le seguenti disposizioni:

- R. D. N. 827/24;
- D.Lgs 12.04.2006 n. 163 (Codice dei contratti pubblici) e ss.mm.ii;
- D.P.R. 05.10/2010 n. 207 (Reg. attuaz. Codice dei contratti pubblici), ed in particolare art. 296;
- D.Lgs 7 marzo 2005 n. 82 (Codice dell'Amministrazione Digitale);
- Legge Regionale Lombardia n. 14/1997, in particolare art. 3 comma 7, relativo alle procedure di acquisto esperite attraverso l'utilizzo di sistemi e strumenti telematici e l'utilizzo di infrastrutture tecnologiche appositamente predisposte;
- Legge Regionale Lombardia n. 33/2007, in particolare art. 1 comma 6, relativo all'utilizzo della piattaforma SINTEL;

La procedura è svolta ai sensi dell'art. 14 e dell'art. 55 del D. Lgs. n. 163/2006, mediante l'ausilio di sistemi informatici e l'utilizzo di modalità di comunicazione anche in forma elettronica, ai sensi dell'art. 77 del Codice dei contratti pubblici.

Fatto salvo quanto diversamente ed espressamente previsto dalla documentazione di gara, i fornitori partecipano alla presente procedura di gara interamente gestita con i sistemi telematici ai sensi dell'art. 296 del D.P.R. n. 207/2010. In particolare, la stazione appaltante, utilizza il Sistema di intermediazione telematica di Regione Lombardia denominato "SINTEL", al quale è possibile accedere attraverso il punto di presenza sulle reti telematiche all'indirizzo Internet corrispondente all'URL www.arca.regione.lombardia.it (di seguito il "Sistema"). Il Sistema è messo a disposizione da Lombardia Informatica S.p.A. ai sensi della Legge Regionale Lombardia n. 14/1997, in particolare art. 3 comma 7, nonché della Legge Regionale Lombardia n. 33/2007, in particolare art. 1 comma 6. Per le modalità di utilizzo della piattaforma si rimanda ai Manuali pubblicati da ARCA.

ART.2 OGGETTO E DURATA DELLA GARA

La gara ha per oggetto il servizio di somministrazione giornaliera di pasti per gli ospiti e per i dipendenti delle strutture della Fondazione Brescia Solidale Onlus:

- RSA Arici Sega, via Lucio Fiorentini 19/b Brescia
- RSA Villa Elisa , via San Polo 2 Brescia
- CDI Primavere, presso RSA Arici Sega via Lucio Fiorentini 19/b Brescia
- CDI Achille Papa, via Del Santellone 2 Brescia

L'appalto avrà decorrenza dalla data di aggiudicazione e validità per 36 mesi (ripetibili) salvo la facoltà della stazione appaltante, per eventuali mutate esigenze organizzative, di recedere dal contratto dopo 18 mesi dall'avvio, previa comunicazione da inviarsi entro il quindicesimo mese.

Qualora la stazione appaltante riterrà di avvalersi della predetta facoltà, la ditta aggiudicataria

non potrà vantare nulla salvo il pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite.

L'appalto consiste:

- nella preparazione dei pasti presso il Centro Cottura dell'Impresa;
- nel confezionamento e trasporto del vitto preparato (compresa la fornitura di diete secondo la tipologia indicata nel capitolato);
- nella sistemazione dei pasti nei carrelli termici presso le strutture e nella consegna dei carrelli ai reparti.
- nel ritiro e il lavaggio dei contenitori per il trasporto, dei vassoi e delle teglie dei carrelli, nonché delle stoviglie utilizzate per i pasti;
- nella fornitura di idonea apparecchiatura erogatrice di colazioni e/o bevande calde e/o fredde da collocare nei sei nuclei della Arici Sega, nel centro diurno "Primavere", nei tre reparti di Villa Elisa e nel centro diurno A. Papa per consentire la preparazione e la distribuzione di colazioni e merende da parte del personale assistenziale;
- nella fornitura degli alimenti preconfezionati necessari per il funzionamento dei distributori di bevande;
- nella fornitura di sistema per l'erogazione di acqua microfiltrata, naturale e frizzante da posizionare in prossimità dei sei nuclei della Arici Sega, nel centro diurno "Primavere", nei tre reparti di Villa Elisa e nel centro diurno A. Papa.

Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal capitolato e dalle varianti proposte dall'Impresa in sede d'offerta, qualora accolte dalla Stazione Appaltante.

L'Impresa deve dotarsi dei mezzi di trasporto necessari al servizio, dei contenitori termici e non per la veicolazione dei pasti in conformità alla normativa vigente, dei vassoi termici, dei carrelli termici e neutri nonché di tutte le attrezzature necessarie per una corretta distribuzione.

La Stazione appaltante mette a disposizione tutte le stoviglie necessarie per l'impiattamento dei pasti, i locali e le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio presso le RSA e CDI.

Il servizio è strutturato come segue:

- a) Servizio di somministrazione pasti agli ospiti delle RSA (strutture residenziali)**
E' richiesta la fornitura dei pasti con sistema "multirazione" /pasto unico caldo/pasto unico freddo per gli ospiti delle strutture indicate.
- b) Servizio di somministrazione pasti agli ospiti dei CDI (strutture semiresidenziali)**
E' richiesta la fornitura dei pasti con sistema "multirazione" per gli ospiti dei centri diurni indicati.
- c) Servizio mensa per i dipendenti prestanti servizio presso le strutture residenziali e semiresidenziali.** E' richiesta la fornitura di pranzo multirazione per i dipendenti.
- d) Servizio di somministrazione pasti (pranzo o cena) per utenti esterni** con sistema multirazione (in numero molto ridotto)
- e) Servizio di somministrazione di generi di conforto per i dipendenti del turno notte** come specificato nel capitolato speciale.

ART. 3 DIMENSIONE PRESUNTA DELL'UTENZA

In via presuntiva i fabbisogni giornalieri vengono fissati come segue:

Il servizio di ristorazione nelle **strutture residenziali** è rivolto ad un'utenza di 182 anziani non autosufficienti presenti nelle due strutture residenziali oggetto del presente appalto, per 365 giorni all'anno (si precisa che alcuni ospiti, per la gravità delle condizioni sanitarie, sono alimentati artificialmente e quindi non consumano il pasto giornaliero).

Per gli ospiti è prevista la consumazione di quanto contemplato in una **giornata alimentare completa**: colazione, pranzo, merenda e cena. Deve essere comunque prevista la possibilità della consumazione anche solo di un singolo pasto tra quelli previsti.

I pasti possono essere consumati anche dal personale (su richiesta) e da utenti esterni (parenti o altro), attualmente in numero estremamente limitato, presenti in modo continuativo o saltuario (pranzo o cena).

Il servizio di ristorazione nelle **strutture semiresidenziali** è rivolto ad un'utenza di 50 anziani, parzialmente autosufficienti o non autosufficienti, mediamente presenti nei due CDI oggetto del presente appalto (le assenze sono frequenti). I CDI sono aperti **dal lunedì al venerdì, ad esclusione delle festività infrasettimanali**. Per gli ospiti è prevista la consumazione del **pranzo** e della **merenda**.

I pasti possono essere consumati anche dal personale (su richiesta) e da persone che vogliono "provare" il servizio prima dell'ammissione definitiva (numero molto limitato).

Il numero di pasti per le diverse utenze, secondo i dati stimati dal primo semestre 2014, sono riportati nella tabella sottostante.

La tabella che segue descrive i fabbisogni annuali, triennali stimati e le basi d'asta definite dalla Stazione appaltante non superabile:

NUMERO PASTI, COLAZIONI E MERENDE DA SOMMINISTRARE NELL'INTERA DURATA CONTRATTUALE			
	N° pasti annui	N° pasti intera durata contrattuale (3 anni)	Base d'asta CAD.
n. pranzi ospiti RSA, CDI, UTENTI ESTERNI e DIPENDENTI RSA e CDI	- 72.998	218.994	4,40
n. cene ospiti RSA, UTENTI ESTERNI	- 60.374	181.122	4.05
n. colazioni ospiti RSA, CDI, UTENTI ESTERNI	- 60.374	181.122	0,65
n. Merende ospiti RSA, CDI, UTENTI ESTERNI	- 71.642	214.926	0,55
n. generi conforto sera/notte DIPENDENTI RSA e CDI	- 2.550	7650	2,20
TOTALE	267.938	803.814	

ART. 4 IMPORTO DELLA GARA

Valore complessivo dell'appalto posto a base d'asta non superabile: **€ 1.951.086,30** (IVA esclusa) (3 anni) **di cui oneri per la sicurezza pari a 1200 euro** non soggetti a ribasso. Valore dell'opzione di rinnovo: € 1.949.886,30 (IVA esclusa) (3 anni)

Valore TOTALE: € 3.900.972,60 (IVA esclusa) di cui oneri per la sicurezza pari a euro 1.200 euro non soggetti a ribasso.

La presente gara è fondata sul principio della **presupposizione** in conseguenza del quale i volumi indicati sono puramente indicativi, essendo gli stessi non esattamente prevedibili in quanto subordinati a fattori variabili e ad altre cause e circostanze legate alla particolare natura dell'attività sanitaria, nonché ad eventuali manovre di contenimento della spesa.

I dati sopra indicati non costituiscono, perciò impegno o promessa della SA la quale non garantisce lo stesso ammontare di attività/volumi per gli anni di vigenza del contratto.

Pertanto, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire, alle condizioni economiche risultanti in sede di gara, solo ed esclusivamente le quantità di prodotti che verranno effettivamente ordinati, senza poter avanzare alcuna eccezione o reclamo qualora le quantità ordinate, al termine della fornitura, risultassero diverse da quelle indicate nel presente Capitolato. La fornitura dovrà, quindi essere regolarmente eseguita sia per quantitativi minori che per quantitativi maggiori. La ditta aggiudicataria nel caso di aumento dovrà attivarsi nel modo da poter fronteggiare il maggior impegno, nel caso di diminuzione del fabbisogno, non potrà richiedere alcun risarcimento o indennità, né la variazione del prezzo contrattuale.

Il prezzo offerto è da ritenersi immutabile per tutta la durata del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 115 del D. Lgs n. 163/2006.

ART. 5 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA

Sono ammessi a partecipare alla gara, purché siano in possesso dei requisiti richiesti e in condizione di esercitare l'attività oggetto dell'appalto ai sensi del D. Lgs. 276/2003, i seguenti soggetti giuridici:

- **Imprese singole**
- **Raggruppamenti di imprese R.T.I.**

Nel caso di raggruppamento temporaneo d'impresa l'offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'art. 37 del D. Lgs n. 163/2006.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale nei confronti dell'amministrazione di tutte le imprese raggruppate. Per gli assuntori di prestazioni secondarie, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario.

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

E' consentita la presentazione dell'offerta da parte dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere d) ed e) del D. Lgs n. 163/2006 anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il RTI o il consorzio ordinario e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario.

E' vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei RTI o dei consorzi ordinari rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di gara.
Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente articolo si rimanda al testo integrale dell'art. 37 del D. Lgs n. 163/2006.

E' vietata l'associazione in partecipazione. Salvo quanto disposto ai commi 18 e 19 dell'art. 37, è vietata qualsiasi modificazione alla composizione in raggruppamenti temporanei e dei consorzi ordinari di concorrenti rispetto a quello risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

Verranno altresì esclusi dalla gara i concorrenti per i quali venga accertato che le relative offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Per quanto riguarda l'istituto del **subappalto** nell'ambito della partecipazione alla presente procedura di gara, si fa rinvio a quanto prevede l'art. 118 del Decreto Legislativo n. 163/2006. Ove risulti aggiudicatario un raggruppamento temporaneo d'impresa, questo dovrà presentare la documentazione sopraindicata con riferimento a ciascuna impresa riunita.

Lo stesso raggruppamento dovrà presentare il mandato collettivo speciale con rappresentanza previsto dall'art. 37 c.8 del citato D. Lgs n. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni. Nel medesimo termine di 10 giorni, l'affidatario dovrà inoltre presentare i documenti occorrenti per la verifica "antimafia" ai sensi del D. Lgs n. 490/94 e del D.P.R. 252/98 e successive modificazioni ed integrazioni nonché la certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 del D. Legge 25/09/2002 n. 210, convertito dalla legge 22/11/2002 n. 266 e di cui all'art. 3 c.8 del D. Lgs 14/08/96 n. 494 e s.m.i. Al concorrente aggiudicatario è altresì richiesta la documentazione probatoria (capacità economico-finanziaria e capacità tecnico-professionale) a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

La stipula del contratto sarà quindi subordinata al positivo accertamento in ordine all'insussistenza a carico dell'aggiudicatario dei relativi impedimenti. Il raggruppamento dovrà presentare i documenti predetti con riferimento a ciascuna impresa partecipante allo stesso.

Nel caso in cui i documenti predetti non siano forniti, ovvero dal loro contenuto non si evinca la dimostrazione dei requisiti previsti dal bando di gara e dal capitolato d'appalto, la Fondazione provvederà ad annullare l'aggiudicazione ed a dichiarare aggiudicatario il secondo classificato, previa la verifica dei documenti richiesti ai precedenti articoli.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese emette fattura a carico della Fondazione, come per legge la capofila.

Ai sensi del Decreto Legislativo 30/06/2003 n. 196 e ss mm ii, i dati di cui la Fondazione verrà in possesso saranno trattati nel rispetto di quanto disposto dalla citata legge ed esclusivamente in ordine al procedimento instaurato per l'affidamento in oggetto.

• **Consorzi**

Consorzi ordinari di concorrenti disciplinati agli artt. 2602 S.S. cod. civ. (art 34, comma1 lett. e);

Ai Consorzi ordinari di concorrenti di cui all'art. 2602 cod. civ. si applicano le disposizioni previste dall'art. 37 D.Lgs 163/2006. Di regola ad essi si applicano le norme previste per i RTI.

- I consorzi ordinari non possono eseguire direttamente la prestazione oggetto dell'appalto, ma devono indicare le imprese consorziate esecutrici.
- È fatto divieto alle imprese consorziate di partecipare alla gara in più di un consorzio ordinario di concorrenti.
- È fatto divieto alle imprese consorziate di partecipare anche in forma individuale qualora abbiano partecipato alla gara medesima in consorzio ordinario di concorrenti. Nel caso in

cui si verificasse tale situazione sarebbero escluse le imprese consorziate.

- È consentita la presentazione di offerte da parte di consorzi ordinari di concorrenti non ancora costituiti.

In tal caso l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiscono consorzio ordinario e deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno, mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificato come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Il mandato dovrà risultare da scrittura privata autenticata. La relativa procura sarà conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario. Il mandato è gratuito e irrevocabile e la sua revoca per giusta causa non ha effetto nei confronti della stazione appaltante.

Al mandatario spetta la rappresentanza esclusiva, anche processuale, dei mandanti nei confronti della stazione appaltante per tutte le operazioni e gli atti di qualsiasi natura dipendenti dall'appalto, anche dopo il collaudo, o atto equivalente, fino alla estinzione di ogni rapporto. La stazione appaltante, tuttavia, può far valere direttamente le responsabilità facenti capo ai mandanti.

- Il consorzio ordinario di concorrenti deve dimostrare il possesso dei requisiti di ordine generale e idoneità professionale. Le consorziate esecutrici devono dimostrare il possesso dei requisiti di ordine generale e idoneità professionale, nonché di capacità economico-finanziaria e tecnico professionale.

Consorzi di Cooperative (art 34, comma1 lett. b):

Ai Consorzi di Cooperative si applicano le disposizioni di cui all'art. 35 del D.Lgs. 163/2006.

- E' vietata la partecipazione alla medesima procedura di affidamento del consorzio di Cooperative e delle consorziate. In caso d'inosservanza si applica l'art. 353 del codice penale (*turbata libertà degli incanti*).
- I Consorzi di Cooperative sono tenuti ad indicare per quali consorziate il consorzio concorre; a quest'ultimo è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il Consorzio che il consorziato.
- I Consorzi di Cooperative devono dimostrare il possesso dei requisiti di ordine generale e idoneità professionale, nonché di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale. Le loro consorziate esecutrici devono dimostrare il solo possesso dei requisiti di ordine generale e idoneità professionale.

Consorzi Stabili (art 34, comma1 lett. c):

Ai Consorzi Stabili si applicano le disposizioni di cui all'art. 36 D.Lgs. 163/2006.

- I Consorzi Stabili devono indicare se intendono eseguire in proprio il servizio oppure farlo eseguire alle consorziate; in questo secondo caso dovranno indicare analiticamente le consorziate e le parti del servizio che intendono effettuare.
- I Consorzi Stabili, qualora dichiarassero di non eseguire direttamente il servizio, sono tenuti ad indicare per quali consorziate il consorzio concorre; in questo caso a quest'ultimo 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 consorziato.
- In caso di partecipazione contemporanea del Consorzio Stabile e di una consorziata, non designata quale esecutrice del servizio, ai sensi dell'art. 17, comma 1, L. 69/2009, ambedue dovranno produrre la dichiarazione di cui al punto 8.b), art. 7 del presente Disciplinare di gara (dimostrazione che la situazione di controllo/collegamento non ha influito sulla formulazione dell'offerta).

- I Consorzi Stabili devono dimostrare il possesso dei requisiti di ordine generale e idoneità professionale, nonché di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale. Le loro consorziate esecutrici devono dimostrare il solo possesso dei requisiti di ordine generale e idoneità professionale.

ART. 6 REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE

Per la partecipazione alla gara i concorrenti dovranno dimostrare di possedere i requisiti di ordine generale producendo la documentazione di cui all'art. 8 del presente Disciplinare con le modalità ivi descritte, nonché di capacità economico/finanziaria e di capacità tecnico/professionale.

➤ **REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICA E FINANZIARIA**

▪ **Indicazioni bancarie**

E' necessario l'indicazione di n. 2 Istituti di credito, operanti negli Stati membri dell'U.E., che possano attestare, in caso di aggiudicazione, l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente al fine dell'assunzione della prestazione oggetto della gara.

In caso di RTI o Consorzi ordinari di concorrenti, l'indicazione dei due Istituti di credito deve essere presentata da ciascun componente il RTI/Consorziate esecutrici, con riferimento alla parte proporzionale dell'importo base complessivo per il quale ciascuna impresa associata o consorziata si intende impegnare.

▪ **Fatturato globale**

A) In caso di imprese singole, consorzi di cooperative, consorzi stabili:

l'impresa singola, il consorzio di cooperative, il consorzio stabile deve aver realizzato nel triennio 2012/2013/2014, un fatturato per la fornitura di servizi di ristorazione collettiva, dichiarato ai fini d'I.V.A., non inferiore a € 5.000.000,00 (Iva esclusa);

B) In caso di R.T.I., consorzi ordinari di concorrenti:

le imprese raggruppate o consorziate devono aver realizzato nel triennio 2012/2013/2014:

1. un fatturato per la fornitura di servizi di ristorazione collettiva, dichiarato ai fini d'I.V.A.:
 - non inferiore al 40% di € 5.000.000,00 (per l'impresa capogruppo/una delle consorziate);
 - non inferiore al 20% di € 5.000.000,00 (per l'impresa mandante/una delle consorziate).

La percentuale dei requisiti di capacità economico / finanziaria deve essere pari o superiore a quella che, in sede d'offerta, sarà indicata quale parte di prestazione che effettivamente ogni singola impresa intende svolgere, rimanendo le imprese stesse solidalmente responsabili nei confronti dell'Amministrazione.

E' necessario che la composizione, da prospettarsi in sede di offerta, copra complessivamente il 100% della prestazione prevista.

Ogni impresa riunita/consorziata non può dichiarare di aver intenzione di eseguire una percentuale di prestazione maggiore rispetto a quella cui si riferiscono i requisiti indicati in sede di ammissione (es.: se ha autocertificato requisiti per il 30% della prestazione, nell'offerta può dichiarare di aver intenzione di eseguirne il 30% o il 25%, ma non il 31%).

➤ **REQUISITI DI CAPACITA' TECNICA E PROFESSIONALE**

Dovranno essere indicati precedenti contratti a dimostrazione della capacità tecnico/professionale:

A) *In caso di imprese singole, consorzi di cooperative, consorzi stabili:*

- 1) l'impresa singola, il consorzio di cooperative, il consorzio stabile devono avere esperienza di gestione, effettuata a regola d'arte e con buon esito, riferita al triennio 2012-2013-2014, **di servizi** di preparazione e fornitura pasti di ristorazione socio-sanitaria (Strutture socio-sanitarie pubbliche o private) e/o scolastica, per un importo minimo complessivo nel triennio non inferiore ad Euro 1.000.000,00 (IVA esclusa) di cui **almeno un servizio** di preparazione e fornitura pasti di ristorazione socio-sanitaria (Strutture socio-sanitarie pubbliche o private), per un importo minimo complessivo non inferiore ad Euro 500.000,00 (IVA esclusa);
- 2) l'impresa singola, il consorzio di cooperative, il consorzio stabile devono avere la piena disponibilità, alla data di inizio del servizio, e per tutta la durata del contratto (mesi 36), di un Centro Cottura ove produrre i pasti richiesti nel presente appalto.
Nel modello di presentazione dell'offerta dovrà essere individuato il Centro Cottura che si intende utilizzare ed il titolo in base al quale si ritiene di poter averne la disponibilità (di proprietà del concorrente stesso o di terzi ecc.), allegando la planimetria del centro di cottura con indicata la superficie complessiva e la superficie dei vari ambienti corredata da layout dei processi e flussi di lavorazione (pianta con i percorsi e le aree di lavorazione).
Si precisa che il Centro cottura dovrà avere i seguenti requisiti minimi: capacità produttiva giornaliera residua almeno pari al numero di pasti, per turno di lavorazione, computato nei giorni di massima produzione previsto dal presente appalto (sia per le preparazioni del presente appalto sia per eventuali altre produzioni che l'offerente ha in corso).

B) *In caso di R.T.I., consorzi ordinari di concorrenti:*

- 1) Ogni impresa associata o consorziata deve avere conseguito una esperienza di gestione, effettuata a regola d'arte e con buon esito, riferita al triennio 2012-2013-2014 di servizi di preparazione e fornitura pasti di ristorazione socio-sanitaria (Strutture socio-sanitarie pubbliche o private) e/o scolastica per un importo minimo complessivo:
 - non inferiore al 40% di Euro 1.000.000,00 IVA esclusa (per l'impresa capogruppo/una delle consorziate);
 - non inferiore al 20% di Euro 1.000.000,00 IVA esclusa (per l'impresa mandante/una delle consorziate);di cui almeno un servizio di preparazione e fornitura pasti di ristorazione socio-sanitaria (Strutture socio-sanitarie pubbliche o private), per un importo minimo complessivo:
 - non inferiore al 40% di Euro 500.000,00 IVA esclusa (per l'impresa capogruppo/una delle consorziate);
 - non inferiore al 20% di Euro 500.000,00 IVA esclusa (per l'impresa mandante/una delle consorziate);
- 2) il R.T.I. o il consorzio ordinario di concorrenti nel loro complesso devono disporre, alla data di inizio del servizio e per tutta la durata del contratto, di un unico Centro Cottura ove produrre i pasti richiesti dal capitolato speciale.

La percentuale dei requisiti di capacità economico/finanziaria deve essere pari o superiore a quella che, in sede d'offerta, sarà indicata quale parte di prestazione che effettivamente ogni singola impresa intende svolgere, rimanendo le imprese stesse solidalmente responsabili nei confronti dell'Amministrazione.

E' necessario che la composizione, da prospettarsi in sede di offerta, copra complessivamente il 100% della prestazione prevista.

Ogni impresa riunita/consorzata non può dichiarare di aver intenzione di eseguire una percentuale di prestazione maggiore rispetto a quella cui si riferiscono i requisiti indicati in sede di ammissione (es.: se ha autocertificato requisiti per il 30% della prestazione, nell'offerta può dichiarare di aver intenzione di eseguirne il 30% o il 25%, ma non il 31%).

Relativamente al requisito in oggetto il concorrente dovrà fornire indicazioni circa gli elementi dei contratti eseguiti, come richiesti nella modulistica di gara. L'Amministrazione, ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs. n. 163/2006, potrà richiedere chiarimenti in relazione esclusivamente ad elementi relativi ai contratti già indicati (es. riguardo l'importo e il periodo di riferimento, ecc.), ma non potranno essere accettate integrazioni con l'indicazione di nuovi contratti successivamente al termine di scadenza della presentazione dell'offerta.

ART. 7 AVVALIMENTO

Il concorrente, singolo o consorzio o raggruppato ai sensi dell'art. 34, in relazione alla presente gara può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto secondo le modalità e condizioni previste dall'art. 49 del D. Lgs. N. 163/2006 e s.m.i.

ART. 8 INFORMAZIONI, DOCUMENTI DA ALLEGARE ALL'OFFERTA E FORMALITÀ PER PARTECIPARE ALLA GARA

L'impresa che intende partecipare alla gara dovrà sottoporre la propria offerta, esclusivamente tramite piattaforma Sintel, entro e non oltre il termine perentorio delle **ore 12,00 del giorno: 8 giugno 2015**

Presentazione dei chiarimenti

Eventuali richieste di informazioni complementari e/o di chiarimenti sull'oggetto e sugli atti della procedura e ogni richiesta di notizia utile per la partecipazione alla procedura o sullo svolgimento di essa devono essere presentate in lingua italiana e trasmesse alla Fondazione per mezzo della funzione "Comunicazioni della procedura" presente sulla piattaforma Sintel entro il perentorio termine delle ore 12:00 del giorno 25 maggio 2015

Termine entro il quale la Stazione Appaltante fornirà i chiarimenti: 29 maggio 2015;

Le risposte ai chiarimenti saranno nell'apposita area, "Comunicazioni della procedura", presente sul Sistema www.arca.regione.lombardia.it - Sintel all'interno della presente procedura.

➤ **8. 1 DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA**

Nella compilazione dell'offerta è richiesta la sottomissione pena l'esclusione della seguente documentazione in ottemperanza a quanto previsto dal D. Lgs. n. 163/2006.

Tale documentazione, compilata e firmata digitalmente, dovrà essere allegata nel campo "documentazione amministrativa":

- **(Allegato modello B):** Modello di autocertificazione, firmato digitalmente:

tale modello riguardante tutte le informazioni che devono essere fornite ai sensi degli artt. n. 38, 39, 41 e 42 del D. Lgs n. 163/2006, viene consegnato da questa Fondazione e dovrà essere restituito dalla ditta, debitamente compilato in ogni sua parte e firmato digitalmente. Le parti che non si compilano, perché non di pertinenza, devono essere barrate all'atto della compilazione.

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 46 del D. Lgs 163/2006, le imprese concorrenti possono

essere invitate dall'Amministrazione a completare l'offerta fornendo i chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati. In questo caso la ditta dovrà far pervenire quanto richiesto all'indirizzo di posta elettronica indicato ed entro la data che verrà stabilita, pena l'esclusione dalla gara. Si procederà alla revoca dell'aggiudicazione qualora i controlli amministrativi dovessero evidenziare criticità non sanabili; come da normativa vigente l'autocertificazione deve essere corredata da copia elettronica del documento di identità in corso di validità.

Si precisa che in questa fase non è necessario allegare alcuna documentazione e/o certificazione a riprova di quanto dichiarato nel modello di autocertificazione.

Ogni parte del modello di autocertificazione dovrà essere compilata a cura dell'impresa partecipante e firmata digitalmente dal titolare della ditta o dal suo legale rappresentante.

Nel caso di partecipazione di Raggruppamento Temporaneo di Impresa, il mandatario dovrà inserire nel sistema:

- modello di autocertificazione del mandatario, firmato digitalmente;

- una scansione del modello di autocertificazione compilato e firmato digitalmente dal legale rappresentante di ogni impresa mandante;

- una scansione firmata digitalmente del mandato conferito dalle imprese facenti parte del gruppo, sottoscritto da tutti i componenti dell'RTI (in caso di RTI già costituita).

N.B. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 39, D.L. 90/14 si intendono essenziali le irregolarità relative alle dichiarazioni rese ex art. 38 del D. LGS 163/2006. La Stazione Appaltante, ove del caso, provvederà all'applicazione della sanzione prevista nel limite del 1/1000 del valore della gara.

- **(Allegato modello C):** dati per richiesta Durc;
- **(Allegato modello D):** dati impresa partecipante;
- **(Allegato modello E):** cessati dalla carica;
- **(Allegato Modello F) :** Dichiarazione di presa visione e piena accettazione di termini e condizioni illustrate nel Codice Etico della Fondazione.
- **(Allegato modello G):** Impegno a rispettare gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari

Il concorrente si impegna all'assunzione di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 Agosto 2010, n.136 e successive modifiche.

La legge 136/2010, entrata in vigore il 7 settembre 2010, prescrive all'art.3 alcuni obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari relativi a lavori, servizi e forniture pubbliche, per prevenire eventuali infiltrazioni criminali. In particolare, la norma dispone l'obbligo di appoggiare tutti i pagamenti legati ad appalti pubblici su conti correnti dedicati accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A.

Pertanto, la ditta affidataria dell'appalto è tenuta a fornire alla Stazione Appaltante – entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione – gli estremi identificativi del conto corrente fornito come conto corrente dedicato e ad inviare le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sullo stesso.

A seguito di quanto sopra, si fa presente che sino all'acquisizione di quanto richiesto questa Fondazione non potrà procedere al pagamento delle forniture. Si precisa inoltre che, qualora la Ditta aggiudicataria intendesse avvalersi della cessione di credito o di procura all'incasso, anche il cessionario e/o il procuratore dovranno fornire i dati sopra specificati.

- **(Allegato modello H)** Copia della garanzia provvisoria (di cui all'art. 75, comma 1, D.Lgs 163/2006) ovvero deposito cauzionale provvisorio (scansionata) firmata digitalmente. L'originale invece dovrà essere spedito per posta a: Fondazione Brescia Solidale Onlus, via Lucio Fiorentini 19/b 25134 Brescia - Oggetto: cauzione provvisoria per il servizio di somministrazione giornaliera di pasti per gli ospiti delle strutture residenziali e semiresidenziali

della Fondazione Brescia Solidale Onlus, e pervenire entro il termine di scadenza per la presentazione offerte

La garanzia è pari al 2% dell'importo complessivo presunto (IVA esclusa).

La cauzione, da presentare tassativamente, pena l'esclusione dalla gara, può essere costituita, a scelta dell'offerente mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D. Lgs. n.358/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Per quanto non espressamente stabilito nel presente articolo si rimanda all'art. 20 del Capitolato speciale di gara (Sez. II).

L'importo della garanzia, **è ridotto del 50%** per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI EN ISO 9000, ovvero la dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema. Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala, in sede di offerta, il possesso del requisito e **lo documenta nei modi prescritti dalla normativa vigente.**

- **(Allegato I) Copia, firmata digitalmente, della ricevuta di avvenuto pagamento del CIG** a favore dell'Anac, ove previsto. L'attestazione deve avvenire mediante l'invio obbligatorio, di copia della ricevuta in formato elettronico e sottoscritta con firma digitale dal titolare della ditta o dal suo legale rappresentante, oppure dalla scansione dello scontrino rilasciato dal punto vendita, corredato da dichiarazione di autenticità, firmata digitalmente, in caso di pagamento nei punti vendita autorizzati.

Per i soli operatori economici stranieri trasmissione della scansione del bonifico bancario internazionale che attesta l'avvenuto pagamento a favore dell'Autorità di Vigilanza. Le istruzioni operative relative al pagamento della suddetta contribuzione sono comunque pubblicate e consultabili al seguente indirizzo internet:

www.avcp.it/portal/public/classic/home/riscossione.

La Fondazione verificherà l'avvenuto pagamento, l'esattezza dell'importo e la corrispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

- **(Allegato L):** Idonee dichiarazioni di istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della Legge 1 settembre 1993 n. 385 (almeno due) rilasciate entro 16 mesi antecedenti al termine fissato per la presentazione delle offerte, da cui risulti che l'offerente ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità, ai sensi dell'art. 41, comma 1, lett. a) del D.Lgs. 163/2006. Tali dichiarazioni devono evidenziare non solo l'intrattenimento di rapporti finanziari con l'istituto bancario certificante, ma, anche e soprattutto, la solidità economica della società concorrente e la correttezza nei rapporti contrattuali intrattenuti con l'istituto bancario. Qualora la Ditta disponga di una sola dichiarazione bancaria dovrà presentare qualsiasi altro documento considerato idoneo al fine di provare la propria capacità economica e finanziaria. Tale documentazione sarà oggetto di valutazione da parte della Fondazione;

- **(Allegato modello M):** Autocertificazione nei casi di cui all'art. 53, c.16 ter D. Lgs 165/2011;

- **(Allegato modello N):** Dichiarazione di avvenuto sopralluogo nei luoghi di svolgimento dei servizi

I partecipanti alla gara sono tenuti all'effettuazione di un sopralluogo ricognitivo obbligatorio presso i luoghi di fornitura dei pasti e precisamente le RSA Arici Sega, CDI Primavera e RSA Villa Elisa e CDI Papa.

Il sopralluogo potrà essere concordato, previo appuntamento telefonico, con la sig.ra Claudia Ziliani: tel. 030/ 0308847237 – orari: dalle 8,30-12,00 e 14,00-16,00.

L'incaricato dall'impresa concorrente dovrà presentarsi munito di copia fotostatica del certificato della Camera di Commercio da cui si evinca il nominativo del rappresentante legale e/o direttore tecnico.

Qualora l'incaricato dall'impresa concorrente non sia il rappresentante legale o il direttore tecnico, dovrà presentarsi munito di apposita delega rilasciata su carta intestata dell'impresa, sottoscritta dal suo legale rappresentante, del quale andrà allegata copia fotostatica di un documento d'identità (oltre a copia del certificato rilasciato dalla CCIAA di cui sopra).

Non è ammesso che il medesimo incaricato effettui il sopralluogo per conto di più imprese concorrenti.

Le attestazioni di avvenuto sopralluogo saranno rilasciate in originale da parte dell'incaricato della Fondazione Brescia Solidale Onlus al termine di ciascuna visita effettuata.

In caso di RTI costituita il sopralluogo può essere effettuato anche solo dalla ditta capogruppo. In caso di RTI costituenda da tutte le imprese partecipanti.

- **(Allegato Modello O): Dichiarazione del possesso dei requisiti di capacità economica finanziaria di cui all'art. 6**

Per concludere la fase di sottomissione dell'offerta amministrativa, i concorrenti dovranno rendere le seguenti **dichiarazioni**, che verranno prodotte automaticamente da Sintel e saranno firmate digitalmente tramite la sottoscrizione del file in formato .pdf riepilogativo dei dati dell'offerta.

Dichiarazione di presa visione e piena accettazione di termini e condizioni illustrate nel Disciplinare, Capitolato, nei relativi allegati, nonché delle norme e delle condizioni della SA

Dichiarazione di presa visione e piena accettazione di termini e condizioni illustrate nel Patto di integrità in materia di contratti pubblici regionali (approvato con DGR n. 1299 del 30 gennaio 2014)

➤ **8.2 DOCUMENTAZIONE TECNICA**

Attraverso gli appositi campi messi a disposizione in Sintel (2° step del percorso guidato "Invia offerta"), il concorrente dovrà allegare i seguenti documenti, firmati digitalmente.

- **(Allegato P): il Progetto tecnico**, nel quale dovranno essere descritti:
Organizzazione del servizio, con particolare riferimento a:
 - Modello organizzativo di produzione dei pasti e delle successive fasi del processo, comprese le modalità di trasporto dei pasti;
 - Personale impiegato presso il terminale/mensa nelle diverse fasi del servizio, con relativo mansionario e piano di formazione;
 - Giudizio generale sull'efficacia dell'organizzazione con particolare riferimento alla descrizione delle filiera di produzione;

Descrizione del centro di cottura, dei locali e dei cicli di lavorazione, nonché del personale impiegato (numero e professionalità) con particolare riferimento a:

- Descrizione dei locali e degli impianti e dei cicli di lavorazione seguiti;
- Attrezzature e tecniche di salvaguardia ai fini della riduzione dell'impatto ambientale;
- Procedure, attrezzature e aree dedicate alla preparazione e confezionamento delle diete speciali;
- Lay -out con percorsi;

Valutazione dei fornitori, degli alimenti e del menù, con particolare riferimento a:

- Modalità di selezione dei fornitori, caratteristiche qualitative dei generi alimentari utilizzati;
- Dettaglio proposte di menù settimanali a rotazione stagionale, autunno, inverno e primavera estate;
- Procedure ed organizzazione interna preposta ai controlli qualità (quali ad es. laboratori interni- dietisti, biologi, ecc.) e alle misure atte a garantire la varietà del menù offerto;

Rintracciabilità, con particolare riferimento a:

- Metodi e procedure atte a verificare e garantire la rintracciabilità delle derrate alimentari presso il centro cottura utilizzato per il servizio;

Sistema di prenotazione e rilevazione delle presenze, con particolare riferimento a:

- Procedura prevista per la prenotazione dei pasti, la rilevazione delle presenze e relativa fatturazione;

Proposte per il miglioramento del servizio

- Da una specifica e sintetica relazione tecnico-organizzativa si dovranno desumere le migliorie tecniche qualitative proposte in riferimento al servizio svolto.

Eventuale avvio di programmi di recupero e quindi di donazione degli alimenti in eccedenza freschi e cucinati dalla mensa (cibo pronto e non consumato che altrimenti verrebbe gettato) con particolare riferimento a:

- un programma di donazione, a fini di beneficenza, della potenziale eccedenza di cibo a Enti caritativi e/o Onlus, ai sensi della Legge n. 155/2003;

Dichiarazione, firmata dal legale rappresentante o da persona munita di comprovati poteri di firma, dell'impresa mandataria o di tutte le imprese raggruppande, in caso di RTI non costituito, che attesti anche in termini percentuali e per tipologia di attività le prestazioni che verranno fornite dalle singole Imprese raggruppate;

Dichiarazione di disponibilità di un Centro Cottura, nelle immediate vicinanze dalla sede Fondazione, idoneo alla veicolazione dei pasti e munito delle autorizzazioni sanitarie, per tutta la durata dell'appalto (Allegare copia stampa Google Maps);

Dichiarazione, sottoscritta dal Legale Rappresentante, motivata e comprovata del legale rappresentante che evidenzia le informazioni fornite nell'ambito dell'offerta che costituiscono segreto tecnico o commerciale;

(Allegato Q): Certificazione di qualità;

Possesso della Certificazione di Qualità Aziendale UNI EN ISO 9001: 2008 relativa al settore di competenza.

Per concludere la fase di sottomissione dell'offerta, i concorrenti dovranno rendere le seguenti dichiarazioni, che verranno prodotte automaticamente da Sintel e saranno firmate digitalmente tramite la sottoscrizione del file in formato .pdf riepilogativo dei dati dell'offerta:

Dichiarazione di accettazione invio comunicazioni fax/e-mail

➤ 8.3 DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

Nell'apposito campo on line "**Offerta economica**" presente sulla piattaforma Sintel, il Concorrente, **a pena di esclusione**, dovrà indicare la propria offerta economica tramite l'inserimento di un unico prezzo in euro, **comprensivo di tutte le prestazioni richieste** al netto dell'IVA, scontato rispetto alla base d'asta riferita al periodo, con un massimo di 2 cifre decimali separate dalla virgola, valido per l'intera durata contrattuale.

All'interno del campo "Oneri della Sicurezza", il Concorrente dovrà confermare il valore di 1.200 euro stabilito dalla Stazione Appaltante.

Il concorrente dovrà allegare, nell'apposito campo l'**Allegato Modello A1**: Modello offerta economica firmato digitalmente.

Tale modello dovrà contenere:

- Il Valore complessivo offerto (**inferiore alla base d'asta non superabile**) riferito all'intera durata contrattuale per l'esecuzione di tutte le attività richieste con riferimento all'importo totale stimato per la fornitura di beni e servizi;
- Il prezzo in euro, **per ogni singola prestazione richiesta**, scontato rispetto alla base d'asta al netto dell'IVA, con un massimo di 2 cifre decimali separate dalla virgola, valido per l'intera durata contrattuale. La mancanza del prezzo anche di una sola delle prestazioni richieste comporterà l'esclusione dalla gara:

a) Prezzo unitario di un pranzo per gli ospiti Rsa, CdI, utenti esterni e dipendenti Rsa e CdI. Il prezzo netto offerto per un pasto, a pena di esclusione, non deve superare €. 4,40 IVA esclusa

b) Prezzo unitario di una cena per gli ospiti Rsa, CdI, utenti esterni. Il prezzo netto offerto per un pasto, a pena di esclusione, non deve superare €. 4,05 IVA esclusa

c) Prezzo unitario di una colazione per gli ospiti Rsa, CdI, utenti esterni. Il prezzo netto offerto per una colazione, a pena di esclusione, non deve superare €. 0,65 IVA esclusa

d) Prezzo unitario di una merenda per gli ospiti Rsa, CdI, utenti esterni. Il prezzo netto offerto per una merenda, a pena di esclusione, non deve superare €. 0,55 IVA esclusa

e) Prezzo unitario per generi di conforto per dipendenti Rsa e CdI. Il prezzo netto offerto unitario, a pena di esclusione, non deve superare €. 2,20 IVA esclusa

- la ragione sociale, la sede, il numero di codice fiscale e di partita IVA della ditta offerente;
- nome, cognome, luogo e data di nascita, domicilio del/dei legale/i rappresentante/i o del procuratore autorizzato;
- la dichiarazione di disponibilità a mantenere valida l'offerta, al fine dell'espletamento delle procedure di gara, per 180 giorni dalla data di scadenza del termine fissato per la presentazione della stessa;

In caso di raggruppamenti temporanei d'impresе la dichiarazione d'offerta dovrà contenere l'indicazione delle parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese nonché l'impegno che, in caso di aggiudicazione, le imprese raggruppate si conformeranno alla disciplina contenuta nell'art. 37 del decreto Legislativo n.163/2006 e s.m.i.

Importante:

In caso di discordanza tra l'importo complessivo dell'offerta formulata in Sintel e quello riportato nel modello A1 al fine del calcolo della graduatoria di aggiudicazione, farà fede il valore inserito in Sintel. In questo caso ed in caso di incongruenza tra i valori economici riportati nell'allegato A1 la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere un chiarimento o un'integrazione della documentazione presentata al concorrente tramite il canale " Comunicazioni della Procedura" di Sintel.

Al termine della compilazione dell'offerta economica, Sintel genererà un documento in formato "pdf" che dovrà essere scaricato dal fornitore sul proprio terminale e, quindi, **sottoscritto con firma digitale** dal legale rappresentante o dal procuratore autorizzato.

Nel caso di raggruppamento temporaneo già costituito o consorzio stabile di concorrenti il file .pdf generato automaticamente dalla piattaforma Sintel deve essere sottoscritto con firma digitale dal legale rappresentante (o dal procuratore generale o speciale, i cui poteri dovranno essere comprovati mediante invio di copia della procura nella documentazione amministrativa) dell'impresa mandataria o del consorzio.

Nel caso di raggruppamento temporaneo da costituirsi o consorzio ordinario di concorrenti l'offerta economica dovrà essere sottoscritta con firma digitale dal legale rappresentante (o procuratore generale o speciale, come sopra indicato) di tutte le imprese raggruppande o consorziate.

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 46 del D. Lgs 163/2006 le imprese concorrenti possono essere invitate dalla Fondazione a completare o a fornire i chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati. La ditta dovrà far pervenire – solo in questo caso – quanto richiesto al seguente indirizzo di posta elettronica: acquisti.fondazionebssolidale@pec.it entro la data che verrà contestualmente comunicata, pena l'esclusione dalla gara.

Tutta la documentazione richiesta dovrà essere:

- sottoscritta tramite firma digitale dal legale rappresentante, dal procuratore autorizzato o comunque da altra persona legittimamente autorizzata ad impegnare l'impresa stessa, in caso di singola impresa, dal legale rappresentante o dal procuratore autorizzato di tutte le imprese partecipanti in caso di RTI/ATI/ConSORZI;
- inviata esclusivamente tramite piattaforma digitale SINTEL.

Pertanto, al termine della predisposizione e della sottoscrizione con firma digitale di tutta la documentazione, l'offerta dovrà essere inviata attraverso Sintel.

Il semplice caricamento (upload) della documentazione di offerta su Sintel non comporta l'invio dell'offerta alla Stazione Appaltante. L'invio dell'offerta avverrà soltanto mediante l'apposita procedura da effettuarsi al termine e successivamente alla procedura di redazione, sottoscrizione e caricamento su Sintel della documentazione che compone l'offerta. Il Concorrente è tenuto a verificare di avere completato tutti i passaggi richiesti da Sintel per procedere all'invio dell'offerta. Sintel darà comunicazione al fornitore del corretto invio dell'offerta. Sintel consente di salvare la documentazione di offerta redatta dal Concorrente, interrompere la redazione dell'offerta e riprenderla in un momento successivo. Il Manuale d'uso per il Fornitore e le istruzioni presenti sulla piattaforma forniscono le indicazioni necessarie per la corretta redazione e la tempestiva presentazione dell'offerta. Per qualsiasi informazione ed assistenza tecnica sull'utilizzo di Sintel è possibile contattare Lombardia Informatica S.p.A. al numero verde 800.116.738.

Nessun compenso spetta alle ditte concorrenti, anche se soccombenti, per le eventuali spese

sostenute per la partecipazione alla gara.

Tutta la documentazione richiesta per la partecipazione alla presente gara dovrà essere redatta in lingua italiana.

Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 46 del D. Lgs 163/2006 le imprese concorrenti possono essere invitate dall'Amministrazione a completare od a fornire i chiarimenti.

Nel caso di raggruppamento di imprese, dovranno essere presentati:

in forma congiunta e firmati digitalmente:

offerta economica (modello A1)

garanzia provvisoria

ricevuta del pagamento CIG

documentazione tecnica;

singolarmente da ciascuna ditta del raggruppamento, firmati digitalmente:

la restante documentazione.

In caso di ATI la cauzione provvisoria dovrà essere prodotta dall'impresa capogruppo.

Non saranno considerate valide, e saranno perciò escluse dalla gara le offerte:

- Incomplete, o espresse in modo difforme rispetto a quanto prescritto dal presente capitolato o espresse in modo condizionato o comunque mancanti anche di uno solo dei documenti o dichiarazioni richieste;
- Pervenute oltre il tempo utile;
- contenenti correzioni che non siano state dal concorrente espressamente confermate e sottoscritte;
- espresse con riferimento ad altra offerta, anche se modificative o aggiuntive;
- qualora si verifichi una delle condizioni di esclusione previste.

Saranno ritenute altresì nulle le offerte condizionate, contenenti riserve o espresse in modo indeterminato, così che non sia possibile desumere con certezza la volontà dell'offerente.

ART. 9 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'offerta dovrà essere formulata indicando **l'importo complessivo offerto**; in tale prezzo si considerano interamente compresi tutti i servizi, la fornitura di beni di consumo, le prestazioni, le spese e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente comunque la fornitura oggetto di gara.

L'aggiudicazione avverrà per lotto completo ed indivisibile e seguirà il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs n. 163/2006; pertanto, sarà aggiudicataria la ditta che avrà presentato la migliore offerta determinata sulla base del più alto punteggio complessivo conseguito, vale a dire che avrà ottenuto il punteggio massimo risultante dalla somma del **punteggio QUALITA'** (punteggio massimo conferibile **60 PUNTI**) e del punteggio **PREZZO** (punteggio massimo conferibile **40 PUNTI**).

Non verranno prese in considerazione, e verranno dunque escluse dalla procedura, offerte che non rispettino i minimi qualitativi di cui al presente capitolato.

In particolare, la Stazione Appaltante procederà all'apertura dell'offerta economica solo dopo

aver verificato che le offerte rispondono ai requisiti qualitativi indicati ed aver espresso una valutazione tecnica.

Il parametro della qualità sarà valutato in base alla documentazione tecnica presentata nonché alle eventuali informazioni integrative sottoposte a richiesta della Commissione.

I punti afferenti alla valutazione di qualità saranno attribuiti da una Commissione appositamente costituita, la quale attribuirà i relativi punteggi, a proprio insindacabile giudizio.

I punteggi di valutazione qualitativa saranno normalizzati a punti 60; pertanto alla ditta che avrà ottenuto il punteggio qualitativo più alto saranno attribuiti 60 punti, mentre alle altre ditte saranno assegnati punteggi proporzionalmente inferiori determinati in misura direttamente proporzionale al punteggio di qualità ottenuto.

Definizione dei criteri, sub criteri, pesi e sub pesi inerenti alla qualità

Il metodo utilizzato è il metodo aggregativo - compensatore (v. *Allegato P al D.P.R. n. 207/2010, II, lett. a, punto 4*) e in particolare:

<p>Organizzazione del servizio: PUNTI 6</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modello organizzativo di produzione dei pasti e delle successive fasi del processo, comprese le modalità di trasporto dei pasti - Personale impiegato presso il terminale/mensa nelle diverse fasi del servizio, con relativo mansionario e piano di formazione - Giudizio generale sull'efficacia dell'organizzazione con particolare riferimento alla descrizione delle filiera di produzione 	<p>MAX PUNTI 2</p> <p>MAX PUNTI 2</p> <p>MAX PUNTI 2</p>
<p>Descrizione del centro di cottura utilizzato per il servizio: PUNTI 12</p> <ul style="list-style-type: none"> - Descrizione dei locali e degli impianti e dei cicli di lavorazione seguiti - Attrezzature e tecniche di salvaguardia ai fini della riduzione dell'impatto ambientale - Procedure, attrezzature e aree dedicate alla preparazione e confezionamento delle diete speciali - Lay -out con percorsi - Personale impiegato e qualifiche 	<p>MAX PUNTI 2</p> <p>MAX PUNTI 3</p> <p>MAX PUNTI 3</p> <p>MAX PUNTI 2</p> <p>MAX PUNTI 2</p>
<p>Valutazione dei fornitori, degli alimenti e del menù: PUNTI 14</p> <ul style="list-style-type: none"> - Modalità di selezione dei fornitori, caratteristiche qualitative dei generi alimentari utilizzati - Proposta di menù settimanali a rotazione stagionale, autunno, inverno e primavera estate - procedure ed organizzazione interna preposta ai controlli qualità (quali ad es. laboratori interni- dietisti, biologi, ecc.) e alle misure atte a garantire la varietà del menù offerto 	<p>MAX PUNTI 8</p> <p>MAX PUNTI 3</p> <p>MAX PUNTI 3</p>
<p>Rintracciabilità: PUNTI 6</p> <ul style="list-style-type: none"> - Metodi e procedure atte a verificare e garantire la rintracciabilità delle derrate alimentari presso il centro cottura utilizzato per il servizio 	<p>MAX PUNTI 6</p>
<p>Sistema di prenotazione e rilevazione delle presenze: PUNTI 5</p>	

- Procedura prevista per la prenotazione dei pasti, la rilevazione delle presenze e relativa fatturazione	MAX PUNTI 5
Proposte per il miglioramento del servizio: PUNTI 10 - Da una specifica e sintetica relazione tecnico-organizzativa si dovranno desumere le migliorie tecniche qualitative proposte in riferimento al servizio svolto. L'assegnazione verrà effettuata in ragione dell'importanza delle migliorie proposte e della loro valenza gestionale - amministrativa che possano assicurare una significativa economia per l'ente - Tra le proposte migliorative verrà valutata la disponibilità del centro cottura idoneo alla preparazione e veicolazione dei pasti sito nelle vicinanze della Rsa Arici Sega, via Lucio Fiorentini 19/b (chilometraggio valutato con google maps)	MAX PUNTI 10
Programma di recupero degli alimenti in eccedenza: PUNTI 5 Il punteggio verrà assegnato ad insindacabile giudizio della Commissione che valuterà validi e concreti progetti di recupero degli alimenti in eccedenza freschi e cucinati dalla mensa (cibo pronto e non consumato che altrimenti verrebbe gettato) e programmi di donazione, a fini di beneficenza, della potenziale eccedenza di cibo a Enti caritativi e/o Onlus, ai sensi della Legge n 155/2003.	MAX PUNTI 5
Valutazione globale del progetto tecnico e del servizio proposto: PUNTI 2 Il punteggio verrà assegnato ad insindacabile giudizio della Commissione, che valuterà la completezza e chiarezza del progetto, nonché la complessiva efficienza ed adattabilità al contesto di quanto richiesto.	MAX PUNTI 2

A ciascun elemento della qualità sarà attribuito un giudizio sintetico a cui corrisponde un coefficiente compreso fra 0 e 1. La Commissione procederà alla valutazione con giudizio unanime ed uniforme.

I coefficienti come sopra calcolati verranno moltiplicati per i punteggi previsti e la somma dei punteggi ottenuti determinerà il punteggio totale assegnato ai vari elementi della qualità e quindi all'offerta tecnica.

L'analisi qualitativa delle offerte e le relative motivazioni verranno ricondotte ai seguenti giudizi di sintesi:

GIUDIZIO SINTETICO	Coefficiente
OTTIMO	1
DISTINTO	0,85
PIU' CHE ADEGUATO	0,70
ADEGUATO	0,55
PARZIALMENTE ADEGUATO	0,40
INADEGUATO	0,25
GRAVEMENTE INADEGUATO	0,10
NON VALUTABILE	0,00

N.B.: LE DITTE CHE AVRANNO CONSEGUITO UN PUNTEGGIO QUALITATIVO COMPLESSIVO INFERIORE A **36/60**, **NON** VERRANNO AMMESSE ALLA FASE SUCCESSIVA DI APERTURA DELLE OFFERTE ECONOMICHE.

OFFERTA ECONOMICA

Punti: 40 suddivisi

Il punteggio massimo di 40 punti verrà attribuito all'offerta con il prezzo più basso tra quelle ammesse; alle altre offerte verrà assegnato un minor punteggio determinato dal confronto proporzionale con l'offerta più bassa, seguendo la formula del prezzo minimo:

$$\frac{\text{Valore minimo offerto}}{\text{Valore singola offerta}} \times 40$$

L'aggiudicazione sarà effettuata a favore dell'offerente che avrà ottenuto il maggior punteggio nella sommatoria tra il punteggio attribuito agli elementi di natura qualitativa e agli elementi di natura quantitativa (**max 100**).

In caso di non chiarezza nella presentazione di quanto richiesto, la Commissione Giudicatrice attribuirà punteggio 0 alla voce in esame.

La Commissione di gara si riserva la facoltà – durante le operazioni di valutazione dei progetti tecnici – di accedere presso i centri cottura delle ditte concorrenti, al fine di verificare la rispondenza con quanto dichiarato nel progetto.

La Stazione Appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purchè ritenuta congrua.

Non verranno accettate offerte alternative.

La Fondazione si riserva di non aggiudicare l'intero servizio, o parte di esso, qualora le offerte presentate in sede di gara non siano compatibili con le disponibilità di bilancio.

La SA non procederà all'affidamento del servizio qualora sussistano opposti fondati motivi di pubblico interesse.

In relazione alle norme del regolamento generale dello Stato, il concorrente che avrà presentato la migliore offerta resta vincolato, anche in pendenza dell'accettazione dell'offerta stessa da parte della SA.

Ai sensi di legge, il contratto non è tacitamente rinnovabile e pertanto si intende disdetto alla naturale scadenza, salvo quanto previsto dal presente capitolato.

La SA si riserva il diritto di non procedere all'aggiudicazione nel caso in cui l'offerta presentata non venga ritenuta idonea.

E' altresì facoltà della SA di interrompere o annullare in qualsiasi momento la procedura di gara, senza che i concorrenti possano vantare diritti o attese di sorta.

Tutti gli elementi di giudizio qualitativo forniti dalla ditta aggiudicataria costituiscono formale impegno e sono quindi integralmente recepiti nel contratto.

Offerte anormalmente basse

L'Amministrazione aggiudicatrice provvederà alla verifica delle offerte anormalmente basse, secondo quanto stabilito dall'art. 86 del D. Lgs n. 163/2006.

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente articolo si rimanda al testo integrale degli artt. n. 86 e 87 del D. Lgs n. 163/2006.

ART. 10 MODALITÀ DI ESPLETAMENTO DELLA GARA

L'apertura, l'esame e la valutazione dell'offerta pervenuta sono demandate ad un'apposita Commissione nominata dalla Fondazione che opererà attraverso la piattaforma Sintel, a garanzia della segretezza e dell'inalterabilità della documentazione inviata dai Concorrenti, nonché del tracciamento e della registrazione delle operazioni di gara.

La gara si svolgerà secondo le seguenti modalità:

1a fase: Controllo sul possesso dei requisiti (in seduta pubblica).

Nella data che sarà preventivamente comunicata, presso gli uffici della Fondazione, il Seggio di gara procederà, in seduta aperta, operando attraverso il sistema informatico Sintel, allo svolgimento di tutte le attività, al fine di procedere all'ammissione preliminare della ditta alla gara:

- verifica elenco Ditte partecipanti alla gara;
- verifica della Firma Digitale;
- verifica domanda di partecipazione e requisiti, al fine di accertare la presenza della documentazione amministrativa richiesta nella gara.
- richiesta al 10% delle ditte di comprovare i requisiti tecnico economici ex art. 48, c.1

2a fase: valutazione tecnica(in seduta segreta).

Dopo la verifica della documentazione amministrativa e prima di procedere all'apertura delle offerte economiche, la Stazione Appaltante procederà alla valutazione tecnica dei progetti offerti, anche sulla base delle schede tecniche caricate sulla Piattaforma e annesse all'offerta.

3a fase: apertura offerta economica (in seduta pubblica).

La Fondazione comunicherà alla ditta, con mezzo idoneo e con preavviso, l'ora ed il giorno in cui verranno aperte le buste elettroniche relative alle offerte economiche.

Nell'ora e giorno stabiliti, si procederà, in seduta aperta, all'apertura delle buste chiuse elettronicamente, contenenti le offerte economiche:

- il Sistema procede alla "Valutazione delle componenti economiche presenti in ogni offerta";
- in automatico procede all'assegnazione del punteggio ed alla formazione della graduatoria dei concorrenti;
- segnala il superamento della base d'asta;
- segnala l'offerta Anomala.

Si precisa che le persone che interverranno alla gara, se non titolari o legali rappresentanti del concorrente offerente, potranno presenziare solo se munite di documento idoneo a comprovare la loro legittimazione ad agire in nome e per conto del concorrente.

4° fase: Aggiudicazione.

Il Presidente di Commissione procederà quindi alla proclamazione provvisoria della ditta aggiudicataria.

L'aggiudicazione provvisoria sarà comunicata al fornitore tramite il Sistema.

Delle suddette operazioni verrà data evidenza a sistema. Per ciascuna operazione effettuata a Sistema, nonché per ciascuna attività verrà redatto apposito verbale.

La Commissione ha la facoltà di richiedere la regolarizzazione della documentazione e la presentazione di informazioni e chiarimenti, assegnando al Concorrente un termine perentorio.

Nel caso in cui i documenti predetti non siano forniti, ovvero dal loro contenuto non si evinca la dimostrazione dei requisiti previsti dal bando di gara e dal capitolato d'appalto, la SA provvederà ad annullare l'aggiudicazione.

La stipula del contratto sarà subordinata al positivo accertamento in ordine all'insussistenza a carico dell'aggiudicatario dei relativi impedimenti. Il raggruppamento temporaneo di impresa dovrà presentare i documenti predetti con riferimento a ciascuna impresa partecipante allo stesso.

Qualora non dovesse essere adottato il provvedimento di aggiudicazione del servizio, la ditta aggiudicataria non avrà nulla a pretendere salva la restituzione del deposito cauzionale, qualora fosse stato prestato.

La SA richiederà alla ditta aggiudicataria la produzione di idonea documentazione a comprova del possesso dei requisiti relativi a quanto dichiarato. Pena la decadenza dell'aggiudicazione, la ditta dovrà provvedervi entro 10 giorni dalla data di ricezione della specifica richiesta in tal senso.

Ove risulti aggiudicatario un raggruppamento temporaneo d'impresе, questo dovrà presentare la documentazione sopraindicata con riferimento a ciascuna impresa riunita.

Lo stesso raggruppamento dovrà presentare il mandato collettivo speciale con rappresentanza previsto dall'art. 37 c. 8 del citato Decreto Legislativo n. 163/2006 e successive modificazioni ed integrazioni. Nel medesimo termine di 10 giorni, l'affidatario dovrà inoltre presentare i documenti occorrenti per la verifica "antimafia" ai sensi del Decreto Legislativo n. 490/94 e del D.P.R. 252/98 e successive modificazioni ed integrazioni nonché la certificazione di regolarità contributiva di cui all'art. 2 del Decreto Legge 25 settembre 2002 n. 210, convertito dalla legge 22 novembre 2002 n. 266 e di cui all'art. 3 c. 8 del Decreto Legislativo 14 agosto 1996 n. 494 e s.m.i..

Nel caso in cui i documenti predetti non siano forniti, ovvero dal loro contenuto non si evinca la dimostrazione dei requisiti previsti dal bando di gara e dal capitolato d'appalto, la Fondazione Brescia Solidale Onlus provvederà ad annullare l'aggiudicazione ed a dichiarare aggiudicatario il secondo classificato, previa la verifica dei documenti richiesti ai precedenti articoli.

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 e successive modificazioni ed integrazioni, i dati di cui la Fondazione verrà in possesso saranno trattati nel rispetto di quanto disposto dalla citata legge ed esclusivamente in ordine al procedimento instaurato per l'affidamento della fornitura oggetto del presente appalto.

ART. 11 TERMINI E MODALITÀ DI VERSAMENTO DELLA CONTRIBUTIONE (CIG)

In ossequio a quanto previsto dalla Deliberazione Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture in materia di "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266 per l'anno 2007", i concorrenti che intendono partecipare alla presente procedura di gara per l'aggiudicazione del "*Servizio di ristorazione per le strutture residenziali e semiresidenziali per anziani della Fondazione Brescia Solidale Onlus*" sita in Via Lucio Fiorentini 19/b Brescia sono tenuti alla registrazione e al pagamento della contribuzione quale condizione di ammissibilità alla procedura di selezione del concorrente.

Con riferimento al codice identificativo della gara, il pagamento della contribuzione deve avvenire con la seguente modalità:

mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avcp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale.

Il CIG che identifica la procedura è: 6132528233

ART. 12 CAUSE DI ESCLUSIONE

E' considerata legittima causa di esclusione dalla presente procedura, il verificarsi di una delle ipotesi di cui all'art. 46, c.1 bis, del D. Lgs. n. 163/2006.

FONDAZIONE BRESCIA SOLIDALE ONLUS

SEZIONE II

***Servizio di ristorazione per le strutture residenziali e semiresidenziali per anziani
della Fondazione Brescia Solidale Onlus***

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA

ART. 1 - CONTENUTO DELLA PRESTAZIONE

Costituisce oggetto della presente gara l'appalto del servizio di somministrazione giornaliera di pasti per gli ospiti delle seguenti strutture residenziali e semiresidenziali della Fondazione Brescia Solidale Onlus:

- RSA Arici Sega, via Lucio Fiorentini 19/b Brescia
- RSA Villa Elisa , via San Polo 2 Brescia
- CDI Primavera, presso RSA Arici Sega via Lucio Fiorentini 19/b Brescia
- CDI Achille Papa, via Del Santellone 2 Brescia

Modalita' operative del servizio

Il servizio si basa sulla preparazione, fornitura e somministrazione di pasti veicolati presso i locali delle strutture sopra elencate.

La consegna dei pasti agli ospiti-degenti dovrà essere effettuata preferibilmente in navette termiche da indirizzare direttamente ai reparti stessi (almeno 15 minuti prima della somministrazione) In alternativa, potranno essere consegnati in contenitori termici e trasferiti nelle navette da personale della ditta. La distribuzione dei pasti ai degenti sarà effettuata da personale della Fondazione.

E' prevista la fornitura ai reparti di generi alimentari vari da consegnarsi una volta alla settimana (acqua, zucchero, olio di oliva extravergine, aceto, sale, limoni etc.) in misura appropriata rispetto ai pasti forniti.

La ditta dovrà provvedere tramite proprio incaricato a ritirare le prenotazioni presso i Caposala (o loro delegati), per quanto concerne il numero dei degenti, il numero degli eventuali digiuni, il numero delle eventuali integrazioni ed il numero dei dipendenti che usufruiscono del servizio mensa, secondo le modalità concordate con il Servizio Approvvigionamenti.

Le consegne dovranno essere effettuate ai seguenti orari:

- pranzo ore 11.45 – 12.15;
- cena ore 17.45 – 18.15.

L'incaricato della ditta fornitrice dovrà attendere l'esito del controllo effettuato dagli operatori dei reparti, per la verifica della corrispondenza delle quantità fornite.

Per la colazione e la merenda, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle consegne del caffè, del latte, dell'orzo e del thè, pane, fette biscottate, biscotti friabili e di quant'altro occorrente, settimanalmente.

N.B.: Gli orari sopra indicati e le modalità di espletamento del servizio al fine della sua ottimizzazione, potranno subire variazioni anche in relazione a proposte da parte della ditta aggiudicataria, fatta salva l'approvazione delle modifiche da parte della referente della Fondazione.

In caso di scioperi o di altri eventi di forza maggiore, che possano influire sul normale espletamento del servizio, il referente della Fondazione dovrà essere avvisato con congruo anticipo e la Ditta si farà carico, comunque, di fornire pasti standard indifferenziati ai degenti e ai dipendenti, sulla base di menù approvati dalle strutture sopra richiamate.

Quanto sopra vale, in quanto compatibile, anche per il servizio presso le strutture semiresidenziali

Oneri a carico della Ditta fornitrice:

- acquisto e stoccaggio delle materie prime
- preparazione e cottura delle vivande
- confezionamento dei pasti in contenitori termici coibentati
- trasporto dei pasti alla Sede del servizio
- sistemazione nei carrelli termici in dotazione nelle strutture e preparazione dei vassoi per gli ospiti allettati delle RSA
- distribuzione dei carrelli nei reparti
- ritiro carrelli stoviglie e vassoi per il lavaggio
- lavaggio dei vassoi, stoviglie dei carrelli e dei contenitori utilizzati
- acquisto prodotti detergenti e sanificanti
- riordino e sanificazione locali e attrezzature utilizzate
- riconsegna delle stoviglie nei reparti
- consegna dei generi di conforto per gli operatori, dei generi necessari per le colazioni e le merende, dei generi alimentari complementari (quando richiesti)
- fornitura dei materiali necessari alle ricariche per il funzionamento dei distributori di bevande
- fornitura di vassoi e carrelli termici per la distribuzione dei pasti
- fornitura di sistema per l'erogazione di acqua microfiltrata, naturale e frizzante da installare in prossimità delle sale da pranzo
- Fornitura di acqua oligominerale naturale o gasata (bottiglie da ml 500 in PET) da distribuire nelle camere di degenza e mensa dipendenti.
- gestione rifiuti con raccolta differenziata
- manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature pertinenti ai locali concessi in uso.
- predisposizione dei menù stagionali supportati da indicazioni dietetiche
- controllo e preparazione diete speciali per utenti con patologie certificate
- controllo Qualità e applicazione protocollo HACCP in tutte le fasi operative
- supervisione del servizio da parte di un Responsabile qualificato

Oneri a carico della Stazione appaltante:

- messa a disposizione degli impianti e delle attrezzature pertinenti ai locali terminale/mensa
- manutenzione straordinaria dei locali
- utenze (elettricità, gas, acqua, riscaldamento e raffreddamento)
- tassa dei rifiuti

Elementi costitutivi del servizio per ciascuna struttura e categoria di utenti

Gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna struttura e categoria di utenti sono i seguenti:

<u>VILLA ELISA</u>		
	<u>A CARICO DITTA</u>	<u>A CARICO FONDAZIONE</u>
COLAZIONI E MERENDE	Consegna, il giorno precedente, delle derrate necessarie per la colazione e per le merende ai vari nuclei	Preparazione colazioni e merende nelle cucinette di nucleo
		Distribuzione colazioni e merende
		Lavaggio stoviglie
		Pulizia cucinette dopo colazioni e merende

	<u>A CARICO DITTA</u>	<u>A CARICO FONDAZIONE</u>
PRANZI E CENE	Attivazione carrelli termici	
	Preparazione, confezionamento, trasporto pasti e diete	
	Sistemazione dei contenitori dei pasti in pluriporzione e delle diete in monoporzione nei carrelli termici dei vari nuclei	Preparazione dei tavoli, dei vassoi per gli allettati.
	Consegna dei carrelli termici ai nuclei	Distribuzione dei pasti agli ospiti
	Ritiro carrelli stoviglie da lavare e dei carrelli termici	Sbarazzo dei tavoli
	Lavaggio stoviglie, vassoi, carrelli e contenitori	Pulizia delle sale da pranzo e delle cucinette di nucleo dopo i pasti
	Pulizia giornaliera e periodica dei carrelli termici in dotazione ai nuclei	
	Riconsegna stoviglie pulite ai nuclei	
	Pulizia giornaliera e periodica dei locali assegnati alla Ditta (locale preparazione, locale lavaggio, bagni, magazzini)	

<u>RSA ARICI SEGA</u>		
	<u>A CARICO DITTA</u>	<u>A CARICO FONDAZIONE</u>
COLAZIONI E MERENDE	Consegna, il giorno precedente, con la cena, delle derrate deperibili e non, necessarie per la colazione e dopo pranzo consegna dei generi deperibili e non per le merende ai vari nuclei	Preparazione colazioni e merende nelle cucine di reparto
		Distribuzione colazioni e merende
	Controllo periodico dell'attrezzatura necessaria per la preparazione delle bevande calde, collocate nei singoli nuclei	Pulizia giornaliera delle attrezzature necessarie per la preparazione delle bevande calde, collocate nei singoli nuclei
		Lavaggio stoviglie colazioni e merende
		Pulizia cucine e luoghi di consumazione all'interno dei nuclei dopo colazioni e merende

PRANZI E CENE	<u>A CARICO DITTA</u>	<u>A CARICO FONDAZIONE</u>
	Attivazione carrelli termici	
	Preparazione, confezionamento, trasporto pasti e diete	
	Sistemazione dei contenitori dei pasti in pluriporzione nei carrelli termici dei vari nuclei	Preparazione dei tavoli e dei vassoi per gli allettati.
		Sbarazzo dei tavoli e pulizia
	Consegna dei carrelli termici ai nuclei + generi di conforto per la notte per personale di pendente	Distribuzione dei pasti agli ospiti
	Ritiro carrelli stoviglie da lavare e dei carrelli termici	Pulizia delle sale da pranzo e delle cucinette di nucleo dopo i pasti
	Lavaggio stoviglie, vassoi, carrelli e contenitori	
	Pulizia giornaliera e periodica dei carrelli termici in dotazione ai nuclei	
	Riconsegna stoviglie pulite ai nuclei	
	Pulizia giornaliera e periodica dei locali assegnati alla Ditta (locale cucina, lavaggio, bagni, spogliatoi, magazzini)	

CENTRO DIURNO PRIMAVERE		
PRANZO	<u>A CARICO DITTA</u>	<u>A CARICO FONDAZIONE</u>
	Attivazione carrelli termici	
	Preparazione, confezionamento, trasporto pasti e diete	
	Sistemazione dei contenitori dei pasti in pluriporzione nel carrello termico	Preparazione dei tavoli
	Consegna del carrello termico nella sala da pranzo del CDI	Distribuzione dei pasti agli ospiti
	Ritiro carrelli stoviglie da lavare e dei carrelli termici	Sbarazzo dei tavoli
	Lavaggio stoviglie e carrelli	
	Pulizia giornaliera e periodica del carrello termico in dotazione al CDI	

	Riconsegna stoviglie pulite	
		Pulizia della sala da pranzo

	<u>A CARICO DITTA</u>	<u>A CARICO FONDAZIONE</u>
MERENDE	Consegna delle merende con il pranzo	
		Distribuzione merende
	Controllo periodico dell'attrezzatura necessaria per la preparazione delle bevande calde	Pulizia giornaliera delle attrezzature necessarie per la preparazione delle bevande calde, collocate nei singoli nuclei
		Lavaggio stoviglie merende

CENTRO DIURNO A. PAPA		
	<u>A CARICO DITTA</u>	<u>A CARICO FONDAZIONE</u>
PRANZO		Attivazione carrelli termici
	Preparazione, confezionamento, trasporto pasti - diete - alimenti per le merende	
		Sistemazione dei contenitori dei pasti in pluriporzione nel carrello termico
		Preparazione dei tavoli
	Ritiro e lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti	Distribuzione dei pasti agli ospiti
		Sbarazzo dei tavoli e lavaggio stoviglie
		Pulizia della sala da pranzo
MERENDE		Preparazione e distribuzione merende, riordino spazi e attrezzature utilizzati

PRECISAZIONI

Villa Elisa

I pasti in pluriporzione devono essere consegnati dal trasportatore presso l'apposito locale nel seminterrato dove sono posizionati i carrelli termici.

I carrelli termici, a cura del personale della I. A., dovranno essere consegnati negli orari stabiliti ai tre nuclei in cui è divisa la struttura dotati di sale da pranzo e di cucinette.

I vassoi per gli ospiti allettati sono preparati direttamente dagli operatori della Fondazione attingendo dai carrelli delle pluriporzioni.

Le diete dovranno pervenire in monoporzione, preparate direttamente presso il centro di cottura e riportare in etichetta il nome del destinatario, la tipologia di piatto e la grammatura a crudo e a cotto del piatto finito.

Il lavaggio, a carico della I.A. avviene nell'apposito locale del seminterrato, dotato di lavastoviglie. L'attività di lavaggio è prevista a fine pranzo (indicativamente ore 13) e a fine cena (indicativamente ore 19).

Alla Ditta aggiudicataria è inoltre assegnato un magazzino.

Il personale usufruisce degli spogliatoi del personale della Fondazione (la pulizia è a carico della Fondazione). Viene invece riservato un bagno al personale della Ditta con pulizia a carico della stessa

RSA Arici Sega, CDI Primavera:

I due servizi sono collocati nello stesso stabile e pertanto l'organizzazione del servizio è unitaria.

I locali a disposizione della Ditta sono collocati al piano interrato dell'Arici Sega e sono:

- un locale smistamento pasti adibito a zona ricevimento pasti
- un locale lavaggio dotato di lavastoviglie
- bagno e spogliatoi ad uso esclusivo del personale della I.A. (la pulizia è a carico dell'I.A.)

E' prevista la consegna di **pasti in pluriporzione** per le sottoelencate sale da pranzo:

- Arici Sega nucleo 1-2-3-4-5-6 collocati al piano terra e al piano primo: pranzo e cena in reparto;
- CDI Primavera: pranzo a piano terra in sala da pranzo .

L'attività di lavaggio è prevista a fine pranzo (indicativamente ore 13) e a fine cena (indicativamente ore 19,30).

CDI A. Papa

E' prevista la consegna e il ritiro dei soli contenitori termici.

❖ **SCHEMA RIASSUNTIVO DEGLI ONERI A CARICO DELLA DITTA E DELLA FONDAZIONE**

C O L L A Z I O N I	Descrizione operazioni	VILLA ELISA		ARICI SEGA		CDI Primavere		CDI Papa	
		Fond.	Ditta	Fond.	Ditta	Fond.	Ditta	Fond.	Ditta
	Consegna alimenti		✓		✓				
	Allestimento tavoli	✓		✓					
	Preparazione colazioni	✓		✓					
	Distribuzione	✓		✓					
	Sbarazzo tavoli	✓		✓					
	Pulizia locali	✓		✓					
	Lavaggio stoviglie	✓		✓					
	Lavaggio attrezzature		✓		✓				
P R A N Z O	Descrizione operazioni	VILLA ELISA		ARICI SEGA		CDI Primavere		CDI Papa	
		Fond.	Ditta	Fond.	Ditta	Fond.	Ditta	Fond.	Ditta
	Attivazione riscaldamento carrelli		✓		✓		✓	✓	
	Preparazione pasti		✓		✓		✓		✓
	Confezionamento pasti		✓		✓		✓		✓
	Trasporto pasti		✓		✓		✓		✓
	Allestimento tavoli	✓		✓		✓		✓	
	Consegna pasti sale e reparti		✓		✓		✓	✓	
	Preparazione vassoi ospiti allestati	✓		✓					
	Distribuzione pasti ospiti	✓		✓		✓		✓	
	Servizio pasti dipendenti(a richiesta)		✓		✓		✓		Solo forniture
	Sbarazzo dei tavoli	✓		✓		✓		✓	
	Ritiro carrelli stoviglie e vassoi		✓		✓		✓	✓	
	Pulizie sala da pranzo	✓		✓		✓		✓	
	Lavaggio stoviglie		✓		✓		✓	✓	
	Lavaggio contenitori		✓		✓		✓		✓
	Riconsegna stoviglie a reparti e sale		✓		✓		✓		
	Pulizia e sanificazione locali, preparazione/lavaggio		✓		✓		✓	✓	
M E R E N D A	Descrizione operazioni	VILLA ELISA		ARICI SEGA		CDI Primavere		CDI Papa	
		Fond.	Ditta	Fond.	Ditta	Fond.	Ditta	Fond.	Ditta
	Consegna alimenti		✓		✓		✓		✓
	Preparazione merende	✓		✓		✓		✓	
	Distribuzione merende	✓		✓		✓		✓	
	Lavaggio stoviglie	✓		✓		✓		✓	
	Riordino locali di reparto	✓		✓		✓		✓	

	Descrizione operazioni	VILLA ELISA		ARICI SEGA		CDI Primavera		CDI Papa	
		Fond.	Ditta	Fond.	Ditta	Fond.	Ditta	Fond.	Ditta
CENA	Attivazione riscaldamento carrelli		✓		✓				
	Preparazione pasti		✓		✓				
	Confezionamento pasti		✓		✓				
	Trasporto pasti		✓		✓				
	Allestimento tavoli	✓		✓					
	Consegna pasti sale e reparti		✓		✓				
	Preparazione vassoi ospiti allettati	✓		✓					
	Distribuzione pasti ospiti	✓		✓					
	Pasti dipendenti (se richiesto)		✓		✓				
	Sbarazzo dei tavoli	✓		✓					
	Ritiro carrelli stoviglie e vassoi		✓		✓				
	Pulizie sala da pranzo	✓		✓					
	Lavaggio stoviglie		✓		✓				
	Lavaggio contenitori		✓		✓				
	Riconsegna stoviglie a reparti e sale		✓		✓				
	Pulizia e sanificaz. locali preparazione/ lavaggio		✓		✓				

❖ SERVIZIO DI PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione dei pasti avverrà secondo le seguenti modalità:

- per le RSA Villa Elisa, Arici Sega: prenotazione settimanale trasmessa dai reparti e comunicazione giornaliera delle variazioni per assenze ospiti entro le ore 9,30 del giorno stesso. Le assenze avvenute dopo le ore 9.30 saranno comunicate entro le ore 16.00 ai fini del conteggio delle cene.
- per i Centri Diurni Integrati: prenotazione settimanale e conferma giornaliera comunicata entro le ore 09.30 del giorno stesso.
- per il personale dipendente: prenotazione giornaliera comunicata entro le ore 9,30 del giorno stesso per il pranzo ed entro le ore 16.00 per i generi di conforto per gli operatori in turno serale o notturno.

L' Impresa deve garantire i pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione e il rispetto delle grammature.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, previa autorizzazione della Stazione Appaltante e successiva comunicazione alle caposala della sostituzione da effettuare.

La Ditta aggiudicataria deve adottare una valida soluzione da proporsi in sede di offerta per utilizzare il sistema informatizzato di prenotazione, di gestione e contabilizzazione ritenuto più idoneo (a scheda, moduli, penne ottiche, con relativa elaborazione e stampa giornaliera dei dati); le attrezzature proposte ed il personale per il loro utilizzo devono essere fornite dalla Ditta aggiudicataria.

❖ CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU'

La Ditta dovrà presentare un menù standard articolato su 07 giorni, con 2 menù (1 estivo e 1 invernale), (4 menù standard mensili) che verranno sottoposti all'approvazione della Direzione sanitaria, tenuto conto che la ristorazione è rivolta prevalentemente a persone anziane con problemi di masticazione.

Le grammature minime sono precisate nelle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato.

I menù settimanali a rotazione stagionale saranno predisposti con periodicità da concordarsi fra i rappresentanti dell'appaltatore ed il personale preposto della Fondazione.

Si precisa che, ai sensi della normativa vigente (L. 30.03.2001 n. 125 e Direttiva della Conferenza permanente tra Stato e Regioni), non è possibile somministrare ai dipendenti bevande alcoliche.

Composizione del pasto giornaliero per gli utenti delle Rsa (dieta comune):

- colazione:

Caffè di orzo, thè caldo e freddo, latte caldo o freddo, cappuccino, succo di frutta erogati da macchina distributrice. Limoni per the (n. 1 ogni 10 degenti) La macchina eroga anche acqua calda e fredda.

Pane (bianco ed integrale), fette biscottate e fette integrali, biscotti secchi/zuppa latte/frollini tutto in confezioni monoporzione (25/30 gr) o brioche confezionate, marmellata (vari gusti – mono confezioni da gr. 25/30 a richiesta), miele (mono confezioni da gr.20/30 a richiesta. The' e biscotti per diabetici (in monoporzione da 25/30 gr).

- pranzo:

un primo piatto (a scelta fra tre)

un secondo piatto (a scelta fra tre)

un contorno (a scelta fra verdura cotta, verdura cotta frullata, purea di patate , verdura cruda)

un frutto fresco o composta di frutta, yogurt, frutta cotta (150/200 gr.). Nella frutta fresca deve essere prevista giornalmente la disponibilità della banana. Almeno una volta la settimana prugne cotte denocciolate o purea di prugne, con possibilità di prevederne l'erogazione dalla macchina distributrice, budino alla vaniglia o cioccolato, fruttini di gusti vari.

pane (bianco ed integrale, 1/2 panini mono confezione da gr. 50/60 circa cad.) o crissini
acqua microfiltrata naturale o gasata , e fornitura di ¼ litro di vino rosso (Bric) a richiesta;
caffè d'orzo

In alternativa: piatto unico caldo/piatto unico freddo

- merenda:

A scelta fra Caffè di orzo, thè caldo e freddo, latte, cappuccino, succo di frutta, fette biscottate (mono confezioni da gr. 15), biscotti friabili (mono confezioni da 25/30 gr), yogurt, frutto fresco, budino, gelato.

- cena

un primo piatto (a scelta fra tre)

un secondo piatto (a scelta fra tre)

un contorno (a scelta fra verdura cotta, verdura cotta frullata, purea di patate , verdura cruda)

un frutto fresco o composta di frutta, yogurt, frutta cotta (150/200 gr.). Nella frutta fresca deve essere prevista giornalmente la disponibilità della banana. Almeno una volta la settimana prugne cotte denocciolate o purea di prugne, con possibilità di prevederne l'erogazione dalla macchina distributrice, budino alla vaniglia o cioccolato.

pane (bianco ed integrale, 1/2 panini mono confezione da gr. 50/60 circa cad.) o crissini
acqua microfiltrata naturale o gasata , e fornitura di ¼ litro di vino rosso (Bric) a richiesta;

caffè d'orzo/ camomilla

In alternativa: piatto unico caldo/piatto unico freddo

Le portate costituenti il pasto dovranno essere atte, per qualità e quantità a garantire una soddisfacente consumazione del pasto ed un corretto apporto nutrizionale. Per le grammature si fa riferimento all'allegato n. 2

Il pasto dovrà essere così composto:

1. PRIMO PIATTO: con almeno tre alternative di cui una in bianco;
2. SECONDO PIATTO: con almeno tre alternative di cui una costituita da piatto freddo;
3. CONTORNO: con almeno tre alternative di cui una costituita da verdura cruda;
4. FRUTTA: un frutto a scelta tra frutta fresca di stagione;
5. PANE BIANCO O PANE INTEGRALE O GRISSINI: a scelta;
6. ACQUA MINERALE NATURALE O GASSATA microfiltrata e BIBITE, VINO BIANCO E ROSSO IN TETRABRIC
- 7- CAFFE' D'ORZO A FINE PASTO
- 8- CAMOMILLA A FINE

L'appaltatore dovrà inoltre garantire:

- la fornitura del pasto del giorno omogeneizzato caldo secondo prenotazione
- Pasto unico freddo (composto da Yogurt, fruttino, carne frullata o mousse gusti vari, budino)
- la possibilità di avere le seguenti sostituzioni:
 - 1) al posto del primo piatto del giorno
 - semolino
 - minestra
 - 2) al posto del secondo piatto:
 - prosciutto crudo o cotto
 - formaggi a scelta
 - bistecca o fettina di bovino adulto o di pollo ai ferri di g. 100 a crudo
 - tonno o carne in scatola

Nota bene:

- 1) Deve essere consegnato zucchero a parte per le bevande.**
- 2) Ogni domenica deve essere previsto il dolce (Gelato nella stagione estiva)**
- 3) Deve essere prevista la consegna di acqua oligominerale naturale o frizzante (in bottiglie da 500 ml) a richiesta indicativamente una al giorno per paziente delle due Rsa e pranzo dipendenti.**
- 4) Deve essere prevista la consegna al bisogno di prodotti per il condimento (sale, aceto, olio extravergine di oliva), formaggio grattugiato (in monoporzione).**

❖ **STRUTTURA DEI MENU' PER GLI UTENTI DEI CDI (DIETA COMUNE)**

Per gli utenti dei CDI viene utilizzato il medesimo menù delle RSA, fermo restando, la possibilità di usufruire di diete speciali o personalizzate, su indicazione del personale medico della S.A.

Per i CDI non è prevista la colazione e la cena mentre è prevista la merenda.

Il dolce previsto alla domenica per gli ospiti delle RSA dovrà essere consegnato ai CDI il giovedì in aggiunta alla frutta e servito a merenda.

❖ **MENU' ALTERNATIVI PER LE FESTIVITA' PER LE RSA**

L'I.A. s'impegna, in occasione delle principali festività nazionali o locali, alla predisposizione di menu alternativi. Tale menù dovrà essere concordato con i rappresentanti della S.A. con anticipo di almeno dieci giorni.

Le principali festività sono:

- Capodanno
- Epifania
- Pasqua
- Lunedì dell'Angelo
- Ferragosto
- Ognissanti
- Immacolata Concezione
- Santo Natale,
- Santo Stefano
- Ultimo dell'Anno (cenone di S. Silvestro)
- ed eventuali eventi da commemorare, massimo cinque volte all'anno (tipo pranzo di natale con i parenti o festa dei nonni)

La struttura del menù dovrà comprendere:

- antipasto
- due primi a scelta (tra i quali una alternativa morbida)
- due secondi piatti (tra i quali una alternativa morbida)
- tre contorni a scelta
- frutta sciropata o macedonia di frutta fresca
- dolce da definire di volta in volta e vino spumante moscato

In occasione delle festività potranno partecipare al pranzo parenti o altri ospiti. La prenotazione di questi pasti sarà comunicata all'I.A. con preavviso di giorni tre per consentire adeguati approvvigionamenti. Non è prevista alcuna maggiorazione economica per i pranzi speciali, né per gli ospiti delle RSA, né per gli ospiti esterni.

Su richiesta della Fondazione, con modalità da concordare, il gestore dovrà predisporre, al prezzo da convenirsi, pasti o servizi buffet per occasioni particolari (convegni, riunioni e simili).

❖ **MENU' ALTERNATIVI PER LE FESTIVITA' PER I CENTRI DIURNI INTEGRATI**

Sono previsti cinque pranzi speciali, con menù da concordarsi con i rappresentanti della S.A. con anticipo di almeno dieci giorni.

Le principali festività sono:

1. Epifania (anticipata al giorno precedente)
2. Pasqua (con data da concordare)
3. Natale (con data da concordare)
4. Ultimo dell'anno
5. ed eventuali eventi da commemorare, massimo cinque volte all'anno (tipo pranzo di natale con i parenti o festa dei nonni)

❖ **PASTI DIPENDENTI E STRUTTURA DEI MENU'**

E' consentito ai dipendenti della Fondazione di usufruire dei pasti presso le rispettive RSA nella fascia oraria dalle ore 13 alle ore 14,30
La struttura del menù per il pranzo dei dipendenti è uguale alla struttura del menù pranzo degli ospiti di cui al presente capitolato.

❖ **COMPOSIZIONE DEI GENERI DI CONFORTO PER GLI OPERATORI IN TURNO SERALE E NOTTURNO**

L'Impresa presso le RSA deve garantire la fornitura di generi di conforto destinati agli operatori in turno serale e notturno in numero presuntivo
La struttura di tale menu è la seguente:

- per la sera presuntivamente in numero di 900 annui:
 - un primo piatto (pastasciutta variamente condita)
 - un frutto di stagione
 - ½ litro d'acqua
- per la notte: presuntivamente in numero di 1650 annui:
 - n. 2 panini con salumi o formaggi
 - un frutto di stagione
 - ½ litro d'acqua

Le composizioni sopra indicate potranno essere modificate a seconda delle variazioni degli accordi sindacali sottoscritti durante l'appalto.

Tali prodotti devono essere conformi con le caratteristiche indicate nell'Allegato n. 1 **"Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari"**.

I generi di conforto destinati agli operatori devono essere consegnati contestualmente ai carrelli della cena degli ospiti.

❖ **DIETE SPECIALI**

L' I.A. deve approntare le diete speciali necessarie.

Il personale sanitario, se necessario, invierà alla I.A. specifico menù individuale dettagliato per qualità, quantità, modalità di confezionamento e consistenza degli alimenti.

La dieta dovrà essere garantita a partire dal giorno successivo alla richiesta scritta (inviata via fax o posta elettronica), salvo diversi accordi.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire presso la cucina con la supervisione di personale tecnico qualificato della Ditta (dietista e/o dietologa).

Le diete speciali, devono essere confezionate in vaschette monoporzionamento termosigillate ed etichettate con il nome del destinatario; le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Su richiesta della S.A. l'Impresa deve fornire tutti gli alimenti dietetici richiesti per la formulazione delle diete speciali.

❖ **CONSEGNE**

Le consegne dovranno essere effettuate con automezzi regolarmente autorizzati, nel rispetto degli orari indicati.

Sarà cura della ditta presentare tale autorizzazione, se non già in suo possesso, non oltre 5 giorni dall'inizio della fornitura.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta ad eseguire la fornitura, la somministrazione dei beni di consumo per quanto riguarda tutte le maggiori o minori quantità che dovessero occorrere alla

Fondazione anche oltre la quota derivante dal quinto d'obbligo e alle condizioni tutte previste dalla presente gara, senza avanzare alcuna ulteriore pretesa.

La Ditta appaltatrice si impegna ad erogare il servizio di ristorazione dal lunedì alla domenica, per tutti i giorni festivi compresi.

Le aliquote IVA in fattura saranno diversificate in base alle norme vigenti, secondo le diverse tipologie di servizio sopra descritte.

Nel prezzo si considerano interamente compresi tutti i servizi, le prestazioni, le spese ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente comunque i servizi oggetto dell'appalto.

ART. 2 NORME MERCEOLOGICHE, IGIENICHE E NUTRIZIONALI

La Ditta aggiudicataria è tenuta a garantire che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle caratteristiche e grammature di cui all'allegato al presente Capitolato.

ART. 3 ESTENSIONE DEL SERVIZIO

La Stazione appaltante potrà richiedere alla ditta fornitrice servizi di banqueting per eventuali occasioni particolari quali buffet, inaugurazioni o convegni. Il compenso per tali servizi straordinari sarà pattuito di volta in volta tra le parti.

ART. 4 CARATTERISTICHE TECNICO-QUALITATIVE DEL SERVIZIO

Il servizio e i prodotti utilizzati ed offerti nell'ambito dell'appalto devono essere conformi a quanto previsto dalle Direttive Comunitarie, dalla normativa legislativa e regolamentare vigente in materia.

La Ditta aggiudicataria, rendendosene garante nei confronti dell'Fondazione, sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi ed i regolamenti attualmente vigenti in materia e di quelle che potranno essere emanate durante il periodo contrattuale da parte delle competenti autorità per produzione, confezionamento e distribuzione dei prodotti oggetto della fornitura.

Ogni e qualsivoglia responsabilità per ciò che riguarda le caratteristiche dei prodotti e dei servizi offerti e gli eventuali inconvenienti e danni provocati dal loro impiego resta a completo carico della Ditta fornitrice.

La Ditta aggiudicataria in particolare sarà tenuta, per quanto di sua competenza, alla rigorosa osservanza delle norme per la prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle disposizioni del D. Lgs. D. Lgs. 81/2008 e s. m. e i. che si intendono a tutti gli effetti parte integrante del contratto.

ART. 5 – IMPORTO APPALTO

L'importo totale presunto dell'appalto è pari a **€ 3.900.972,60** (IVA esclusa), di cui:

- **€ 1.951.086,30** (IVA esclusa) appalto per tre anni di cui **oneri per la sicurezza pari a 1.200 euro**
- **€ 1.949.886,30** (IVA esclusa), opzione di rinnovo per tre anni.

L'importo dell'appalto, sopra indicato, calcolato sulla base dei prodotti storicamente forniti, è puramente indicativo e non vincola la Fondazione appaltante.

Nel caso di diminuzione del fabbisogno, l'appaltatore non potrà chiedere alcun risarcimento o indennità, né la variazione del prezzo contrattuale.

Nel caso di aumento dovrà attivarsi in modo da poter fronteggiare il maggior impegno. In nessun caso il prezzo contrattuale potrà subire variazioni.

A decorrere dal secondo anno di attività, il suddetto importo potrà essere rivisto ai sensi dell'art.115 del D. Lgs. n. 163/2006.

ART. 6 DURATA DELLA FORNITURA, DIRITTO DI RECESSO E RIPETIZIONE DEL SERVIZIO

Con apposito provvedimento, la SA provvederà a formalizzare le risultanze della procedura di gara; il rapporto contrattuale avrà decorrenza **presumibilmente dal 01/09/2015**; entro tale termine la ditta aggiudicataria dovrà dar inizio all'esecuzione della prestazione, secondo le modalità determinate dalla Stazione Appaltante.

Il contratto stipulato relativamente alla fornitura in oggetto avrà **durata di tre anni** + eventuali ulteriori tre dalla data di decorrenza dell'appalto, ferma restando la facoltà di prorogare il termine di scadenza del contratto di 180 giorni, unicamente per il tempo necessario alla stipula di nuovi contratti, alle medesime condizioni contrattuali, dandone preventivo avviso al fornitore il quale sarà pertanto tenuto a continuare il servizio per tutto il periodo di proroga senza interruzioni di sorta.

La facoltà di estendere l'efficacia dei contratti, allo scadere, è rimessa alla valutazione della Fondazione procedente; tale facoltà – che dovrà essere comunicata alla ditta aggiudicataria almeno tre mesi prima della scadenza – non rappresenta alcun diritto per la ditta affidataria e, pertanto, allo spirare della scadenza triennale le stesse non potranno vantare alcuna pretesa risarcitoria.

La formalizzazione degli ulteriori tre anni sarà preceduta da una rinegoziazione delle condizioni economiche ed operative.

La stazione appaltante si riserva, per eventuali mutate esigenze organizzative, di recedere dal contratto dopo 18 mesi dall'avvio, previa comunicazione da inviarsi entro il quindicesimo mese.

Qualora la stazione appaltante riterrà di avvalersi della predetta facoltà, la ditta aggiudicataria non potrà vantare nulla salvo il pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite.

Cessazione del servizio.

Qualora l'appaltatore dovesse cessare il servizio prima della naturale scadenza convenuta e prevista dall'accordo, senza giustificato motivo o giusta causa, sarà senz'altro facoltà della Fondazione addebitare alla stessa le spese emergenti per l'assegnazione della fornitura ad altro contraente a titolo di risarcimento, incamerando il deposito cauzionale.

Recesso.

La SA ha facoltà di recedere dal contratto stipulato, in qualsiasi momento ai sensi della norma di cui all'art. 1671 del c.c.

Tale facoltà non è concessa all'appaltatore.

In caso di recesso della SA, la ditta aggiudicataria ha diritto al pagamento delle forniture effettuate, purchè correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso

delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

Fermo restando quanto sopra previsto, qualora taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico della ditta aggiudicataria siano condannati, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia, la Fondazione ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso. In tale ipotesi, l'appaltatore ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 c.c.

ART. 7 PERIODO DI PROVA

La Fondazione si riserva un periodo di prova di mesi quattro per accertare la rispondenza del servizio fornito alle proprie esigenze, nonché la rispondenza di quanto dichiarato dalla ditta in sede di gara. Il periodo di prova decorre dalla data di effettivo inizio del servizio.

Previa motivazione, il periodo di prova potrà essere rinnovato per una sola volta e per un periodo massimo di mesi quattro. Al termine di tale periodo dovrà essere formulato il giudizio definitivo.

In caso di esito negativo debitamente motivato del periodo di prova la SA revocherà la concessione senza che la ditta possa sollevare obiezioni. Qualora tale esito sia conseguenza di false dichiarazioni sottoscritte dalla ditta nei documenti di gara, la SA incamererà immediatamente la cauzione a disposizione, ferme restando le conseguenze penali e patrimoniali previste dalla legge e dal capitolato generale.

ART. 8 PERSONALE

Per l'adempimento delle obbligazioni a suo carico, l'appaltatore si avvarrà di proprio personale la cui remunerazione, compreso il pagamento dei contributi assicurativi e previdenziali, a qualsiasi titolo, sarà integralmente ad esclusivo carico dell'appaltatore stesso, senza che dal rapporto fra l'appaltatore e detto personale, nonché dalla eventuale risoluzione del rapporto stesso, possano comunque derivare conseguenze, sotto qualsivoglia natura, nei confronti della stazione appaltante, compreso quanto concerne responsabilità penali e civili in conseguenza di infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio dovrà sottostare a visite mediche preventive e di controllo da effettuarsi a cura e spese dell'appaltatore.

Tutto il personale addetto al servizio, nessuno escluso, dovrà essere adeguatamente formato ed informato sui rischi sanitari ed essere in idonee condizioni di salute, tali da non pregiudicare la salubrità e l'igiene dei prodotti alimentari (L. 283/62)

L'appaltatore dovrà curare l'igiene del personale di servizio, che indosserà gli indumenti previsti dalla legislazione vigente: camice color chiaro e cuffia per contenere la capigliatura.

Il personale dovrà indossare guanti monouso durante le fasi di distribuzione.

Il personale in servizio nel punto di distribuzione, addetto alla manipolazione e preparazione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che

potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

La Stazione appaltante si riserva di effettuare gli opportuni controlli.

L'appaltatore dovrà ricoprire tempestivamente i periodi di assenza del personale con adeguate sostituzioni atte a garantire il mantenimento e l'efficienza del servizio; dovrà inoltre assicurare la costante reperibilità di un Responsabile di servizio, designato a prendere con tempestività le opportune decisioni a garanzia del più scrupoloso rispetto degli impegni assunti con il contratto di appalto.

L'appaltatore dovrà inoltre garantire, sotto la sua personale responsabilità il corretto comportamento del personale stesso, in particolare per quanto riguarda il rispetto delle norme igieniche.

Il personale addetto al servizio deve essere munito di cartellino di riconoscimento.

Trattamento e Tutela dei Lavoratori

L'appaltatore tenuto ad applicare nei confronti del personale dipendente condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi per il personale dipendente da imprese esercenti servizi mensa, applicabili ai sensi delle norme di legge vigenti, nonché ad adempiere regolarmente agli oneri assicurativi, assistenziali, fiscali e di qualsiasi specie in conformità delle leggi, dei regolamenti e delle norme in vigore.

ART. 9 OBBLIGHI DELLA STAZIONE APPALTANTE

La Fondazione si impegna a:

a) fornire tutti i supporti di conoscenza tesi all'ottimale espletamento della fornitura e/o del servizio;

b) sottoporre l'esecuzione della fornitura e del servizio a controlli e verifiche periodiche, nominando, a tal fine, referenti interni alla Fondazione per quanto di competenza.

ART. 10 OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria (chiamata in seguito semplicemente "ditta") è responsabile dell'osservanza di tutti i regolamenti e leggi vigenti ed emanandi/e in materia.

La Ditta aggiudicataria si impegna a prestare il servizio attraverso personale qualificato, munito di regolare cartellino di riconoscimento rilasciato dalla ditta;

Essa sarà inoltre responsabile di infrazioni o danni comunque arrecati a persone o cose sia della Fondazione a che di terzi, nell'espletamento del servizio. Essa assume la responsabilità dei danni comunque arrecati, nell'espletamento del servizio, al patrimonio della Fondazione, a causa di imperizia del personale; il valore del danno da risarcire sarà stabilito dalla SA d'intesa con il rappresentante della ditta.

Qualora l'impresa non dovesse provvedere al risarcimento ed alla rimessa in pristino, nel termine fissato dalla Fondazione, questa potrà provvedervi direttamente, a spese dell'impresa, trattenendo l'importo su quanto dovuto.

La ditta deve risultare in possesso di tutti i requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia di partecipazione alle pubbliche gare.

La ditta è impegnata a fornire tempestivamente ogni documentazione richiesta dalla Fondazione relativa alle clausole dell'esecuzione della fornitura.

ART. 11 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 Agosto 2010, n.136 e successive modifiche.

La ditta è impegnata a fornire tempestivamente ogni documentazione richiesta dalla Fondazione relativa all'esecuzione della fornitura.

ART. 12 ALTRE INDICAZIONI

E' facoltà della SA provvedere ad acquisti liberi sul mercato di particolari partite di materiale di cui al presente Capitolato, ove non fossero nella tempestiva provvisoria o definitiva disponibilità della ditta. La ditta dovrà assumere l'onere dell'eventuale maggiore spesa.

Detto onere verrà trattenuto, senza obbligo di preventiva comunicazione, sull'importo dovuto al fornitore per le forniture già effettuate.

La Fondazione si riserva inoltre la facoltà di provvedere ad acquisti di particolari prodotti di cui al presente Capitolato, in deroga alle condizioni ed impegni contrattuali, in una proporzione non superiore al 20% del totale della fornitura.

Si specifica che la sottoscrizione del **contratto** in forma di scrittura privata, potrà avvenire **con firma digitale da parte dei contraenti**, alla luce della normativa vigente in materia.

ART. 13 SPESE DI GARA

Eventuali spese conseguenti l'aggiudicazione della presente gara, ivi comprese quelle di bollo ed eventuali altri oneri fiscali, sono a carico della ditta.

La spesa per la pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana a sui quotidiani verrà addebitata alla ditta aggiudicataria. La richiesta di rimborso verrà trasmessa al fornitore, corredata della documentazione probatoria e delle necessarie informazioni circa le modalità di pagamento. Ai sensi del D.L. 66/2014 ss.mm.ii., in carenza del rimborso richiesto non si procederà alla sottoscrizione del contratto.

ART. 14 RENDICONTAZIONE E FATTURAZIONE

La Ditta provvederà ad emettere fatture, corredate dalle relative pezze giustificative (tabulati riepilogativi dei pasti suddivisi in colazioni, pranzi, cene, mense, generi di conforto distintamente per singola struttura.

Al fine di permettere il controllo fatture la ditta aggiudicataria dovrà, all'atto della consegna ai reparti sia dei pasti che dei generi di conforto, emettere bolle/ricevute per ciascuna consegna che dovranno essere controfirmate dai caposala o loro delegati con firma leggibile. Copia della bolla ricevuta dovrà essere rilasciata al caposala o suo delegato che provvederà ad inoltrarla Fondazione Brescia Solidale Onlus, via Lucio Fiorentini 19/b 25134 Brescia - uffici amministrativi - per gli adempimenti di competenza.

Il costo dei generi alimentari a consegna settimanale dovrà essere compreso nel prezzo offerto.

La ditta dovrà mensilmente fatturare distintamente i servizi svolti secondo il seguente schema:

Fattura mensile riepilogativa dei pasti suddivisi in colazioni, pranzi, cene, mense, generi di conforto distintamente. Una per ogni singola struttura.

Le fatture dovranno essere intestate a:
Fondazione Brescia Solidale Onlus via Lucio Fiorentini 19/b 25134 Brescia

Dovranno essere emesse, in regola secondo le vigenti disposizioni legislative.

Il pagamento delle stesse sarà assicurato entro 30 giorni dalla data del ricevimento.

ART. 15 CONTROLLI DEL SERVIZIO

All'atto dell'aggiudicazione verrà nominato un responsabile al fine di verificare il corretto andamento dell'appalto con particolare riferimento sia agli aspetti organizzativi che alle caratteristiche merceologiche degli ingredienti e dei principali alimenti proposti. A seguito del controllo quali-quantitativo del servizio effettuato, il responsabile periodicamente relazionerà alla direzione in ordine ad eventuali inadempimenti riscontrati.

Nel caso di inadempimenti la Stazione appaltante applicherà le penali alle condizioni e termini meglio specificati all'art. 16.

Laddove l'inadempimento sia riconducibile a cause di sopraggiunta e dimostrata impossibilità per il Fornitore di rispettare i termini previsti, la Fondazione si riserva la facoltà di affidare le attività ad altri fornitori, nel rispetto della normativa vigente in materia di procedure di scelta del contraente, con diritto di rivalsa della medesima Fondazione su qualsiasi credito presente o pregresso vantato dall'aggiudicataria, per i conseguenti eventuali maggiori oneri.

ART. 16 CONTROLLO DEL SERVIZIO, CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE CONTRATTUALI E PENALITÀ

In caso di esito non favorevole o di mancata rispondenza anche parziale ai requisiti richiesti dalla legge, dalla Fondazione od a quelli dichiarati dalla ditta in sede di gara, la SA si riserva la facoltà di sospendere l'appalto e di interrompere il rapporto contrattuale. Agli effetti del controllo qualitativo, la firma apposta per ricevuta, non esonererà la ditta fornitrice dal rispondere ad eventuali fondate contestazioni che potrebbero insorgere. La Fondazione si riserva la facoltà di effettuare le contestazioni inerenti la qualità ed i difetti dei prodotti forniti, anche a distanza di tempo dalla consegna.

La SA potrà procedere di diritto (ipso iure) ex art. 1456 c.c. alla risoluzione del contratto e ad assicurare direttamente, a spese del fornitore inadempiente, la continuità della fornitura, con le modalità indicate:

- in caso di gravi negligenze ed inadempienze nell'esecuzione del contratto tali da compromettere la regolarità della fornitura senza giustificato motivo; inosservanza dei termini essenziali di consegna indicati nelle ordinazioni; reiterate inosservanze delle norme di legge e/o di regolamento che disciplinano la fornitura in oggetto;
- quando a carico degli aggiudicatari sia stato avviato procedimento penale per frode, o per qualsiasi reato che incida sulla loro moralità professionale, o per delitti finanziari.
- in caso di cessione dell'azienda di cessazione di attività, oppure nel caso di concordato preventivo, di fallimento e di atti di sequestro o pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- nei casi di cessione del contratto o subappalto qualora non siano rispettati i termini di legge.

Ove le inadempienze siano ritenute non gravi, cioè tali da non compromettere la regolarità del servizio, le stesse saranno formalmente contestate alla ditta inadempiente.

Dopo n. 5 contestazioni formali per le quali non siano pervenute o non siano state accolte le giustificazioni del fornitore, la Fondazione potrà procedere di diritto (ipso iure) ex art. 1456

c.c. alla risoluzione del contratto come sopra, in quanto trattasi di grave negligenza (art. 38 D. Lgs. n. 163/2006).

La risoluzione del contratto, per qualsiasi motivo, comporta l'incameramento della cauzione definitiva ed il risarcimento dei danni derivanti.

La Fondazione ha facoltà di applicare le seguenti penali:

Nel caso di inadempimenti da parte della ditta fornitrice, non documentati o giustificati da cause di forza maggiore, saranno applicate le penali come di seguito illustrato:

- a. per cattiva conservazione delle materie prime o superamento della data di scadenza: € 500,00
- b. per la scarsa igiene nella preparazione e distribuzione dei cibi: € 1.000,00
- c. per la scarsa igiene riscontrata presso i locali di distribuzione dei cibi: € 5.000,00
- d. per mancata rispondenza dei generi distribuiti alle caratteristiche qualitative degli alimenti previsti da codesto Capitolato: € 2.000,00
- e. per l'inosservanza della composizione del pasto e delle alternative indicate - Tipologia dei Pasti): € 200,00
- f. per mancata sostituzione tempestiva del personale, per ogni giorno di inadempimento: € 200,00
- g. In caso di violazione di quanto previsto dal capitolato speciale di gara, e qui non elencato, la SA potrà applicare, previa contestazione formale, una penale sino ad € 5.000,00 - dimensionata secondo la gravità dell'inadempimento - a proprio insindacabile giudizio.
- h. Nel caso di danni arrecati colposamente e non riparati verrà applicata, oltre alle spese derivanti dagli stessi, una penale aggiuntiva pari al 10% dell'importo del danno.

Qualora la Stazione Appaltante riscontri il verificarsi di condizioni previste per l'applicazione delle penali di cui al presente articolo, redige immediatamente apposito verbale.

Detto verbale verrà trasmesso all'impresa fornitrice, la quale, entro tre giorni dalla contestazione, potrà far pervenire le proprie controdeduzioni.

La Stazione appaltante, in mancanza di controdeduzioni soddisfacenti e qualora ne ravvisi gli estremi, comunicherà l'applicazione delle clausole penali alla ditta fornitrice: il relativo importo sarà trattenuto sul pagamento della prima fattura successiva alla data di ricevimento della comunicazione, con relativa emissione di Nota Debito, senza obbligo di preventivo esperimento di azione giudiziaria.

Nel caso in cui i corrispettivi liquidabili all'appaltatore non fossero sufficienti a coprire l'ammontare delle penali, nonché dei danni dallo stesso arrecati, la SA si rinvierà sul deposito cauzionale definitivo, secondo i principi della compensazione di cui agli art. 1241 e Codice Civile. In tal caso nell'eventualità di continuazione del rapporto contrattuale, l'aggiudicatario è tenuto a ricostituire la cauzione definitiva nel suo originario ammontare.

L'eventuale inadempimento delle proprie obbligazioni da parte dell'aggiudicatario, debitamente accertato dai competenti uffici della Fondazione, dovrà essere formalmente contestato all'aggiudicatario.

L'applicazione delle penalità, infatti, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza inviata dalla SA.

L'aggiudicatario potrà comunicare le sue controdeduzioni entro e non oltre 7 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

In caso di assenza o di inaccoglimento delle controdeduzioni la SA potrà dare corso all'applicazione delle penali.

In caso di reiterate irregolarità o di gravi ritardi nella esecuzione degli obblighi contrattuali, la SA si riserva la facoltà di risolvere il contratto, salvo risarcimento del danno ulteriore, senza necessità di atti giudiziari.

La SA potrà compensare gli eventuali crediti derivanti dall'applicazione delle penali, di cui al presente articolo, con il debito nei confronti dell'aggiudicatario, o avvalersi della cauzione versata senza bisogno di diffida o procedimento giudiziario.

L'applicazione delle penali non pregiudicherà il diritto della Fondazione ad ottenere la prestazione. E' fatto in ogni caso salvo il diritto della Fondazione di richiedere il risarcimento del maggior danno.

ART. 17 SUBAPPALTO

Fatto salvo quanto previsto in materia di subappalto dall'art. 118 del D. Lgs 163/06 il subappalto non autorizzato costituisce causa di risoluzione contrattuale. Le imprese offerenti che intendono ricorrere al subappalto devono indicare in offerta le parti dell'appalto che intendono subappaltare nella misura non superiore al 30% dell'importo complessivo del singolo contratto.

ART. 18 CESSAZIONE DEL SERVIZIO

Qualora l'appaltatore dovesse cessare il servizio prima della naturale scadenza convenuta e prevista dall'accordo, senza giustificato motivo o giusta causa, sarà senz'altro facoltà della Fondazione addebitare alla stessa le spese emergenti per l'assegnazione della fornitura e noleggio ad altro contraente a titolo di risarcimento, incamerando il deposito cauzionale.

ART. 19 CESSIONE D'AZIENDA O DI UN SUO RAMO – TRASFORMAZIONE, FUSIONE, SCISSIONE SOCIETARIA

I soggetti affidatari sono tenuti ad eseguire in proprio la fornitura di cui alla presente procedura di gara, ad eccezione di quanto previsto dagli art. 116 e 118 del D. 163/2006 e s.m.i.

A norma dell'art. 2558 c.c., è ammesso il subentro dell'impresa cessionaria a quella cedente nella posizione di partecipazione alla procedura concorsuale, ai sensi e per gli effetti del contratto di cessione.

Nel caso la ditta aggiudicataria dovesse, durante il servizio, subire variazioni societarie, cessioni o accorpamenti, dovrà darne tempestiva comunicazione a mezzo lettera A/R a questa Amministrazione e nello stesso tempo la ditta subentrante dovrà comunicare l'accettazione di tutte le condizioni e clausole in essere.

Il subentro è condizionato alla verifica del possesso, in capo al subentrante, dei requisiti soggettivi ed oggettivi (consistenza economica ed affidabilità tecnica) necessari per contrarre con la Fondazione, la quale, esperiti i dovuti controlli, comunicherà l'eventuale accettazione del cambiamento di cui sopra a mezzo lettera A/R o via pec.

ART. 20 CESSIONE DEL CREDITO

In caso di cessione del credito, il creditore deve notificare alla Fondazione copia legale dell'atto di cessione. La cessione è irrevocabile. Questa Fondazione non può essere chiamata a rispondere di pagamenti effettuati prima della notifica predetta.

La cessione del credito non è efficace senza espressa accettazione della SA.

La ditta aggiudicataria, qualora intenda procedere alla cessione dei crediti, dovrà

espressamente (per ogni singola cessione) chiedere l'autorizzazione alla Fondazione, nonché fornire contestuale autorizzazione alla stessa al trattamento dei dati per procedere alle verifiche di cui alla Circolare n. 29 del 08/10/2009 del Ministero dell'Economia e delle Finanze, mediante l'utilizzo del modulo Allegato A alla citata Circolare.

ART. 21 DEPOSITO CAUZIONALE

Deposito cauzionale provvisorio.

L'offerta deve essere corredata da una garanzia pari al 2% dell'appalto, sotto forma di cauzione o fideiussione (bancaria o assicurativa).

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Cc., nonché l'operatività medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla presentazione dell'offerta.

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Tale garanzia verrà svincolata contestualmente e, comunque, non oltre 30 giorni alle ditte non aggiudicatrici.

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente articolo si rimanda al testo integrale dell'art. 75 del D. Lgs n. 163/2006.

Deposito cauzionale definitivo

A garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi inerenti la fornitura, la ditta aggiudicataria dovrà costituire dopo l'aggiudicazione il deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'ammontare dell'importo aggiudicato (IVA esclusa) della fornitura. Tale deposito verrà chiesto dalle Amministrazioni procedenti in ragione del valore dei singoli contratti stipulati.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, a rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Cc., nonché l'operatività medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia fideiussoria verrà annualmente svincolata, a misura dell'avanzamento dell'esecuzione del servizio, nel limite massimo del 75% dell'iniziale importo garantito.

Il restante 25% verrà svincolato entro 90 giorni dalla scadenza del contratto.

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente articolo si rimanda al testo integrale dell'art. 75 del D. Lgs n. 163/2006.

Essa, comunque, non potrà essere svincolata finché:

- ♦ non siano state definite le eventuali controversie;
- ♦ non sia stata liquidata l'ultima fattura;
- ♦ non siano state definite tutte le ragioni di debito o di credito ed ogni altra eventuale pendenza.

1. La mancata costituzione della garanzia di cui al punto 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia posta a corredo dell'offerta.
2. La fidejussione o la polizza, intestata a Fondazione Brescia Solidale Onlus, dovrà avere una scadenza posteriore di almeno 6 mesi rispetto a quella fissata per la scadenza del contratto.
3. In caso di proroga/rinnovo della fornitura/servizio oltre i termini contrattuali, la garanzia dovrà essere rinnovata, alle stesse condizioni previste nel presente articolo, per un periodo non inferiore alla proroga/rinnovo.
4. Il deposito cauzionale definitivo è dato a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto, del risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni medesime e della veridicità di quanto dichiarato dal concorrente nei documenti di gara. E' fatto salvo l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

5. E' in facoltà della Fondazione di incamerare, in tutto od in parte, la garanzia definitiva per inosservanza degli obblighi contrattuali, per eventuali risarcimenti o penalità debitamente contestati con lettera raccomandata con avviso di ricevimento, senza obbligo di preventiva azione giudiziaria.

ART. 22 FALLIMENTO, LIQUIDAZIONE, PROCEDURE CONCURSUALI

In caso di scioglimento o di liquidazione dell'Impresa aggiudicataria, la Fondazione a suo insindacabile giudizio, avrà diritto di pretendere tanto la risoluzione del contratto, da parte dell'Impresa in liquidazione, quanto la continuazione dello stesso da parte dell'Impresa subentrante.

In caso di fallimento o di ammissione a procedure concorsuali in genere, il contratto si riterrà risolto di pieno diritto a datare dal giorno della dichiarazione di fallimento o di ammissione alle procedure concorsuali, fatto salvo il diritto della Fondazione di rivalersi sulla cauzione e sui crediti maturati per il risarcimento delle maggiori spese conseguenti alla cessione della fornitura

ART. 23 RISPETTO D.LGS. 9 APRILE 2008, N. 81

I servizi dovranno essere svolti nel pieno rispetto di tutte le normative vigenti in materia di prevenzione e infortuni (D.Lgs. n. 81/08) ed igiene del lavoro. La Fondazione si riterrà sollevata da qualsiasi responsabilità, al verificarsi di infortuni derivanti dal mancato rispetto della normativa vigente.

La ditta aggiudicataria, pertanto, si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro, ivi compresi quelli in tema di igiene e sicurezza, nonché previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. In particolare la ditta aggiudicataria si impegna a rispettare nell'esecuzione delle obbligazioni derivanti dal presente capitolato le norme di cui al D.Lgs. n. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni.

La ditta aggiudicataria si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi ed integrativi di lavoro applicabili alla data di stipulazione del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni.

La ditta deve risultare in possesso di tutti i requisiti previsti dalla vigente legislazione in materia di partecipazione alle pubbliche gare.

ART. 24 NORMATIVA ANTIMAFIA

L'aggiudicazione della fornitura è subordinata all'accertamento da parte degli organi competenti dell'insussistenza di cause ostative in capo alla ditta come previsto dalla normativa di legge vigente.

Qualora dall'accertamento risulti l'esistenza di alcuna delle cause ostative previste dalla legge, la Fondazione chiederà l'annullamento dell'aggiudicazione e l'incameramento della cauzione salva la ripetizione degli eventuali maggiori danni.

ART. 25 RESPONSABILITÀ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E ASSICURAZIONI

La ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della medesima ditta quanto della Fondazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad esso riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

A fronte dell'obbligo di cui al precedente paragrafo del presente articolo, la ditta aggiudicataria dovrà stipulare idonea polizza assicurativa, a copertura del rischio di responsabilità civile della medesima ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al presente capitolato.

In particolare detta polizza tiene o, comunque, deve tenere indenne la SA, ivi compresi i suoi dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno la ditta aggiudicataria possa arrecare alla SA, ai suoi dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi nell'esecuzione di tutte le attività di cui al presente capitolato.

Copia di tale polizza dovrà essere consegnata entro 30 gg. dalla comunicazione di aggiudicazione agli uffici amministrativi della Fondazione Brescia Solidale Onlus pena la decadenza dall'aggiudicazione.

ART. 26 DATI PERSONALI (D.LGS 196/2003)

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, si informa che i dati forniti dalle ditte partecipanti alla gara verranno utilizzati soltanto per le finalità connesse all'espletamento della gara, non verranno comunicati o diffusi a terzi e verranno comunque trattati in modo da garantire la riservatezza e la sicurezza dei dati stessi. La sottoscrizione del presente capitolato comporta l'accettazione del trattamento dati.

La ditta aggiudicataria ha l'obbligo:

- di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza;
- di non divulgarli in alcun modo e sotto qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio.

L'obbligo di cui sopra non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

La ditta aggiudicataria è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.

Eventuali inosservanze verranno considerate ai sensi del c.p. e del Decreto Legislativo 196/2003.

I dati riguardanti le Ditte partecipanti a procedimenti di gara, sotto qualunque forma, sono oggetto di trattamento da parte dell'Fondazione secondo le seguenti modalità:

- a) il trattamento riguarda qualunque operazione o complesso di operazioni, svolti con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati, concernenti la raccolta, la Registrazione/Abilitazione, l'organizzazione, la conservazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati;
- b) il trattamento dei dati avviene con procedure atte a garantirne la sicurezza;
- c) i dati sono trattati per le finalità istituzionali inerenti l'attività dell'Fondazione, connesse con le procedure di gara ed i successivi adempimenti di legge.

La natura del conferimento di tali dati è obbligatoria; il rifiuto a rispondere e conferire i dati determina l'impossibilità di ammettere la Ditta alla procedura di gara.
Titolare del trattamento dei dati è il legale Rappresentanti della Fondazione.

ART. 27 DIRITTO DI ACCESSO

Il diritto di accesso si esercita, nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della Legge n. 241/1990, del Codice dell'Amministrazione Digitale e del Codice dei contratti pubblici, attraverso apposita richiesta da inviare al Responsabile del Procedimento.

L'accesso alle registrazioni del Sistema avviene attraverso l'interrogazione delle registrazioni in formato elettronico che documentano le attività compiute all'interno del Sistema, inoltrando apposita richiesta e previa autorizzazione specifica concessa dal Responsabile del Procedimento indicato sui documenti della procedura di gara. Sono escluse dal diritto di accesso le soluzioni tecniche ed i programmi utilizzati dal Sistema.

L'invio, al soggetto che vi abbia titolo, di copia della documentazione è effettuato dalla stazione appaltante con l'inoltro del documento richiesto a uno dei domicili indicati dal fornitore indicato in sede di sottoscrizione del contratto.

ART. 28 FORO GIUDIZIARIO COMPETENTE

La SA stipulerà con l'aggiudicatario i contratti in forma di scrittura privata con sottoscrizione con firma digitale da parte dei contraenti, secondo le rispetti regolamentazioni interne. Per le controversie relative alle procedure di gara e all'esecuzione dei contratti Foro competente sarà quello del luogo ove ha sede la Fondazione contraente. E l'aggiudicatario dovrà indicare l'esatto domicilio eletto per tutte le comunicazioni, ordinazioni ed intimazioni che l'Fondazione dovrà fare per l'esecuzione del contratto. Le parti congiuntamente si accordano di eleggere quale foro competente per qualsiasi controversia o contestazione esclusivamente il foro della città ove ha sede la Fondazione, escludendo espressamente la competenza di altri fori.

ART. 29 ELEZIONE DI DOMICILIO

Agli effetti dell'esecuzione del contratto le parti contraenti eleggono il domicilio per tutta la durata dello stesso presso le rispettive sedi legali.
Eventuali modifiche della ragione sociale della Ditta aggiudicataria dovranno essere comunicate per iscritto, precisando che la prosecuzione del rapporto contrattuale rimane comunque subordinata all'espresso consenso della Fondazione, la quale si riserva di verificare che le variazioni non pregiudichino la regolare esecuzione del contratto

ART. 30 ESECUZIONE IN DANNO

In caso di grave inadempienza parziale o totale, ovvero, dichiarata la risoluzione contrattuale per uno dei motivi di cui al precedente art. 16, la Fondazione Brescia Solidale Onlus provvederà ad assicurare l'esecuzione del servizio, interpellando l'impresa che segue in graduatoria, o altra impresa.

All'aggiudicataria saranno addebitati i costi diretti ed indiretti eventualmente derivati alla Fondazione per l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso. La Fondazione potrà altresì procedere nei confronti dell'aggiudicataria, alla determinazione dei danni sofferti, rivalendosi, secondo quanto prescritto nel successivo articolo.

In caso di inadempienza, la Stazione Appaltante non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non correttamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni.

ART. 31 RIFUSIONE DANNI

Per ottenere la rifusione di eventuali danni subiti, il rimborso delle spese ed il pagamento delle penalità, qualora l'impresa, opportunamente avvisata, non adempia, la Fondazione Brescia Solidale Onlus potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti della ditta stessa, per servizi già eseguiti, ovvero sulla cauzione definitiva, che deve essere immediatamente integrata.

ART. 32 RINVIO

Per quanto non previsto dal presente Capitolato si fa al D. Lgs. n. 163/2006. La documentazione completa è visionabile presso il sito della Fondazione Brescia Solidale Onlus <http://www.fondazionebssolidale.it> nonchè sulla piattaforma telematica Sintel

ALLEGATO N°1**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI INGREDIENTI E DEI PRINCIPALI ALIMENTI DA UTILIZZARSI PER IL SERVIZIO DI CUCINA****INDICE**

CEREALI	Pag. 53
pane, pasta, pasta all'uovo secca o fresca, pasta fresca e pasta fresca ripiena, riso e derivati, orzo, sfarinati, altri cereali, pasta lievitata di pane, prodotti da forno, pasta sfoglia, dolci tipici	
GNOCCHI	Pag. 53
gnocchi di patate, gnocchi di semolino	
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	Pag. 54
verdure fresche e surgelate, legumi secchi e surgelati, frutta fresca	
tabella n° I Calendario della stagionalità delle forniture di verdure	Pag. 55
tabella n° II Calendario della stagionalità delle forniture di frutta	Pag. 56
UOVA	Pag. 56
CARNI FRESCHE	Pag. 56
carni bovine, carni suine, carni avicunicole	
PRODOTTI A BASE DI CARNE	Pag. 57
Prosciutto crudo, Prosciutto cotto, Bresaola, Pancetta, Speck, Coppa	
PRODOTTI ITTICI	Pag. 58
OLI E GRASSI	Pag. 58
LATTE, FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI	Pag. 59
VARIE	Pag. 59
tabella n°III piano di approvvigionamento	Pag. 61

PREMESSA GENERALE

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù da servire agli ospiti accolti presso le Rsa e CDI. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono: al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, comprese le norme sulla rintracciabilità, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Ciò premesso potrà essere concordato:

- 1. l'impiego di particolari prodotti in occasioni eccezionali**
- 2. la variazione migliorativa in merito a qualità, tipologia, formato delle derrate alimentari impiegate**

CEREALI

Pane: pane comune di tipo "0" o "00" o pane speciale al latte, ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00" o "integrale", lievito, acqua, sale e anche latte nel caso di "pane al latte", prodotto e fornito giornalmente; non è ammesso l'uso e la somministrazione di pane riscaldato o conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; dovrà presentare le seguenti caratteristiche: ben lievitato, di cottura regolare ed omogenea, odore e sapore gradevole; con crosta omogenea, lucente, friabile, priva di fessure, di colore bruno dorato; con mollica asciutta, soffice, di porosità regolare, elastica

Pasta: di semola di grano duro, di vari formati per garantire un'alternanza quotidiana, di recente ed omogenea lavorazione, resistente alla cottura tale che non dia origine a collosità e disfacimento dell'impasto

Pasta all'uovo secca e fresca: prodotta esclusivamente con semola e uova intere. La pasta fresca dovrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Pasta fresca e pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto, in atmosfera protettiva, esenti da additivi (coloranti, conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità - glutammato monosodico, ecc.), la percentuale del ripieno di tortellini (unici ingredienti: prosciutto cotto o crudo, carne di vitellone, formaggio - parmigiano reggiano, uova, noce moscata) e di ravioli (unici ingredienti: verdura di vario genere, uova, formaggio - parmigiano) non dovrà essere inferiore al 25%, la pasta dopo la cottura deve presentare aspetto consistente, elastico

Riso e derivati: il riso dovrà resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che subisca una eccessiva alterazioni di forma, sono richieste le seguenti varietà: superfino arborio, superfino Carnaroli, Roma, fino ribe parboiled, semifino vialone;

Orzo: perlato

Sfarinati: semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0" o "00", farina di farro, di avena, di grano saraceno, farina e/o semolino di riso, farina di mais bianca e gialla per polenta

Pasta lievitata di pane: preparata con farina tipo "0", acqua, sale e lievito di birra, unico grasso ammesso olio extra-vergine di oliva

Prodotti da forno: fette biscottate senza zucchero, grissini, crackers, pane biscottato e simili; in confezioni monoporzionamento; preparati esclusivamente con farina di grano tenero tipo 0 o 00, oli vegetali monoseme, amido di frumento, malto, lievito, sale

Prodotti da forno dolci: biscotti non farciti composti da farina di grano tenero tipo 0 o 00, zucchero e/o miele, oli vegetali non idrogenati, latte, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi; altri ingredienti consentiti: uova, frutta fresca secca e oleosa, yogurt, amido di frumento, malto, glucosio

Pasta sfoglia: per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, esente da additivi (coloranti, conservanti, ecc.)

Panettoni, colombe, lattughe, pan dei morti, ecc.: in occasioni di festività o ricorrenze/eventi particolari

GNOCCHI

Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate (minimo 70%), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali eventualmente spalmati con olio vegetale

Gnocchi di semolino: in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con: semolato, latte, acqua o brodo, sale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Per i prodotti ortofrutticoli saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana. Gli approvvigionamenti di frutta e verdura dovranno essere più frequenti e in conformità alla tabella I "calendario delle stagionalità di fornitura della VERDURA" e tabella II "calendario delle stagionalità di fornitura della FRUTTA".

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno possedere le caratteristiche commerciali di categoria "prima" o "extra", rispondere alle Norme di Qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall' I.C.E. (Istituto per il Commercio Estero). Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a: imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale ed inoltre essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti (lesioni, marciumi, imbrunimenti, abrasioni, screpolature), da sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberiferi. La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Dovrà essere assicurata una opportuna varietà.

Inoltre:

- i. Aglio, cipolla, patate** non dovranno essere stati trattati con radiazioni ionizzanti (gamma)
- j. Verdure surgelate:** dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle in stato di freschezza, non dovranno presentare: corpi estranei, insetti, vegetali diversi da quelli dichiarati, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti. L'impiego settimanale delle verdure surgelate deve limitarsi ai periodi di difficile reperibilità. La S.A. si riserva di escludere verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondano a requisiti organolettici soddisfacenti.
- k. Legumi secchi:** fagioli, lenticchie, ceci, piselli, legumi misti, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati
- l. Legumi surgelati:** valgono le stesse disposizioni già indicate nel punto "verdure surgelate".
- m. Frutta fresca:** calibratura in linea di massima
 - 130 - 150 grammi per pesche, mele, arance;
 - 60 - 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;
 - variabilità nella scelta: non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta;
 - varietà da alternare per genere di frutta
 - mele: almeno golden, delicious, stark;
 - pere: williams, abate, kaiser, conference;
 - uva: bianca e nera;
 - pesche: a pasta gialla e bianca;
 - succosità degli agrumi: arance: contenuto minimo di succo 40%; mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%
- n. Frullati e frutta cotta:** preparati esclusivamente con la frutta fresca di cui al punto precedente ad eccezione delle prugne.

tabella n° I

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLE FORNITURE DI VERDURE	
GENNAIO	Aglio, biette, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche
FEBBRAIO	Aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche
MARZO	Aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche
APRILE	Aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, insalate, patate, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucche
MAGGIO	Aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucche, zucchine
GIUGNO	Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine
LUGLIO	Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine
AGOSTO	Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, funghi freschi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucche, zucchine
SETTEMBRE	Aglio, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, ravanelli, sedano, verze, zucche, zucchine
OTTOBRE	Aglio, bietola da costa, carote, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, sedano, spinaci, verze, zucche, zucchine
NOVEMBRE	Aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cicoria, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche
DICEMBRE	Aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche

tabella n° II

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLE FORNITURE DI FRUTTA	
GENNAIO	arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi
FEBBRAIO	arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi
MARZO	arance, banane, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi
APRILE	arance, banane, kiwi, kiwi, limoni, mele, pompelmi
MAGGIO	banane, ciliegie, fragole, limoni, mele
GIUGNO	albicocche, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, prugne
LUGLIO	albicocche, angurie, banane, ciliegie, fichi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes
AGOSTO	albicocche, angurie, banane, fichi, lamponi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes, uva da tavola
SETTEMBRE	banane, fichi, limoni, mele, melograno, more, pere, susine, uva da tavola
OTTOBRE	arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mele, pere, uva da tavola
NOVEMBRE	arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi
DICEMBRE	arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi

Uova

Uova di gallina fresche: prodotte da animali allevati a terra, di categoria A extra, categoria di peso "medio" di produzione nazionale o comunitaria, in confezioni originali; la consegna deve avvenire entro 3 giorni alla data di confezionamento ed il consumo entro i 10 giorni successivi alla consegna

Ovoprodotto: misto d'uovo di gallina liquido pastorizzato refrigerato, in confezioni originali; la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna

CARNI FRESCHE

Le carni dovranno riportare l'etichettatura secondo quanto previsto dal Reg. CEE 1760/2000, numero di marca auricolare e la dicitura: macellato in... sezionato in..., paese di nascita..., paese di ingrasso... . Relativamente alle voci dell'etichettatura: dovrà essere indicato "Italia" quale Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso; Stato in cui ha avuto luogo la macellazione. Inoltre dovranno presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Nel caso di confezionamento sottovuoto, dovrà essere garantita la rintracciabilità, le carni dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, peli e/o penne. Il liquido di trasudazione di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione. L'involucro deve essere ben aderente alla carne. La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni. L'etichettatura conforme alle norme vigenti.

Carni bovine: fresche, refrigerate: devono provenire da capi bovini giovani di età massima di 18 mesi, classificati per la conformazione con la lettera "U" (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) e con "stato di ingrassamento 2" (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo la classificazione CEE. Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ecchimosi. Le carni consegnate devono provenire dai seguenti tagli anatomici:

- fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette;
- noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;
- spalla da destinare a macinato per hamburger o polpette;
- biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;
- girello, per bistecche alla pizzaiola;
- trippa; fegato

Carni suine: fresche, refrigerate: devono presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre presentare tutte le caratteristiche di freschezza: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa. I tagli devono essere privi di grasso di copertura, presentare requisiti di igienicità e toelettatura, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura. I tagli anatomici sono: carré, braciola, lonza, polpa di coscia. Se confezionate sottovuoto dovranno rispettare i requisiti descritti nella parte generale;

Carni avicole: fresche, refrigerate di classe A, con integrazione all'etichetta secondo quanto richiesto dall'ordinanza ministeriale 26.08.2005, prive di odori e sapori anomali, di grumi di sangue, esenti da fratture e da tagli, la pelle deve essere completamente spiumata. Saranno forniti: busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino;

Carni caprine, ovine, cunicole: fresche, refrigerate, devono presentare, per quanto applicabili, le stesse caratteristiche indicate nei punti precedenti del presente capitolo.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Confezionati sottovuoto interi, gli stessi devono riportare le indicazioni previste dalla normativa in materia. Relativamente ai salumi per i quali è richiesta la stagionatura, farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione. Per i prodotti sottoelencati a denominazione di origine protetta D.O.P. e quelli ad indicazione geografica protetta I.G.P. dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e dai disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

- **Prosciutto crudo** di San Daniele del Friuli D.O.P. e/o Prosciutto di Parma D.O.P
- **Prosciutto cotto:** preparato esclusivamente da coscia pressata, confezionata sottovuoto senza aggiunta di polifosfati, proteine o altri derivati del latte, dovrà avere pezzatura media di 6-8 kg, presentarsi compatto alla pressione. Privo di: spazi vuoti (bolle), liquido

percolato nella confezione, parti cartilaginose, eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, macchie, picchiettature, indici di emorragie muscolari dovute all'abbattimento, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti o comunque qualsiasi altra alterazione di sapore, odore e colore

- **Bresaola** della Valtellina I.G.P.: confezionata sottovuoto prodotta con muscoli di bovino adulto di allevamento nazionale, con un minimo di stagionatura di 45 giorni
- **Pancetta**: confezionata sottovuoto, stesa, con stagionatura di almeno 2 mesi, contenuto di grassi non superiore al 30%
- **Speck** dell'Alto Adige I.G.P.: confezionato sottovuoto, con stagionatura di almeno 3 mesi, esente da difetti, di sapore gradevole e drogato in giusta misura
- **Coppa** Piacentina I.G.P.: nostrana stagionata, colore rosato scuro, sapore dolce, di peso non inferiore a kg. 1,5, stagionatura minima 70 giorni
- **Mortadella** di Bologna I.G.P.;
- **Salame**: Piacentino D.O.P., Brianza D.O.P., di Varzi D.O.P.;
- **Salsiccia** fresca: preparata esclusivamente con carne di suino, assolutamente priva di strutture cartilaginee, con contenuto di grasso inferiore al 30%;
- **Wurstel**: preparato esclusivamente con carne di suino o pollo.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto e forma paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. La glassatura monostratificata non dovrà superare il 20 %. Saranno forniti:

- **Filetti** surgelati o freschi, perfettamente deliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di: nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, trota, mustella, salmone, dentice, persico, halibut.
- **Tranci** surgelati, in confezioni originali di: pesce spada, tonno, cernia, salmone
- **Bastoncini** di pesce surgelati: ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto
- **Molluschi** surgelati in confezioni originali di: seppie, calamari, cozze, vongole
- **Pesce conservato / in scatola**
 - Tonno in scatola in olio di oliva: composto da pezzi interi, senza frammenti, con carne di colore chiaro;
 - Acciughe e sgombri all'olio o al naturale
 - Baccalà, stoccafisso

OLI E GRASSI

- **Olio extra - vergine** di oliva: di provenienza nazionale, da impiegare a "crudo" per il condimento delle verdure e a fine cottura
- **Burro**: pastorizzato, fresco, anche in confezioni mono - porzione
- **Olio di semi di arachide**: da impiegare esclusivamente per le cotture

LATTE, FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Per i prodotti sottoelencati a denominazione di origine protetta D.O.P. e quelli ad indicazione geografica protetta I.G.P. dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e dai disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

Latte:

- latte U.H.T.: da impiegare come ingrediente per la preparazione di alcuni piatti, come ad esempio la besciamella;
- **Yogurt** di latte intero, o scremato o parzialmente scremato: in confezioni monodose da 125 g.
- **Yogurt** alla frutta ingredienti: yogurt intero, zucchero, polpa di frutta in confezioni monodose da 125 grammi;

Formaggi:

crescenza,
mozzarella vaccina,
gorgonzola D.O.P.,
stracchino,
ricotta,
robiola,
italico - stagionatura minima 20 giorni,
formaggi freschi monodose con fermenti vivi e fiocchi di latte esenti da additivi,
asiago D.O.P. - stagionatura minima 40/60 giorni,
grana padano D.O.P. stagionatura minima 18 mesi,
parmigiano reggiano D.O.P.,
fontina D.O.P.,
montasio D.O.P. stagionatura minima 60 giorni,
provolone valpadana D.O.P.,
pecorino romano D.O.P.,
pecorino sardo D.O.P.,
pecorino toscano D.O.P.,
taleggio D.O.P.,
quartirolo lombardo D.O.P.,

Panna di latte vaccino fresca e U.H.T.

Ricotta: da siero di latte vaccino

VARIE

- Aceto di vino e di mele
- Acqua oligominerale naturale e/o addizionata di anidride carbonica non addizionata di anidride carbonica
- Alimenti dietetici come previsto dal D. lsg. 111/92 ed integrazioni (per gli ospiti con prescrizione medica): prodotti da forno e paste alimentari senza glutine e/o aproteici, latte di soia e di riso, yogurt di soia, budini di riso, biscotti e pasta alimentare tipo prima infanzia, fruttosio e/o dolcificanti (da usarsi esclusivamente per diabetici), addensanti e acqua gelificata (per disfagici), alimenti specifici per disfagici

- Bevande analcoliche
- Budini alla vaniglia, cacao in confezioni monodose da 125 g.
- Cacao in polvere
- Caffè
- Erbe aromatiche fresche e secche: origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, timo, salvia, semi di finocchio, basilico, rosmarino, ecc.
- Erbe e frutta per infusi: karkadè, tiglio, camomilla, menta, frutti di bosco, ecc.
- Frutta oleosa: noci, noccioline, mandorle, pinoli, ecc.
- Frutta secca: fichi, prugne, albicocche ecc. esenti da conservanti
- Gelati industriali alle creme e alla frutta in confezioni monodose
- Marmellata e/o confettura di frutta "extra" - minimo 45% di polpa di frutta, privi di edulcoranti in monoporzioni da 25 g.
- Miele: vergine italiano di qualità di unico fiore
- Nettari di frutta: pesca, albicocca, pera
- Olive verdi e nere in salamoia
- Orzo tostato macinato o solubile
- Passata di pomodori (unici ingredienti: pomodori, sale), di produzione nazionale
- Pomodori pelati tipo "S. Marzano", in scatola di qualità superiore, di produzione nazionale
- Preparati per budini alla vaniglia, cacao
- Preparato per brodo a base di estratti vegetali e lieviti senza glutammato monosodico e senza estratti di origine animale
- Sale marino integrale grosso e fine: senza additivi e anti-agglomeranti
- Sott'olio: carciofini, funghetti, ecc.
- Sottaceti: cetriolini, cipolline, falde di peperoni, ecc.
- Spezie: pepe, peperoncino, ecc.
- Spremute di arancia pastorizzate
- Succhi di frutta al 100%: mela, arancia, pompelmo, ananas
- Tè e tè deteinato in filtri o sfuso
- Vino da tavola bianco e rosso
- Zucchero
- Prodotti per macchine erogatrici colazioni
- Fruttino in gusti vari

Dalla data di consegna delle derrate alla data del loro consumo non dovrà decorrere un numero di giorni inferiore rispetto ai termini di scadenza / termini minimi di conservazione indicati nella tabella " Piano di approvvigionamento" sottostante.

tabella n° III

PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO	
Vita commerciale residua dei prodotti al momento della fornitura	
Burro	30 giorni dalla data di consegna
Carni avicole	15 giorni dalla data di consegna
Carni bovine	15 giorni dalla data di consegna
Carni suine	15 giorni dalla data di consegna
Conserve di pomodori pelati	4 anni dalla consegna
Formaggi freschi	15 giorni dalla data di consegna
	consumanti non oltre 5 giorni dalla data di scadenza
Frutta fresca	Consegna bisettimanale per:
	albicocche, banane, ciliegie, fragole, pesche
	Consegna settimanale per:
	mele, pere, agrumi
Gelati	90 giorni dalla data di consegna
Gnocchi di patate freschi	15 giorni dalla data di consegna
Latte	3 giorni dalla data di consegna
Oli	12 mesi dalla data di consegna
Ortaggi surgelati	un anno dalla consegna
Pasta, altri cereali, sfarinati	Evitare stoccaggi > di 45 giorni
Paste alimentari ripiene fresche	15 giorni dalla data di consegna
Prodotti da forno	Evitare stoccaggi > di 45 giorni
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni dalla data di consegna
Prosciutto cotto	60 giorni dalla consegna
Riso	un anno dalla data di consegna
Uova fresche	3 giorni dalla data di confezionamento;
	Il consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni dalla consegna
Yogurt	15 giorni dalla data di consegna

DIRETTIVE DI BASE PER LA PREDISPOSIZIONE DEI MENU'

Il menù presentato dalla Ditta dovrà conformarsi alle indicazioni di seguito riportate:

- ogni alimento previsto sia per il confezionamento dei pasti che per l'utilizzo così come si presenta, dovrà essere scelto in base ai criteri definiti dalla griglia delle materie prime (allegato n°1) e comunque facendo riferimento alle normative vigenti in materia sia degli alimenti comuni che degli alimenti speciali;
- il menù proposto dalla Ditta dovrà essere approvato dalla Fondazione, avvalendosi della consulenza dei propri organi competenti;
- variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto previo accordo tra le parti, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e rispondere a necessità emergenti di ordine dietetico, igienico, organolettico o altro.
- ogni variazione (che riguardi le metodiche di preparazione, l'utilizzo di materie prime non previste nella griglia o scambi di giornate alimentari) da parte della Ditta (sia essa di carattere temporaneo o definitivo) andrà motivata e resa nota tempestivamente e preventivamente alla Fondazione, al referente che la stessa avrà cura di nominare e rendere noto alla Ditta stessa. Le variazioni di carattere definitivo o di lunga durata andranno valutate dalla Fondazione.
- eventuali modifiche che dovessero rendersi necessarie a fronte di accadimenti imprevisti, dovranno sempre essere concordate preventivamente con la Fondazione.
- in sede di aggiudicazione saranno valutate integrazioni di materie prime non considerate nella griglia e ritenute necessarie per la confezione dei pasti;
- la griglia delle materie prime potrà quindi essere modificata anche successivamente, con l'integrazione, la sostituzione o l'eliminazione di alimenti, qualora se ne evidenziasse la necessità sia da parte della Ditta che da parte della Fondazione, fermo restando la valutazione e l'accordo formalizzato da entrambe le parti.
- articolazione su almeno 4 settimane;
- stagionalità (almeno 2 stagioni: primavera-estate ed autunno-inverno per la frutta e la verdura in modo particolare, ma anche per le preparazioni culinarie che caratterizzano le diverse stagioni);
- varietà delle preparazioni che devono prevedere l'utilizzo di almeno quattro specie diverse per ogni singola categoria merceologica. Tale indicazione va intesa anche per i contorni, la frutta, i sughi e le salse utilizzate per pasta e riso; in caso di scarsa scelta di materie prime diversificate dovranno essere variate il più possibile le metodiche di preparazione;
- il menù dovrà rispettare le frequenze settimanali indicate nella tabella allegata;
- le metodiche di preparazione e le ricette dovranno essere in linea con le indicazioni date per i sistemi di cottura e di preparazione;
- ogni preparazione presentata nel menù dovrà essere corredata dalla ricetta corrispondente, in linea con le indicazioni di base, con precisazione quantitativa dei singoli ingredienti;
- le grammature delle porzioni sia degli alimenti che delle pietanze preparate dovranno rispettare le grammature previste nella tabella n° 2 , fatto salvo per richieste speciali da parte della Fondazione (per diete speciali, richieste particolari motivate, ecc.). Le grammature per porzione vanno intese al netto e al crudo degli scarti, sarà cura della Ditta valutare le quantità di partenza in considerazione dei comuni indici di scarto. La ditta dovrà inoltre garantire le pietanze fisse nonché eventuali preparazioni richieste per le diete speciali;

- il menù dovrà prevedere piatti particolari in occasione delle festività (Natale, Capodanno, Pasqua) o in altre occasioni in rispetto anche delle tradizioni locali, eventualmente concordate con la Fondazione stessa.

INFORMAZIONE AGLI UTENTI DEL SERVIZIO

- l'I.A. è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana nelle sale da pranzo o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile il menù settimanale, in modo che ogni commensale o chi per esso, possa esserne a conoscenza; deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno, con le quantità in grammi e volumi delle pietanze da distribuire.
- Presso tutti i terminali di consumo deve essere resa disponibile una bilancia elettronica, per la verifica del peso delle pietanze da parte del personale addetto alla distribuzione, della dietista della Fondazione e di altro personale incaricato del controllo
- il menù settimanale dovrà essere compilato in modo che ogni alimento/preparazione, sia precisata in tutte le sue parti come da esempio: pasta con zucchine al posto di pasta con sugo vegetale, stracchino al posto di formaggio, spinaci al posto di verdura cotta, eccetera;
- durante il primo anno d'appalto è prevista una verifica iniziale per ogni menù, invernale e primaverile, della durata ciascuna di uno - due mesi. Al termine di ogni verifica potranno essere richieste variazioni in aumento o in diminuzione delle grammature degli ingredienti previsti nelle tabelle dietetiche, nella misura del 10%, senza che ciò comporti variazioni ai prezzi assegnati.
- la mancata osservazione di un qualsiasi punto sarà considerata inadempienza .

RICETTE BASE E SISTEMI DI COTTURA

PRIMI PIATTI:

- Pasta, riso asciutti e risotti: si intendono preparazioni a base di pasta o riso condite con olio extravergine di oliva, oppure sughi di origine vegetale (fatti con un misto di verdure prevalentemente fresche e di stagione, o da una varietà caratteristica del periodo stagionale, si intende anche salsa di pomodoro), la pasta potrà essere preparata anche al forno, pasticciata, con ragù di carne o sughi a base di pesce o formaggi: E' sempre preferibile utilizzare prevalentemente alimenti di origine vegetale. Per ammorbidire e/o amalgamare gli ingredienti si consiglia di utilizzare ricotta, latte al posto del burro e della besciamelle;
- Minestrone, passati, zuppe di verdure: si intendono le preparazioni classiche con una quantità di verdure variabile nei tipi e apprezzabile (300/500 g/litro ca.), una particolare verdura potrà spuntare per quantità tra le altre nella stagione adatta; eventualmente in parte surgelato, senza l'aggiunta di grassi durante la cottura. L'eventuale aggiunta di olio è prevista a fine cottura. La verdura potrà rimanere a pezzi oppure passata;
- Crema di verdure: si intendono preparazioni a base di verdura fresca o surgelata del tipo desiderato ridotte in purea e crema di riso o patate o purea di patate diluita con latte o brodo vegetale, spezie e/o aromi naturali. Non si intende l'utilizzo di creme pronte industriali.
- Brodo vegetale o misto: per il primo si intende il brodo ottenuto esclusivamente dalla cottura di almeno 5/6 tipi di verdure diverse che comprendano comunque cipolle, sedano, carote, patate; per il secondo si intende il brodo ottenuto dalla cottura di carne di pollo o di manzo magro, verdure, aromi naturali, e sgrassatura dopo la cottura. L'aggiunta di glutammato monosodico sotto forma di dadi o atri preparati dovrà essere concordato con la Fondazione; per stracciatella si intende la preparazione a base di brodo, uova, pane e formaggio grana grattugiato.
- Cereali e legumi: si intendono preparazioni con una proporzione tra legumi e cereali almeno di 2:1 (2 di legumi e 1 di cereali); la preparazione potrà essere in minestra

(pasta e fagioli, pasta e ceci, ecc., nella stagione invernale), asciutta (pasta e piselli, riso e piselli, nella stagione estiva), oppure composte da fagioli o piselli o un misto di legumi preparati con salsa di pomodoro o in altre ricette eventualmente accompagnate da polenta (in questo caso possono costituire piatto unico e il secondo non sarà presentato);

SECONDI PIATTI:

- Carne magra: si intende carne di pollo, di tacchino, di vitellone, di maiale tra di loro alternate scegliendo tra quelle indicate nella griglia delle materie prime e si intendono cotte al vapore, alla piastra, al forno, in umido, senza l'aggiunta di grassi animali.
- Pesce: si intende pesce alternato tra i tipi previsti nella griglia, cotto al vapore, alla piastra, al forno, senza grassi animali aggiunti; l'utilizzo di tonno o di altre specie in scatola va fatto saltuariamente (max 1 volta ogni 15 giorni).
- Affettati: si intende prosciutto crudo, prosciutto cotto magri, speck, bresaola.... tra quelli considerati nella griglia.
- Formaggi: alternanza tra formaggi a pasta dura e fresca, compresa mozzarella e ricotta tra quelli considerati nella griglia.
- Uova: sode, oppure in frittata (al forno) o strapazzate, eventualmente con l'aggiunta di verdure per insaporire altre preparazioni.
- Secondi di origine vegetale: si intendono preparazioni a base di patate, verdure, con l'utilizzo di latte, ricotta, uova per legare gli ingredienti, sale e spezie aromatiche (sformati di ortaggi diversi, torte salate, polpette di verdure ecc.), la verdura dovrà essere almeno il 60% del totale degli ingredienti.

CONTORNI:

- Purea di patate: si intende purè fatto tradizionalmente con patate, latte, burro; non si prevede l'utilizzo di preparati in polvere o di patate in fiocchi.
- Verdure cotte: si intende verdura fresca e di stagione o surgelata cotta al vapore, lessata in poca acqua o al forno.
- Verdure crude: si intendono verdure fresche e di stagione alternate nei tipi a seconda della stagione. Il condimento delle verdure crude deve essere effettuato poco prima del momento del consumo, dal personale addetto alla distribuzione.

FRUTTA/DESSERT:

- Si intende frutta fresca e di stagione, eventualmente passata, o in macedonia (l'utilizzo della frutta in scatola è saltuario e previsto solo per condizioni eccezionali o quando non si reperisce frutta adeguatamente matura), budini freschi o confezionati a base di latte, cacao e vaniglia. La frutta potrà essere cotta a vapore, lessata in poca acqua o al forno oppure spremuta.
- Potrà essere usata se richiesta la frutta omogeneizzata o passata confezionata.

ALLEGATO N°2

TABELLA GRAMMATURA

(La presente tabella si riferisce a prodotto crudo al netto degli scarti)

Le quantità di ingredienti per preparare le pietanze previste, sono, in modo esemplificativo e non esaustivo, quelle riportate nella sotto indicata tabella:

Colazione e Merenda:

latte intero o parzialmente scremato	ml	250
zucchero	g	10
fette biscottate	g	30
marmellata	g	25
yogurt	g	125
biscotti	g	30
thè	ml	150
orzo	g	5
caffè	g	5
gelato	g	80 - 100

Pranzo o Cena:

1° piatto	pasta asciutta	g	80
	riso	g	100
	pasta per minestre	g	50
	riso per minestre	g	70
	pasta all'uovo	g	70
	gnocchi	g	200
	agnolotti o ravioli al sugo	g	150
	tortellini in brodo	g	80
	semolino	g	40
2° piatto	carne bovina o suina con osso fresca o sottovuoto	g	200
	carne bovina o suina senza osso fresca o sottovuoto	g	120
	lesso, hamburger	g	120
	spezzatino	g	150
	fettina	g	120
	fettina panata, polpette, polpettone (solo carne)	g	100
	arrosto, rollè semplice	g	110
	rollè farcito (solo carne)	g	90
	fegato	g	100
	trippa (già lessata)	g	150
	pollo fresco	g	200-250

	petto di pollo o tacchino	g	150
	agnello con osso fresco	g	200-250
	pesce surgelato	g	200-250
	pesce secco (baccalà)	g	120
	pesce in scatola	g	80
	uova	n°	2
	formaggi duri, stagionati	g	70
	formaggi molli, freschi	g	100
Salumi	salame e mortadella	g	40
	prosciutto cotto e crudo	g	50/60
	salumi per antipasti	g	60
Contorni	verdura cotta	g	200
	verdura cruda	g	80
	patate	g	200
	legumi secchi	g	80
	legumi in scatola	g	120
Frutta	frutta fresca o cotta	g	150
	frutta sciroppata	g	150
Dolce	una fetta di torta	g	80 - 100
Pane	panino tipo rosetta o panino all'olio o integrale	g	50
Bevande	acqua naturale	ml	500
	vino bianco	ml	250
	vino rosso	ml	250
	latte	ml	250
	succo di frutta	ml	125

Ingredienti per la cottura delle vivande

	olio extra vergine di oliva (giornalieri)	g	30
	pancetta (per preparazioni speciali)	g	20
	burro	g	1
	maionese (per preparazioni speciali)	g	20
	parmigiano reggiano (giornalieri)	g	10
	pecorino (per pietanze che lo richiedono)	g	5
	pomodori pelati	g	85
	legumi secchi	g	50
	sottaceti olive e sott'olio (per preparazioni speciali)		q.b.
	pan carrè (per preparazioni speciali)	g	2
	omogeneizzati (per diete speciali)	n°	1 - 2
	succo di frutta (in estate o liste speciali)	n°	1
	farina gialla	g	100
	carne per ragù	g	20

tonno per preparazioni
pesto

g 30
q.b

Note

1. è consigliabile il poco uso di sale da cucina
2. è da escludere l'uso di conserva di pomodoro e surrogati
3. il brodo deve essere esclusivamente di carne o vegetale
4. il macinato deve essere esclusivamente di vitellone o vitello
5. l'olio di oliva deve essere "extravergine"
6. l'uso del burro deve essere limitato per le sole preparazioni che saranno specificate
7. riso parboiled per risotti, supplì e insalate
8. riso arborio per minestre
9. la carne trita deve essere preparata in giornata e macinata sul posto.

Conservazione delle derrate

- ◆ Lo stoccaggio dei prodotti non deperibili deve avvenire in locali o ambienti freschi e asciutti.
- ◆ Tutti i locali devono essere costruiti secondo quanto previsto dalle normative vigenti e mantenuti in buono stato igienico e manutentivo.
- ◆ Evitare l'accatastamento irregolare delle derrate.
- ◆ Per una migliore programmazione degli ordini, il quantitativo deve essere ordinato in base alle previsioni di lavoro, in modo da disporre delle materie prime in adeguate condizioni di freschezza e di poter effettuare più facilmente i controlli sulla merce in stoccaggio.
- ◆ Tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad un'altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali.
- ◆ Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, esso deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con gli alimenti.
- ◆ I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse; pertanto, una volta aperte le confezioni, si deve avere cura di travasare la quota eccedente di prodotto in un contenitore pulito e munito di coperchio oppure bisogna assicurarsi di chiudere accuratamente la confezione originale.
- ◆ Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori vanno conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici; in particolare si deve evitare l'esposizione alla luce diretta per le bottiglie in "PET".
- ◆ Le confezioni aperte o i prodotti tolti dalla confezione originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente utilizzando idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.
- ◆ I prodotti deperibili come le carni, il pesce, il latte ed i formaggi freschi devono essere trasferiti immediatamente in frigorifero o in cella dopo la consegna.
- ◆ Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle o frigoriferi distinti.
- ◆ E' necessario controllare quotidianamente l'efficienza delle apparecchiature di refrigerazione/congelamento, evitando inoltre la formazione di condense o ghiaccio sui refrigeratori.
- ◆ Evitare di sovraccaricare eccessivamente frigoriferi e celle e non introdurre recipienti caldi.
- ◆ Non introdurre nelle celle o frigoriferi alimenti in modo promiscuo (alimenti crudi con alimenti pronti al consumo), in alternativa proteggerli con opportuna copertura.

Tecnologie di manipolazione e cottura

- ◆ Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti, oppure tali lavorazioni devono essere effettuate in tempi diversi, facendo precedere, ad ogni avvicendamento, un'adeguata pulizia delle superfici e delle attrezzature.
- ◆ Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso.
- ◆ Durante tutte le operazioni di produzione le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere tenuto in funzione.
- ◆ Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
- ◆ I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché avendo subito numerose manipolazioni nel corso del loro trasferimento dallo stabilimento di produzione fino alla consegna, esso costituisce un ricettacolo di microrganismi ed infestanti che si potrebbero diffondere negli ambienti di preparazione, contaminando cibi e attrezzature;

SURGELATI:

- ◆ Tutti i prodotti surgelati/congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento, ad eccezione delle verdure;
- ◆ I prodotti surgelati/congelati vanno scongelati in celle o frigoriferi appositi, alla temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C.
- ◆ E' vietato lo scongelamento a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- ◆ Il prodotto in scongelamento deve essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del liquido trasudato.
- ◆ Una volta scongelato un prodotto non deve essere ricongelato e va sottoposto a cottura entro le 24 ore successive.

CARNE:

- ◆ La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui sono consumate o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
- ◆ La carne trita deve essere macinata nella giornata di consumo o, nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
- ◆ La cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento dei prodotti cotti e raffreddati, deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75 °C, per un tempo sufficiente a distruggere eventuali microrganismi patogeni.
- ◆ Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

FORMAGGI E SALUMI:

- ◆ Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
- ◆ Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati.
- ◆ Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R.667/55 e successive modificazioni, ad eccezione di formaggi tipici locali espressamente richiesti dalla Committente.

VERDURE:

- ◆ Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati;
- ◆ Legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli, l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- ◆

MODALITA' DI COTTURA:

- ◆ Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso, appena prima del confezionamento, e comunque evitando la precottura.
- ◆ Tutte le vivande devono essere cotte in giornata ad esclusione di arrostiti, roast-beef, lessi e brasati che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura compresa tra +1 °C e + 6 °C.
- ◆ I prodotti cotti dovranno essere cotti e conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- ◆ E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua.
- ◆ Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti.
- ◆ E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.
- ◆ Le frittiture devono essere realizzate nei forni a termoconvezione.
- ◆ Per le cotture al forno si deve utilizzare esclusivamente olio di arachide.
- ◆ Per i condimenti di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si deve utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva, avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.
- ◆ E' tassativamente vietato fumare all'interno della cucina e nei locali di pertinenza delle zone di produzione dei pasti;
- ◆ E' vietata ogni forma di riciclo.