



DECRETO DEL DIRETTORE

N. 94 DEL 24.03.2015

OGGETTO:

**Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione della Mensa Borgo Roma e San Francesco dell'ESU di Verona.
Indizione di gara.**

IL DIRETTORE

RICHIAMATO l'art. 14 comma 5 della Legge Regionale n. 8 del 7.04.1998, con la quale si definiscono le competenze del Direttore;

VISTA la Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 22 del 22.09.2010 con la quale si procede alla nomina del Direttore;

VISTA la Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 1 del 29.01.2015 ad oggetto Approvazione del Piano Esecutivo di Gestione e del Piano della Performance 2015 – 2017;

VISTA la Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 26 del 17.12.2014 ad oggetto "Relazione al Bilancio di Previsione 2015. Bilancio di Previsione 2015 e Bilancio Pluriennale 2015-2017: approvazione";

VISTA la Delibera n. 4 del 27.02.2015 ad oggetto "Relazione sull'attività svolta nell'anno 2014, Programma delle attività per l'anno 2015, Relazioni sull'attività svolta nell'anno 2014 e Programma delle attività per l'anno 2015 redatte dal Dirigente della Direzione Benefici e Servizi agli Studenti, dal Responsabile dell'Area Affari Generali e Patrimonio, dal Responsabile dell'Area Risorse Finanziarie, dal Responsabile dell'Area Risorse Umane. Approvazione";

RICHIAMATO l'art. 6, comma 1, del Decreto Legislativo 29 marzo 2012, n. 68, ai sensi del quale, tra gli strumenti e i servizi per il conseguimento del pieno successo formativo degli studenti nei corsi di istruzione superiore, vi è il servizio di ristorazione;

CONSIDERATO che l'art. 3, comma 5, della Legge Regionale 7 aprile 1998, n. 8, attribuisce in via esclusiva agli ESU – Aziende Regionali per il Diritto allo Studio Universitario gli interventi relativi alla istituzione e gestione di strutture adibite al servizio di ristorazione, di comma 1, lettera g) del medesimo articolo;

EVIDENZIATO che l'art. 26 della citata LR 8/98 norma le modalità generali di erogazione del servizio di ristorazione da parte degli ESU – Aziende Regionali per il Diritto allo Studio Universitario, disponendo, tra l'altro, al comma 1, che tale servizio è gestito direttamente o mediante appalto o con convenzioni;

CONSIDERATO che, nell'ambito del Piano Regionale Annuale degli Interventi di attuazione del Diritto allo Studio Universitario, la Regione del Veneto individua i destinatari, le tariffe minime e i criteri di erogazione del servizio di ristorazione;

PREMESSO che l'affidamento del servizio di ristorazione nella Mensa Universitaria San Francesco e della gestione dell'attiguo bar tavola calda entrambi siti in Verona Via dell'Università 4, nonché del servizio di ristorazione della Mensa Universitarie Le Grazie, l'allestimento dei locali e della gestione del Bar Tavola Calda, aggiudicato con Deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 9 del 18 marzo 2008, ha termine il 31 marzo 2015;

RILEVATO che si rende, conseguentemente, necessario procedere ad indire una nuova gara per l'affidamento del servizio di ristorazione nella mensa Borgo Roma e San Francesco dell'ESU di Verona, nel rispetto di quanto previsto dal sopra citato art. 26, comma 1, della LR 8/98;

DATO ATTO che con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 11 del 23 marzo 2015 questa Amministrazione ha approvato di procedere mediante la procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione nella mensa Borgo Roma e San Francesco dell'ESU di Verona;

CONSIDERATO che il servizio in oggetto:

- non è inquadrabile in nessuno dei casi di cui all'All. II A del Codice dei Contratti Pubblici;
- è riconducibile alla voce "Servizi alberghieri e di ristorazione" di cui all'All. II B del Codice dei Contratti Pubblici, (CPV – 55510000-8 – Servizi di mensa) pertanto l'Amministrazione, ex art. 20 del Codice stesso, è obbligata al rispetto unicamente degli artt. 68, 65 e 225 dello stesso;

RILEVATO che l'ESU – Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario di Verona, benché non vincolata al rispetto della normativa codicistica nella formalizzazione della presente procedura di gara, ritiene di autovincolarsi al suo rispetto esclusivamente per gli istituti giuridici e per le norme espressamente richiamate negli atti di gara;

CONSIDERATO che l'Amministrazione ha stabilito di procedere mediante procedura aperta finalizzata alla selezione di un operatore/i economico/i da individuarsi con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del Codice dei Contratti Pubblici;

CONSIDERATO che l'ESU di Verona ha deciso di stabilire i seguenti criteri di valutazione dell'offerta:

- a) Offerta tecnica: 60 punti;
- b) Offerta economica: 40 punti;

CONSIDERATO che i criteri di valutazione dell'offerta tecnica e i correlati fattori ponderali sono dettagliatamente indicati nel Disciplinare di gara;

CONSIDERATO che:

- l'importo a base d'asta viene stimato complessivamente in via presuntiva in € 10.500.000,00 IVA esclusa (5 anni € 7.500.000,00, IVA esclusa + 2 anni € 3.000.000,00, IVA esclusa per il rinnovo contrattuale), al quale va sottratto il corrispettivo annuo per lo svolgimento di attività commerciale stimato nel suo importo minimo di € 70.000,00 IVA esclusa (5 anni € 350.000,00, IVA esclusa + 2 anni € 140.000,00, IVA esclusa per il rinnovo contrattuale);
- ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero;
- la stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 6,00 IVA esclusa) per il numero presunto di pasti annui (n. circa 250.000) per 7 (periodo contrattuale di 5 anni + 2 anni per il rinnovo contrattuale);

RILEVATO che le stime e gli importi dei pasti sono indicative con possibilità di aumento e di diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo l'ESU che corrisponde all'impresa aggiudicataria l'importo corrispondente ai pasti forniti;

CONSIDERATO procedere alla pubblicazione dell'avviso con le seguenti modalità:

- GUUE;
- GURI;
- su due quotidiani a diffusione nazionale: Gazzetta Aste e Appalti Pubblici e Avvenire;
- su due quotidiani a maggiore diffusione locale nel luogo ove si esegue il servizio: Corriere del Veneto e Gazzettino;
- sul sito internet dell'ESU di Verona www.esu.vr.it – Amministrazione Trasparente – Bandi di Gara e Contratti;
- oltre che nei confronti delle autorità competenti ai sensi dell'art. 66, comma 7 del D.Lgs. 163 del 2006 e s.m.i.;

VISTA la nota prot. az. n. 001404 pos. 47/1 del 24.03.2015 con la quale la ditta FAMIS S.R.L. unipersonale con sede in Piazza dell'Angelo, 14, 36061 Bassano del Grappa (VI) P. IVA 02903240246 sottopone preventivo di spesa per la pubblicazione dell'avviso sulla GURI, su due quotidiani a diffusione nazionale: Gazzetta Aste e Appalti Pubblici e Avvenire e su due quotidiani a maggiore diffusione locale nel luogo ove si esegue il servizio: Corriere del Veneto e Gazzettino per un totale complessivo di € 2.254,70 IVA compresa;

CONSIDERATA congrua l'offerta presentata;

RITENUTO di registrare la spesa a favore della ditta FAMIS S.R.L. unipersonale con sede in Piazza dell'Angelo, 14, 36061 Bassano del Grappa (VI) P. IVA 02903240246 per un importo pari ad € 2.254,70 IVA compresa;

VISTO il Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n. 163 ad oggetto "Codice dei Contratti pubblici di lavori servizi e forniture";

VISTO il DPR 5 ottobre 2010 n. 207 ad oggetto "Regolamento codice dei contratti pubblici";

VISTA la Legge Regionale 29 novembre 2001 n. 39 ad oggetto "Ordinamento del bilancio e della contabilità della Regione";

VISTA la legge Regionale del 07 aprile 1998 n. 8 ad oggetto "Norme per l'attuazione per il diritto allo studio universitario";

VISTA la Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 26 del 17.12.2014;

VISTA la disponibilità dei capitoli iscritti nel bilancio di previsione 2015;

Tutto ciò premesso e considerato,

D E C R E T A

- di fare proprie le considerazioni espresse in premessa;
- di indire la gara mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione nella mensa Borgo Roma e San Francesco dell'ESU di Verona con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del Codice degli appalti;
- di approvare gli elaborati di gara di seguito allegati quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:
 - Allegato A avviso pubblico,
 - Allegato B il capitolato d'oneri e i relativi allegati 1, A, B, C, D,
 - Allegato C il disciplinare e la relativa modulistica 1 e 1 bis, 2, 3, 4, 5, 6,
 - Allegato D il modello GAP,
 - Allegato E le planimetrie della mensa San Francesco e della Mensa Borgo Roma;
- di affidare alla ditta FAMIS S.R.L. Unipersonale con sede in Piazza dell'Angelo, 14, 36061 Bassano del Grappa (VI), P.IVA 02903240246 la pubblicazione dell'avviso sulla GURI, su due quotidiani a diffusione nazionale: Gazzetta Aste e Appalti Pubblici e Avvenire, su due quotidiani a maggiore diffusione locale nel luogo ove si esegue il servizio: Corriere del Veneto e Gazzettino;
- di registrare la spesa complessiva di € 2.254,70 IVA inclusa all'UPB U1-122 "Spese di gestione e funzionamento dei servizi generali ed istituzionali" del bilancio di previsione 2015;
- di dare atto che il relativo impegno di spesa verrà assunto ad avvenuta esigibilità dell'obbligazione in conformità a quanto previsto dal Decreto Legislativo 23 giugno 2011 n. 118 e s.m. e i. in materia di armonizzazione contabile
- di dare atto che l'esigibilità dell'obbligazione avverrà entro il 31.12.2015;
- di dare atto che il codice identificativo di gara assegnato è il seguente: Z7113CBBD9;
- di individuare quale responsabile del procedimento la responsabile dell'Area Affari Generali Patrimonio dott.ssa Francesca Ferigo;
- di trasmettere il presente provvedimento al responsabile del servizio finanziario per i provvedimenti di competenza;
- di trasmettere il presente provvedimento al responsabile del servizio "Albo on line" per i provvedimenti di competenza.

Atto non soggetto a controllo ai sensi della LR 7 aprile 1998, n. 8.

FF/ff AREA AFFARI GENERALI E PATRIMONIO

(Francesca Ferigo)

IL DIRETTORE

(Gabriele Verza)

**UFFICIO
RAGIONERIA**

Visto ed assunto l'impegno di € 2.254,70 sul cap. UPB 1 - 113

,

del Conto / C del Bilancio 2015

al n. 304 ai sensi dell'art. 43 L.R. 29.11.2001 n. 39.

Verona, 24/03/2015

IL RAGIONIERE
Paolo Pasetto

SEGRETERIA

Atto non soggetto a controllo ai sensi della Legge Regionale 7 Aprile 1998 n. 8.

E' esecutivo dalla data di adozione.

Il presente decreto è pubblicato all'albo ufficiale dell'Ente dal giorno _____

IL DIRETTORE

ESU DI VERONA

Bando di gara - CIG 6182135B2E

I.1) ESU di Verona (Azienda Regionale per il diritto allo studio universitario), via Dell'Artigliere 9, 37129 Verona Tel 045/8052843 Fax 045/8052840 pec: protocollo.esuverona@pec.it www.esu.vr.it

II.1.1) Procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione nella mensa Borgo Roma e San Francesco II.1.2) Categoria servizi: 17. NUTS: ITD31 II.1.3) Appalto pubblico II.1.6) 55510000 II.1.7) II.1.8) II.1.9) no II.2.1) E 10.500.000,00+iva così suddivisi: E 7.500.000,00+iva per il periodo di 5 anni e E 3.000.000,00+iva per il rinnovo contrattuale di 2 anni II.2.2) no II.2.3) Numero di rinnovi possibile: 1. Calendario di massima degli appalti successivi: in mesi 24 II.3) mesi 84

Sezione III: Vedasi elaborati di gara

IV.1.1) Aperta IV.2.1) Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati: 1. offerta migliorativa rispetto alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati di qualità più elevata rispetto a quelli proposti dal capitolato pti 10; 2. Contributo per il minor impatto ambientale/provenienza locale dei prodotti pti 10; 3. Modalità di gestione ed organizzazione del servizio pti 20; 4. Investimenti in ingresso pti 10; 5. Investimenti anni successivi pti 10; 6. offerta economica pti 40 IV.2.2) no IV.3.2) no IV.3.3) Documenti a pagamento: no IV.3.4) Termine ricevimento offerte: 22/05/15 ore 12 IV.3.6) IT IV.3.8) Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: Legali rappresentanti o loro delegati

VI.1) Si. Indicare il calendario di massima per la pubblicazione dei prossimi avvisi: 2022 VI.2) no VI.3) Vedasi elaborati di gara VI.4.1) TAR per il Veneto, Cannaregio 2277/2278, 30122 Venezia VI.4.3) Termine di 30 gg decorrenti dalla ricezione della comunicazione degli atti ai sensi art.79 DLgs.163/06 o per il bando con cui si indice la gara autonomamente lesivo dalla pubblicazione di cui all'art.66 c.8 DLgs 163/06 VI.5) Data spedizione alla Guce: 25/03/15.

Il direttore

dott. Gabriele Verza

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA MENSA BORGO ROMA E SAN FRANCESCO DELL'ESU DI VERONA. CIG N. 6182135B2E.

CAPITOLATO D'ONERI

ARTICOLO 1

(Finalità e contenuto del capitolato d'appalto)

1. Il presente capitolato disciplina i rapporti tra l'ESU di Verona in seguito denominata anche "Amministrazione" o "Stazione Appaltante") e l'impresa aggiudicataria dell'appalto (di seguito anche appaltatore o aggiudicataria), per l'affidamento dei servizi di ristorazione eseguiti nelle sedi individuate nel successivo art. 4.

2. Si precisa che le prescrizioni contenute nel presente Capitolato d'Oneri, sono riferite indistintamente all'esecuzione del servizio in ogni mensa. Pertanto, laddove l'Amministrazione voglia impartire prescrizioni riferite unicamente alla particolarità di una mensa, avrà cura di specificare quella cui sono riferite.

3. Si precisa inoltre che, l'Amministrazione e l'Università degli Studi Verona hanno stipulato una Convenzione (All. A al presente Capitolato) che disciplina le modalità di concessione degli spazi dell'Università a favore dell'ESU di Verona. Pertanto, i concorrenti con la partecipazione alla gara in di cui si tratta, sono consapevoli ed accettano la disciplina in essa contenuta.

4. Tuttavia considerato che i servizi oggetto del presente appalto sono rivolti prioritariamente ad una utenza composta soprattutto dagli studenti iscritti all'Università degli studi di Verona, Accademia di Belle Arti, Conservatorio l'ESU di Verona si riserva la facoltà di attivare ulteriori punti di ristoro ai sensi della Legge Regionale del 7 aprile 1998 n. 8.

5. Negli ulteriori, nuovi punti di ristoro l'ESU di riserva di applicare le medesime condizioni indicate dai documenti di gara in oggetto e anche le condizioni economiche derivanti dal presente appalto.

6. Alla ditta aggiudicataria è consentito produrre pasti da veicolare ad altri soggetti diversi da ESU solamente presso la struttura di Borgo Roma purchè venga garantita la priorità al servizio di ristorazione universitaria.

7. L'ESU di Verona si riserva di eseguire nel mese di agosto 2015 presso la struttura di San Francesco le seguenti lavorazioni:

- adeguamento dell'impianto elettrico,
- adeguamento dell'impianto antincendio,
- adeguamento delle compartimentazioni REI.

copia del progetto è disponibile presso l'Ufficio Tecnico dell'ESU di Verona.

ARTICOLO 2

(Oggetto dell'appalto)

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione per l'ESU di Verona rivolto prioritariamente a favore degli studenti Universitari, nonché gli ulteriori soggetti cui fa riferimento la L.R. del 7 aprile 2008 n. 8, e quanti altri, purché formalmente autorizzati dall'ESU di Verona, mediante apposite convenzioni.

2. Salvo quanto disposto nel comma 1, l'appaltatore si impegna altresì a fornire il servizio di cui si tratta

a tutti i partecipanti delle attività didattiche organizzate dall'Università, da ESU di Verona, (corsi, convegni, master etc). In tal caso l'Amministrazione comunicherà preventivamente all'appaltatore, a solo titolo puramente indicativo, il numero presunto dei partecipanti. Tale numero non sarà comunque

vincolante per l'Amministrazione e l'appaltatore è comunque tenuto a garantire il servizio. Il pagamento

dei pasti consumati dai partecipanti alle iniziative suddette avverrà alle stesse condizioni e modalità risultanti dall'aggiudicazione dell'appalto.

3. L'appalto ha inoltre per oggetto l'affidamento della gestione del bar e delle mense universitarie a favore di qualsiasi avventore, fermo restando l'obbligo incondizionato di assolvere prioritariamente il servizio a favore degli utenti di cui al comma 1.

4. Il servizio di cui al comma 1 viene realizzato ai sensi della Delibera annuale della Giunta Regionale del Veneto ad oggetto "piano regionale annuale degli interventi di attuazione dello

studio universitario nella quale vengono stabiliti i criteri di assegnazione e l'entità minima delle tariffe di ristorazione. L'ultima DGR è la n. 802 del 27 maggio 2014 riferita all'anno accademico 2014/2015.

5. La ditta aggiudicataria stabilisce liberamente le tariffe per gli avventori di cui al comma 3.

ARTICOLO 3

(Durata dell'appalto e importo presunto)

1. L'appalto avrà la durata di 5 (cinque) anni dalla data di stipula del contratto con la possibilità di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni in analogia con l'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei Contratti Pubblici per un ammontare complessivo presunto di € 7.500.000,00 Iva esclusa e comprensivo di esercizio della facoltà di rinnovo di due anni € 3.000.000,00, IVA Esclusa.

Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero.

2. La facoltà di rinnovo contrattuale è esercitata dall'ESU di Verona, mediante comunicazione scritta inviata a mezzo raccomandata /pec rivolta all'appaltatore prima della scadenza del servizio.

3. Nell'ipotesi di esercizio della facoltà di rinnovo, l'appaltatore è tenuto a garantire il servizio agli stessi

patti e condizioni di cui al presente capitolato, salvo l'applicabilità di quanto disposto dall'art. 55 del presente Capitolato.

4. Alla scadenza del contratto, i servizi di cui si tratta potranno essere prorogati per il termine strettamente utile e per un massimo di 6 mesi, al fine di espletare tutte le procedure necessarie per la scelta del nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore resterà obbligato a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

ARTICOLO 4

(Ubicazione delle mense universitarie e pasti presunti)

1. Per l'espletamento del servizio di ristorazione, di cui al comma 1 dell'art. 2 l'ESU di Verona concede in uso gratuito i locali e le attrezzature adibiti per il servizio mensa.

Per l'espletamento dei servizi di cui al comma 3 dell'art. 2 l'ESU di Verona concede in uso a titolo oneroso i locali e le attrezzature per il servizio di mensa e bar.

2. Servizio di Ristorazione San Francesco, Via San Francesco:

Posti a sedere: 330 posti tavoli+90 posti mensola

Il numero annuo presunto complessivo dei pasti completi è di 166.406 unità (annualità 2014).

Servizio di Ristorazione, Borgo Roma, Strada Le Grazie:

Posti a sedere : Sala sopra 380+sala sotto 120

Il numero annuo presunto complessivo dei pasti completi è di 97.308 unità (annualità 2014).

Servizio Bar San Francesco, Via San Francesco:

Posti a sedere: 21 posti bar interni + 45 posti esterni

Servizio Bar Borgo Roma Strada Le Grazie:

Posti a sedere : 16 bar+100 posti plateatico

3. La descrizione dello stato dei locali e delle attrezzature sarà effettuata con verbali redatti a cura delle

parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio del servizio così come previsto dall'art. 50.

4. I locali e le attrezzature elencate (All. 1, del presente Capitolato), verranno presi in consegna dall'appaltatore all'inizio dell'esecuzione del servizio e dovranno essere restituiti alla scadenza dello stesso in buono stato, previa redazione di apposito verbale, salvo il normale deterioramento d'uso.

5. Al termine del rapporto contrattuale le nuove attrezzature ed eventuali miglioramenti/adeguamenti apportati alle stesse, ai locali ed agli impianti (anche con riferimento al bar), resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

6. L'appaltatore si impegna a mantenere inalterata la destinazione d'uso dei locali per tutta la durata del contratto.

7. Qualsiasi variazione della destinazione d'uso dei locali dell'Amministrazione comporterà la risoluzione del contratto con conseguente incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento dei danni e delle spese sostenute.

8. Per locali si intendono magazzino ed area preparazioni, sala mensa, area bar, servizi e spogliatoi adibiti per il servizio mensa.

9. L'utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio di ristorazione disciplinato dal presente Capitolato o la presenza all'interno dei locali adibiti a tale servizio di utenza diversa da quella prevista dall'art. 2, comporterà l'immediata risoluzione del contratto.

10. L'ESU di Verona non assume alcun impegno circa il numero effettivo dei pasti che verranno somministrati in totale. La società aggiudicataria non potrà pretendere alcun corrispettivo oltre al pagamento dei pasti effettivamente consumati. Si precisa che i valori sopra riportati sono puramente indicativi e presuntivi ai soli fini della formulazione dell'offerta e che l'ESU di Verona non garantisce un

numero minimo di utenti. Si precisa che le stime sono indicative, con possibilità di aumento e diminuzione dei valori previsti e non impegnano in alcun modo l'ESU di Verona che deve corrispondere all'impresa aggiudicataria dell'appalto l'importo corrispondente ai pasti effettivamente forniti.

ARTICOLO 5

(Modalità di gestione del servizio e pagamento da parte dell'utente)

1. L'aggiudicataria ha a disposizione degli appositi lettori di badge con i quali appurare per il servizio di cui all'art. 2 comma 1 la fascia di appartenenza di ciascun utente con l'indicazione della quota di partecipazione corrisposta dallo stesso in base al pasto scelto.

2. L'impresa appaltatrice del servizio emetterà resoconto giornaliero e fattura mensile per le somme incassate per conto dell'ESU di Verona.

3. Il servizio dovrà essere espletato dall'impresa aggiudicataria sotto la propria responsabilità e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto prescritto dalla documentazione di gara dal presente capitolato, nonché dalle eventuali varianti migliorative offerte dall'appaltatore medesimo in sede di gara.

4. Il conteggio dei pasti distribuiti sarà effettuato giorno per giorno con sistema informatico e differenziati a seconda delle classi di prezzo e tariffe cui si riferiscono le varie categorie di utenti compresi quelli esterni all'ESU.

5. I pasti cui vengono applicate le tariffe ai sensi del comma 4 art. 2 da ricomprendere nel contratto di appalto ai sensi del comma 1 art. 2 sono solo quelli erogati agli utenti in possesso del tesserino di accesso ESU e, comunque, solo a chi sia autorizzato dall'ESU mediante idoneo documento.

I prezzi contrattuali da riconoscere alla Ditta sono quelli risultanti dall'offerta dall'aggiudicatario.

Per gli utenti ESU, paganti una tariffa minore rispetto ai prezzi contrattuali, alla Ditta verrà riconosciuta la differenza.

Per gli utenti ESU, paganti una tariffa maggiore rispetto ai prezzi contrattuali, la ditta dovrà riconoscere la differenza all'ESU.

Alla ditta è consentito dall'ESU di erogare, il servizio di ristorazione anche ad utenti diversi da quelli ESU purché la medesima ditta:

- sia in possesso di tutte le necessarie autorizzazioni amministrative per esercitare l'attività commerciale di cui al presente affidamento;
- garantisca che non verranno pregiudicati in alcun modo i livelli qualitativi del servizio riservato prioritariamente agli utenti ESU a causa della presenza di altri utenti;
- comunichi all'ESU il prezzo unitario dei pasti erogati ad utenti diversi da quelli ESU;
- trasmetta per iscritto il resoconto giornaliero dei pasti distribuiti ad utenti diversi da quelli ESU.

ARTICOLO 6

(Calendario di erogazione del servizio di mensa)

1. Il servizio di mensa si svolge indicativamente secondo il seguente calendario e modalità:

- A) Servizio di distribuzione funzionante nei saloni principali di cui alle planimetrie (A,C,D);
- B) Servizio di distribuzione funzionante nei saloni di cui alle planimetrie (B,D,E);
- C) Servizio distribuzione chiuso.

- ❖ 1 gennaio - modalità (C)
- ❖ dal 2 gennaio al 5 gennaio – modalità (B)
- ❖ 6 gennaio – modalità (C)
- ❖ dal 7 gennaio al venerdì Santo dal Lunedì al venerdì :
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ sabato Santo, domenica di Pasqua e lunedì dell'Angelo – modalità (C)
- ❖ dal martedì subito dopo Pasqua al 24 aprile:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 25 aprile – modalità (C)
- ❖ dal 26 aprile al 30 aprile dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 1 maggio – modalità (C)
- ❖ dal 2 maggio al 20 maggio dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 21 maggio – modalità (C)
- ❖ dal 22 maggio al 1 giugno dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 2 giugno – modalità (C)
- ❖ dal 3 giugno al 31 luglio dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ dall' 1 agosto al 14 agosto dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (B)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 15 agosto – modalità (C)
- ❖ dal 16 agosto al 30 settembre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (B)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ dall'1 ottobre al 31 ottobre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 1 novembre – modalità (C)
- ❖ dal 2 novembre al 7 dicembre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ 8 dicembre – modalità (C)
- ❖ dal 9 dicembre al 23 dicembre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ dal 24 dicembre al 26 dicembre – modalità (C)

- ❖ dal 27 dicembre al 31 dicembre dal Lunedì al Venerdì:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (B)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)
- ❖ Tutti i sabati e le domeniche, se non già coincidenti con le date sopra indicate:
 - dalle ore 11.45 circa alle ore 15.00 circa – modalità (A)
 - dalle ore 19.30 circa alle ore 21.30 circa – modalità (B)

2. L'ESU di Verona, si riserva, il diritto di richiedere, modalità e orari di distribuzione diversi, in relazione anche al numero degli utenti ed ai periodi di vacanza dall'attività didattica e qualora necessario anche nei giorni festivi, per l'ottimizzazione dell'erogazione del servizio.

ARTICOLO 7

(Orari di distribuzione dei pasti nel servizio di mensa)

1. Gli orari di distribuzione dei pasti, salvo possibili variazioni richieste dall'ESU di Verona, dovranno essere quelli sopra riportati nell'art. 6.
2. Nel mese di agosto e nei giorni festivi e prefestivi è consentivo l'utilizzo di pasti veicolati, pluriporzione, purchè provenienti da centri di cottura con distanza non superiore a Km 80, nel rispetto di tutte le altre condizioni di gara.
3. Durante il mese di agosto ESU di Verona si riserva di consentire, alla ditta aggiudicataria svolgere le attività di manutenzione più impegnative, le pulizie di fondo, le tinteggiature sulle strutture.
4. Purchè preventivamente concordato in corrispondenza del periodo di vacanza dall'attività didattica l'Esu si riserva di eseguire o far eseguire attività di manutenzione presso le strutture.

ARTICOLO 8

(Composizione dei pasti)

1. Gli utenti hanno diritto alla consumazione di un pasto differenziato così composto:
 - A Pasto completo (primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - A Pasto completo vegetariano (primo, secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - A Pasto per allergici (che assicuri lo stesso apporto nutrizionale del pasto completo normale); previa copia di certificato medico da parte dell'utente;
 - A Pizza, frutta o dessert, bibita;
 - B Pasto ridotto (primo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - B Pasto ridotto (secondo, contorno, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - B Pasto ridotto (insalatona, frutta o dessert, pane o grissini, bibita);
 - C Pasto snack intero (Big Burger – panino composto da due hamburger, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - C Pasto snack intero (Hot Dog – due panini con 1 wurstel per panino, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - C Pasto snack intero (Piadina o trancio pizza, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - D Pasto snack ridotto (Burger – panino composto da un hamburger, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - D Pasto snack ridotto (Hot Dog – un panino con 1 wurstel, frutta o dessert o patatine, bibita);
 - D Pasto snack ridotto (insalatona, bibita);
 - E Pasto snack mini (Burger - panino composto da un hamburger, bibita);
 - E Pasto snack mini (Hot Dog – un panino con 1 wurstel, bibita);
 - E Pasto snack mini (Piadina o trancio pizza, bibita);
2. Si rende noto che gli importi dei pasti posti a base di gara a carico di ESU ai sensi del comma 1 e comma 4 art. 2 sono così di seguito indicati:
 - pasto completo (lettera A e C): €. 6,00 ;
 - il pasto ridotto (lettera B e D) : alla ditta viene riconosciuto l'80% dell'importo offerto per il pasto intero;
 - il pasto mini (lettera E) : alla ditta viene riconosciuto il 60% dell'importo offerto per il pasto intero;
3. I pasti giornalieri dovranno essere costituiti come segue, nel rispetto dei requisiti di cui All. B e All. C

ed a quanto proposto nell'offerta tecnica All. 5 del Disciplinare di gara.

4. Nel caso di scelta del pasto completo, lo stesso dovrà essere composto dalle seguenti pietanze, salvo

la possibilità di effettuare scelte alternative:

a) un primo piatto (pasta asciutta o risotto o minestra), con aggiunta di formaggio grattugiato a richiesta dell'utente;

b) un secondo piatto consistente in una pietanza, a base di carne bianca o rossa o pesce, con almeno un'alternativa, sostituibile a scelta dell'utente, con una porzione di prosciutto crudo o prosciutto cotto, o affettato misto, o formaggi di due tipi diversi o uova;

c) contorni appropriati al menù del giorno, con almeno un'alternativa: patate bollite o arrosto o fritte;

verdure fresche o cotte di stagione;

d) frutta di stagione di 1° qualità, sostituibile, a scelta del commensale, con una porzione di dessert (ovvero: creme-caramel, gelato, macedonia, yogurt, dolce);

e) pane (porzionato confezionato in sacchetti ad uso alimentare) o grissini.

ARTICOLO 9

(Menù giornalieri)

1. L'aggiudicatario per tutte le tipologie di utenti previste ai sensi comma 1 e comma 3 art. 2, deve predisporre un unico menù giornaliero composto dai medesimi prodotti e quantità (tabella grammature), come indicato nell'All. B, che è parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

2. I quantitativi riportati nella tabella delle grammature (All. B) degli alimenti sono elementi essenziali per la determinazione del prezzo del pasto e, in quanto tali, costituiscono il minimo indispensabile. Pertanto l'Impresa aggiudicataria dovrà integrare, ove occorre, sia in quantità che in qualità e numero gli ingredienti, al fine di rendere le singole pietanze, secondo le consuetudini locali, conformi ad una normale e buona cucina.

3. L'Impresa dovrà assicurare la più ampia varietà nell'articolazione dei menù privilegiando i prodotti stagionali.

4. La ditta aggiudicataria deve prevedere nei menù del pranzo dal lunedì al venerdì almeno una volta alla settimana, proposte di piatti a base di tortellini o ravioli o lasagne al forno.

5. L'ESU si riserva di apportare variazioni, modifiche, sostituzioni ai menù proposti dalla ditta in occasione di festività o avvenimenti particolari.

6. Su richiesta dell'utenza interessata, l'aggiudicatario provvederà, inoltre alla somministrazione di pasti

che tengano conto della necessità di assicurare il servizio in favore di soggetti allergici, intolleranti etc.(come ad esempio i celiaci, Legge 123/05) previa copia di certificato medico da parte dell'utente, e che tengano conto delle diversità religiose e filosofiche, compresi gli utenti vegetariani.

ARTICOLO 10

(Pubblicazione dei menù)

1. L'appaltatore è tenuto ad esporre giornalmente, in modo ben visibile per gli utenti delle strutture in prossimità dell'inizio della linea di distribuzione il menù previsto (minimo dimensioni foglio A3). Le pietanze che sono state prodotte, partendo da derrate surgelate, saranno evidenziate nel menù, mediante asterisco o qualsivoglia altro segno identificativo, che riporterà in legenda la nota "prodotto congelato", l'indicazione delle calorie per ogni singola pietanza e l'indicazione precisa di tutti gli ingredienti necessari per la preparazione.

2. L'appaltatore trasmette copia definitiva del menù pranzo e cena, almeno una settimana prima, all'ESU di Verona affinché proceda alla pubblicazione sul sito internet aziendale.

3. L'Appaltatore dovrà fornire all'ESU di Verona entro il 5 del mese antecedente la lista dei menù stagionale a rotazione riportanti l'indicazione delle calorie per ogni singola pietanza, e di tutti gli ingredienti contenuti nelle singole preparazioni con indicato prodotto fresco o surgelato.

4. L'Appaltatore dovrà fornire all'ESU di Verona una copia del ricettario e altre copie devono essere a disposizione degli utenti in ogni struttura.

ARTICOLO 11

(Condimenti)

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione ed il formaggio grattugiato (esclusivamente grana padano o pecorino, ove richiesto dalla preparazione, con esclusione di grattugiato misto preconfezionato) è aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, se richiesto.

ARTICOLO 12

(Preparazione di piatti freddi)

1. Le preparazioni gastronomiche fredde dovranno essere allestite nelle ore immediatamente precedenti il consumo.

ARTICOLO 13

(Bevande)

1. Il servizio prevede l'erogazione gratuita e alla spina di bevande diverse quali ad esempio cola, aranciata, acqua gassata e naturale e gassosa.
2. E' prevista l'erogazione di bevande alcoliche quali vino e birra.

ARTICOLO 14

(Svolgimento del servizio)

1. Il servizio, dovrà essere erogato, fatto salvo quanto disposto dall'art. 7, comma 2, esclusivamente mediante pasti preparati e distribuiti presso le mense di cui all'articolo 4.

2. Lo svolgimento del servizio di ristorazione, pertanto, si attuerà con le sole eccezioni di cui all'art. 7 comma 1attraverso la produzione dei pasti in

loco con il sistema tradizionale fresco, attraverso l'espletamento delle seguenti operazioni:

- a) acquisizione delle materie prime e controllo qualitativo e igienico-sanitario delle stesse;
- b) stoccaggio delle materie prime, tenendo conto della natura delle stesse e di quanto previsto dalla normativa vigente;
- c) trasformazione delle derrate alimentari ed eventuali fasi di cottura e abbattimento;
- d) distribuzione dei pasti pronti agli utenti.

3. Presso ogni struttura devono essere attivate almeno n. 3 (diconsi tre) postazioni cassa di cui una esclusiva per ciascun bar, per lo svolgimento del servizio in oggetto. Ogni postazione deve essere dotata delle seguenti attrezzature minime: monitor, pc, tastiera, mouse, telefono, lettore badge, pos, registratore di cassa solo per utenti esterni occasionali.

4. L'addetto al servizio di cassa della ditta dovrà effettuare il servizio stesso nel seguente modo:

- richiedere all'utente il tesserino di riconoscimento con banda magnetica (tessera ESU o altro documento suggerito dall'ESU);
- strisciare il tesserino nell'apposito lettore di badge e leggere la posizione dell'utente che compare a video;
- verificare se il pasto è intero, ridotto o mini;
- incassare il dovuto secondo ciò che viene visualizzato a video o in contanti o elettronicamente mediante pos;
- ritirare copia dello scontrino nel caso di pagamento elettronico;
- restituire tessera all'utente.

Nel caso in cui si presenti alla cassa un utente sprovvisto di tessera magnetica /tessera ESU, l'addetto al servizio di cassa ha la facoltà di considerare l'utente come esterno occasionale.

L'addetto al servizio di cassa applica la tariffa più alta tra quelle dell'ESU di Verona nel caso si presenti alla cassa un utente:

- con la tessera smagnetizzata,
- con la tessera che non riconosce il nominativo,
- con la tessera che non riconosce la tariffa da applicare,
- con la tessera non funzionante o non attivata.

In ogni altro caso di discordanze tra quanto riportato sulla tessera e quanto indicato dal sistema (anagrafica dell'utente) l'addetto al servizio di cassa applica la tariffa più alta tra quelle dell'ESU di Verona e ritira la tessera, che tempestivamente consegna a ESU.

Eventuali ulteriori e diversi casi dovranno essere accertati e successivamente corretti da ESU di Verona.

5. Sono a carico della Ditta aggiudicataria:

- eventuali integrazioni e/o modifiche richieste dall'ESU alla dotazione hardware e software, in base alle specifiche tecniche comunicate anche successivamente all'aggiudicazione, e dovranno essere fornite con sollecitudine dalla stessa;
- le eventuali modifiche alla struttura e/o alla disposizione delle attrezzature, impianti mobili, che risultassero necessarie per la messa in opera dell'hardware;
- l'assistenza e la manutenzione dell'hardware e del software (escluso il programma di cassa) e del relativo materiale di consumo;
- i costi di formazione e di aggiornamento per il corretto utilizzo del software di cassa e programma di cassa, anche nel caso di modifiche allo stesso;
- i costi per i collegamenti e le transazioni bancarie necessarie per il funzionamento del gestionale tessere ESU, pos compresi;
- i costi per i lettori di banda magnetica;
- i costi per le linee/trasmissioni dati;
- i costi per i registratori di cassa.

6. E' a carico dell'ESU di Verona l'installazione e la manutenzione del software di gestione di cassa

L'ESU apporterà ogni modifica che riterrà necessaria al software di gestione della cassa, previo avviso, al gestore o ai suoi collaboratori.

L'ESU corrisponderà il numero di pasti che vengono segnalati dal programma di gestione mensa.

Nel caso di incongruenze per problemi dovuti solo al malfunzionamento del software di cassa, le stesse verranno corrette in collaborazione tra la Ditta e l'ESU.

L'ESU non risponderà della mancata registrazione di pasti dovuta a problemi connessi con la rottura o malfunzionamento di tutte le attrezzature informatiche, o di parte e/o legati al cattivo utilizzo e/o a carente manutenzione dei prodotti.

7. Nel caso di utenti esterni l'addetto al servizio di cassa della ditta dovrà effettuare il servizio come segue:

- verificare la tipologia di utente;
- segnare l'importo corrispondente nel registratore di cassa
- incassare il dovuto
- rilasciare idonea ricevuta.

ARTICOLO 15

(Requisiti minimi del personale)

1. L'appaltatore dovrà assicurare la presenza di adeguato personale, garantendo, in occasione della distribuzione, un rapporto fra operatore e utenti idoneo ad assicurare un servizio di elevata qualità e tempestività.

2. Tutto il personale dovrà vantare adeguata preparazione professionale ed essere aggiornato con cadenza almeno annuale, in merito alle tecniche di manipolazione dei cibi, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali si richiama quanto previsto nel Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di categoria (Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva).

3. Tutto il personale dovrà essere vestito in modo idoneo e a norma di legge.

ARTICOLO 16

(Servizi igienici e spogliatoi)

1. Tutti i servizi igienici e gli spogliatoi utilizzati dal personale dovranno essere tenuti costantemente

puliti in tutte le loro parti e dotati di tutto l'occorrente.

2. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti.

ARTICOLO 17

(Approvvigionamento delle materie prime e garanzie di qualità)

1. Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari l'appaltatore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità nelle consegne e di freschezza delle derrate.

2. Gli alimenti deperibili dovranno essere acquistati in prossimità della loro lavorazione per evitare uno stazionamento troppo prolungato.

3. Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che obbligatoriamente devono operare all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CEE e, quindi assoggettati

ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

4. Tutti i prodotti DOP, IGP ed i prodotti di minore impatto ambientale dovranno rispondere a quanto previsto dalla normativa di riferimento.

5. L'appaltatore dovrà produrre all'inizio dell'esecuzione del servizio, ed in ogni caso a richiesta dell'Amministrazione, l'elenco dei fornitori delle derrate alimentari utilizzate, le relative schede tecniche e le certificazioni previste dalla normativa vigente.

6. È comunque tassativamente vietato utilizzare:

- alimenti transgenici;
- conservanti ed additivi chimici non autorizzati per legge;
- ogni forma di riciclo dei cibi avanzati;
- alimenti in prossimità di scadenza.

7. L'uso del sale da cucina dovrà essere contenuto e del tipo "sale marino".

ARTICOLO 18

(Caratteristiche nutrizionali generali)

1. I pasti devono rispondere per quanto possibile alle caratteristiche nutrizionali generali indicate nei "Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti" per la popolazione Italiana (LARN), redatti dalla SINU e nel rispetto delle "Linee guida per una sana alimentazione per la popolazione italiana", redatte dall'Istituto Nazionale per la Ricerca sugli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).

ARTICOLO 19

(Manipolazione e cottura)

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, nel pieno rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

ARTICOLO 20

(Caratteristiche delle stoviglie e del tovagliato monouso)

1. I diversi materiali, se diversi dalla ceramica, acciaio, vetro, (piatti, posate, bicchieri etc.) dovranno rispondere alle norme UNI EN 13432: 2002 – UNI EN 14995:2007 ("requisiti per imballaggi recuperabili mediante compostaggio e biodegradazione") e alla normativa in materia di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

2. La ditta si fa carico della sostituzione/integrazione del materiale (piatti, posate bicchieri) almeno una volta l'anno e vassoi e posate quando necessario per far fronte al servizio.

3 I tovaglioli doppio velo di dimensioni 33X33 cm. dovranno essere di ovatta di cellulosa.

4. I vassoi di plastica dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia di "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale".

5. Le tovagliette per vassoi dovranno essere di carta per uso alimentare.

6. Detti materiali dovranno tutti essere forniti dall'impresa aggiudicataria del servizio.

ARTICOLO 21

(Attività propedeutiche alla distribuzione)

1. L'appaltatore dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.
2. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, emanata da qualsiasi autorità, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche ottimali, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.
3. L'appaltatore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio sui quali collocare contenitori/erogatori di olio extra vergine di oliva, di aceto di vino, confezioni monoporzione di sale, pepe, salse ed aromi (maionese, ketchup, peperoncino, etc.) posate di riserva, tovaglioli di carta e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.

ARTICOLO 22

(Distribuzione con il sistema del self-service)

1. La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata mediante sistema "self service" assistito. Gli utenti ritireranno le pietanze presso la linea self-service dove l'appaltatore provvederà allo scodellamento. I pasti verranno consumati ai tavoli e non sarà consentito portare fuori dalla mensa gli alimenti fatte salve specifiche autorizzazioni dell'ESU di Verona, pizza e pasti tipologia C, D ed E . Il personale della ditta appaltatrice, durante l'orario di consumazione dei pasti, dovrà vigilare affinché ogni tavolo sia perfettamente pulito e fruibile. Al termine della consumazione del pasto, gli utenti provvederanno a depositare i vassoi su appositi carrelli forniti dall'appaltatore o sui nastri trasportatori se presenti nelle mense. Terminato l'orario di consumazione dei pasti l'appaltatore procederà al riassetto della sala mensa.
2. La distribuzione dei pasti a mezzo sistema self-service dovrà essere effettuata da personale sufficiente a garantire un servizio di scodellamento rapido ed efficiente al fine di evitare congestioni lungo la linea di distribuzione.
3. Nella somministrazione dei pasti dovranno essere osservate le seguenti prescrizioni:
 - la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento dovrà essere mantenuta su valori non inferiori a 65°;
 - la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere inferiore a 10° C;
 - la divisa del personale addetto dovrà essere pulita ed utilizzata esclusivamente per quel turno di servizio;
 - i prodotti dovranno arrivare alle linee di distribuzione protetti da tutte le eventuali contaminazioni;
 - eventuali avanzi presenti alla fine del servizio lungo la linea di distribuzione non potranno essere riutilizzati per il servizio successivo.
4. In caso di esaurimento di alcune preparazioni, le medesime saranno sostituite da generi alimentari di pari valore nutrizionale ed economico.

ARTICOLO 23

(Riassetto)

1. L'appaltatore dovrà provvedere al riassetto della sala mensa ed alla pulizia di tutti i locali utilizzati, della cucina, della linea di distribuzione, al lavaggio delle stoviglie, delle utensilerie, delle attrezzature specifiche e delle attrezzature di uso generale e sanificazione delle stesse, come previsto dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.

ARTICOLO 24

(Smaltimento Rifiuti)

1. Tutte le stoviglie biodegradabili, i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti in sacchi o negli appositi contenitori. L'appaltatore provvederà allo stoccaggio ed allo smaltimento dei rifiuti nei

cassonetti posti all'esterno dei locali e/o nella pubblica via. Nel caso in cui venisse attuata a livello comunale la raccolta differenziata particolareggiata, l'appaltatore si impegna a predisporre tutto quanto necessario e/o richiesto per i consequenziali adempimenti, senza alcun onere per l'ESU di Verona.

2. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline

di scarico, ecc.).

3. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere sarà a cura dell'appaltatore.

4. Le tasse relative allo smaltimento dei rifiuti saranno a carico dell'appaltatore, che provvederà a regolarizzare la propria posizione presso i competenti uffici comunali.

ARTICOLO 25

(Responsabile del servizio e Direttore dell'esecuzione)

1. L'appaltatore dovrà nominare, al momento della sottoscrizione del Contratto, un Responsabile del Servizio a cui è affidata la direzione del servizio di mensa.

2. Il Responsabile del Servizio così nominato sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'appaltatore. Tale Responsabile dovrà garantire la reperibilità e la disponibilità a recarsi presso l'Amministrazione quando richiesto dalla stessa.

3. Il Responsabile del Servizio dovrà avere almeno 3 anni di esperienza nel settore della ristorazione collettiva e il diploma di scuola alberghiera o in assenza del diploma predetto 7 anni di esperienza nel medesimo settore di ristorazione collettiva con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

4. Il Responsabile del Servizio avrà l'obbligo della reperibilità nei giorni e negli orari lavorativi del servizio di mensa e provvederà a garantire la qualità del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita da operatori ed utenza, la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge ed alla "Documentazione di gara". Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il Direttore dell'esecuzione nominato dall'Amministrazione.

5. In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.) l'appaltatore provvederà a nominare un sostituto in possesso dei requisiti richiesti di cui al comma 3.

6. L'Amministrazione nominerà a sua volta, un proprio Direttore dell'esecuzione che sarà l'interfaccia

del Responsabile nominato dall'appaltatore del servizio.

7. Il Direttore dell'esecuzione dovrà attivarsi per eseguire o fare eseguire tutti i controlli opportuni per il regolare svolgimento dei servizi, fermo restando il rispetto delle norme igienico-sanitarie per tutti coloro che accedono ai locali adibiti ai servizi.

8. Le comunicazioni e gli eventuali disservizi e inadempienze contestate dal Direttore dell'esecuzione al Responsabile del Servizio si intendono come presentate direttamente all'appaltatore.

ARTICOLO 26

(Riciclo alimenti)

1. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Tutti i cibi dovranno essere preparati in giornata.

2. Per tutti i cibi dovrà essere possibile identificare la rintracciabilità della filiera produttiva e del numero del lotto di provenienza, in ottemperanza alla normativa in materia.

ARTICOLO 27

(Gestione bar)

1. Il servizio consiste in maniera esemplificativa nell'attività di somministrazione e vendita di bevande, pasticceria, generi alimentari etc. Tuttavia considerato che i servizi di cui si tratta sono rivolti alla popolazione universitaria e giovanile in genere nei locali sopra menzionati potranno essere attivati altri servizi e forniture strumentali e compatibili con le esigenze dell'utenza. Il bar all'interno dei locali della mensa dovrà essere gestito nel rispetto di tutte le disposizioni di legge ed amministrative vigenti

2. Il servizio di bar dovrà essere garantito almeno nei seguenti orari:

- dal lunedì al sabato: ore 7,30 – 22,00
- il sabato 7,30 – 14,00.

ma sarà facoltà dell'aggiudicatario concordare con l'Amministrazione l'apertura in orari e in giorni anche differenti.

3. Sono a carico dell'aggiudicatario l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie per l'esercizio dell'attività di gestione del servizio di cui si tratta, con particolare riferimento alle autorizzazioni sanitarie, alle licenze di esercizio per la gestione del bar, e per lo svolgimento delle attività in esso consentite.

4. L'aggiudicatario dovrà assicurare il rispetto di tutte le normative nazionali e/o europee igienico – sanitarie vigenti in materia, riguardanti tutte le fasi di esecuzione del servizio.

5. L'aggiudicatario dovrà produrre all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio tutte le documentazioni al riguardo.

ARTICOLO 28

(Controlli)

1. Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, l'Amministrazione e l'impresa

appaltatrice provvederanno ad effettuare specifici controlli in merito.

2. L'impresa aggiudicataria dovrà consentire in qualsiasi momento e senza alcun preavviso l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli alla stessa riservati.

3. I controlli e le verifiche effettuati dalla Stazione appaltante nel corso dell'appalto non escluderanno, comunque le responsabilità dell'appaltatore rispetto ai controlli delle competenti autorità ed agli obblighi previsti in materia dalla legge.

ARTICOLO 29

(Tipologia dei controlli)

1. I controlli sono articolati di norma nel seguente modo:

a) controlli a vista del servizio:

- modalità di stoccaggio;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura e abbattimento;
- modalità di conservazione dei semilavorati;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- stato igienico degli impianti e degli ambienti in gestione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti e delle porzioni ;
- controllo delle attrezzature e dello stato delle stesse;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- modalità di gestione dei rifiuti di mensa;

b) controlli analitici

– prelievo di campioni alimentari (materie prime, semilavorati e prodotti finiti) e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

ARTICOLO 30

(Metodologia del controllo)

1. La metodologia di controllo sono quelle di seguito indicate:

a) "controllo a vista del servizio": esso sarà effettuato da incaricati dell'Amministrazione che effettueranno i controlli cosiddetti "a vista" e compileranno a tale scopo una "lista di controllo" che dovrà essere sottoscritta anche da un incaricato dell'appaltatore che presenzierà alla verifica.

b) "controlli analitici": esso può essere effettuato qualora necessario su apposito incarico anche esterno dell'Amministrazione che effettueranno un prelievo suddiviso in due parti di ciascun campione alimentare; in caso di tamponi ambientali il prelievo sarà in unica soluzione. Una parte sarà asportata e sottoposta ad analisi di laboratorio da eseguirsi presso laboratori di fiducia dell'Amministrazione. L'altra parte resterà a disposizione dell'appaltatore per eventuali controdeduzioni. Sulla lista di controllo verranno anche indicate la tipologia di quanto prelevato per essere sottoposto ad analisi ed i parametri ricercati.

2. Le analisi avranno lo scopo di verificare:

- la qualità microbiologica, chimica e fisica degli alimenti
- lo stato igienico sanitario degli ambienti, utensili e delle attrezzature utilizzate;
- Il rispetto di quanto riportato nel documento di autocontrollo predisposto dall'Impresa aggiudicatario e notificato all'Amministrazione entro 30 giorni dall'inizio del servizio.

3. Il controllo non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività di produzione dei pasti ed il personale dell'appaltatore non deve interferire ma deve favorire le procedure di controllo degli incaricati dell'Amministrazione.

4. Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie per l'esecuzione delle prove

della partita oggetto dell'accertamento.

5. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione per le quantità di campioni prelevate.

ARTICOLO 31

(Autocontrollo)

1. L'appaltatore con l'assunzione del servizio, assumerà tutti gli obblighi ed adempimenti di cui al Regolamento CE 852/04 e pertanto dovrà nominare un Responsabile HACCP.

2. L'impresa aggiudicataria dovrà predisporre un programma di campionamento per l'effettuazione di esami di laboratorio che dovranno avvenire con la frequenza e la tipologia concordate con l'Amministrazione. In particolare dovranno essere documentate dall'appaltatore le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo. I dati relativi ai controlli effettuati sia di tipo ispettivo che analitico dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'Amministrazione. L'appaltatore dovrà avvalersi di laboratori di prova accreditati. In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'Appaltatore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione.

ARTICOLO 32

(Contestazioni)

1. Acquisiti i risultati delle analisi, l'Amministrazione trasmetterà all'appaltatore copia della "lista di controllo" riportante le eventuali osservazioni e le contestazioni rilevate e l'esito delle analisi effettuate sui campioni prelevati. Se entro cinque giorni dalla data di ricezione della comunicazione l'Impresa non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante, l'Amministrazione applicherà le penali previste nell'art. 56 del presente Capitolato, salvo gli altri rimedi contrattuali, e fermo in ogni caso il risarcimento dei danni.

2. L'esito positivo della verifica consentirà di dare corso al pagamento delle fatture, in caso contrario determinerà la decurtazione delle fatture nella misura corrispondente alle penali applicate.

ARTICOLO 33

(Blocco delle derrate)

1. L'Amministrazione potrà, a seguito di controlli analitici, imporre all'appaltatore di non utilizzare per

l'espletamento del servizio le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione provvederanno a farle custodire in un magazzino o in frigorifero (secondo le modalità di conservazione riportate in etichetta o indicate dalla ditta in caso di derrate deperibili). Le derrate sottoposte a verifica dovranno essere identificate mediante un cartellino recante la dicitura "in

attesa di accertamento". Qualora i referti diano esito non conforme, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato e nel contratto, all'appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.

ARTICOLO 34

(Conservazione dei campioni)

1. L'appaltatore si obbliga inoltre a conservare un campione rappresentativo delle pietanze di ciascun

giorno da utilizzarsi per analisi di laboratorio nel caso si verifichino episodi di infezione e/o intossicazione alimentare o per i controlli di routine. Di ogni alimento presente nel menù giornaliero sarà prelevata al termine del ciclo di produzione, da parte del personale dell'Impresa aggiudicataria, una porzione di almeno 150 gr che dovrà essere conservata in contenitore sterile chiuso fornito dall'Impresa aggiudicataria riportante sull'etichetta applicata l'alimento di riferimento, il giorno, l'ora dell'inizio della conservazione. I campioni, raccolti per ogni lotto preparato, dovranno essere conservati a temperatura compresa fra 0 e 4°C per 72 ore (congelati in caso di prodotti altamente deperibili) e tenuti a disposizione per ogni eventuale richiesta delle autorità competenti.

ARTICOLO 35

(Verifica della soddisfazione dell'utenza)

1. L'appaltatore dovrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utente.

Tale sistema verrà impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

2. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse, dovranno essere previsti due strumenti di indagine:

- Questionario mensile, per i primi sei mesi di attivazione del servizio, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto compilato dal responsabile del servizio nominato dall'appaltatore;
- Questionario trimestrale, dopo i primi sei mesi e per tutta la durata del contratto, sulla qualità, quantità ed appetibilità del pasto da parte degli utenti.

3. L'appaltatore oltre a diffondere il questionario, concordato con l'Amministrazione, per consentire una valutazione su qualità, quantità e appetibilità del pasto fornito, metterà a disposizione uno spazio per esprimere commenti, suggerimenti e eventuali insoddisfazioni.

4. A cadenza periodica concordata con l'Amministrazione, il Responsabile del servizio dell'appaltatore, dovrà produrre una relazione riportante i risultati delle rilevazioni, degli eventuali correttivi apportati, su proposta degli utenti, al servizio.

ARTICOLO 36

(Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti)

1. Gli adempimenti contabili e fiscali, essendo per l'Amministrazione, l'attività di erogazione pasti ai propri studenti, un'attività di natura commerciale, saranno così regolati:

- a) l'Amministrazione entro il giorno 5 del mese successivo trasmette l'elenco con il totale dei pasti consumati distinti per tipologia
- b) l'appaltatore, entro il 10 dello stesso mese, emetterà fattura per il mese precedente intestata all'Amministrazione; tale fattura conterrà il numero dei pasti erogati nel mese di riferimento indicando la tipologia, inoltre dovrà contenere le seguenti indicazioni: imponibile già incassato (vedasi art. 5, comma 2 del presente Capitolato) e imponibile a differenza;
- c) l'Amministrazione, verificata la correttezza dei dati, liquiderà la somma indicata in fattura;

2. Il corrispettivo previsto sarà pagato relativamente ai soli pasti effettivamente consumati.

3. Il pagamento avverrà nei termini previsti dalla vigente normativa.

4. Il pagamento sarà effettuato a mezzo di bonifico bancario sul conto dedicato comunicato dall'appaltatore ex art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.

5. Sulle somme potrebbero essere operate una decurtazione per gli importi eventualmente dovuti all'Amministrazione a titolo di penale art. 56 del presente Capitolato.
6. Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compresi ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'appaltatore potrà sospendere la prestazione del servizio e, comunque, delle attività previste dal presente Capitolato e dalla relativa documentazione di gara.
7. Il pagamento dei corrispettivi è subordinato peraltro all'acquisizione della documentazione relativa alla regolarità contributiva (D.U.R.C.) regolarità fiscale (Equitalia) etc.
8. A pena di nullità assoluta, l'appaltatore si impegna ad assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136.
9. Saranno soggetti alle norme sulla tracciabilità di cui alla L. 13 agosto 2010, n. 136 non solo l'appaltatore, ma anche i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessati al servizio di cui si tratta. Per la definizione di "filiera" e per tutti gli adempimenti connessi alla L. 13 agosto 2010, n. 136, si rinvia alla Determinazione dell'AVCP n. 4 del 7 luglio 2011 e alle successiva normativa in materia.
10. L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante ed alla competente prefettura-ufficio territoriale del governo della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
11. Prima dell'esecuzione del contratto l'appaltatore dovrà effettuare le comunicazioni di cui all'art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136.
12. Le parti al momento della stipulazione del contratto potranno pattuire in modo espresso un termine per il pagamento superiore a 30 gg. ed in ogni caso non superiore a 60 gg. in conformità al D. Lgs. 192 del 2012.
13. L'aggiudicatario deve corrispondere all'amministrazione un corrispettivo annuo per la concessione in uso dei locali per la gestione di cui al comma 3 art. 2 un importo minimo di € 70.000,00 aumentato della percentuale indicata nell'offerta dalla ditta aggiudicataria.
14. ESU di Verona procede ad emettere una fattura mensile relativa al corrispettivo per l'attività commerciale e a compensare con l'importo fatturato dall'aggiudicatario per i pasti realizzati.

ARTICOLO 37

(Obblighi dell'Impresa esecutrice del servizio)

1. L'appaltatore dovrà provvedere all'espletamento delle seguenti operazioni (compreso il bar):
 - a) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione dei locali di produzione, distribuzione e consumo e dei relativi locali di pertinenza;
 - b) lavaggio e sanificazione dell'attrezzatura di lavoro e degli arredi, nonché di tutti gli utensili da cucina e da tavola;
 - c) pulizia ordinaria e straordinaria, nonché sanificazione di tutti i servizi igienici, sia quelli del personale, che quelli dell'utenza, assicurando negli stessi l'occorrente fornitura di carta igienica, sapone, asciugamani monouso e di quant'altro necessario all'igiene personale;
 - d) disinfestazione e sanificazione generale prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio ed ogni pausa dello stesso ed all'occorrenza e comunque almeno 2 volte l'anno. Tali interventi devono essere svolti da personale autorizzato. La documentazione degli interventi da parte di Ditta autorizzata dovrà essere trasmessa in copia all'Amministrazione;
 - e) fornire tutti i prodotti e le attrezzature (detersivi, scope, strofinacci, etc.) per l'espletamento dei servizi sopra menzionati;
 - f) controllo delle sale mensa e del corretto comportamento degli utenti durante il consumo dei pasti;
 - g) controllo, durante il consumo dei pasti, del buono stato di pulizia di utensili da tavola, arredi e pavimenti, anche mediante interventi tempestivi laddove necessari;
 - h) interventi di manutenzione di cui al successivo art. 47;
 - i) fornitura e reintegro di tutto il materiale occorrente per il servizio;
 - j) disostruzione rete fognaria di appartenenza;
 - k) pulizia del pozzetto di decantazione dei rifiuti.
2. Le pulizie, presso i luoghi di consumo, dovranno essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.
3. Tutti i prodotti devono essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare riguardo alle concentrazioni ed alle temperature indicate dal produttore.

4. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito.
5. Tutti i trattamenti di sanificazione dovranno essere effettuati con prodotti atossici, con provata azione antibatterica e provvisti di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.
6. I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti dovranno, inoltre, essere conformi alla normativa vigente. L'appaltatore dovrà presentare, su richiesta, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza.
7. I detergenti, i disinfettanti ed i sanificanti dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta. Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.
8. Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona di distribuzione.
9. Le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare.
10. Il personale che effettua la pulizia o lavaggio dovrà indossare indumenti dedicati di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.
11. L'appaltatore dovrà, inoltre, garantire la massima cura dell'igiene del personale, e l'integrità delle strutture e delle attrezzature, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.
12. Nello svolgimento del servizio, l'impresa appaltatrice dovrà, altresì assicurare:
 - a) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei macchinari e delle attrezzature di lavoro, degli arredi e degli utensili da cucina e da tavola che, pur se non compresi nell'inventario di cui all'art. 50 del presente Capitolato, siano necessari per assicurare la corretta e l'efficiente esecuzione del servizio, i quali tutti, al termine dell'appalto rimarranno di proprietà dell'Amministrazione;
 - b) la presenza, la sicurezza e l'efficienza dei complementi e degli accessori necessari al buon funzionamento dell'attrezzatura indicata nell'inventario, i quali tutti, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.
13. Gli utensili da cucina, i macchinari e gli arredi sostituiti, per usura e per danneggiamento, nel corso dell'esecuzione del servizio, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà dell'Amministrazione.
14. La società aggiudicataria, a sua cura e spese, si impegna, inoltre, qualora previsto,
 - al rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CCNL di riferimento relativamente alla tutela dei livelli occupazionali del personale appartenente alla ditta cessante,
 - alla eventuale sostituzione ed integrazione degli arredi e delle attrezzature delle cucine e dei relativi collegamenti con gli impianti esistenti;
 - al pagamento delle imposte, tasse ed ulteriori oneri comunque derivanti dalla gestione del servizio;
 - al rispetto delle Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e Pubblici Esercizi – Ristorazione Collettiva, in tutti i loro istituti e accordi contrattuali, nonché ad adempiere ad ogni obbligo contributivo in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa e ottemperare agli obblighi descritti dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. In caso di accertata violazione agli obblighi di cui sopra, l'Ente procederà alla risoluzione contrattuale così come previsto dall'art. 57 del presente Capitolato ed è autorizzato a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore della società appaltatrice, ovvero, in mancanza o insufficienza, sul deposito cauzionale che l'impresa è obbligata ad integrare in caso la somma sia insufficiente;
 - a fornire, su richiesta dell'Amministrazione, copia delle buste paga ed ogni altro documento dei lavoratori impiegati nel servizio al fine di accertare il rispetto del CCNL applicato, la regolarità dell'inquadramento, della retribuzione e della contribuzione versata;
 - a fornire all'Amministrazione, prima della sottoscrizione del contratto, il numero e i nominativi del personale, con relative qualifiche, mansioni, livelli retributivi e monte ore;
 - ad eseguire il servizio con personale adeguato e professionalmente preparato. Il relativo personale inoltre dovrà essere in possesso dei requisiti di idoneità necessari allo svolgimento delle funzioni da prestare nonché, una provata esperienza, rettitudine e moralità. In caso di

contestazione e di comportamenti sgraditi da parte del personale, l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiederne la sostituzione, senza alcuna possibilità da parte dell'impresa aggiudicataria di sindacarne i motivi;

- a provvedere all'eventuale sostituzione degli addetti assenti dal servizio, per qualsiasi causa e motivo, con la tempestività necessaria a garantire la continuità e puntualità delle prestazioni con l'utilizzo di altro personale in possesso dei medesimi requisiti del personale da sostituire;
- a garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle norme igienico sanitarie vigenti attraverso corsi di formazione;
- a fornire a tutto il personale indumenti di lavoro (camici, copri capi, cuffie, guanti monouso, etc.) da indossare durante le ore di servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e dispositivi di protezione individuali e, come previsto dalle norme vigenti in materia di sicurezza, distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
- a fornire i dipendenti di apposito tesserino di riconoscimento con relativa foto e contrassegno aziendale così come previsto dall'art. 26, comma 8 del D. Lgs. n. 81/2008 e smi;
- a sottoporre tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, agli adempimenti sanitari previsti dalla normativa vigente.
- a informare dettagliatamente, il proprio personale, dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

L'aggiudicataria si impegna, inoltre, all'osservanza delle previsioni normative di cui alla L. 135/2012 ed alle successive ed eventuali disposizioni riguardanti la riduzione della spesa pubblica per l'acquisto di beni e servizi.

ARTICOLO 38

(Formazione e informazione)

1. L'appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione al proprio personale al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato.
2. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 e dal Regolamento CE 852/04 (HACCP).
3. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.
4. Il personale dovrà essere, inoltre, opportunamente formato sull'utilizzo delle apparecchiature informatiche.
5. L'appaltatore si impegna a presentare all'Amministrazione, all'atto dell'attivazione del servizio, il programma formativo del personale coinvolto dichiarato nominativamente per qualifica e mansione.
6. L'avvenuta formazione dovrà, a richiesta dell'Amministrazione, essere comprovata dall'invio di copia degli attestati di frequenza ai corsi per la prevenzione e la gestione degli incendi e di primo soccorso effettuati come previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e smi. e da quelli relativi ai corsi di cui al Regolamento CE 852/04 (HACCP).

ARTICOLO 39

(Altri obblighi ed oneri)

1. Entro e non oltre 7 giorni naturali e consecutivi, decorrenti dalla sottoscrizione del contratto di appalto, l'impresa aggiudicataria dovrà installare presso la sede della mensa, in apposito spazio che l'ESU di Verona metterà a disposizione, un proprio ufficio di riferimento con il relativo recapito telefonico.
2. L'impresa entro 30 giorni naturali e consecutivi dall'aggiudicazione dovrà aver redatto, il "Manuale di autocontrollo", basato sulla metodologia HACCP, come prescritto dalla normativa vigente. L'impresa dovrà, inoltre, assicurare la messa in opera di un efficiente sistema di rintracciabilità sui prodotti erogati in conformità con quanto previsto dalla vigente normativa. L'impresa dovrà mantenere a disposizione delle autorità competenti e di eventuali commissioni autorizzate dall'Amministrazione il relativo materiale documentale per le verifiche atte a valutare la regolare applicazione delle norme.

ARTICOLO 40

(Igiene del personale)

1. Il personale in servizio nelle cucine, addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli (è tollerata la fede nuziale), braccialetti, orecchini, piercing, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione.
2. Il personale dell'appaltatore deve curare l'igiene personale ed indossare gli indumenti previsti dalla normativa vigente: camice colore chiaro, cuffia per contenere la capigliatura e guanti in lattice monouso, etc.

ARTICOLO 41

(Gestione delle emergenze)

1. Spetta all'appaltatore la gestione delle emergenze nell'intera struttura dove viene eseguito il servizio tramite i propri lavoratori appositamente formati.
2. L'appaltatore tramite i propri addetti dovrà operare al fine di:
 - evitare l'insorgere di incendi e limitarne le conseguenze qualora esso si verifichi;
 - adottare misure precauzionali di esercizio;
 - provvedere al controllo di impianti e attrezzature antincendio secondo le periodicità previste dalla normativa vigente e le istruzioni scritte dall'ufficio preposto dall'ESU di Verona e forniti e/o visionabili all'occorrenza.
3. L'appaltatore dovrà dotarsi di un kit portatile di prodotti di primo soccorso che gli operatori dello stesso utilizzeranno, secondo le modalità acquisite durante i corsi di primo soccorso, in caso di eventi che coinvolgano studenti ed altri utenti presenti nella mensa.
4. Si precisa che resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere relativo alla dotazione di cassette di primo soccorso e alla partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione in materia di primo soccorso.

ARTICOLO 42

(Spese ed utenze)

1. Sono ad esclusivo carico dell'appaltatore tutte le spese e gli oneri, a qualsiasi titolo, derivanti dall'adempimento del contratto comprese quelle sostenute per l'installazione di nuove attrezzature.
2. A tal proposito, l'aggiudicataria dovrà attivare e/o volturare a proprio carico le utenze (indicativamente idriche, elettriche, telefoniche) presenti nei locali.
3. Tra gli ulteriori oneri a carico della ditta aggiudicataria in via esemplificativa e non esaustiva sono previsti la tassa rifiuti, l'acqua calda sanitaria e riscaldamento, le linee dati e telefoniche, verifiche di legge agli impianti anche di ascensore.
4. Gli ulteriori oneri economici, derivanti dal rilascio di concessioni, autorizzazioni e provvedimenti simili, connessi all'esecuzione del servizio saranno adempiuti dall'appaltatore.
5. Qualsiasi onere economico (nuovo o modifica di un precedente) derivante da disposizioni normative emanate nel corso del rapporto contrattuale sarà di competenza dell'appaltatore. L'Amministrazione sarà, al riguardo, sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.
6. Gli attuali gestori hanno sostenuto per la TARI anno 2014 una spesa pari ad € 23.921,56 per il servizio ristorazione Borgo Roma ed € 18.908,30 per il servizio ristorazione San Francesco.
7. Di seguito si riporta la spesa per le utenze che gli attuali gestori hanno sostenuto per l'espletamento del servizio per l'anno 2013:

UTENZA	SERVIZIO RISTORAZIONE SAN FRANCESCO	SERVIZIO RISTORAZIONE BORGO ROMA
ELETTRICITA'	€ 59.641,39	€ 53.628,34
ACQUA	€ 6.964,81	€ 4.169,44
GAS E RISCALDAMENTO	€ 23.334,50	€ 19.951,67

ARTICOLO 43

(Sistema di tracciabilità)

1. L'appaltatore dovrà dotarsi di un sistema di tracciabilità richiesto dalla normativa corrente sulla sicurezza alimentare (Regolamento CEE 178/02, art. 18) tenendo conto della peculiarità della tipologia di produzione alimentare che prevede il servizio diretto all'utenza.

ARTICOLO 44

(Erogazione del servizio nel caso d'interruzione della produzione per cause di forza maggiore)

1. L'appaltatore dovrà essere in grado anche in caso d'interruzione per causa di forza maggiore, di garantire la fornitura del servizio di mensa mediante servizio sostitutivo.

ARTICOLO 45

(Licenze commerciali ed autorizzazioni)

1. L'impresa, dovrà acquisire, qualora non già rilasciati, o se del caso volturare a proprio nome, tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari ai fini dello svolgimento delle attività di cui al presente capitolato.

2. L'impresa dovrà inoltre curare la corretta tenuta del registro di carico e scarico degli olii esausti e dovrà stipulare apposito contratto con ditta autorizzata al ritiro degli stessi.

3. Tale documentazione dovrà permanere presso i locali di produzione ed essere disponibile per gli eventuali controlli da parte delle competenti autorità o del personale dell'Amministrazione autorizzato al controllo.

ARTICOLO 46

(Attrezzature per l'espletamento del servizio)

1. L'Amministrazione concederà in uso all'appaltatore le attrezzature specifiche indicati negli allegati al presente Capitolato (Allegato 1).

2. L'appaltatore dovrà provvedere senza imputare alcun onere all'Amministrazione:

a) alla manutenzione ordinaria di tali attrezzature e, qualora queste attrezzature fossero ritenute non sufficienti per l'espletamento delle attività, l'appaltatore stesso dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che, alla fine del contratto, resteranno di proprietà dell'Amministrazione;

b) alla sostituzione, anche nel corso del contratto, degli arredi, con altri, in caso di necessità a seguito di autorizzazione dell'Amministrazione che resteranno di proprietà della stessa;

c) alla sostituzione, anche nel corso del contratto, di attrezzature non funzionanti, previa autorizzazione dell'Ente, con attrezzatura propria, che rimarrà di proprietà dell'Amministrazione;

d) all'acquisto e/o al reintegro degli utensili da cucina, da tavola e degli accessori da lavoro e quant'altro occorrente per l'esecuzione del servizio che resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

3. Nel corso del contratto e al termine dello stesso, l'Amministrazione procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dall'appaltatore. Nel caso in cui, in seguito all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, etc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'appaltatore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione, ovvero eventuali mancanze di attrezzature, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte dell'appaltatore a tale obbligo, l'Amministrazione potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'appaltatore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

4. Al termine del contratto, l'appaltatore, comunque, dovrà consegnare tutte le attrezzature ricevute e quelle nel caso reintegrate/sostituite/adequate, in stato di buon funzionamento e in buono stato di conservazione.

ARTICOLO 47

(Manutenzione e verifiche periodiche a carico dell'impresa)

1. L'impresa dovrà custodire, conservare ed utilizzare le attrezzature, gli arredi e gli utensili esistenti presso i locali ad essa affidati, usando la diligenza e le comuni regole di correttezza.

2. La manutenzione ordinaria di strutture, impianti, macchinari ed arredi è totalmente a carico del gestore del servizio.

3. L'Amministrazione provvederà alla manutenzione straordinaria su strutture e impianti eccetto gli interventi migliorativi su strutture, impianti, sistemi, attrezzature offerte in sede di gara dall'aggiudicatario che provvederà agli oneri economici connessi a tale manutenzione. Alla fine

dell'appalto le offerte proposte dall'aggiudicatario su strutture, impianti, sistemi, attrezzature resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

4. La manutenzione degli arredi è a carico dell'appaltatore.

5. L'impresa a propria cura e spese, avvalendosi di soggetti tecnicamente idonei, dovrà provvedere inoltre:

- a) ove occorra, agli adeguamenti prescritti D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. intervenuti successivamente all'affidamento dell'appalto;
- b) all'aggiornamento dei libretti di manutenzione dell'attrezzatura di lavoro, qualora forniti dai fabbricanti;
- c) all'acquisto di materiale di consumo occorrente per assicurare il funzionamento e l'efficienza dell'attrezzatura di lavoro;
- d) alla verifica della potabilità delle acque ad uso umano (D.Lgs. 31/01), utilizzate per le preparazioni alimentari e per la somministrazione all'utenza.

6. A titolo esemplificativo, l'appaltatore dovrà in particolare assicurare le seguenti manutenzioni:

- opere necessarie a mantenere nelle condizioni della consegna le tinteggiature e verniciature di pareti, infissi, strutture metalliche, vitree, lignee, etc;
- opere necessarie a conservare l'efficienza delle rubinetterie, delle apparecchiature igienico sanitarie (tavolette wc, porta sapone, porta rotoli, porta salviette), degli infissi, delle pavimentazioni e rivestimenti (con la sostituzione delle parti che dovessero rimanere danneggiate a causa di urti incidentali);
- dei tavoli e delle sedie della sala di ristorazione;
- degli impianti climatizzazione con impegno di sostituire a spese dell'appaltatore la parti non funzionanti, i filtri, etc;
- la sostituzione dei corpi illuminanti inefficienti;
- la gestione della manutenzione periodica nonché verifiche di funzionalità, efficienza ed efficacia dei presidi antincendio (estintori, idratanti e/o manichette, percorsi di emergenza ed evacuazione, vie di uscite, maniglioni antipánico, illuminazione d'emergenza, segnaletica ed ogni e qualsiasi altro presidio utile ai fini della prevenzione e protezione antincendio) ed istituzione di relativo registro di gestione;
- mantenimento in efficienza ed eventuale sostituzione di serrature e maniglie;
- la pulizia di tutti i filtri installati su impianti ed attrezzature (impianti aspirazione, rubinetti, impianto riscaldamento e di condizionamento split, etc.);
- la disostruzione bagni per l'utenza;
- le verifiche periodiche e le manutenzioni agli ascensori e montacarichi;
- ogni altro intervento che si rendesse necessario a garantire la corretta ed efficiente gestione del servizio.

7. L'impresa, a propria cura e spese dovrà provvedere alle verifiche periodiche prescritte dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, di conduzione degli impianti e di prevenzione incendi. Copia della documentazione attestante l'effettuazione delle predette verifiche ed il loro esito dovrà essere trasmessa all'Amministrazione.

8. Gli interventi di manutenzione e di verifica periodica dovranno essere riportati su appositi e specifici registri che, a richiesta, dovranno essere esibiti all'Amministrazione. Nei predetti registri, per ciascun intervento dovrà essere riportato:

- a) il tipo di attrezzatura o di impianto sul quale si interviene e la data dell'intervento;
- b) la natura (di manutenzione o di verifica) e la tipologia dell'intervento, precisando l'inconveniente riscontrato;
- c) la denominazione della ditta che ha curato l'intervento;
- d) i pezzi di ricambio eventualmente utilizzati o il tipo di riparazione eseguita;
- e) la firma leggibile del Responsabile del servizio.

L'ESU di Verona può verificare in contraddittorio in ogni momento lo stato d'uso delle attrezzature e delle strutture. Qualora ritenesse che le attrezzature non fossero idonee allo svolgimento del servizio il gestore dovrà provvedere alla loro sostituzione immediata con attrezzature aventi caratteristiche tecnico qualitative e prestazionali non inferiori alle attrezzature sostituite.

ARTICOLO 48

(Responsabilità, assicurazione)

1. L'impresa assumerà in proprio ogni responsabilità, direttamente o indirettamente connessa all'espletamento dell'appalto, in caso di infortuni ed in caso di danni arrecati alle persone e/o alle cose, tanto dell'Amministrazione che dei terzi, qualunque ne sia la natura o la causa.
2. L'assunzione di tale responsabilità sarà documentata (per ogni Lotto) da tre polizze assicurative:
 - **RCT** (Responsabilità civile verso terzi): una polizza contro qualsiasi rischio derivante dalla responsabilità civile (comprese eventuali intossicazioni) per la gestione della mensa con massimale unico di € 10.000.000,00, con il limite di € 5.000.000,00 per ogni persona e di € 5.000.000,00 per danni a cose – per anno;
 - **RCO** (Responsabilità civile verso prestatori di lavoro): € 10.000.000,00, con il limite di € 5.000.000,00 per ogni persona – per anno;
 - **Incendio** (e garanzia accessoria rischi incendio):
 - a) rischio locativo nei casi di responsabilità a temine degli art. 1588 – 1589 e 1611 del c.c. con il seguente massimale: € 8.000.000,00, per rischi relativi ad incendio della struttura adibita a mensa e relative pertinenze ed edifici confinanti con relativi impianti ed arredi per anno;
 - b) Ricorso terzi fino a concorrenza di un massimale di € 5.000.000,00 per sinistro - per anno);
 - c) contenuto (merci, macchinari, attrezzature e quant'altro forma il contenuto in genere del rischio assicurato per un massimale € 2.000.000,00;
 - d) spese di demolizione e sgombero dei residui del sinistro fino a concorrenza di un massimale di € 300.000,00;
 - **Ulteriori** coperture assicurative richieste dall'Amministrazione in sede di stipulazione contrattuale e in fase esecutiva dell'affidamento.
3. L'appaltatore assumerà a proprio carico l'intero onere economico di franchigie eventualmente previste nelle predette polizze.
4. Le suddette polizze dovranno essere sottoscritte con primaria Compagnia assicurativa operante nell'intero territorio nazionale e copie delle stesse saranno consegnate all'Amministrazione prima della stipula del contratto.
5. Le polizze di assicurazione dovranno essere stipulate espressamente per l'esecuzione del presente affidamento.

ARTICOLO 49

(Cauzione definitiva)

La Ditta appaltatrice a cui sarà affidato il servizio, dovrà costituire una cauzione mediante fideiussione bancaria o assicurativa pari al 5% (ridotta in quanto l'aggiudicatario è in possesso della certificazione UNI CEI ISO 9000) dell'importo contrattuale, ovvero delle ulteriori percentuali (sempre ridotte) nelle ipotesi indicate dall'art. 113, comma 1, del D.Lgs. 163/06, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione appaltante dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento delle obbligazioni o cattiva esecuzione del servizio. La cauzione definitiva dovrà avere una durata pari a quella del contratto e s'intenderà automaticamente prorogata qualora, entro tale data, vi fossero pendenti controversie giudiziarie fra l'Amministrazione appaltante e l'Impresa a cui è affidato il servizio. Resta salvo per l'Amministrazione appaltante l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Appaltatore a cui è affidato il servizio è obbligato a reintegrare la cauzione nella misura cui l'Amministrazione è stata costretta ad avvalersene, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Lo svincolo verrà autorizzato previa richiesta della Ditta appaltatrice. La cauzione, prestata mediante fideiussione, deve prevedere espressamente che il fideiussore si obbliga, incondizionatamente e senza riserva alcuna, dietro semplice richiesta della stazione appaltante ed entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della relativa raccomandata, a versare la somma in cauzione, senza poter eccepire il beneficio alla preventiva escussione del debitore principale previsto dall'art. 1944 del c.c. Il fideiussore rimane obbligato anche dopo la scadenza dell'obbligazione principale secondo quanto prescritto all'art. 1957, 2° comma del C.C.

ARTICOLO 50

(Verbale di consegna locali e attrezzature)

1. L'impresa prima della stipula del contratto, dovrà procedere alla compilazione, insieme all'Amministrazione, dell'inventario dei beni affidatigli in comodato d'uso gratuito presso la struttura interessata. Di tali operazioni verrà redatto apposito verbale sottoscritto dall'ESU competente e dall'impresa. Tutto quanto affidato all'impresa, a seguito della sottoscrizione dell'inventario e del verbale di presa in consegna, solleva l'Amministrazione da qualsiasi onere derivante dagli interventi di manutenzione e/o dai reintegri che si dovessero rendersi necessari anche a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria senza alcuna compensazione per le eventuali migliorie apportate.
2. L'Amministrazione metterà a disposizione dell'appaltatore l'utenzieria in suo possesso. Qualora l'utenzieria messa a disposizione dall'Amministrazione non fosse sufficiente per il corretto espletamento del servizio, l'appaltatore sarà tenuto ad integrare la stessa con utenzieria che al termine dell'appalto resterà di proprietà della Stazione Appaltante.
3. L'appaltatore si impegna a sostituire annualmente i vassoi, i piatti e l'utenzieria.
4. Al termine del contratto l'appaltatore dovrà restituire l'utenzieria consegnata dall'ESU di Verona, nelle stesse quantità ricevute ed indicate nel verbale di consegna, provvedendo al reintegro dei beni ricevuti qualora fossero mancanti.

ARTICOLO 51

(Spazi pubblicitari)

1. Tutti gli spazi utilizzabili ai fini pubblicitari all'interno ed all'esterno dei locali ristorazione e bar rimangono di disponibilità dell'Amministrazione la quale potrà insindacabilmente decidere di utilizzarli a scopo pubblicitario senza per questo dover riconoscere benefit al gestore.
2. Eventuali contratti di sponsorizzazioni stipulati dall'appaltatore riferibili unicamente agli elementi previsti dall'art. 20 del presente Capitolato, dovranno essere preventivamente autorizzati dall'Amministrazione.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di pubblicizzare appositi eventi mediante pubblicità sugli elementi di cui all'art. 20 del presente Capitolato. In tal caso dovrà informare preventivamente l'appaltatore.

ARTICOLO 52

(Divieto del subappalto e di cessione del contratto)

1. Ai sensi dell'art. 27, comma 3 del Codice dei Contratti pubblici, è espressamente vietato il subappalto delle prestazioni oggetto del presente affidamento, inoltre, è vietata la cessione, anche parziale, del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso con perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spese causate all'Amministrazione, fatti salvi i maggior danni conseguenti accertati.

ARTICOLO 53

(Vicende soggettive dell'esecutore del contratto)

1. Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'appaltatore non hanno effetto nei confronti dell'Amministrazione fino a che lo stesso, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'articolo 1 del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione.
2. Nei sessanta giorni successivi alle comunicazioni di cui al precedente comma 1, l'Amministrazione può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al comma 1, non risultino sussistere i requisiti relativi alla vigente normativa antimafia.
3. Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui al comma 2 senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al comma 1 producono, nei confronti della stazione appaltante, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.
4. Le disposizioni di cui ai commi che precedono si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda disposti da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della legge 31 gennaio 1992, n. 59, e successive modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci

cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'articolo 6 della legge 23 luglio 1991, n. 223.

ARTICOLO 54

(Modalità di riconsegna dei locali affidati all'appaltatore)

1. Alla scadenza del contratto, l'appaltatore dovrà riconsegnare all'Amministrazione i beni ad essa affidati, i quali dovranno essere uguali in numero, specie e qualità a quelli di cui all'inventario aggiornato di cui all'Art. 50 del presente Capitolato salvo eventuali sostituzione degli stessi da parte dell'aggiudicataria preventivamente comunicati all'Amministrazione.
2. Le operazioni di riconsegna devono essere svolte in contraddittorio tra le parti.
3. Tali beni dovranno essere consegnati all'Amministrazione in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
4. Qualora si ravvisassero danni arrecati alla struttura, agli impianti, alle macchine, agli arredi dovuti ad imperizia incuria o mancanza manutenzione straordinaria e/o ordinaria, questi verranno stimati ed addebitati interamente all'appaltatore. In tal caso l'Amministrazione si riserva di avvalersi della cauzione prestata.

ARTICOLO 55

(Revisione prezzi)

La revisione del corrispettivo pattuito per il servizio di cui si tratta, avverrà su richiesta dall'aggiudicataria in base esclusivamente all'indice FOI dell'ISTAT a partire dall'anno successivo a quello di inizio del servizio e comunque in conformità alla normativa vigente di settore.

ARTICOLO 56

(Penalità)

1. In caso di mancata o non perfetta esecuzione delle prestazioni, alla Ditta aggiudicataria saranno applicate le seguenti penali:
 - composizione dei pasti giornalieri diversamente da quanto stabilito dall'art. 8: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - mancata somministrazione, in caso di richiesta, di pasti per soggetti di cui all'art. 9, comma 5: € 500,00 al giorno per persona;
 - mancata esposizione all'inizio della linea di distribuzione del menù o comunque inosservanza di quanto previsto dall'art. 10: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza dell'art. 15: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
 - approvvigionamento delle materie prime e garanzia di qualità delle stesse in distonia con l'art.17: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
 - mancata e/o imperfetta fornitura e/o fornitura non conforme a quanto previsto dall'art. 20: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - mancato allestimento dei tavoli previsti dall'art. 21: € 200,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza dell'art. 24: € 700,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza dell'art. 25: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza dell'art. 26: € 1.000,00 per giorno qualora il pasto sia servito con l'impiego di cibi riciclati;
 - inosservanza dell'art. 27 e nello specifico la non osservanza del listino prezzo relativo al bar: € 250,00 per giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 31 € 700,00 al giorno fino all'adempimento;
 - mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 34: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - Personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione inosservante degli adempimenti sanitari previsti dalla normativa di settore per causa dell'appaltatore: € 500,00 a persona al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza dell'adempimento di eseguire o esecuzione difforme del servizio di pulizia, sanificazione, etc. previsti dall'art. 37 : € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
 - inosservanza delle prescrizioni legate all'esecuzione della formazione del personale art. 38: € 700,00 al giorno fino all'adempimento, salvo le ipotesi di risoluzione;

- inosservanza dell'art. 39, comma 2: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza dell'art. 40: € 100,00 al giorno a persona fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 41: € 1.000,00 al giorno fino all'adempimento;
- mancato pagamento delle utenze di cui all'art. 42: € 150,00 al giorno fino al pagamento (dalla richiesta di adempimento dell'Amministrazione);
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 45: € 500,00 al giorno fino all'adempimento;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 47: costo del danno o dell'attrezzatura più la maggiorazione del 30%;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 26, comma 8 del D.Lgs. 81/08 € 100 per ciascun lavoratore al giorno fino all'adempimento.

2. Qualora nella esecuzione del contratto siano rilevate ulteriori inadempienze gravi, l'Impresa aggiudicataria, corrisponderà una penale dal 0,3 per mille al 1 per mille dell'ammontare netto contrattuale per ogni manchevolezza che gli verrà contestata per iscritto e per la quale, entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione, non fosse in grado di produrre giustificazioni pertinenti e valide (tale procedura di contestazione verrà utilizzata anche prima di comminare le penali sopra tassativamente menzionate).

3. L'entità della penale è definita a discrezione dell'Amministrazione in rapporto alla gravità dell'inadempimento.

4. Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione è autorizzata a rivalersi, mediante trattenute, sui crediti esistenti a favore dell'affidataria, ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale.

ARTICOLO 57

(Risoluzione del contratto)

1. È facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto in caso in cui la società aggiudicataria sia gravemente inadempiente nei confronti degli obblighi contrattuali previsti dal presente Capitolato.

2. Per grave inadempimento deve intendersi la violazione di obblighi essenziali del presente Capitolato.

3. Delle violazioni comportanti grave inadempimento risponde sempre e comunque l'appaltatore. Non appena venga posta in essere una violazione del tipo suddetto, l'Amministrazione provvederà a farne tempestiva comunicazione alla Ditta aggiudicataria, a mezzo lettera raccomandata.

4. La Ditta aggiudicataria, entro il termine assegnato nella lettera di contestazione, potrà addurre le giustificazioni che riterrà al riguardo esimenti o, qualora possibile, eliminare le cause dell'addebito contestato.

5. L'Amministrazione si riserva il diritto di valutare in maniera discrezionale gli elementi acquisiti e di decidere insindacabilmente in merito alla prosecuzione od alla risoluzione del contratto.

6. Non sarà necessaria alcuna preventiva contestazione ed il contratto si risolverà di diritto nelle seguenti ipotesi:

- casi di false dichiarazioni fornite all'Amministrazione;
- applicazione di un numero superiore a 10 penalità;
- variazione della destinazione d'uso dei locali concessi dall'Amministrazione per l'esecuzione del servizio;
- utilizzo dei locali per finalità differenti dal servizio mensa e presenza all'interno della mensa di utenza diversa da quella prevista dall'art. 2 del presente Capitolato;
- somministrazione all'utenza di pasti cucinati in locali diversi dalla mensa di cui all'art. 4 del presente Capitolato;
- mancata produzione all'Amministrazione dell'elenco dei fornitori delle derrate alimentari;
- utilizzo dei prodotti OGM;
- inosservanza delle prescrizioni previste nell'art. 15;
- inosservanza delle prescrizioni previste dall'art. 37 del presente Capitolato;
- sospensione, per un periodo superiore a 5 giorni, della prestazione del servizio;
- mancata produzione all'Amministrazione della copia delle buste paga del personale;
- mancata formazione del personale di cui all'art. 38 del presente Capitolato;
- dichiarazione di fallimento o apertura di procedure concorsuali;
- mancanza o perdita di tutte le licenze, le autorizzazioni ed i certificati necessari allo svolgimento del servizio;

- violazione di obblighi attinenti al contratto configuranti un illecito penalmente perseguibile;
- interruzione del servizio, con impossibilità di riavvio dello stesso;
- Intervenuta sostituzione degli operatori con altri non in possesso dei requisiti professionali richiesti e/o prescritti da norme o regolamenti;
- mancata osservanza del CCNL di riferimento (Tabelle del Ministero del Lavoro relative al CCNL Turismo e pubblici esercizi - Ristorazione Collettiva) o il mancato versamento dei contributi previdenziali ed assicurativi;
- cessione anche parziale del contratto o subappalto del servizio;
- frode nel redigere i documenti contabili o mancanza degli stessi;
- annullamento in ambito giurisdizionale della procedura di gara espletata per l'individuazione dell'operatore economico per l'esecuzione del presente appalto;
- sopravvenuta condanna definitiva del Legale Rappresentante della Ditta appaltatrice;
- mancata reintegrazione della cauzione eventualmente escussa entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della richiesta da parte dell'Amministrazione;
- mancato pagamento delle retribuzioni e versamento dei contributi per i prestatori di lavoro;
- perdita dei requisiti previsti ai fini della partecipazione alla gara e di quanto dichiarato in sede di gara;
- utilizzo dei dati personali in violazione a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003;
- inosservanza durante l'esecuzione del servizio dell'offerta tecnica ed economica formulate in sede di gara;
- nei casi in cui le transazioni economiche sono state eseguite senza avvalersi di banche.

7. In tali ipotesi il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione appaltante, espressa a mezzo lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva, con conseguente perdita della cauzione da parte della società appaltatrice e fatta salva ogni richiesta di risarcimento danno, avanzata per le spese di maggior onere derivanti dalla necessità di affidare il servizio ad un altro operatore economico.

8. In caso di risoluzione, l'Amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ARTICOLO 58

(Stipula del contratto e spese relative)

1. L'Impresa affidataria del servizio è tenuta alla stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, nel termine che verrà previamente indicato dall'Amministrazione.

2. Sono a carico dell'aggiudicatario, tutte le spese contrattuali oltre che le eventuali spese conseguenti alla svincolo della cauzione e tutte le tasse ed imposte presenti e future inerenti all'appalto.

ARTICOLO 59

(Facoltà di recesso)

1. L'Amministrazione, nel caso di variazioni notevoli e rilevanti dei presupposti generali o qualora ragioni di pubblico interesse inderogabili ed urgenti lo impongano, si riserva la facoltà, di recedere dal contratto con preavviso di 60 giorni, da comunicarsi all'appaltatore con lettera A/R, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni ed avanzare pretese di indennizzo a qualsiasi titolo, se non il pagamento del servizio fino a quel momento reso.

ARTICOLO 60

(Clausola di salvaguardia)

1. Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato, l'appaltatore si impegna a mantenere un atteggiamento collaborativo con l'Amministrazione al fine di eseguire il servizio con la massima efficienza e diligenza nel rispetto della particolarità dello stesso, della specificità dell'utenza e dell'immagine dell'Amministrazione.

ARTICOLO 61

(Responsabile unico del procedimento)

Il Responsabile Unico del Procedimento è il Direttore dell'ESU di Verona dott. Gabriele Verza.

ARTICOLO 62

(Direzione dell'esecuzione del contratto)

Il Direttore dell'esecuzione del contratto in analogia con gli artt. 299 e ss. del DPR 207/2010 e smi è: Enrico Ribolati.

ARTICOLO 63

(Tutela della privacy)

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e smi s'informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è l'ESU di Verona.

Nella procedura di gara, saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite nel rispetto del Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche.

I dati forniti dalle imprese partecipanti saranno utilizzati per le finalità connesse alla presente gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto.

In ogni caso l'accesso ai documenti contenenti le offerte dei concorrenti sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione.

ARTICOLO 64

(Foro competente)

Per tutte le eventuali controversie che dovessero sorgere per l'affidamento o durante l'esecuzione del servizio e/o relative al contratto, sarà competente il Foro di Verona.

Articolo 65

(Clausola compromissoria)

Il presente capitolato non contiene la clausola compromissoria di cui all'art. 241, comma 1 bis del Codice dei Contratti pubblici recante disposizioni in materia di arbitrato.

ARTICOLO 66

(Avviamento commerciale)

Data la peculiare caratteristica del servizio in oggetto, aperto prevalentemente all'utenza universitaria, l'appaltatore riconosce e da atto, senza riserva alcuna che non ricorrono gli estremi che possano dar luogo al riconoscimento del cosiddetto avviamento commerciale, impegnandosi quindi a non avanzare mai alcuna pretesa al riguardo e dichiarando che l'entità dei corrispettivi che incasserà con l'espletamento dell'attività è tale che in ogni e qualsiasi ipotesi egli si dichiara sin d'ora soddisfatto e tacitato di ogni eventuale diritto che egli possa eventualmente dar valore in sede o a seguito della scadenza o della risoluzione, per qualsiasi ragione del contratto.

ARTICOLO 67

(Anticorruzione)

1.La ditta aggiudicataria da atto che gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici" e dal Regolamento relativo al codice di comportamento dei dipendenti dell'ESU di Verona, ai sensi e per gli effetti del DPR 16 aprile 2013 n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, alle imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'ESU di Verona. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori o consulenti dell'ESU di Verona oppure dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con DPR 62/2013, entrato in vigore il 19 giugno 2013.

2.La ditta aggiudicataria accetta incondizionatamente le prescrizioni derivanti dall'adozione del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione (adottato con Delibera del Consiglio di Amministrazione n. 2 del 27.01.2014).

3.La ditta aggiudicataria accetta incondizionatamente le clausole pattizie di cui al Protocollo di legalità sottoscritto dalla Regione del Veneto in data 9 gennaio 2012 ai fini della prevenzione dei

tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture.

ARTICOLO 68

(Norme di rinvio)

1. Per quanto non espressamente atteso nel presente Capitolato si fa riferimento alle norme previste dal Codice Civile in quanto applicabili, alle norme del Codice dei Contratti Pubblici in quanto richiamate, al Regolamento di attuazione del Codice in quanto richiamate, alla ulteriore normativa che disciplina i contratti pubblici in quanto applicabile ed a tutta la normativa speciale di settore e al Decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa".

Timbro e firma per accettazione

ARTICOLO 69

(Dichiarazione relativa all'approvazione specifica ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del codice civile)

1. L'Appaltatore dichiara di riconoscere e di approvare, ai sensi e per gli effetti degli art. 1341, comma 2 del Codice Civile, tutte le condizioni, nessuna esclusa, indicate nei seguenti articoli del presente Capitolato: ARTICOLO 32 (Contestazioni); ARTICOLO 36 (Modalità di fatturazione dei pasti somministrati e pagamenti); ARTICOLO 42 (Spese ed utenze); ARTICOLO 48 (Responsabilità, assicurazione); ARTICOLO 49 (cauzione definitiva); ARTICOLO 52 (Divieto del subappalto e di cessione del contratto); ARTICOLO 55 (Revisione prezzi); ARTICOLO 56 (Penalità); ARTICOLO 57 (Risoluzione del contratto); ARTICOLO 59 (Facoltà di recesso), ARTICOLO 60 (Clausola di salvaguardia), ARTICOLO 64 (Foro competente). ARTICOLO 65 (Clausola compromissoria) ARTICOLO 66 (Avviamento commerciale).

Timbro e firma per accettazione

ALLEGATI: Allegato 1 (Elenco attrezzature Mensa Borgo Roma e Mensa S. Francesco);

Allegato A (convenzione ESU/Università degli Studi di Verona);

Allegato B;

Allegato C;

Allegato D.

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
SEMINTERRATO	0.70000070	1	Fornello 4 fuochi gas				
SEMINTERRATO	No codice	1	Fornello 4 fuochi gas SILCO				
SEMINTERRATO	No codice	1	banco frigo e3 ante con cassetto	180	70		
SEMINTERRATO	No codice	1	Forno vaporella fv/6				
SEMINTERRATO	No codice	1	Affettatrice Boston fia 350				
SEMINTERRATO	0.70000142	1	tavolo in legno	100	78		
SEMINTERRATO	No codice	1	Affettatrice Boston fia 300				
SEMINTERRATO	No codice	1	Omega 300				
SEMINTERRATO	0.70000058	4	appendiabiti				
SEMINTERRATO	no codice	1	tastiera elettrica cam /m				nr matricola 190539
SEMINTERRATO	No codice	4	scaffali acciaio 4riplan	100	70	200	
SEMINTERRATO	No codice	1	lavatazzine				nr matricola dw0760001
SEMINTERRATO	0.70000060 ?		sedie di metallo nere				
SEMINTERRATO	0.70000061	2	sgabelli alti neri				
SEMINTERRATO	No codice	1	carrello portapiatti	100		70	
SEMINTERRATO	0.70000097	1	cassetto di cassa contanti				
ZONA BAR	No codice	12	tavoli ferro battuto	120	80		2 dei quali nel seminterrato
SEMINTERRATO	0.70000102	1	Cutter CELME				
SEMINTERRATO/SALA	no codice	5	tavolo marrone legno	80	80		2 seminterrato 3 sala
SEMINTERRATO	0.70000205	1	affettatrice obliqua ital serv 300				
SEMINTERRATO	no codice	4	manitor video NO LCD				
SEMINTERRATO	0.70000018	2	gruppi di continuità				
SEMINTERRATO	no codice	1	macchina pelapatate				codice non leggibile
SEMINTERRATO	no codice	1	carrello acciaio 2 piani con spalletta	90	55		
SEMINTERRATO	no codice	1	tritacarne con grattugia				

SAN FRANCESCO

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
SEMINTERRATO	0.7000100	1	macchina pelapatate				
SEMINTERRATO	0.7000006	4	carrello portapiatti				
SEMINTERRATO	no codice	1	affettatrice bf 350				
SEMINTERRATO	no codice	1	bidone bianco in plastica 80 litri				
SEMINTERRATO	0.70000093	1	tavolo in acciaio con ruote	180	53		
SEMINTERRATO	no codice	1	tramoggia pane acciaio piccola				
SEMINTERRATO	0.70000051	1	porzionatrice arrotondatrice pizza				
SEMINTERRATO	no codice	1	pentola grande acciaio 60 litri				
SEMINTERRATO	0.70000175	2	carrelli in acciaio porta vassoi				
SEMINTERRATO	no codice	1	piastra elettrica ghisa rigata elettrica				
SEMINTERRATO	0.70000107	1	tavolo di metallo	140	80		
SEMINTERRATO	0.70000178	1	salsamat per purè 80 litri				
SEMINTERRATO	0.70000114	1	banco frigo con ruote				
SEMINTERRATO	0.70000004	12	carrello portapiatti piccolo				2 nel seminterrato /10 nei piani
SEMINTERRATO	0.70000088	1	bilancia ARSA				
SEMINTERRATO	no codice	1	bollitore 120 lt				NR matricola 400241
SEMINTERRATO	0.70000317	1	cioccolatiera				
SEMINTERRATO	0.70000178	1	bidone in acciaio				
SEMINTERRATO	0.70000169	2	bidone acciaio				
SEMINTERRATO	no codice	1	carrello vasca per cuocipasta ribalta				
SEMINTERRATO	no codice	1	brasiera quadrata	80	70		nr matricola 400255
SEMINTERRATO	no codice	4	carrelli 3 piani				in disuso
SEMINTERRATO	no codice	3	piastra ceramica elettrica scaldaviv				
SEMINTERRATO	0.7000058	3	attaccapanni a stell				
ZONA DISTRIB SELF	no codice	1	frigorifero colonna angelo Po				

SAN FRANCESCO

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
ZONA DISTRIB SELF	no codice	2	portavassoi e posate	120	59	150	
ZONA DISTRIB SELF	0.60000422	1	portamenu				
ZONA DISTRIB SELF	no codice	1	portatovagliette 3 piani legno	60		180	
ZONA DISTRIB SELF	no codice	1	tramoggia pane				inizio linea distribuzione
ZONA DISTRIB SELF	no codice	1	tavolo neutro marmo	94	85		
ZONA DISTRIB SELF	0.70000028	1	vetrina refrigerata con scorrevassoio				
ZONA DISTRIB SELF	no codice	1	tavolo refrigerato con espositore vetro				
ZONA DISTRIB SELF	no codice	3	banco bagnamaria armadiato	160	80		ESU
ZONA DISTRIB SELF	no codice	2	tavoli marmo con scorrevassoio	134	80		
ZONA DISTRIB SELF	no codice	1	tavolo con spalletta acciaio	120	70	90	
ZONA DISTRIB SELF	no codice	1	tavolo acciaio	140	70	84	
ZONA DISTRIB SELF	no codice	1	tavolo armadiato con spalletta	120	70		
ZONA DISTRIB SELF	no codice	2	carrelli mercino acciaio base liscia				
ZONA DISTRIB SELF	0.70000211	2	cuocipasta con cestello MARENO				
ZONA DISTRIB SELF	no codice	1	pietra acciaio liscia				Esu codice non leggibile
ZONA DISTRIB SELF	0.70000214	1	cappa aspirante				
ZONA DISTRIB SELF fronte	no codice	1	bagnomaria vasca unica				ESU
ZONA DISTRIB SELF fronte	no codice	1	banco marmo neutro con scorrevassoio				distribuzione bibite
ZONA DISTRIB SELF fronte	no codice	1	banco marmo neutro con scorrevassoio	80	80		distribuzione birre
ZONA DISTRIB SELF fronte	no codice	1	banco frigo espositore con scorr marmo				
ZONA DISTRIB SELF fronte	no codice	1	vetrina refrigerata con scorrevassoio				
ZONA DISTRIB SELF fronte	no codice	1	marmo				
ZONA DISTRIB SELF fronte	0.70000217	1	isola porta frutta con scorrevassoio				
ZONA DISTRIB SELF fronte	no codice	1	marmo				
ZONA DISTRIB SELF fronte	no codice	1	banco centrale con casse in marmo				
ZONA DISTRIB SELF fronte	0.70000218	1	erogatore acqua a parete				
ZONA PIZZERIA	no codice	1	manutentore inox 2 scomparti				

SAN FRANCESCO

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
ZONA PIZZERIA	0.70000043	1	banco frigo marmo				
ZONA PIZZERIA	0.70000040	1	lievitatore palline pizza				
ZONA PIZZERIA	0.70000174	1	lavello e banco marmo				
ZONA PIZZERIA	0.70000044	1	coperchio chiudiforno				
ZONA PIZZERIA	0.70000056	1	tunnel refrigerato per condimento pizza				
ZONA PIZZERIA	0.70000045	1	piano di appoggio				
ZONA PIZZERIA	0.70000055	1	porta pale con 3 pale e spazzola				
RETRO PIZZERIA	0.70000047	1	impastatrice OM				
RETRO PIZZERIA	0.70000053	1	sgabello impastatrice				
RETRO PIZZERIA	0.70000048	1	lavello a pedale acciaio				
RETRO PIZZERIA	0.70000058	1	tritamozzarella				
RETRO PIZZERIA corridoio	0.70000178	1	tavolo acciaio 2 piani				
RETRO PIZZERIA corridoio	0.70000096	1	bilancia 20 kg portata				
RETRO PIZZERIA corridoio	0.70000168	1	bidone in acciaio con ruote				
RETRO PIZZERIA corridoio	no codice	1	scaffale cambro	90	40	180	
RETRO PIZZERIA corridoio	0.70000041	1	banco frigo zanussi				
ZONA SALA	0.70000227	52	tavolo sala				2 tavoli nel seminterrato
ZONA SALA	0.70000063	10	tavolo base bianca	80	80		3 tavoli nel seminterrato
ZONA SALA	0.70000235	2	cassetti cassa				
ZONA SALA		1	PC fujitsu siemens nr ser yk1048313				
ZONA SALA		1	PC fujitsu siemens nr ser yk1048317				
ZONA SALA		1	monitor ACER lcd 72107377340				
ZONA SALA		1	monitor Olidata lcd				
ZONA SALA		2	lettore manuale strisciamento				
ZONA SALA	0.70000187	1	gruppo continuità				

SAN FRANCESCO

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
ZONA SALA	0.70000186	1	gruppo continuità				
ZONA SALA	no codice	2	mobile oliere	180	65		
ZONA SALA	0.70000059	3	tavoli pic da bar				
ZONA SALA	no codice	2	portavassoi a molla				
ZONA SALA	0.60000495	3	nastri allungabili delimitazione sala				
ZONA SALA	0.60000494	3	nastri allungabili delimitazione sala				
ZONA SALA	no codice	2	microonde				
ZONA SALA insegnanti	no codice	3	tavoli rotondi diametro 160				
ZONA SALA insegnanti	no codice	1	tavoli rotondi diametro 115				
ZONA SALA Insegnanti	no codice	29	sedie in plastica colorate				
ZONA SALA	0.7220000228	296	sedie basse verdi				
ZONA SALA	0.7220000226	89	sedie verdi alte				
ATRIO WC	no codice	3	divisori legno	160	140		
WC	0.7220000161	2	cestini acciaio				
WC	no codice	2	cestini plastica				
WC	0.7220000163	7	dosatori sapone				
WC	no codice	2	porta copri water				
WC	no codice	4	porta carta				
WC	no codice	7	porta salviette				
WC	0.7220000167	9	specchi				
ZONA BAR	no codice	6	tavoli alluminio satinato	80	80		
ZONA BAR	no codice	57	sedie verde scuro plastica				
ZONA BAR	No codice	12	tavoli ferro battuto	120	80		2 dei quali nel seminterrato
ZONA BAR	0.722000800	1	monitor Olidata lcd				
ZONA BAR	no codice	1	pc Acer nr seriale VM2611GHC				

SAN FRANCESCO

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
ZONA BAR RETRO	no codice	1	RETRO BANCO	690	70		completo di specchi e 8 mensole cristallo
ZONA BAR RETRO	no codice	2	cappe aspiranti	120	50		
ZONA BAR RETRO	no codice	1	lavatazzine MACH				
ZONA BAR RETRO	no codice	1	tostiera SIRMAN				
ZONA BAR RETRO	no codice	1	microonde wipool				
ZONA BAR RETRO	no codice	1	plastra ceramica doppia TIDO				
ZONA BAR RETRO	no codice	1	banco frigo completo di lavello e marmo				
ZONA BAR RETRO	no codice	1	vetrina frigo				
ZONA BAR RETRO	no codice	1	ventilatore vortice				
ZONA BAR RETRO	no codice	1	banco cassa con scorriassoio				
ZONA BAR RETRO	no codice	1	climatizzatore GENERAL				
ZONA BAR	no codice	1	bidone acciaio				
ZONA BAR MAGAZZINO	no codice	1	scaffale acciaio 4 piani				
ZONA MAGAZZINO MENSA	no codice	1	aspirapolvere aspiraliquidi				
ZONA MAGAZZINO MENSA	0.70000160	6	scaffali acciaio 4ri piani				
ZONA MAGAZZINO MENSA	no codice	2	scaffali neri 3 ripiani	100	50	197	
ZONA MAGAZZINO MENSA	no codice	2	scaffali ferro	176	57	180	
ZONA MAGAZZINO MENSA	no codice	1	bilancia alfa portata 100 kg				
ZONA MAGAZZINO MENSA	no codice	1	congelatore a pozzetto	162	64	95	
ZONA MAGAZZINO MENSA	no codice	1	traspallet TOTAL				
ZONA MAGAZZINO MENSA	no codice	1	scaletta 4 scalini				
ZONA CELLE VERDURE	0.7000118	2	scaffale alluminio				
ZONA CELLE CARNI	no codice	1	scaffale 2 ripiani	158	45	160	
ZONA CELLA FREDDI M	no codice	2	scaffale 4ri piani	158	48	180	
CELLA SURGELATI	no codice	2	scaffale 4ri piani	100		170	

SAN FRANCESCO

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
CELLA FORMAGGI	no codice	1	scaffale 4 ripiani	100	45	180	
CELLA FORMAGGI	no codice	1	scaffale 4 ripiani	200	45	180	
SPOGLIATOI UOMINI	no codice	1	bidone bianco cestino				
SPOGLIATOI UOMINI	0.70000134	1	dosasapone				
SPOGLIATOI UOMINI	no codice	1	porta salviette				
SPOGLIATOI UOMINI	no codice	2	specchi				
SPOGLIATOI UOMINI	0.70000179	3	armadietto singolo				
SPOGLIATOI UOMINI	no codice	3	armadietto doppio				
SPOGLIATOI UOMINI	0.70000132	1	blocco armadietto 4 porte				
SPOGLIATOI DONNE	0.70000179	9	armadietti singoli				
SPOGLIATOI DONNE	0.700000170	1	armadietto singolo				
SPOGLIATOI DONNE	no codice	5	armadietti doppi				
SPOGLIATOI DONNE	0.70000134	1	dosasapone				
SPOGLIATOI DONNE	no codice	2	specchi				
SPOGLIATOI DONNE	0.70000058	1	attaccapanni				
SPOGLIATOI DONNE	no codice	1	bidone bianco rifiuti				
UFFICIO	0.70000155	1	scrivania con base in legno	180	70		
UFFICIO	no codice	1	armadio in legno	100	45	180	
UFFICIO	no codice	1	tv plasma sharp 32 pollici				
UFFICIO	no codice	1	cassaforte digitale				
UFFICIO	no codice	1	fax telefono samsung				
UFFICIO	no codice	1	armadio portachiavi				
ZONA CORRIDOIO	0.700000059	1	pic tavolo				
ZONA CORRIDOIO	no codice	1	cassetta pronto soccorso				
ZONA CORRIDOIO	no codice	1	scaffale cambro	137	50	180	

SAN FRANCESCO

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
ZONA CORRIDOIO	no codice	1	bacheca plastica	120	90		
ZONA CORRIDOIO	no codice	1	bacheca sughero	40	60		
ZONA VERDURE	no codice	1	lavello	190	71		codice non leggibile
ZONA VERDURE	0.700000*99	1	lavello con sgocciolatoio				
ZONA VERDURE	0.700000221	1	pelapatate AUREA				
ZONA VERDURE	0.700000092	1	tavolo zanussi				
ZONA VERDURE	no codice	1	tavolo apriscatole	140	70		
ZONA VERDURE	0.70000098	1	lavaverdure NILMA				
ZONA VERDURE	no codice	1	cutter TITO ELETTRILUX TRSZW				
ZONA VERDURE	no codice	1	bidone bianchi con ruote				
ZONA LAVORAZ PESCE	0.700000091	1	lavello doppio con sgocciolatoio				
ZONA PREP CARNE	0.700000103	1	tavolo acciaio	175	50		
ZONA PREP CARNE	no codice	1	affettatrice AGATA 350				
ZONA PREP CARNE	no codice	1	tritacarne SIRMA tc32p10/x				
ZONA PREP PIATTI FREDDI	0.700000090	1	lavello con vasca sterilizzatore				
ZONA PREP PIATTI FREDDI	no codice	1	affettatrice OLBIA 300				
CUCINA	0.70000078	1	lavabo mani				
CUCINA	0.700000198	2	scaffale in acciaio 4 ripiani				
CUCINA	0.700000072	1	forno lalnox				
CUCINA	no codice	1	forno zanussi mod FCS20264				
CUCINA	0.70000073	1	forno Zanussi				
CUCINA	0.700000082	2	tavolo acciaio				
CUCINA	0.700000200	1	scaffale armadiato in acciaio				
CUCINA	0.700000442	1	tavolo acciaio con spalletta	80	80		
CUCINA	no codice	1	fornello 4 fuochi gas Giori				

SAN FRANCESCO

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
CUCINA	no codice	1	cuocipasta Zanussi 2 cesti automatico				
CUCINA	0.70000203	1	bollitore MARENO				
CUCINA	no codice	1	tavolo acciaio	200	70		
CUCINA	no codice	1	modulo neutro zanussi	90	40	90	portatelefono
CUCINA	0.700000142	1	lavamani				
CUCINA	no codice	1	abbattitore IRINOX nf 70.2				
CUCINA	no codice	1	FRIGO COLONNA 2 ANTE GRANDE				
CUCINA	0.700000105	1	FRIGO COLONNA 2 ANTE POLARIS				
CUCINA	0.700000092	1	tavolo zanussi	172	70		
CUCINA	0.700000215	2	forno pizze 2 piani				
CUCINA	no codice	1	scaffale 4 ripiani	130	67	180	
CUCINA	0.70000200	1	armadio 1 ripiano				
CUCINA	no codice	1	bagnoaria BC/3 norm				
CUCINA	0.700000201	2	braseriae MARENO				
CUCINA	0.700000202	1	friggitrice 2 cesti MARENO				
CUCINA	no codice	3	cappe aspiranti				
ZONA LAVAGGIO	0.70000195	1	tavolo acciaio	140	80		
ZONA LAVAGGIO	no codice	1	lavello 2 vasche	180	80		codice ESU non leggibile
ZONA LAVAGGIO	0.700000210	1	lavapentole commenda				
ZONA LAVAGGIO	0.700000225	1	cappa aspirante				
ZONA LAVAGGIO	0.700000308	1	cappa aspirante				
ZONA LAVAGGIO	no codice	1	tavolo	210	70		codice non leggibile
ZONA LAVAGGIO	no codice	2	carrello portapiatti plastica neri				
ZONA LAVAGGIO	no codice	1	lavastoviglie zanussi RT140ERBF				

SAN FRANCESCO

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondita cm	altezza cm	NOTE
INGRESSO	no codice	1	SCAFFALE CAMBRO	137	50	184	
INGRESSO	60000171	1	OROLOGIO TIMBRATORE				
UFFICIO	60000102	1	Scrivanla porta computer				
UFFICIO	60000087	1	Scrivanla con cassetti				
UFFICIO	60000095	1	Scrivanla principale entrata				
UFFICIO	60000101	1	Cassaforte				
UFFICIO	60000088	2	Cassettiera 4 cassetti				
UFFICIO	no codice	1	poltrona con braccioli				
UFFICIO	60000103	1	attaccapanni in legno				
UFFICIO	no codice	1	armadio legno porta documenti				
UFFICIO	60000092	1	armadio legno due ante				
UFFICIO	no codice	1	bacheca legno porta chiavi				
UFFICIO	no codice	1	tavolino porta stampante				
UFFICIO	no codice	1	armadio in metallo due ante				
UFFICIO	no codice	1	computer monitoraggio celle CDC				Frigoveneta
UFFICIO	66-BCDHO	1	monitor monitoraggio celle IBM				Frigoveneta
UFFICIO	no codice	1	tastiera CDC				Frigoveneta
UFFICIO	86905kglyoev	1	computer lenovo				
UFFICIO	etnc904287sl	1	monitor beng				
UFFICIO	s120y330953	1	modem Zyxel				
UFFICIO	22139	1	tastiera lenovo				
UFFICIO	nwn18611	1	stampante-fax- scanner Canon				
UFFICIO	no codice	1	cassaforte a combinazione elettronica				
STANZA MATERIALE PULIZIA	60000099	1	Archivio metallico 4 cassetti				
STANZA MATERIALE PULIZIA	60000083	1	scaffale metallico 5 piani				

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
STANZA MATERIALE PULIZIA	60000090	1	scaffale metallico 4 piani	120	40	200	
ENTRATA	no codice	1	cassettiera in legno 4 cassetti				
ZONA SELF	60000476	1	bagnomaria vasca unica con scorrevassoio	200	87	90	
ZONA SELF	60000475	1	bagnomaria vasca unica con scorrevassoio	200	87	90	
ZONA SELF	60000477	1	neutro angolare				divisorio angolare bagnomaria
ZONA SELF	60000479	1	BANCO REFRIGERATO CON SCORRIVASSOI	160	87	90	
ZONA SELF	60000480	1	BANCO REFRIGERATO CON SCORRIVASSOI	160	87	90	
ZONA SELF	60000481	1	BANCO REFRIGERATO CON SCORRIVASSOI	160	87	90	
ZONA SELF	60000482	1	BANCO REFRIGERATO CON SCORRIVASSOI	160	87	90	
ZONA SELF	60000453	1	BANCO REFRIGERATO CON SCORRIVASSOI	160	87	90	
ZONA SELF	60000483	1	Vetrina refrigerata sopra banco			90	SOPRA BANCO COD 60000483
ZONA SELF	60000452	1	Banco refrigerato con scorrevassoio	160	87	90	
ZONA SELF	60000459	1	bagnomaria vasca unica con scorrevassoio	160	87	90	
ZONA SELF	60000478	1	neutro angolare				divisorio angolare dei 2 bagnomaria
ZONA SELF	60000460	1	bagnomaria vasca unica con scorrevassoio	160	87	90	
ZONA SELF	60000454	1	Tramooggia pane portaposate e vassoi				
ZONA SELF	60000455	1	Tramooggia pane portaposate e vassoi				
ZONA SELF	60000456	1	Tramooggia pane portaposate e vassoi				
ZONA SELF	60000457	1	Tramooggia pane portaposate e vassoi				
ZONA SELF	60000462	1	tavolo neutro con scorrevassoio	170	87	90	
ZONA SELF	60000463	1	tavolo neutro con scorrevassoio	170	87	90	
ZONA SELF	60000484	1	tavolo neutro con scorrevassoio	170	87	90	
ZONA SELF	60000464	1	tavolo neutro con scorrevassoio	120	87	90	
ZONA SELF	60000465	1	tavolo neutro con scorrevassoio	120	87	90	
ZONA SELF	60000486	1	tavolo neutro con scorrevassoio	80	87	90	
ZONA SELF	60000467	1	tavolo neutro con scorrevassoio	130	87	90	Banco di appoggio cassa

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
ZONA SELF	60000468	1	tavolo neutro con scorivassoio	130	87	90	Banco di appoggio cassa
ZONA SELF	no codice	1	mensole di appoggio	290	31		fianco cassa dx
ZONA SELF	no codice	1	mensole di appoggio	290	31		fianco cassa sx
ZONA SELF	60000194	1	tomello atripode				
ZONA SELF	60000195	1	tomello atripode				
ZONA SELF	60000196	1	tomello atripode				
ZONA SELF	60000197	1	barriera motorizzata				
ZONA SELF	60000348	1	mobile legno bianco				
ZONA CORRIDOIO BAR	60000349	1	mobile legno bianco				
ZONA SELF CASSA 1	dtvket00241	1	computer Acer verton				
	s03walu52284	1	monitor LG				
	dkps21p02e4	1	tastiera				
	0432e2a0033	1	modem				
	dc1121100a3	1	mouse				
ZONA SELF	SERENISSIM	2	LETTORI TESSERA DIGITALE				NO CODICE ESU
ZONA SELF	SERENISSIM	1	gruppo di continuità stabilizzatore				
ZONA SELF	60000345	1	gruppo di continuità stabilizzatore				
ZONA SELF CASSA 2	psvame30640	1	computer Acer verton				
	etlbz0817724	1	monitor Acer				
	kbp20b0810	1	tastiera				
	krke12070064	1	modem				
	lz020hr0ny6	1	mouse				
ZONA GRILL	60000146	1	Vetrina espositore caldi				modello E C V 3110
ZONA GRILL	60000485	1	Tavolo armadiato con scorivassoio	160	87		
ZONA GRILL	60000017	1	Banco refrigerato vetrina con scorivassoio	160	80		
ZONA GRILL	60000067	1	lavamani con sterilizzatore coltelli				

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
ZONA GRILL	60000522	1	porta sapone				
ZONA GRILL	60000525	1	porta salviette				
ZONA GRILL	60000450	1	tavolo con spalletta acciaio	85	69		
ZONA GRILL	60000431	3	piastra acciaio mareno liscia				
ZONA GRILL	60000490	1	neutro acciaio				neutro tra le piastre
ZONA GRILL	60000394	1	contanumeri digitale				con 2 display
ZONA GRILL	10000409	1	cestino rifiuti rosso per carta				
ZONA SELF	no codice	1	tavolo neutro con scorrevassoio	170	87	90	No codice staccato
ZONA SALA	70000062	24	tavoli con sedie verdi fisse	120	80	71	
ZONA SALA	no codice	84	tavoli con sedie beige fisse	120	80	71	
ZONA SALA	60000106	2	scaffali per zainetti	80	40	203	
ZONA SALA	60000504	3	cartelli esposizione menu				
ZONA SALA	no codice	1	lavamani				entrata sala
ZONA SALA	no codice	2	microonde				
ZONA SALA		22	Sedie mod. Venere colore arancio				
ZONA SALA		10	Sedie mod. Venere colore blu				
ZONA SALA	60000183	2	nastro divisorio rosso				
ZONA BAGNO MASCHI	60000235	3	specchi				
ZONA BAGNO MASCHI	60000236	1	portasalviette				
ZONA BAGNO MASCHI	60000264	2	scopini				
ZONA BAGNO MASCHI		2	portarotoli				
ZONA BAGNO MASCHI		2	portasalviette				
ZONA BAGNO MASCHI		2	portacopriwater				
ZONA BAGNO MASCHI		3	portasapone				
ZONA BAGNO MASCHI		2	cestini pedale				
ZONA BAGNO MASCHI		1	bidone grande plastica a cupola				

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
BAGNO LADY	60000239	3	specchi				
BAGNO LADY		2	portasalviette				
BAGNO LADY	60000262	2	scopini				
BAGNO LADY		2	portarotoli				
BAGNO LADY		2	portacopriwater				
BAGNO LADY		3	portasapone				
ZONA VERDURE	60000058	1	pelapatate aurea				
ZONA VERDURE	60000057	1	lavandino verdure con tagliere	190	72		
ZONA VERDURE	60000060	1	vasca lavaverdure	140	70		
ZONA VERDURE	60000032	2	bidone acciaio con coperchio con ruote				
ZONA VERDURE	no codice	1	Frigo a colonna 2 ante MARENO	144		207	
ZONA VERDURE	60000166	1	tagliaverdure con 4 dischi accessori				
ZONA VERDURE	60000050	1	tavolo acciaio 2 piani con cassetto	180	70		
ZONA VERDURE	60000050	1	tavolo acciaio 2 piani con apriscatole	120	70		
ZONA VERDURE	60000050	1	tavolo acciaio 2 piani con cassetto	180	70		
ZONA VERDURE	60000445	1	tavolo armadiato	110	70		
ZONA CUCINA	60000448	1	tavolo armadiato	140	70		
ZONA CUCINA	60000428	1	forno inox gas 10 teglie gn 1/1 vapore				
ZONA CUCINA	60000033	1	forno inox gas 10 teglie gn 2/1 vapore				
ZONA CUCINA	60000076	1	brasiliera gas zanussi ribalta manuale	80	90		non perfettamente leggibile
ZONA CUCINA	60000051	1	armadio contenitore stillif. 16 gn 2/1				
ZONA CUCINA	60000426	1	brasiliera mareno gas ribaltabile manuale	80	90		
ZONA CUCINA	60000443	1	bollitore zanussi gas 120 litri				
ZONA CUCINA	60000419	1	lavandino più neutro	110	70		
ZONA CUCINA	60000338	1	portasapone liquido				
ZONA CUCINA	60000446	1	tavolo armadiato 2 ante	160	70		

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
ZONA CUCINA	60000050	2	tavolo 2 piani acciaio	200	80		
ZONA CUCINA	no codice	1	cuocipasta ribalta gas 2 vasche				
ZONA CUCINA	60000039	1	cucina a gas 4 fuochi zanussi	80	90		
ZONA CUCINA	60000040	1	cucina a gas 4 fuochi zanussi	80	90		
ZONA CUCINA	60000041	1	cucina a gas 4 fuochi zanussi	80	90		
ZONA CUCINA	60000038	2	tavolo neutro 2 piani	80	90		
ZONA CUCINA	60000042	1	piastra frai top gas zanussi	80	90		
ZONA CUCINA	60000036	1	friggitrice 2 cestì	80	90		
ZONA CUCINA	60000037	1	friggitrice 2 cestì	80	90		
ZONA CUCINA	60000035	1	abbattitore irinox 2/1				
ZONA CUCINA	60000026	1	banco armadiato cassetiera acciaio	60	60		
ZONA CUCINA	60000034	1	forno lainox gas 10 gn 2/1 con vapore cuocipasta con cestelli 60 lt vasca				
ZONA CUCINA	no codice	1	zanussi	80	90		
ZONA MACELLERIA	60000451	1	tavolo acciaio 2 piani	85	70		
ZONA MACELLERIA	60000446	1	tavolo armadiato	125	70		
ZONA MACELLERIA	60000435	1	banco frigo 3 porte con cassetto marca Mareno	170	70		
ZONA MACELLERIA	no codice	1	tritacarne con grattugia FAMA				codice non leggibile
ZONA MACELLERIA	60000488	1	Tavolo 2 piani con spondina lavandino 1 vasca con neutro	150	70		
ZONA MACELLERIA	60000437	1	sgocciolatoio	130	70		
ZONA MACELLERIA	60000031	4	ripianti acciaio per teglie	140	70	180	
ZONA MACELLERIA	60000031	4	ripianti acciaio per teglie	180	55	180	
CELLA FRIGO CUCINA	no codice	1	scaffale alluminio	340	45	180	
CELLA FRIGO CUCINA	no codice	1	scaffale alluminio	285	45	180	
ZONA FREDDI	60000339	1	porta sapone				
ZONA FREDDI	60000447	1	lavandino 1 vasca	80	70		
ZONA FREDDI	60000440	1	banco frigo 3 porte con cassetto marca Mareno	175	70		

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
ZONA FREDDI	60000438	1	banco frigo 3 porte con cassetto marca Mareno	175	70		
ZONA FREDDI	60000439	2	banco frigo 3 porte con cassetto marca Mareno	175	70		
ZONA FREDDI	60000443	1	tavolo armadiato 2 ante	110	70		
ZONA FREDDI	60000444	1	tavolo armadiato 2 ante	110	70		
ZONA FREDDI	60000491	1	tavolo armadiato 2 ante con spondina	160	70		
ZONA FREDDI	60000030	1	lavello 2 vasche	140	70		
ZONA FREDDI	60000073	1	scaffale 3 piani	130	50	180	
ZONA FREDDI	60000433	1	banco acciaio armadiato 2 porte	110	70		
ZONA FREDDI		1	affettatrice Boston by Fia Sliging Machin				
ZONA FREDDI		1	affettatrice Stil Frigor				
ZONA FREDDI	60000134	1	Cutter Esu				
ZONA LAVAGGIO	60000470	1	carrello porta piatti riscaldato 2 file				
ZONA LAVAGGIO	60000472	1	carrello porta piatti riscaldato 2 file				
ZONA LAVAGGIO	60000473	1	carrello porta piatti riscaldato 2 file				
ZONA LAVAGGIO	60000474	1	carrello porta piatti riscaldato 2 file				
ZONA LAVAGGIO	no codice	6	carrelli acciaio 2 piani	105	58		etichetta illeggibile
ZONA LAVAGGIO	60000424	1	lavastoviglie commenda a traino con cestelli				
ZONA LAVAGGIO	60000108	2	banco acciaio svuota rifiuti				
ZONA LAVAGGIO	no codice	2	carrellino basso vasca acciaio	55	55		
ZONA LAVAGGIO	60000175	12	carrelli porta vassoi				
ZONA LAVAGGIO	60000425	1	lavapentole COMMENDA				
ZONA LAVAGGIO	no codice	1	lavandino acciaio una vasca	140	70		etichetta no leggibile
ZONA LAVAGGIO	60000027	1	scaffale acciaio 4 piani	180	68	180	
ZONA LAVAGGIO	no codice	1	bidone acciaio pedale			70	etichetta no leggibile
CELLA SURGELATI 1	60000078	2	scaffale alluminio 4 piani	100	30	200	
CELLA SURGELATI2	60000076	3	scaffale alluminio 4 piani	126	45	180	

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
CELLA CARNE	no codice	2	scaffale alluminio 4 piani	100	30	200	codice non leggibile
CELLA VERDURE	60000075	3	scaffale alluminio 4 piani	100	30	200	
MAGAZZINO	60000082	1	Bilancia portata 500kg Lario				
MAGAZZINO	60000436	1	Tavolo acciaio con alzatina	180	68		
MAGAZZINO	no codice	1	muletto elettrico batteria				
MAGAZZINO	60000091	1	macchina lavapavimenti automatica COMAC				
MAGAZZINO	61300001	1	Caricabatterie per macchina lavapavimenti				
MAGAZZINO	no codice	1	tavolo armadiato con spondina 2 ante	210	70		etichetta esu codice non leggibile
MAGAZZINO	60000081	13	scaffali acciaio 4 piani	180	52	180	
MAGAZZINO	60000054	1	bilancia portata 30 kg				
MAGAZZINO	no codice	1	macchina sottovuoto				etichetta esu codice non leggibile
MAGAZZINO	60000080	1	carrello verde carico e scarico 3 ruote				
MAGAZZINO	60000053	1	impastatrice planetaria Vito Sama				
MAGAZZINO	no codice	1	vasca acciaio carrellata				etichetta esu codice non leggibile
MAGAZZINO	60000114	1	bidone acciaio con pedale			95	
MAGAZZINO	60000114	1	bidone acciaio con pedale			70	
SPOGLIATOI MASCHILI	60000083	2	armadietti bis comparto				
SPOGLIATOI MASCHILI	60000341	1	portasapone liquido				
SPOGLIATOI MASCHILI		1	portacarta				
SPOGLIATOI FEMMINE	60000105	3	armadietti bis comparto				
SPOGLIATOI FEMMINE	60000104	7	armadietti bis comparto				
SPOGLIATOI FEMMINE		1	portasapone liquido				
SPOGLIATOI FEMMINE		1	portacarta				
SALA PIANO INTERRATO	60000062	6	tavoli con sedie verdi fisse	120	80	71	
SALA PIANO INTERRATO	60000056	2	armadietto pensile acciaio 2 ante				
SALA PIANO INTERRATO	60000324	1	portasalviette				

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
SALA PIANO INTERRATO	60000309	3	bidoncini carta				
SALA PIANO INTERRATO	60000310	3	bidoncini carta				
SPOGLIATOIO BAR	60000105	1	armadietto spogliatoio				
SCANTINATO							
BAGNO MASCHILE 2wc	no codice	5	specchio	50x60			
	no codice	2	portascopino paila superior M24c				
	no codice	2	dispenser roilmatica c/igienica				
	no codice	2	dispenser copriwater				
	no codice	1	dispenser combi				
	no codice	3	dispenser sapone l.1				
BAGNO FEMM. 2wc	no codice	7	specchio	50x60			
	no codice	1	portascopino paila superior M24c				
	no codice	2	dispenser roilmatica c/igienica				
	no codice	2	dispenser copriwater				
	no codice	1	dispenser combi				
	no codice	5	dispenser sapone l.1				
	no codice	1	pattumiera inox l.5 pedale				
BAGNO MASCHILE 5 wc	no codice	3	specchio	50x60			
	no codice	5	portascopino paila superior M24c				
	no codice	5	dispenser roilmatica c/igienica				
	no codice	5	dispenser copriwater				
	no codice	1	dispenser combi				
	no codice	2	dispenser sapone l.1				
BAGNO FEMM 8 wc	no codice	2	specchio	50x60			
	no codice	8	portascopino paila superior M24c				

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NR	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
	no codice	8	dispenser rollmatica c/igienica				
	no codice	8	dispenser copriwater				
	no codice	1	dispenser combi				
	no codice	1	dispenser sapone l.1				
	no codice	4	pattumiera inox l.5 pedale				

LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NUMERO	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
BAR	no codice	1	banco bar da cm.1020 con celle frigo				
BAR	no codice	1	retrobanco bar da cm. 890				
BAR	no codice	1	pedana banco bar				
BAR	no codice	1	scaffale			2000	
BAR	no codice	8	tavoli	65x65			
BAR	no codice	3	tavoli Pick	diam.70			
BAR	no codice	32	sedile art. Opera				
BAR	no codice	1	banco cassa da cm.320				
BAR	no codice	1	scaffale market	300	40	200	
BAR	no codice	9	fari ad incasso mod. Palnet 6386				
BAR	no codice	18	lampade a sospensione mod.Malaga				
BAR	no codice	1	spremiagrumi - frullatore multifunzione				
BAR	no codice	1	produttore di ghiaccio				
BAR	no codice	1	lavabicchieri, lavatazzine				
BAR	no codice	2	vetrine frigo				
BAR	no codice	2	frigo a cassetto sottobanco bar				
RETROBAR	no codice		Parete divisoria retrobar mq.5.20				
RETROBAR	no codice	1	mobile retrobar	190	60	200	
RETROBAR	no codice	1	mobile retrobar	60	60	90	
RETROBAR	no codice	1	tostiera				
RETROBAR	no codice	1	doppia piastra calda in ghisa				
MAGAZZINO BAR	no codice	1	freezer digitale 600 lt.				
MAGAZZINO BAR	no codice	1	frigo digitale 600 lt.				
PIZZERIA	no codice	1	banco esposizione pizze cm. 270				
PIZZERIA	no codice	1	banco preparazione pizze	160	80	85	
PIZZERIA	no codice	1	forno pizza cupone	140x140			

BAR LE GRAZIE

ZONA	CODICE ARTICOLO	NUMERO	DESCRIZIONE	largh cm	profondità cm	altezza cm	NOTE
PIZZERIA	no codice	1	lavamani	45	35	20	
PIZZERIA	no codice	1	pedana banco pizzeria				
PIZZERIA	no codice	3	piastre scaldapizza				
PIZZERIA	no codice	3	lampade riscaldanti per zona pizza				
	no codice	7	tavoli marroni	80x80			
PIANO SEMINTERRATO							
	no codice	22	tavoli	80x80			
	no codice	1	palchetto	480	230	32	
	no codice	1	divisorio ad angolo	270	125	180	
	no codice	1	divisorio ad angolo	170	125	180	
	no codice	1	tavoletta attaccapanni ad angolo 210*180 cm.				
	no codice		immagine retroilluminata mq.12				
	no codice	11	plafoniere ad incasso	60x60			
	no codice		impianto audio sintoamplificatore completo				
	no codice	1	di collegamento ad antenna				

BAR LE GRAZIE



CONVENZIONE

L'Università degli Studi di Verona, di seguito denominata "Università", con sede in Verona, via dell'Artigliere n. 8, codice fiscale 93009870234, rappresentata dal Prof. Elio Mosele in qualità di Rettore Pro-Tempore dell'Università medesima, autorizzato alla stipula del presente atto con provvedimento del Consiglio di Amministrazione in data 28.02.2003,

e

l'ESU - ARDSU - Azienda Regionale per il Diritto allo Studio Universitario, di seguito denominata "Azienda", con sede in Verona, via dell'Artigliere n. 9, codice fiscale 01527330235, rappresentata dal Dott. Giovanni Pavesi in qualità di Commissario Straordinario dell'Azienda medesima,

premesso che:

- l'art. 44 del D.P.R. n. 616 del 24 luglio 1977 demandava alle Regioni per competenza l'assistenza agli studenti;
- con Legge Regionale 22 ottobre 1982, n. 50 venivano istituiti gli ESU (Enti regionali per la gestione del diritto allo studio universitario) della Regione Veneto;
- la Legge Regionale 7 aprile 1998, n. 8 ha espressamente abrogato la Legge Regionale 22 ottobre 1982, n. 50 trasformando gli ESU (Enti regionali per la gestione del diritto allo studio universitario) in ARDSU (Aziende Regionali per il Diritto allo Studio Universitario);
- l'art. 21 della Legge 2 dicembre 1991, n. 390, stabilisce al comma 3 che:
"alle Regioni è concesso l'uso dei beni immobili delle Università e del materiale mobile in essi esistente, destinati esclusivamente alla realizzazione dei fini istituzionali già propri delle opere universitarie"; al comma 4

IL RETTORE
(Prof. Elio Mosele)

IL COMMISSARIO
STRAORDINARIO
(dott. Giovanni Pavesi)

che: "l'uso può essere gratuito ove la regione si assuma tutti gli oneri derivanti dalla proprietà dei beni"; e al comma 7 che: "lo Stato e le Università hanno facoltà di concedere in uso alle regioni, per i fini indicati nella presente legge, altri immobili mediante apposite convenzioni. L'uso può essere gratuito ove la regione si assuma tutti gli oneri derivanti allo Stato o all'Università dalla proprietà dei beni";

- l'art. 16, comma 4 della Legge Regionale 7 aprile 1998, n. 8 stabilisce espressamente che: *"I Consorzi universitari e le Università, con apposita convenzione da stipulare con le Aziende interessate, possono mettere a disposizione a titolo gratuito i beni immobili e attrezzature o le opere di edilizia residenziale finanziate dallo Stato per gli scopi di cui all'articolo 1. Le manutenzioni ordinarie e straordinarie e le spese di gestione dei beni di cui al presente comma, sono a carico dell'Azienda"*;
- l'Università e l'Azienda, a seguito della convenzione stipulata il 09.12.1983 Rep. 50782, Racc. n. 8085 Notaio Cesare Peloso, registrata a Verona il 21.12.1983 al n. 7464, convenivano di affidare all'Università l'ultimazione della nuova *"Mensa Borgo Roma"* (di proprietà dell'Università stessa) utilizzando un apposito finanziamento dell'Azienda e che tale finanziamento veniva considerato quale canone anticipato per la concessione in uso della Mensa Borgo Roma da parte dell'Università all'Azienda;
- l'Università e l'Azienda, a seguito della convenzione stipulata il 07.06.1988 Rep. 61468, Racc. n. 10078 Notaio Cesare Peloso, registrata a Verona il 24.06.1988 al n. 3886 atti privati serie 2^a, convenivano di realizzare la nuova mensa universitaria denominata *"Mensa San Francesco"*; la realizzazione dell'opera veniva effettuata dall'Ateneo con un finanziamento da parte

IL RETTORE
(Prof. Elio Mosele)



IL COMMISSARIO
STRAGORDINARIO
(dott. Giovanni Facci)



dell'Azienda e che tale finanziamento veniva considerato quale canone anticipato per la concessione in uso della Mensa San Francesco da parte dell'Università (proprietaria) all'Azienda;

- l'Università, proprietaria dell'immobile denominato "*Casa della Studentessa*", già destinata a residenza universitaria, con convenzione del 31.07.2002, Rep. Università n. 494-2002, prot. n. 17748, concedeva all'Azienda l'uso gratuito per 25 (venticinque) anni di detto immobile, facendo salva la possibilità di ridefinire successivamente il rapporto concessorio nell'ambito della ridefinizione dei rapporti patrimoniali in essere relativi a tutti gli immobili destinati a foresteria;
- da parte di entrambi gli Enti è stata evidenziata la necessità di pervenire ad una complessiva ridefinizione dei rapporti patrimoniali in essere alla luce dell'attuale normativa in materia di diritto allo studio e assistenza agli studenti e del vigente ordinamento universitario;
- di comune accordo gli Enti incaricavano l'Ing. Carmelo Iannì, professionista di Vicenza, di redigere uno studio dei rapporti patrimoniali sviluppatisi tra le parti negli anni, al fine di ridefinire le convenzioni già in essere;
- in data 18 gennaio 2003, l'Ing. Carmelo Iannì ha terminato il proprio incarico trasmettendo i risultati dello studio effettuato all'Università ed all'Azienda;

considerato che

- l'Università di Verona, per soddisfare le esigenze connesse alla mobilità dei docenti, necessita di una foresteria da destinare a tali finalità istituzionali in modo da rispondere alla vocazione internazionale dell'Ateneo;

ritenuto che

- in base alla vigente legislazione in materia ed agli esiti dello studio redatto

IL RETTORE
(Prof. Elio Mosele)



IL COMMISSARIO
STAMPATO
(dott. Giovanni Favosi)



dall'Ing. Carmelo Ianni, si rende necessario riformare le sopracitate convenzioni nel rispetto dei fini istituzionali dell'Università e dell'Azienda;

visti:

- l'art. 44 del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616;
- la Legge Regionale 22 ottobre 1982, n. 50, ora Legge Regionale 7 aprile 1998, n. 8 ed, in particolare, l'art. 16, comma 4;
- la Legge 2 dicembre 1991, n. 390 ed, in particolare, l'art. 21;
- la convenzione del 09.12.1983 Rep. 50782 Racc. n. 8085 Notaio Cesare Peloso registrata a Verona il 21.12.1983 al n. 7464 (Mensa Borgo Roma);
- la convenzione del 07.06.1988 Rep. 61468 Racc. n. 10078 Notaio Cesare Peloso registrata a Verona il 24.06.1988 al n. 3886 atti privati serie 2^ (Mensa San Francesco);
- la convenzione del 31.07.2002, Rep. Università n. 494-2002, prot. n. 17748 (Casa della Studentessa);
- lo studio per la definizione dei rapporti patrimoniali tra l'Università e l'Azienda redatto dall'Ing. Carmelo Ianni in data 18 gennaio 2003;
- la delibera del Commissario Straordinario dell'Azienda del 27 febbraio 2003, n. 12, con la quale viene autorizzata la stipula della convenzione in oggetto;
- la delibera del Consiglio di Amministrazione dell'Università del 28 febbraio 2003 con la quale viene approvata la stipula della convenzione in oggetto;

tutto ciò premesso e considerato,

convengono e stipulano quanto segue:

ART. 1 (Premesse)

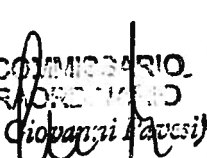
Le premesse fanno parte integrante del presente provvedimento.

ART. 2 (Rapporti convenzionali)

IL RETTORE
(Prof. Elio Mosele)



**IL COMMISSARIO
STRAORDINARIO**
(dott. Giovanni Favasi)



Tutte le convenzioni di cui alle premesse si considerano di comune accordo sostituite a tutti gli effetti dalla presente convenzione ed i reciproci rapporti di dare ed avere tra le parti contraenti sono compensati, sicché nulla le parti possono pretendere l'una dall'altra al di fuori di quanto stabilito dal presente atto.

ART. 3 (Natura dell'atto)

La presente scrittura ha natura di concessione amministrativa ed è quindi soggetta a norme di diritto pubblico.

ART. 4 (Oggetto della Concessione)

L'Università, come sopra rappresentata ed autorizzata, concede all'Azienda, che a mezzo del sopraindicato rappresentante accetta e si obbliga, l'uso degli edifici, dettagliatamente descritti nei seguenti punti e contraddistinti nelle planimetrie allegate, che fanno parte integrante e sostanziale del presente atto:

- immobile denominato "*Mensa Borgo Roma*", costituito da piano terra e piano interrato per una superficie coperta complessiva di circa mq. 2.970, sito in Verona, Via del Vignale, ed identificato al Nuovo Catasto Terreni del Comune di Verona con il mappale n. 220 del foglio n. 369 ed al Nuovo Catasto Edilizio Urbano del Comune di Verona con il mappale n. 220 sub. 2 del foglio n. 369, con la sola esclusione dell'area al piano interrato contornata di rosso nella planimetria ed identificata con la lettera "A", che resta nella piena disponibilità dell'Ateneo (Planimetria allegato 1);
- immobile denominato "*Mensa San Francesco*", costituito da due piani fuori terra ed uno interrato per una superficie coperta complessiva di circa mq. 2.150, sito in Verona, Viale dell'Università, ed identificato al Nuovo Catasto Terreni del Comune di Verona con il mappale n. 76 del foglio n. 164 ed al Nuovo

IL RETTORE
(Prof. Elio Mosele)



IL COMMISSARIO
STRAGORDINARIO
(dott. Giovanni Pavesi)



Catasto Edilizio Urbano del Comune di Verona con il mappale n. 76 del foglio n. 164 (Planimetria allegato 2);

- immobile denominato "*Casa della Studentessa*", costituito da quattro piani fuori terra oltre interrato e piccola porzione sottotetto per una superficie coperta complessiva di circa mq. 1.400, sito in Verona, Via Nicola Mazza, n. 5, ed identificato al Nuovo Catasto Edilizio Urbano del Comune di Verona alla sezione A – foglio 11, con la particella n. 773 (Planimetria allegato 3).

ART. 5 (Durata)

Gli immobili vengono concessi, a far tempo dal 1° gennaio 2003, in uso gratuito e perpetuo per le finalità del diritto allo studio, così come stabilite dalla vigente legislazione nazionale e regionale in materia.

ART. 6 (Destinazione degli immobili)

L'Azienda si impegna ad utilizzare gli immobili denominati "*Mensa Borgo Roma*", "*Mensa San Francesco*" e "*Casa della Studentessa*" per le finalità del diritto allo studio, con divieto di mutarne, anche in parte o solo temporaneamente, la destinazione senza il preventivo consenso dell'Università.

ART. 7 (Obblighi dell'Azienda)

L'Azienda si obbliga a riservare all'Università la disponibilità di 20 unità abitative per foresteria universitaria.

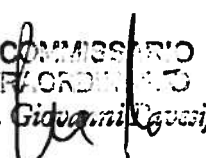
A tal fine, l'Azienda si impegna ad individuare le unità abitative nell'ambito di immobili propri od in gestione in forza di convenzioni con esterni e l'Università a programmare le proprie esigenze abitative ed a comunicarle preventivamente all'Azienda entro il mese di luglio di ogni anno.

Con regolamento a parte verranno stabilite le modalità operative di gestione di tali unità abitative.

IL RETTORE
(Prof. Elio Masele)



**IL COMMISSARIO
STRAGORDINARIO**
(dott. Giovanni Cavosi)



ART. 8 (Oneri di manutenzione)

L'Azienda è tenuta a provvedere a tutte le opere di ordinaria e straordinaria manutenzione, agli eventuali interventi di restauro e/o di risanamento conservativo ed agli interventi di ristrutturazione edilizia che si rendessero necessari per l'uso del bene garantendone l'esecuzione a propria cura e spese; l'Azienda altresì è tenuta a sostenere tutte le spese necessarie per la messa norma dei fabbricati, con particolare riferimento alla normativa sulla sicurezza di cui ai Decreti Legislativi 626/94 e n. 242/96 e norme collegate.

L'Università si riserva la facoltà di accertare il puntuale, esatto e tempestivo adempimento degli obblighi dell'Azienda. A tale scopo, l'Università può in qualsiasi momento avere l'accesso agli edifici di cui all'art. 4.

ART. 9 (Oneri per le utenze)

Gli oneri derivanti dalla fruizione dei servizi di utenza (erogazione di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, ecc.) connessi all'utilizzo degli immobili denominati "*Mensa Borgo Roma*" e "*Mensa San Francesco*", sono totalmente a carico dell'Azienda; tuttavia, stante la promiscuità dell'utilizzo dei servizi di utenza stessi con l'Università, detti servizi saranno oggetto di un apposito e separato atto di regolamentazione da definire tra le parti.

Gli oneri derivanti dalla fruizione dei servizi di utenza (erogazione di energia elettrica, gas, acqua, riscaldamento, ecc.) connessi all'utilizzo dell'immobile denominato "*Casa della Studentessa*" sono totalmente a carico dell'Azienda.

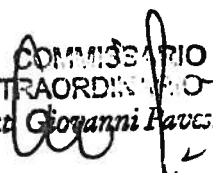
ART. 10 (Modalità d'uso)

L'Azienda non potrà apportare agli immobili concessi in uso alcuna modifica di carattere strutturale che non sia preventivamente autorizzata dall'Università, che dovrà dare risposta scritta entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricezione di una

IL RETTORE
(Prof. Elio Iosele)



IL COMMISSARIO
STRAORDINARIO
(dott. Giovanni Pavoni)



richiesta presentata per iscritto dall'Azienda. La mancata risposta scritta dell'Università entro il predetto termine sarà da intendersi come silenzio assenso.

Eventuali modifiche non autorizzate comporteranno l'obbligo da parte dell'Azienda di ripristino totale con spese a proprio carico, salvo diverso avviso dell'Università.

Tutti gli oneri relativi a tali modifiche saranno in ogni caso a carico dell'Azienda. Per tutte le opere di cui al presente articolo ed all'art. 8, l'Azienda dovrà preventivamente munirsi dei provvedimenti ed autorizzazioni previsti dalla normativa vigente.

L'Azienda, nel rispetto e nei limiti della normativa vigente in materia, può concedere l'uso della Casa della Studentessa anche ad utenti diversi da quelli normalmente beneficiari. In tal caso, le due Amministrazioni concorderanno, di anno in anno, la ripartizione dei relativi introiti, fermo restando l'impegno per l'Università di destinare il beneficio economico di propria spettanza per finalità universitarie a favore degli studenti.

ART. 11 (Responsabilità civile e manutenzione)

L'Azienda si impegna a mantenere gli immobili, per tutta la durata della concessione, in buono stato di conservazione ed efficienza ottemperando alla normativa vigente in materia di opere pubbliche e di sicurezza sollevando così da ogni e qualsiasi responsabilità l'Università.

ART. 12 (Coperture assicurative)

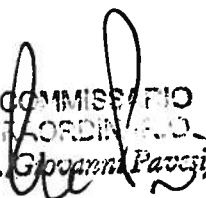
L'Azienda dovrà provvedere, con spese a proprio carico, alle seguenti coperture assicurative:

- responsabilità civile per i danni provocati agli edifici o a terzi derivanti

IL RETTORE
(Prof. Elio Mosca)



IL COMMISSARIO
STIPULANTE
(dott. Giovanni Pavoni)



dall'uso o da difetto di manutenzione;

- incendio, eventi atmosferici e atti dolosi;
- in caso di interventi sugli immobili, l'Azienda si obbliga inoltre a fornire adeguata copertura assicurativa per i lavoratori che opereranno gli interventi stessi, nonché per gli eventuali danni che possano derivare a terzi od agli edifici nell'esecuzione dei lavori.

Le suddette polizze devono avere decorrenza dalla data della stipula della presente convenzione.

ART. 13 (Revoca)

La modificazione, anche parziale, della destinazione d'uso degli immobili di cui all'art. 4 da parte dell'Azienda, senza il preventivo consenso dell'Università, comporta la revoca immediata della presente concessione.

La presente concessione si intende parimenti revocata qualora le competenze istituzionali svolte attualmente dall'Azienda dovessero passare ad altro e diverso Ente.

ART. 14 (Consegna)

Gli immobili di cui all'art. 4, vengono concessi con tutti gli accessori e le attrezzature che li corredano, nello stato di fatto e d'uso in cui si trovano e che risulterà da un verbale di ricognizione ed un inventario di tutti i beni ed i materiali in dotazione. Verbale ed inventario verranno redatti in contraddittorio e sottoscritti dalle parti al momento della consegna degli immobili stessi.

ART. 15 (Normativa applicabile)

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente atto si fa riferimento alle norme di diritto pubblico vigenti in materia di concessioni e di atti amministrativi in genere.

IL RETTORE
(Prof. Elio Mosele)



IL COMMISSARIO
STRACORDINO
(dott. Giovanni Pavesi)



ART. 16 (Foro competente)

In caso di controversia tra le parti, salvo quanto disposto dall'art. 5 della Legge 6 dicembre 1971, n. 1043, si dichiara competente il Foro di Venezia.

ART. 17 (Spese)

La presente scrittura privata è soggetta a registrazione solo in caso d'uso.

In ogni caso, tutte le spese inerenti e conseguenti al presente atto sono a carico dell'Azienda.

Letto, confermato e sottoscritto.

Verona, li **24 APR. 2003**

UNIVERSITA' DI VERONA

Il Magnifico Rettore

(Prof. Elio Mosele)



[Handwritten signature of Prof. Elio Mosele]

E.S.U. – A.R.D.S.U.

Il Commissario Straordinario

(Dott. Giovanni Pavesi)

[Handwritten signature of Dott. Giovanni Pavesi]

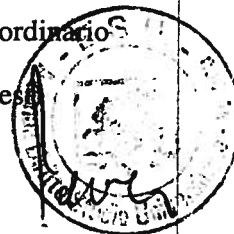


TABELLA PER LA COMPILAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI

I due pasti forniti hanno un contenuto calorico complessivo di circa 2600 Kcal. con le quali si copre circa il 95% del fabbisogno calorico totale medio stimato in circa 2800 Kcal/die, riferito ad individui sani di età compresa tra i 18 e i 30 anni.

Viene inoltre garantito un adeguato apporto di vitamine, sali minerali, oligo e micronutrienti, secondo i fabbisogni raccomandati per i sopra descritti individui.

I micronutrienti sono rappresentati nelle seguenti percentuali, come consigliato dalle già citate Organizzazioni:

- Proteine 12-15% delle Kcal. totali
- Lipidi 25-30% delle Kcal. totali
- Glucidi 55-60% delle Kcal. totali

I pasti sono costituiti da:

- un primo piatto a scelta tra almeno quattro alternative: tre asciutte e una in brodo o minestra; lo stesso piatto non può essere ripetuto più di due volte alla settimana, salvo pasta e riso in bianco e al pomodoro, che si richiede siano presenti ad ogni pasto;
- un secondo piatto a scelta tra almeno cinque alternative:
 - due tradizionali (carni e pesci cucinati),
 - uno ai ferri ("piatto leggero") con la scelta almeno tra tre tipi di carne (manzo, maiale, pollo)
 - una con affettati, roast-beef o prodotti di gastronomia,
 - una con formaggi.

N.B.: Ad ogni pasto almeno un piatto di carne (tra cotta o piatti freddi) dovrà essere di origine non suina

- un contorno a scelta tra almeno tre alternative (di cui due calde)
- un dessert a scelta tra frutta e dolce;
- pane (o grissini o crackers);
- una bevanda (se acqua: due);

Alla ditta appaltatrice è richiesto di consegnare il menù quindicinale o mensile con 15 giorni di anticipo rispetto alla sua entrata in vigore.

Si evidenzia che il secondo piatto "leggero" (fettina di manzo, pollo, maiale magro ai ferri) deve essere sempre a disposizione e grigliato al momento della richiesta dell'utente per tutto l'orario di distribuzione.

GRAMMATURE MINIME PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI
(esprese in grammi e a crudo)

PRIMO PIATTO	grammi
pasta di semola per primi asciutti	100
pasta all'uovo	90
riso per primi piatti asciutti	90
pasta di semola per minestre	40
riso per minestre	40
tortellini o ravioli asciutti (peso crudo)	150
tortellini per brodi (peso crudo)	90
gnocchi di patate	250
lasagne al forno	250
verdure per minestre con pasta/riso	150
legumi secchi per minestre con pasta/riso	30
verdure per creme o zuppe senza pasta/riso	300
insalata di riso o pasta (peso a cotto)	260
sughi vari (peso a cotto)	80
sugo pesto alla genovese	40
burro per pasta/riso in bianco	10
parmigiano o grana padano	10
olio extra vergine di oliva	7
PIZZA tonda tipologie varie (a cotto)	300 min
SECONDO PIATTO	
fetta di manzo, pollo, tacchino	110
braciola di maiale,	150
carne per polpette, polpettoni, verdure ripiene	80
carne per arrosti, bolliti, spezzatini	110
spiedini di carne (2 per porzione)	100 cad
roast-beef (peso cotto)	90
pollo (con osso)	250
pesce (fritto, lessso, al forno, ai ferri) intero	120
filetti di pesce (al netto di eventuale impanatura)	130
tranci di pesce o molluschi	130
frittata (peso a cotto)	130
prosciutto cotto, insaccati vari	80
prosciutto crudo, bresaola	60
piatto misto di insaccati (totale)	80
tonno o sgombero sgocciolati	80
formaggi da taglio (a pasta dura)	100
latticini freschi (mozzarella, ricotta, stracchino)	125/150
uova comunque preparate (cat. A 60-65)	n. 2
wurstel, salsicce	120
hamburger (manzo)	110
piatti freddi misti:	con grammature proporzionali 90/120
insalatona	250 min
trancio pizza	250
piadina farcita	180 min

CONTORNI

patate (al forno, fritte, in umido)	200
verdure cotte (peso a cotto) (spinaci, bieta, carote, piselli, fagioli, cavolfiori, fagiolini, zucchine, melanzane, finocchi, ecc.)	150
verdure crude (a foglia)	60
verdure crude (pomodoro, finocchi, carote, ecc.)	120
purè di patate	220
polenta (peso a cotto)	250

DESSERT

frutta di stagione	150
frutta cotta, sciroppata, in macedonia	150
budino o creme	125
dolce (crostata, torta di mele, croissanterie, ecc.)	125

PANE

pane comune, all'olio, integrale (2 pezzi)	100
grissini	70

BIBITA

vino, birra	250
cola, aranciata	250
acqua minerale con o senza gas	500

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
NELLA MENSA BORGO ROMA E SAN FRANCESCO DELL'ESU DI VERONA.
CIG N. 6182135B2E**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
REQUISITI COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI**

- i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine;
- i prodotti non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali;
- il confezionamento deve essere idoneo a proteggere i prodotti e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- vita commerciale residua delle derrate fresche, alla consegna del 70%;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi al D.lgs. 109/92, al D.lgs. 181/03 nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotto (es. bollatura sanitaria per prodotti di origine animale, marchi e denominazioni per prodotti che prevedono un disciplinare di produzione, tipo DOP, IGP, biologico, etc.);
- di tutte le derrate in entrata va garantita idonea rintracciabilità come da disposizioni del Reg. CE n. 178/2002.

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI

Pasta secca di semola di grano duro

- Il prodotto, di cui si tratta, dovrà rispondere ai requisiti igienico-sanitari e alle caratteristiche fissate dalle disposizioni di legge vigenti in materia (legge n. 580 del 4 luglio 1967 e D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001);
- contenuto massimo di umidità 12,5%;
- tenore massimo di ceneri 0.90% sul secco;
- cellulosa: 0.20% minimo sul secco, massimo 0,45%;
- acidità massima. 4 gradi sul secco;
- proteine sui vari formati (Nx 5,70) su sostanza secca, almeno del 14,5%;
- non deve presentare in modo diffuso difetti come: presenza di macchie bianche e nere, spezzature o tagli, bollatura o bolle di aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di una grande varietà di tipi di pasta;
- in etichetta deve essere specificato il tempo di cottura;
- il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di impaccamento e spappolamento.

pasta all'uovo fresca/secca

- la pasta deve essere prodotta con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr per Kg. di semola, (art. 31 legge N° 580 e successive modificazioni);
- deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge;
- deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola) e possedere ottime caratteristiche di cottura.

Paste farcite fresche/secche

- il prodotto deve essere fresco, confezionato in atmosfera protettiva e le confezioni devono essere integre e intatte;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- la percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 35 % per le paste ripiene con carne e al 40 % per le paste ripiene di magro;
- le paste ripiene di carne devono essere conformi al Reg. CE n. 853/2004.

Gnocchi di patate

- per il confezionamento del prodotto debbono essere usati esclusivamente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale;
- Il prodotto deve essere esente da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98);
- la confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice;
- le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza;

Pane fresco bianco

- deve essere conforme alla legge del 4 luglio 1967, n. 580;
- deve essere conforme al D.P.R. del 30/11/98 n. 502 (aggiunta di ingredienti, tenore di umidità);
- deve essere trasportato in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti;
- ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti;
- prodotto con farine di tipo 0 e 00;
- di produzione giornaliera (massimo 3 ore dalla cottura) e non conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve avere crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve avere una pezzatura di circa 50 grammi.

Pane integrale

- A lievitazione naturale, prodotto con le farine previste dalla legge 580/67. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro, salvo quanto previsto dalle leggi in vigore.
 - Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri cellulosa e glutine previste dalla legge.
 - Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane sarà quello previsto dalla legge.
 - Per le pezzature fino a 70 gr. L'umidità massima è del 29% con una tolleranza del 2% in aumento per il pane integrale. Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
- All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:
- crosta dorata e croccante;
 - mollica morbida ma non collosa;
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo sapore eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro.

Cracker e grissini

- conformi alla legge n. 580 del 1967 e per i cracker al D.P.R. 283 del 1993;
- i grassi impiegati possono essere solo burro, strutto e grassi di origine vegetale non idrogenati;
- devono essere in confezione monoporzione.

Pane grattugiato

- preconfezionato con idonea etichettatura;
- confezionato in modo da garantire protezione al prodotto;
- approvvigionato in quantitativi che ne impediscano una conservazione eccessivamente lunga dopo l' apertura.

Lievito di birra secco attivo

- Lievito secco naturale composto da *Saccharomyces cerevisiae* attivi.

Farina:

- deve essere conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 187/2001;
- deve essere esente da parassiti, larve, muffe e altri agenti infestanti;
- non deve contenere corpi estranei;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- devono essere utilizzate la farina di tipo 00, la farina di ceci, di castagne, di grano duro e la farina di mais ottenute da produzioni nazionali;
- le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare le dichiarazioni inerenti il tipo di farina.

Prodotti dolci da forno

- devono provenire da stabilimenti autorizzati (confezionati ed idoneamente etichettati);
- possono essere monoporzione o prodotti interi da porzionare;
- la porzionatura deve avvenire nelle fasi immediatamente precedenti alla distribuzione e la presentazione deve essere in recipienti protetti da idoneo film protettivo;
- devono essere stabili a temperatura ambiente, ovvero non contenere panna o creme fresche;
- il prodotto deve risultare esente da corpi estranei.

Riso

- deve essere conforme alla legge n. 325/ 58;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- non deve presentare difetti quali striatura e vaiolatura interna;
- deve essere confezionato in imballaggi sigillati che garantiscano un' idonea protezione al prodotto;
- non deve essere trattato con agenti chimici o fisici o con qualunque sostanza ne modifichi il colore naturale o ne alteri la composizione naturale.

Altri cereali (orzo, farro, ecc.)

- devono rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari (legge n. 580/67 e D.P.R. 178/2001);
- devono avere granella uniforme, integra e pulita;
- devono essere sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- confezioni che garantiscano la protezione del prodotto.

Pasta sfoglia surgelata

- deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- la confezione deve garantire un' idonea protezione al prodotto.

Pasta per pizza

- deve essere • preparata fresca giornalmente con farina conforme alla legge n. 580/67 e al D.P.R. 187/2001, acqua, lievito e sale;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d' insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Carni

Carni di bovino adulto fresca: confezionamento

- sulla confezione e sui documenti di accompagnamento deve essere ben visibile la bollatura sanitaria;
- l' etichettatura deve essere conforme ai Reg. CE n° 17 60-1825/2000 e successive modificazioni, D.M. n. 22601 del 30.08.2000 (Sistema
- obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina) e D.lgs. n. 109/92 e inoltre deve indicare denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni (es. bovino adulto), sede dello stabilimento di produzione/confezionamento, riproduzione del bollo sanitario;
- la temperatura durante il trasporto deve essere compresa tra i 1° e i + 7°C;
- le carni devono essere trasportate sottovuoto. Al momento dell' utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7 %.

Le confezioni in fase di ricevimento merci devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro e ben aderente alla carne (il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall' apertura dell'involucro);
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere
- conformi al D. M. 21/03/1973 e s.m.;
- assenza di segni di danneggiamento, perdite di vuoto o sierosità eccessiva.

Requisiti minimi delle carni bovine:

- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti già riconosciuti ed autorizzati CEE;
- devono essere ottenute dalla macellazione di animali riconosciuti incondizionatamente adatti al consumo alimentare umano e dal sezionamento delle loro carcasse, conformemente al Reg. CE 853/04;
- devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CEE 1760/2000);
- devono essere ottenute da bovini di età inferiore ai 24 mesi;
- devono presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo - rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari, che assumono aspetto mazzato, mazzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- il colore della carne sottovuoto, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall' apertura dell' involucro;

- devono essere fornite carni già porzionate (no tagli anatomici) ed affettate, in confezioni sottovuoto; le confezioni sottovuoto non devono presentare alla consegna alcun segno di danneggiamento e perdite di vuoto e più di 5 giorni di confezionamento;
- per quel che attiene alle carni fresche–refrigerate non confezionate sottovuoto, deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a sei giorni.

vitello fresco

Per le condizioni generali vedesi “Carni di bovino adulto fresca” .

La carne di vitello deve inoltre presentare le seguenti caratteristiche:

- deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve provenire da bestie che non abbiano superato i trecento kg di peso e non siano state sottoposte a trattamenti con estrogeni.

carne trita

- deve possedere i requisiti previsti dalla circolare A.C.I.S. n° 22, prot. n° 640- 24810, A.G. del 15.02.1958.

In particolare deve:

- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- contenere una quantità di grasso inferiore al 20%;
- contenere parti connettivali macinate in quantità non superiore al 3%;
- essere preparata dal taglio di carne previsto;
- essere garantita la preparazione in giornata e all’ interno della mensa;
- essere conservata in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla legge n°283/62 e successive modifiche, in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a 12 cm;
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0° e i +4°C.

Carni di suino magrone fresco

Requisiti minimi delle carni di suino:

Condizioni generali:

- la carne deve essere ricavata da maiali adulti che abbiano raggiunto al termine della fase di ingrasso un peso medio alla macellazione tra i 100 e i 130 Kg;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- per le carni sottovuoto, il colore della carne, rosa intenso finché la confezione è integra, deve ritornare roseo passato poco tempo dall’apertura dell’involucro;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n°283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n° 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e classifica;
- deve essere specificata la provenienza e la tracciabilità;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo la disposizione del D.P.R. n° 327 del 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i - 1° e i + 7 ° C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- in etichetta devono essere ben visibili le seguenti informazioni: taglio anatomico, temperatura di stoccaggio e data di confezionamento e scadenza. la carne deve provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in impianti (CEE) siti sul territorio nazionale, riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.lgs. 286/94).

Carni avicole

Requisiti minimi delle carni avicole

Condizioni generali:

- devono provenire da allevamenti a terra nazionali e da stabilimenti già riconosciuti CEE ai sensi del D.P.R. 495/97 e successive modifiche e integrazioni ed in attesa di riconoscimento ed autorizzazione da parte delle autorità competenti ai sensi del Reg. CE 853/04;
- devono essere ottenute dalla macellazione di animali riconosciuti incondizionatamente adatti al consumo alimentare umano e dal sezionamento delle loro carcasse, conformemente al Reg. CE 853/04;
- sulla confezione e sui documenti di accompagnamento deve essere ben visibile il “Marchio d’ identificazione” conforme al Reg. CE 853/04;
- devono presentare etichettatura conforme a quanto indicato dall’ordinanza ministeriale 26 agosto 2005 e sue modifiche apportate con O.M. 10 ottobre 2005 concernenti “misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile” ;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, colore giallo chiaro omogeneo, pulita, elastica non disseccata, priva di ecchimosi; e ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- devono essere forniti polli e tacchini a busto freschi refrigerati completamente sviscerati, privi di testa, collo e zampe che devono presentare data di macellazione recente;
- devono inoltre essere fornite carni sezionate ben conformate e con muscolatura ben sviluppata, sottovuoto o in atmosfera condizionata: cosce, sovracosce e petti di pollo o tacchino; i petti devono essere esenti da forcilla, sterno, costole, cartilagini e pelle.

Prodotti a base di carne

Requisiti minimi di tutti i prodotti a base di carne

I prodotti a base di carne devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.lgs. 537/92). Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Salumi

Per la preparazione dei secondi piatti affettati o per la preparazione dei panini, piadine potranno essere impiegati:

Prosciutto crudo Parma disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13/02/1990, n°26, e dal DM 15/02/1993, n°253, relativi alla tutela della denominazione di origine.

Deve essere di colore rosa o rosso al taglio, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse.

La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore. Tali pesi sono riferiti al prosciutto con osso all’atto dell’applicazione del contrassegno.

La forma e il peso dei tranci può essere variabile.

L’ umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alla legge 13/02/1990, n°26 e confezionati secondo la legge n° 283, 30 aprile 1962, il D.P.R. n°777, 23 agosto 1982 e agg. e il D.Lgs. n°109, 27 gennaio 1992.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

E’ ammessa la presenza di rari cristalli di tiroxina.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Prosciutto crudo San Daniele

Deve corrispondere ai requisiti di cui alla L. 14.02.1990, n. 30 e al D.Lgs.537/92 e successive modifiche.

Coppa cruda (capocollo) stagionata

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo.

La forma deve essere cilindrica, non incurvata; gli apici non devono essere appuntiti.

La maturazione deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda e uniforme, senza zone di rammollimento.

Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

Il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai 3 mesi.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 56/60%.

Il prodotto deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui presenti non devono superare le quantità ammesse dalla legge, D.M. 31 marzo 1965.

Salame stagionato

Deve essere conforme al D.L.573/92 e provenire da uno stabilimento riconosciuto CEE.

Deve essere dichiarato il tipo di salame.

Devono possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro;
- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 35%;
- le proteine totali dovranno essere min. 20%;
- il rapporto collagene/proteine deve essere max. 0.12+/-1;
- il rapporto acqua/proteine deve essere max. 2.1+/-2;
- il rapporto grasso/proteine deve essere max. 1.8+/-2;
- il PH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto;
- la maturazione deve essere omogenea e non devono esservi zone di rammollimento;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità etc;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere almeno di 2 mesi e deve essere dichiarata.

Salsiccia e salamella fresca

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere di puro suino.

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione.

Le parti connettive macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili.

L' impasto deve essere uniforme e presentare una percentuale di grasso pari al 30/35%.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabella limiti di contaminazione CONAL).

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per soli fini igienici.

Prosciutto cotto nazionale senza polifosfati

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le carni utilizzate devono essere di provenienza nazionale e il prodotto deve riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M.21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino);

all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L' etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Il peso non deve essere inferiore a 7 Kg.

Altre caratteristiche:

- l' esterno non deve presentare patina né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l' aroma deve essere dolce "di nocciola" , e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni;
- l'umidità calcolata sulla parte magra, deve essere 62/66%;
- i grassi devono essere il 6/10%.

Prosciutto di Praga

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Prosciutto magro di suino affumicato a norma del D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, D.M. 21 marzo 1973, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato dalla coscia di suino);

all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L' etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Altre caratteristiche:

- l' esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modificazioni;

- l' umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

Mortadella

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

L' etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Altre caratteristiche:

- l' impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- l' aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

a) la composizione centesimale del prodotto:

- contenuto in grasso;
- contenuto in proteine;
- contenuto in zuccheri totali;
- contenuto in ceneri.

b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

Wurstel

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Gli involucri devono rispondere alle norme di legge.

L' etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Altre caratteristiche:

- l' impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale;
- l' aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 21 marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modificazioni.

In caso di richiesta deve essere fornito un referto analitico riguardante:

a) la composizione centesimale del prodotto:

- contenuto in grasso;
- contenuto in proteine;
- contenuto in zuccheri totali;
- contenuto in ceneri.

b) quantità e tipo di additivi e/o ingredienti particolari (latte in polvere o altro).

Cotechino

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

L'impasto deve essere di puro suino composto indicativamente da carne magra 35%, cotenna 30%, grasso 35%.

La forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali.

Il prodotto deve essere conforme alle norme previste dalla vigente legislazione.

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per i soli fini igienici.

Pancetta tesa affumicata

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

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

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L' affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

Pancetta coppata

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Il prodotto deve essere compatto; la pancetta e la coppa devono essere ben aderenti tra loro e non devono tendere a separarsi.

La coppa deve essere accuratamente rifulata.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

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

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L'affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

Pancetta arrotolata

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli.

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

Il prodotto deve essere compatto e senza eccessivi spazi all' interno.

La stagionatura effettuata deve essere dichiarata.

L' affumicamento deve essere conforme a quanto disposto dal D.M. 31/03/1965 e successivi aggiornamenti.

Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche e D.M. 28 dicembre 1964 e successive modifiche.

Speck

Si intende preparato con tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi.

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

L'umidità deve essere compresa tra il 29 e il 43%, le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e il 33%.

Bresaola

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente, D.M. 21 marzo 1965.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

La consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento.
Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.
L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/62%.
I grassi devono essere il 2/4%.

Preparazioni di carne

Le preparazioni a base di carne devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.P.R. 309/98 e s.m.i.). Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Spiedini misti di carne e verdure:

Composizione: carne bovina e/o suina, salsiccia, verdure fresche e/o aromi;

- • la carne deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE;
- • la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta e venatura scarsa;
- • le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- • lo spiedino dovrà presentare un contenuto in carne non inferiore al 70%;
- • imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Kebab

- deve essere preparato con carni miste (carne avicola e/o ovina e/o bovina) e la composizione dovrà comparire in menu:
- la carne deve provenire da allevamenti comunitari e da stabilimenti riconosciuti CEE;
- deve essere approvvigionato allo stato congelato, avvolto in film alimentare; le confezioni dovranno essere adeguatamente etichettate;
- le pezzature dovranno essere comprese tra 5 e 7 kg.

Altre preparazioni (hamburger, svizzesine, ecc.)

Non è ammesso l' utilizzo di semilavorati o di prodotti impanati pronti a cuocere.

Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

Viene ammesso l' impiego di carne allo stato surgelato solo per l' hamburger in monoporzione, essi possono essere approvvigionati allo stato surgelato in confezioni adeguatamente etichettate. E devono essere conservati, in modica quantità, allo scopo di supplire a situazioni di emergenza relative agli approvvigionamenti di carne fresca.

Altri prodotti con carne

Carne di bovino in gelatina

- la gelatina deve essere conforme al Reg. CE n. 853/2004;
- la gelatina deve essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo;
- i contenitori non devono presentare difetti;
- la gelatina dovrà essere impiegata, in confezioni monoporzione, peso netto minimo di 140 grammi;
- tenore proteico superiore al 12 %; tenore lipidico massimo del 2 %; carni bovine cotte pari circa al 75 % del peso dichiarato (riferito alla carne cruda);

Preparati per brodo con estratto di carne:

- deve essere conforme al D.P.R. 567/53.
- non deve contenere, in forma aggiunta, Acido Glutammico (E-620), Glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.
- può contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.

LATTE E DERIVATI

Prodotti a base di latte

I prodotti a base di latte devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.P.R. 54/97 e s.m.i.). Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Latte fresco pastorizzato

- deve risultare conforme a quanto stabilito dal D.P.R. n°54/97;
- in confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n°327/80) ed alla temperatura di +4°C;
- le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Latte UHT intero

- deve essere conforme a quanto previsto dalla legge n. 169/89;
- non deve presentare separazione delle fasi e grumi;
- deve presentare un tenore lipidico superiore al 3,2 %.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n°2033 e successive modificazioni:

R.D.L. n°1177 del 15 maggio 1938, D.P.R. n°54 del 27 gennaio 1997. I formaggi di “origine” e “tipici” devono corrispondere alle disposizioni previste dalla L. n°125

del 10 aprile 1954, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955, D.P.R. n°667 del 05 agosto 1955 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. n°1099 del 18 novembre 1953.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n°209, e successive modifiche (Decreto n°250/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato.

Ai formaggi non devono, pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il trasporto deve avvenire a +0/+4°C per i formaggi freschi o ricotta in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Montasio

Formaggio a denominazione d'origine (D.P.R. 10 marzo 1986) grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 6-7; deve avere stagionatura da 60 a 150 giorni; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Formaggi freschi tipo caprino

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;

- il grasso minimo contenuto deve essere 50% su S.S.;

- devono essere prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;

- non devono presentare gusti anormali dovuti a inaridimento o altro;

- devono essere forniti in confezioni chiuse, D.P.R. 322/80 di materiale idoneo. D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni;

- devono riportare la data di confezionamento e scadenza, O.M. 16 maggio 1986 e D.Lgs. 109/92.

Asiago

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine D.P.R. 21 dicembre 1978;

- prodotti da puro latte vaccino;

- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- il grasso minimo deve essere il 24% sulla S.S. per il tipo "Allevato" e il 44% sulla S.S. per il tipo "Pressato" ;

- la maturazione deve essere di 20/40 giorni per il tipo pressato e di circa 6 mesi per il tipo "Allevato" .

I formaggi con denominazione d'origine (D) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione di origine, seguendo il D.P.R. 22 settembre 1981.

Brie

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n. 327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino;
 - non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - non deve presentare difetti esterni tipo marcescente o altro;
 - sull'etichetta devono essere riportati indicazioni del paese di fabbricazione, la percentuale minima di materia grassa sul secco per i formaggi che contengono almeno il 45% di materia grassa sul secco.
- L' indicazione della percentuale potrà essere sostituita dalla indicazione "grasso" .

Camembert

I formaggi devono essere conformi al D.P.R. 54/97 e devono provenire da stabilimenti in possesso di bollo CEE.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne.

L' etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e 4°C, D.P.R. n°327/80 art. 47 e 52.

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro.

Grana padano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve essere stagionato almeno un anno e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve essere idoneo ad essere grattugiato;
- deve avere una umidità del 30% con una tolleranza di +/-5.

Le confezioni sottovuoto devono essere conformi alla legge n° 283 del 30 aprile 1962, al D.P.R. 327 del 26 marzo 1980, al D.P.R. n°777 del 23 agosto 1982 e al D.Lgs. 109/92.

Gorgonzola dolce/piccante

Caratteristiche:

- formaggio tipico, D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955;
- prodotto da puro latte vaccino fresco
- il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- la pasta deve avere aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento.

Fontina

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyere la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la convenzione internazionale approvata col D.P.R. n°1099 del 18 novembre 1953.

Mozzarella/fiordilatte

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 120-130. Si richiede anche la fornitura in formato ciliegina. da g 15-20. Per la preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 500 o 1000.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n°1269.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica CONAL). Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Scamorza

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 44% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

-deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

Provolone

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
 - il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
 - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
 - deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- La denominazione Provolone è riservata ai prodotti indicati nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Crescenza o stracchino

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono essere vendute in confezioni sigillate;
- devono presentare buone caratteristiche microbiche.

Taleggio

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
 - il grasso minimo sulla S.S. deve essere 48%, D.M. 29 dicembre 1973;
 - devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
 - devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
 - non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- La denominazione Taleggio è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. n°1269 del 30 ottobre 1955.

Pecorino Romano

Prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non caglio di agnello.

Il grasso minimo sul secco 36%.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro.

Non deve presentare difetti di occhiatura dovute a fermentazione anomala o altro.

Le forme devono rispondere ai requisiti imposti dal D.P.R. n°1269 del 30/10/55.

Italico

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla S.S. deve essere 48%, D.M. 29 dicembre 1973;
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- devono avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Ricotta

Caratteristiche:

- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;

- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto; ricotta romana, ricotta piemontese, altre.

Mozzarella per pizza in filoni

Caratteristiche generali come la Mozzarella/Fiordilatte e confezionamento in imballaggio primario sottovuoto.

Formaggio spalmabile:

deve essere prodotto a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.

Yogurt

- deve essere conforme alla Circolare del Ministero della Sanità n. 2 del 4/1/72;
- devono essere presenti, in quantità elevata (da 100 milioni/g a 1 miliardo/g alla produzione e da 1 a 5 milioni alla data limite di consumo) *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* vivi e vitali fino al momento del consumo;
- confezione unitaria da 125 grammi;
- devono essere nei tipi magro o intero e alla frutta;
- per il tipo alla frutta, essa deve essere di buona qualità.

Burro

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento;
- tenore in materia grassa non inferiore a 82 %.

Panna UHT da cucina

- panna di origine animale;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi e eccessiva separazione delle fasi;
- contenuto grasso minimo del 20 %.

Besciamella:

- • deve avere origine nazionale;
- • deve essere stabilizzata per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- • consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido.

Budino:

- deve avere origine nazionale;
- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea, compatta, priva di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- confezione unitaria da 125 grammi;
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80 e D.Lgs. 109/92;
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Gelati

Dovranno corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge n°283 del 30/4/62 ed alle modifiche ad essa apportate.

I gelati devono essere:

- trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n°327;
- con carica microbica nei limiti della O.M. 11 ottobre 1978;
- preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M. 6 marzo 1975 e successive modificazioni;

- oltre alle disposizioni del D.M. 6/3/75, per la fabbricazione dei gelati possono essere impiegate le materie prime elencate nella G.U.E del 11/10/70;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92;
- inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore).

UOVA E OVOPRODOTTI

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (Reg. CE 1274/91 e 1907/90, D.lgs. 65/93 e s.m.i.). Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Uova fresche

- devono essere prodotte da galline allevate a terra;
- devono essere conformi alla Circolare n. 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare idonea stampigliatura sul guscio; il sistema di allevamento a terra è identificato dal codice n. 1;
- devono essere di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- guscio normale, intatto e pulito;
- la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, in materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Uova pastorizzate:

- da uova intere di galline allevate a terra con sistema identificato dal codice n. 1;
- sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi e separazione tra albume e tuorlo;
- confezioni in Tetrabrick;
- le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico servizio di preparazione pasto; le eventuali eccedenze devono essere considerate come rifiuti ed eliminate e non possono essere conservate per successive preparazioni.

PESCE E PRODOTTI ITTICI

Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 o autorizzati ai sensi della precedente normativa (D.Lgs. 530/92 e 531/92 e s.m.i.).

Deve essere ben visibile la bollatura sanitaria sulla confezione e sui documenti di accompagnamento.

Pesce congelato e/o surgelato:

Requisiti minimi

La fornitura di prodotti surgelati deve essere conforme a quanto previsto dal D.Lgs. 110/92.

Il pesce congelato non deve avere subito altro trattamento oltre alle normali lavorazioni (toielettatura, eviscerazione, spellatura, eventuale filettatura) ed al trattamento con il freddo.

In conformità all'art. 8 del Reg. CE n. 2065/2001 le informazioni obbligatorie in ogni stadio della commercializzazione, ai fini della tracciabilità, sono le seguenti:

- la denominazione commerciale, secondo l'elenco richiamato all' art. 3 del D. MI.P.A.A.F. 31/01/08;
- la denominazione scientifica della specie interessata;
- il metodo di produzione come definito dall'art. 4 del Reg. CE n. 2065/2001;
- la zona di cattura come definita dall'art. 5 del Reg. CE n. 2065/2001;

- le informazioni sopra indicate sono fornite, secondo i casi, mediante l'etichettatura o l'imballaggio del prodotto, oppure mediante un qualsiasi documento commerciale della merce, ivi compresa la fattura;
 - deve essere in buono stato di conservazione e di odore gradevole;
 - la glassatura deve essere presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
 - la pezzatura deve essere omogenea e costante;
 - la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
 - i filetti non devono presentare alcun difetto e in particolare: bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne e resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori ai 5 mm;
- Sono richiesti i seguenti pesci congelati e/o surgelati: misto pesce per insalata di mare (che non deve contenere concentrati proteici di pesce, surimi), vongole sgusciate, polpi puliti, gamberi sgusciati, seppioline pulite, calamari, totani, cozze, filetti e tranci di Halibut, filetti di sogliola, filetti e tranci di Merluzzo, cuori di Nasello, filetti di Platessa, tranci di Pesce Spada, filetti e tranci di Salmone, filetti di Trota.

Conserve e semiconserve ittiche: filetti di alici/sgombro/sardine

- devono essere immerse in liquido di governo composto esclusivamente da olio di oliva;
- di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida e spugnosa;
- contenitori in vetro o in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti;
- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce.

Tonno

- composto da tranci interi, senza briciole e frammenti;
- carne di colore chiaro;
- contenitori, in banda stagnata, esenti da ammaccature, ruggine, corrosione e altri difetti;
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto.

PRODOTTI VEGETALI

Verdure fresche:

- appartenenti alla 1^a categoria;
 - intere, di aspetto fresco, ben sviluppate e prive di difetti, in particolare esenti da: tracce di gelo, ammaccature, cicatrizzazioni, malattie, lesioni, macchie e qualsiasi altro difetto;
 - gli ortaggi da foglia, insalate, biette e spinaci devono anche essere mondati;
 - prive di umidità esterna anomala;
 - esenti da odori e/o sapori estranei (sedani, porri, biette, spinaci, cetrioli, zucche, ravanelli, zucchine, melanzane, cavolfiori bianchi e cipolle possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto).
- L'approvvigionamento dei prodotti ortofrutticoli seguirà un calendario stagionale sotto riportato:

Aglio primavera - estate - autunno - inverno

Asparagi primavera

Barbabietole estate - autunno - inverno

Basilico estate

Bietole primavera - estate - autunno

Broccoli primavera - autunno - inverno

Carciofi inverno - primavera
Cardi inverno
Carote primavera - estate - autunno - inverno
Catalogna inverno
Cavolfiore primavera - autunno
Cavoli cappuccio estate - autunno - inverno
Cavolini di Bruxelles autunno - inverno
Cetrioli estate
Cicoria autunno - inverno - primavera
Cicorini inverno
Cime di rapa inverno - primavera
Cipolle primavera - estate - autunno - inverno
Crescione primavera
Crescione dei prati inverno
Erbette autunno
Fagioli estate - autunno
Fagiolini primavera - estate
Fave primavera
Finocchi autunno - inverno - primavera
Fiori di zucca estate
Indivia primavera - estate - autunno - inverno
Lattuga primavera - estate - autunno - inverno
Melanzane estate
Patate estate - inverno
Patate novelle primavera
Peperoni primavera - estate
Piselli primavera - estate
Pomodori primavera - estate
Pomodori a grappolo autunno
Porri primavera - estate - autunno - inverno
Prezzemolo primavera - estate
Radicchi rossi primavera - autunno - inverno
Rape primavera - estate - inverno
Ravanelli primavera - estate
Rosmarino primavera - estate - autunno - inverno
Rucola primavera - estate
Salvia primavera - estate
Scalogno estate
Scorzonera autunno - inverno - primavera
Sedano primavera - estate - autunno - inverno
Sedano rapa autunno
Spinaci primavera - estate - autunno - inverno
Taccole estate
Topinambours autunno - inverno
Valeriana primavera - estate
Valerianella autunno - inverno
Verza autunno - inverno
Zucche estate - autunno - inverno
Zucchine estate

Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli:

- gli imballaggi possono essere di legno o in altro materiale idoneo; devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti;
- ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, della stessa qualità e per i prodotti che la prevedono della stessa calibratura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea;
- in nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili;
- in ogni imballaggio devono essere riportati esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile:
denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, prodotto, varietà e tipo; qualifica di selezione "prima"; calibratura con l'indicazione espressa in centimetri del diametro o della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti;
- possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione;
- per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero e del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti;
- la cadenza delle forniture deve essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al loro consumo.

Tipi di verdure fresche richieste e requisiti aggiuntivi:

aglio: presentati allo stato fresco, semisecco e secco; privi di germogli esterni visibili; i bulbi devono essere sufficientemente serrati; in cassette, in mazzi, in sacchi o trecce;

cipolle: prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale; le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne; devono essere del tipo bianca, dorata e rossa; in cassette ordinate in strati, in sacchi o trecce;

finocchi: radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina; guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche; in cassette;

ortaggi a foglia (insalate): con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; presentazione singola o in cassette con disposizione in strati;

peperoni dolci: consistenti, di forma, sviluppo e colori normali della varietà, tenuto conto del grado di maturazione; muniti di peduncolo; in cassette con disposizione ordinata in strati;

pomodori: consistenti e sufficientemente turgidi; non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sottoforma di frutti individuali o a grappolo; in cassette ordinate in strati;

porri: non fioriti; cassette con disposizione ordinata o legati in mazzi;

sedano: bene sviluppati e di forma regolare; con nervature principali intere; in cassette con disposizione ordinata o presentazione singola;

zucchine: muniti di peduncolo che non deve essere più lungo di 3 cm; giunte a uno stadio sufficiente di sviluppo, prima che i semi siano diventati duri; esenti da cavità e screpolature; in cassette ordinate in strati.

Verdure di IV gamma:

Considerata l'estrema deperibilità e la frequente proliferazione microbica in prodotti ancora in corso di validità (soprattutto per le insalate), si ritiene opportuno richiedere che il prodotto giunga presso la struttura non oltre le 48 h dal confezionamento, verificabile in etichetta. La buona prassi imporrebbe inoltre che i quantitativi stoccati siano quelli necessari a coprire i fabbisogni della cucina per non più di 48 h.

E' consentito l'utilizzo di verdure di IV gamma:

- per i prodotti che vadano incontro a trattamento termico (es. patate);
- nelle realtà prive di laboratori per la preparazione delle verdure;

Le verdure di IV gamma :

- devono essere ricavate da verdure di prima categoria;

- devono essere sane, pulite, ben mondate, esenti da parassiti e tagliate in modo uniforme;
- tutta la produzione deve rispettare le norme di buona fabbricazione;
- devono essere conformi al Reg. CEE 79/88 e 2323/88 per le insalate e D.M. 7/4/40 per le patate;
- le patate devono essere fornite pre-tagliate e in confezioni sottovuoto;
- le carote e l' insalata devono essere fornite in sacchetti.

FRUTTA FRESCA:

Requisiti minimi della frutta fresca

- appartenente alla 1° categoria;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura;
- matura fisiologicamente;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- priva di umidità esterna anomala;
- esente da odori e /o sapori estranei;
- deve presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di sviluppo e colorazione purchè non pregiudichino l' aspetto generale e la qualità del prodotto;
- deve essere esente da danni da gelo;
- gli agrumi e le banane devono essere esenti da un inizio di "asciutto" all'interno;
- deve essere esente da bruciature, ammaccature, screpolature, lesioni e qualsiasi altro difetto;
- deve riportare sull'imballaggio, oltre le indicazioni previste per tutti i prodotti ortofrutticoli,
- designazione della specie e della varietà, origine del prodotto (paese d'origine e se nazionale regione o località), categoria e calibro.

L' approvvigionamento della frutta seguirà il calendario stagionale sotto riportato:

Albicocche estate

Amarene estate

Ananas autunno - inverno - primavera

Angurie estate

Arance inverno - primavera

Avocado inverno

Banane inverno - primavera - estate

Cachi autunno

Castagne autunno

Cedri autunno - inverno

Ciliegie primavera - estate

Cotogne autunno

Fichi estate - autunno

Fragole primavera - estate

Fragoline di bosco estate

Kiwi inverno

Lamponi estate

Limoni autunno - inverno - primavera

Mandaranci autunno

Mandarini autunno - inverno

Mandorle autunno

Melograno autunno

Mele autunno
Meloni estate
Mirtilli estate
More estate
Nespole primavera - autunno
Nocciole autunno - inverno
Noci autunno
Pere estate - autunno
Pere conference primavera
Pesche estate
Pompelmi autunno - inverno - primavera
Prugne estate
Ribes estate
Uva Italia autunno
Uvaspina estate

Frutta fresca requisiti aggiuntivi:

albicocche: diametro minimo di 35/40 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;

arance: diametro minimo di 80/85 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;

banane: sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di residui di pistilli; peduncolo intatto, senza piegature; le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, senza frammenti di gambo e tagliata con un taglio netto; al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, la polpa soda, il sapore gradevole, non allappante; la polpa non deve presentare annerimenti; mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti; peso medio compreso tra 200 e 220 grammi;

cachi: sufficientemente sodi, non molli, ne avvizziti; buccia integra e calice ben inserito; al momento del consumo polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni; contenitori tali da garantire una protezione adeguata al prodotto;

ciliegie: cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tale da garantire una protezione adeguata al prodotto;

clementine: senza semi; diametro minimo 61/65 mm; cassette con disposizione ordinata in strati;

cocomeri: polpa della giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni;

fragole: provviste di calice o di un breve peduncolo verdi e freschi; cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto;

kiwi: interi ma senza peduncolo; sufficientemente sodi, non molli, ne avvizziti, ne impregnati d'acqua; ben formati, sviluppati, di buona qualità, esclusi frutti doppio multipli; buccia integra; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo 55/61;

limoni non trattati in superficie: cassette con disposizione ordinata in strati;

mandarini: diametro minimo di 61/65; cassette con disposizione ordinata in strati;

mele: la polpa non deve presentare alcun deterioramento; diametro minimo 75/80; cassette ordinate in strati;

meloni: consistenti e sufficientemente sviluppati; a polpa gialla o bianca e di aspetto fresco; con peduncolo non > di 2 cm; presentazione singola o in casse;

pere: la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non devono presentare grumi; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo di 70/75 mm;

pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo; la polpa non deve presentare alcun deterioramento; cassette con disposizione ordinata in strati; diametro minimo di 65/70 mm;

pompelmi: a polpa gialla o rossa; cassette con disposizione ordinata in strati;

prugne/susine: cassette ordinate in strati; susine di diametro minimo di 35/40 mm;

uva da tavola: gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso, e con la buccia non lesionata né spaccata; cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata al prodotto.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Verdure surgelate

queste:

- devono essere conformi al D.Lgs. 110/92, alla legge n. 32/68 e al D.M. 493/95 inerenti ai prodotti congelati e/o surgelati;
- devono essere accuratamente pulite, mondate e tagliate;
- devono risultare conformi (pari al fresco) il più possibile per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva presenza di ghiaccio sulla superficie;
- devono avere imballaggio primario preconfezionato in busta impermeabile.
- devono essere rilevabili l'odore e il sapore propri del prodotto di origine;

in queste:

- non devono essere presenti vegetali estranei dal dichiarato;
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda i piselli e i fagioli mentre non devono essere presenti unita non spuntate di zucchine, carote, asparagi e fagiolini;
- non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o da insetti e malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- non devono esserci aggiunte di additivi;

Verdura surgelata consentita

- basilico;
- bietola;
- carote;
- cavolfiori rosetta;
- cavolini di Bruxelles;
- cuori di carciofi;
- fagiolini;
- melanzane;
- patate pretagliate da friggere;
- peperoni;
- piselli;
- punte di asparagi;
- spinaci;
- zucchine.

Requisiti aggiuntivi per le verdure miste surgelate

La composizione merceologica deve essere di minimo 10 varietà di verdure ed indicativamente: patate, carote, pomodori, fagiolini, borlotti, zucchine, piselli, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo e basilico.

Prodotti vegetali al naturale

Prodotti ottenuti da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie.

Verdure al naturale consentite (confezioni in vetro o banda stagnata)

- carciofini;

- mais sgranato;
- crauti;
- ceci;
- fagioli;
- lenticchie;
- sedano rapa;
- misto per insalata capricciosa, la cui composizione merceologica deve essere un misto di tre verdure tagliate a fiammifero;
- misto per insalata russa, la cui composizione merceologica deve essere indicativamente la seguente: patate (50%), carote (30%) e piselli (20%);
- misto per insalata di riso/pasta.

Funghi champignon al naturale

- interi o tagliati;
- freschi di aspetto, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari, un' intensa colorazione brunastra al gambo o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti e privi di corpi estranei visibili;
- sufficientemente sviluppati;
- confezione in banda stagnata;
- il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

Funghi porcini secchi

- delle specie appartenenti alla sezione Edules del genere Boletus;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- sufficientemente secchi;
- privi di umidità esterna anomala;
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse.

Legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)

- di pezzatura omogenea;
- sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- uniformemente essiccati.

Capperi sotto sale

- il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi, sani, privi di impurità, larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il prodotto non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni;
- confezionati in vetro o banda stagnata.

Olive verdi e nere al naturale

- ottenute da olive mature, sane, prive di impurità e difetti dovuti a malattie;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato ne spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Pomodori pelati

- conforme al D.P.R. 428/75;

- deve presentare frutti sani, compatti, interi, non spappolati ed esenti da alcun tipo di difetto con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di impurità, infestanti animali e vegetali, insetti, corpi estranei, difetti dovuti a malattie;
- confezione in banda stagnata senza ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Passata di pomodori

- prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo, non devono contenere bucce e semi.
- il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%.
- i contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.
- la banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti in banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n°777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982.
- ogni contenitore deve riportare tutte le dichiarazioni previste da D.P.R. n° 327/80 art. 64 e d. lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992.
- il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del D.P.R. n°327 del 26 marzo 1980, per confezioni di peso comprese tra gli 1 e i 5 kg.

Frutta sciropata

- i frutti o le parti in cui sono divisi, immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- polpa consistente;
- il peso sgocciolato deve rappresentare almeno il 65 % del peso netto;
- confezionamento in vetro o banda stagnata.

Tipi di frutta sciropata e requisiti aggiuntivi:

ananas sciropato: completamente decorticato, privo di nucleo centrale e di consistenza soda;

pere sciropate: senza epicarpo, detorsolate e depicciolate;

pesche sciropate: prive di epicarpo, denocciolate e divise a metà;

prugne sciropate: intere e con nocciolo;

macedonia.

Preparati per il brodo con estratto di origine vegetale

- non deve contenere, in forma aggiunta, acido glutammico (E-620), glutammato monosodico (E-621) o altri suoi composti.
- può contenere grassi alimentari idrogenati in quantità non superiore al 20%.
- deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- deve essere conforme al D.P.R. 567/53.

Spezie

Odori (erbe aromatiche fresche):

salvia, rosmarino, basilico, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina; prezzemolo

- devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale;
- devono avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide e fresche;

- esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anomala;
- aventi il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anomali;
- esenti da danni causati da gelo;
- sono richiesti;
- presentazione in mazzetti singoli o in cassette.

Erbe aromatiche e spezie disidratate:

origano, chiodi di garofano, bacche di ginepro, cannella, noce moscata, paprika, zenzero, peperoncino, curry, timo, insaporitore per arrosti, aglio in polvere

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti d' insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Pepe

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti d' insetti, muffe e altri agenti infestanti e sostanze estranee;
- in grani: in grani compatti, non friabili ne polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma;
- può presentarsi in forma essiccata o in salamoia;
- deve presentarsi nelle seguenti varietà: verde, bianco, nero, rosa;
- macinato: deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei; devono presentare il tipico aroma;
- le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

Zafferano

- si richiede in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice;
- deve rispettare le norme di tutela di denominazione di “zafferano” secondo il R.D. 2217/36.

SALE, AROMI, SALSE E CONDIMENTI

Sale

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina ” scelto iodato” o sale da tavola “ raffinato iodato” ;
- non deve contenere impurità e corpi estranei;

Olio extravergine di oliva

- conforme ai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004;
- deve essere prodotto con olive Italiane; deve essere lavorato e confezionato in Italia;
- deve essere confezionato in confezioni tali da proteggere il prodotto dalla luce solare.

Olio di semi di arachide (da utilizzare solo per i fritti)

- deve rispondere ai requisiti di qualità e composizione previste dalla legge RDL n°2033.
- deve essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente;
- presentare un' acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0.5%. Non deve comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione;
- deve essere fornito, a seconda delle specifiche richieste, in confezioni da lt.1 o da lt.5;

- i contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n° 283 del 30 aprile 1962 D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti di banda stagnata saldati con la lega stagno- piombo si faccia riferimento al D.M. 18 febbraio 1984; ulteriori normative del decreto del presidente della repubblica n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n°298 del 28 ottobre 1982 e del successivo D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108.
- le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.lgs. del 27 /01/1992, n. 109.

Aceto di vino

- il prodotto deve essere conforme alla Legge 82/2006 e sue successive modifiche e integrazioni;
- deve avere un' acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%.

Aceto di mele

- ottenuto dalla fermentazione alcolica ed acetica di succo di mele;
- deve avere un' acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%.

Aceto Balsamico

- il prodotto deve rispondere ai requisiti della L 93/86 e del DM 191/87;
- all' aspetto deve presentarsi di colore bruno scuro, sapore dolce acido, odore aromatico;
- acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 6 grammi per 100 ml;
- quantitativo di alcol non superiore ad 1,5 % in volume;
- estratto secco dedotti gli zuccheri non inferiore a 30 grammi per litro.

Succo concentrato di limone

- deve essere ottenuto a partire da limoni nazionali;
- deve aver subito un trattamento di pastorizzazione o trattamento equivalente.

Salse per condimento (es. noci, funghi, olive, carciofi, formaggi, ragù di selvaggina, ecc.)

- devono essere prodotti stabilizzati a temperatura ambiente;
- le confezioni devono essere quantitativamente adeguate al fabbisogno di una giornata di produzione (considerata la bassa frequenza della presenza in menu non è opportuno che il prodotto aperto venga conservato fino al successivo utilizzo).

Pesto alla genovese

- prodotto esclusivamente con: basilico (min 25%), olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento;
- l' etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92.

Maionese, ketchup, senape

- consistenza omogenea, non schiumosa, priva di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- per la distribuzione devono essere presenti sia in confezioni monoporzione che in dispenser.

Zucchero semolato:

- deve essere conforme alla legge n. 139/80;

- prodotto a media granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei.

ELENCO GARANZIE IGIENICO-SANITARIE

La ditta appaltatrice è tenuta a curare con la massima scrupolosità l'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie che regolano il settore del trattamento delle derrate alimentari e della preparazione dei pasti.

1. PULIZIA E SANIFICAZIONE

Il personale della mensa dovrà sanificare gli ambienti e le attrezzature secondo le seguenti modalità:

MAGAZZINI STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

- detersione giornaliera con detergente alcalino cloroattivo (preparare una soluzione che fornisce 50-100 p.p.m. di cloro) completamente inodore, di tutte le superfici lavabili agibili;
- periodicamente è necessario eseguire lo stesso trattamento di disinfezione ambientale mediante atomizzazione di un disinfettante autorizzato dal Ministero della Sanità a base di quaternari di ammonio (550 p.p.m.).

CELLE FRIGORIFERE

- trattamento giornaliero dei pavimenti con detergente alcalino.
- trattamento giornaliero di tutte le superfici lavabili, agibili con un detergente alcalino, cloroattivo (50-100 p.p.m.)
- trattamento settimanale delle pareti con detergente disinfettante neutro a base di quaternari di ammonio (1000 p.p.m.);

AMBIENTE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA CIBI (pavimenti, pareti, infissi, scarichi)

- trattamento giornaliero di tutte le superfici lavabili con detergenti alcalini ricchi di tensioattivi, fortemente sgrassanti;
- dopo risciacquo si esegue la disinfezione con prodotto A.M.S. a base di cloro (50-100 p.p.m.);
- una volta al mese (quindicinalmente nei mesi caldi) atomizzazione di disinfettante a base di quaternari di ammonio (1000 p.p.m.).

ZONA PREPARAZIONE ALIMENTI (attrezzature)

a seconda della attrezzatura utilizzata, occorrono diverse precauzioni:

- attrezzatura acciaio inox con forti incrostazioni: trattamento con detergente alcalino tensioattivo, risciacquo e disinfezione con disinfettante A.M.S. cloroattivo (40-50 p.p.m.);
- parti smontabili: asportare le incrostazioni grossolane con getto d'acqua ed immergere in soluzione detergente disinfettante A.M.S. a base di quaternari di ammonio (300-400 p.p.m.);

- piani di lavoro: detergente disinfettante A.M.S. alcalino cloroattivo tensioattivo (50-100p.p.m.);
- tutte le attrezzature in acciaio inox vanno periodicamente disincrostate con prodotti acidi tamponati.

ZONA COTTURA

- piastra, friggitrice, grills, forni e cappe aspiranti devono essere trattati con prodotti chimici ad alta alcalinità contenenti solventi adatti per la rimozione delle sostanze carboniose. Risciacquo abbondante.

LAVAGGIO MANUALE (pentole, utensili, stoviglie e bicchieri)

- detergente neutro fortemente tensioattivo a base di schiuma.

LAVAGGIO MECCANICO STOVIGLIE

In funzione della durezza dell'acqua, del tipo di lavastoviglie e delle sue condizioni viene fatta la scelta del detergente alcalino che deve comunque avere sempre:

- 1) elevato potere sequestrante
- 2) perfetto controllo della schiuma
- 3) elevata alcalinità

- se il tipo di macchina lo permette si consiglia l'uso di coadiuvante di risciacquo;
- la lavastoviglie va tenuta priva di incrostazioni mediante trattamenti periodici con acidi tamponanti;
- stesso trattamento deve ricevere periodicamente tutto lo stovigliame ed il pentolame.

SERVIZI

- detersione giornaliera con detergenti alcalini cloroattivi (100 300 p.p.m.)
- in questi locali sono indispensabili prodotti lavamani neutri a base di tensioattivi e ammorbidenti; si consigliano quelli contenenti quaternari di ammonio.

LOCALI RIFIUTI E PATTUMIERE

- trattamento giornaliero con detergenti alcalini ricchi di tensioattivi;
- disinfezione con cloro attivo (A.M.S.), (100-300 p.p.m.);
- periodi caldi: trattamento settimanale con insetticida a base di piretro.

DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

- quattro volte all'anno (o più se risultasse necessario) la ditta provvederà a proprie spese a far eseguire la disinfestazione e derattizzazione dei locali della mensa da parte dell'azienda specializzata, con riserva comunque di attribuire alla stessa eventuali operazioni che l'ESU, dopo verifica dovesse disporre. Frequenza e modalità degli interventi saranno opportunamente disposte dalla ditta in relazione alle necessità e regolarmente comunicate all'ESU;
- per la disinfestazione si richiede l'uso di prodotti in cui il principio attivo è dissolto in acqua e non in altro solvente.

- per la derattizzazione si richiede l'uso di prodotti che contengano come principio attivo la sola NORBORMIDE, identificata scientificamente come selettiva nei riguardi del ratto e innocua per gli esseri umani.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura di tutti i prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione di ambienti – attrezzature ivi compresi anche i piccoli attrezzi per l'esecuzione (scope, spugne, ecc.) includendo inoltre i materiali per i bagni del personale/studenti (carta igienica, sapone liquido disinfettante, spazzolino per le unghie, carta a rotolo o a foglio singolo, a sostituzione degli asciugamani di stoffa) e inoltre:

- rotoli di carta per l'asciugatura di mani e superfici disposti nelle zone in cui è suddivisa l'area operativa del centro cottura;
- guanti di gomma per le operazioni di pulizia e disinfezione;
- guanti monouso per le operazioni di cucina descritte più dettagliatamente in seguito.

2. IGIENE DELLA PERSONA

Si richiama:

- a) l'obbligo del possesso del libretto sanitario da parte di tutti gli operatori, regolarmente aggiornato e conservato nei locali del centro cottura;
- b) l'obbligo dell'allontanamento dal posto di lavoro delle persone che presentano affezioni gastroenteriche o processi infiammatori delle prime vie respiratorie o alterazioni alla cute. In caso di semplici raffreddori (o infiammazioni dell'apparato oro-faringeo) è tassativamente richiesto l'uso di mascherine chirurgiche da indossare in modo che coprano bocca e naso;
- c) il divieto di fumare in tutti i locali della mensa, anche in orari al di fuori della preparazione dei pasti;
- d) l'obbligo di proteggere con guanti eventuali tagli o abrasioni delle mani;
- e) l'obbligo di togliere tutti i monili (anelli, braccialetti, orecchini, ecc...) durante l'orario di lavoro;
- f) l'obbligo di lavare le mani con il sapone liquido disinfettante:
 - prima dell'inizio del lavoro
 - ogni volta che si esce dalla toilette
 - dopo aver starnutito e/o essersi soffiato il naso (obbligo d'uso dei fazzoletti di carta a perdere)
 - dopo aver maneggiato oggetti sporchi (cassette di verdura, sacchi di patate, scope, ecc.)
- g) abbigliamento adeguato e idoneo a seconda delle mansioni e delle attività svolte.

3. IGIENE DELLE LAVORAZIONI

E' tassativamente prescritto l'impiego di guanti monouso per tutte le operazioni su alimenti non destinati a successivi trattamenti termici:

- a) cibi già cotti, da distribuire nei contenitori destinati alla linea di servizio (carni, pesci, uova sode);
- b) verdure crude già lavate, da distribuire nei contenitori destinati alla linea di servizio;
- c) cibi da consumare direttamente, senza cottura, quali formaggi e prosciutto, da collocare nei piatti pronti, protetti da film plastico, destinati alla linea di servizio;

Qualsiasi operazione eseguita in qualunque locale del centro cottura su carni avicole crude e su uova dovrà essere effettuata nelle zone operative adibite e immediatamente seguita da deterzione e disinfezione di mani, strumenti e di tutte le superfici coinvolte.

E' richiesto il lavaggio, lo smontaggio quando possibile e la disinfezione per immersione di tutti gli strumenti per cibi da taglio, affettatura e tritatura nonché dei taglieri dopo l'uso.

Va accuratamente evitato di usare gli stessi strumenti per cibi diversi, o per gli stessi cibi nelle diverse condizioni di crudo e cotto, senza averli prima trattati con deterzione e disinfezione.

All'interno di ciascuna zona operativa in cui è suddiviso il centro cottura non deve esservi lavorazione contemporanea di cibi crudi e cotti nonché di cibi di genere diverso a quelli per cui la zona è prevista.

E' tassativamente richiesto che i pasti, in ogni loro parte, vengano preparati nelle ore che ne precedono il consumo: di mattina per il pranzo, nel pomeriggio per la cena.

Qualsiasi preparazione cucinata eventualmente di mattina o nelle prime ore del pomeriggio per essere somministrata a cena, dovrà essere, se calda abbattuta, e successivamente inserita nel frigorifero (0° - 4° C) al più presto possibile, ben coperta, e dovrà poi essere rinvenuta a temperature non inferiori a 80°C al cuore del prodotto, prima di essere servita.

Uniche operazioni sugli alimenti consentite il giorno precedente a quello del consumo:

- a) mondatura, affettatura, porzionatura di carni crude, da conservare per non oltre 24h a 0° - 2° C fino al momento della cottura;
- b) pelatura di patate e carote, da conservarsi poi in frigorifero immerse in acqua leggermente acidulata con succo di limone;
- c) mondatura e lavaggio (ma non taglio) delle verdure da confezionare crude o cotte o in minestra, da conservare, coperte, in frigorifero.

Tutti gli ortaggi suddescritti andranno comunque risciacquati prima dell'uso.

- d) cottura di arrostiti interi di manzo (roast-beef), di tacchino e di maiale, senza farciture, il giorno precedente il consumo, per facilitarne il buon taglio. Tali preparazioni andranno abbattute ed inserite al più presto in frigorifero (0°-4°C) per la conservazione.
- e) tra i sughi esclusivamente quello di solo pomodoro può essere preparato in anticipo di un giorno purché adeguatamente abbattuto e conservato in frigorifero.
- f) brodi e minestre potranno essere proposti tassativamente per un solo pasto;
- g) è consentito il riutilizzo di sole preparazioni carnee (lesso, arrosto, bistecche) per preparazioni gastronomiche diverse (polpette, ripieni, ecc.) entro al massimo 24h, purché adeguatamente abbattute e conservate in frigorifero (0° - 4° C) e poi cotte con la garanzia del raggiungimento degli 80°C al cuore del prodotto;
- h) hamburger e polpette dovranno essere preparati con carne tritata all'interno della mensa.

INOLTRE

- a) è tassativamente richiesto che tutto il personale di cucina abbia frequentato corsi di formazione specifici per il tipo di lavoro (con particolare riguardo agli aspetti igienici), frequenza documentabile.

In caso di non documentabilità di quanto sopra, è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di organizzare corsi di formazione prima dell'inizio del servizio oggetto dell'appalto o al massimo entro **60 giorni** dall'inizio.

- b) è richiesto alla ditta appaltatrice un autocontrollo del servizio fornito, con periodiche analisi delle derrate alimentari e delle condizioni operative dal punto di vista igienico (personale, superfici, attrezzature, ecc.) con produzione all'ESU della relativa documentazione (rapporti di prova).

Minimo richiesto: un'analisi mensile sui prodotti alimentari e analisi quindicinali, significative, relative all'igiene della produzione (tamponi di superficie).

Si richiede la disponibilità a far effettuare, nell'ambito del numero di analisi previste, determinate analisi su campioni di alimenti individuati dall'ESU, tramite i suoi incaricati.

- c) è richiesto specificatamente alla ditta appaltatrice di conservare sempre l'etichetta dei prodotti alimentari sino al momento del loro utilizzo e consumo, con chiaramente visibile la data di scadenza o di durabilità (TMC: termine minimo di conservabilità). Qualora tale etichetta compaia solo sugli imballi secondari, che per praticità ed igiene vengono eliminati, si richiede di conservare il ritaglio dell'etichetta o, in mancanza di questa, dei documenti di consegna dei prodotti, come specificato nel D.L. 109/92 e Reg. (CE) 178/02.

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE
NELLA MENSA BORGO ROMA E SAN FRANCESCO DELL’ESU DI VERONA.
CIG N. 6182135B2E.**

DISCIPLINARE DI GARA

PREMESSE

Il presente disciplinare di gara per la procedura indetta da ESU di Verona (di seguito per brevità, Amministrazione) contiene le norme relative alle modalità di partecipazione, di compilazione e presentazione dell'offerta, i documenti da presentare a corredo della stessa e la procedura di aggiudicazione dell'appalto.

Il servizio relativo al presente affidamento è riconducibile alla voce “Servizi alberghieri e di ristorazione” di cui all'All. II B del Codice dei Contratti Pubblici, (CPV – 55510000-8 – Servizi di mensa) pertanto l'Amministrazione, ex art. 20 del Codice stesso, è obbligata al rispetto unicamente degli artt. 68, 65 e 225 dello stesso.

L'Amministrazione, pertanto, nella formalizzazione della presente procedura di gara, non sarebbe vincolata al rispetto pedissequo della normativa codicistica; tuttavia, la stessa decide di autovincolarsi al suo rispetto solamente per quegli istituti giuridici o per quelle norme espressamente richiamate negli atti di gara. (Si veda in tal senso parere dell' AVCP AG 32 del 23 gennaio 2010; deliberazioni dell'AVCP n. 4/2010, n. 36/2009, n. 10/2009 e n. 7/2009).

L'Amministrazione ha stabilito di procedere mediante procedura aperta finalizzata alla selezione di un operatore/i economico/i da individuarsi con il criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 83 del Codice dei Contratti Pubblici e dell'art. art. 8, comma 6 della L.R. 18 giugno 2008 n. 7.

Si fa presente che, l'Amministrazione e l'Università degli Studi di Verona hanno stipulato una Convenzione (All. A del Capitolato d'onori) che disciplina le modalità di concessione degli spazi dell'Università a favore di ESU. Pertanto, i concorrenti con la partecipazione alla gara di cui si tratta sono consapevoli ed accettano la disciplina in essa contenuta.

ART. 1 VALORE STIMATO DELL’AFFIDAMENTO E DURATA

Con riferimento alle prestazioni di cui al Capitolato d'onori, l'ammontare complessivo dell'appalto per la durata di 5 (cinque) anni dalla data di stipula del contratto con la possibilità di rinnovo per ulteriori 2 (due) anni in analogia con l'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei Contratti Pubblici, viene stimato complessivamente in via presuntiva in € 10.500.000,00 IVA esclusa (5 anni € 7.500.000,00, IVA esclusa + 2 anni € 3.000.000,00, IVA esclusa per il rinnovo contrattuale), al quale va sottratto il corrispettivo annuo per lo svolgimento di attività commerciale stimato nel suo importo minimo di € 70.000,00 IVA esclusa (5 anni € 350.000,00, IVA esclusa + 2 anni € 140.000,00, IVA esclusa per il rinnovo contrattuale). Ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. si evidenzia che i costi della sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale sono pari a zero.

La stima del presente affidamento è stata quantificata moltiplicando il prezzo posto a base di gara per il pasto completo (€ 6,00 IVA esclusa) x il numero presunto di pasti annui (n. circa 250.000) x 7 (periodo contrattuale di 5 anni + 2 anni per il rinnovo contrattuale).

Gli importi a base di gara sono di massima, presunti e meramente indicativi e, quindi, le suddette quantità non valgono in alcun modo come impegno per l'Amministrazione che pagherà soltanto i pasti effettivamente consumati dall'utenza e con le modalità indicate nei documenti di gara.

Alla scadenza del contratto, i servizi in oggetto potranno essere prorogati per il termine strettamente utile al fine di espletare tutte le procedure necessarie per la scelta del nuovo contraente. In tal caso l'appaltatore resterà obbligato a prestare il servizio alle medesime condizioni contrattuali vigenti alla data di scadenza.

Entro il termine di 60 giorni dall'aggiudicazione l'Appaltatore ha l'obbligo di corrispondere a questa Amministrazione le spese per le pubblicazioni di cui al secondo periodo del comma 7 dell'art. 66 del D. Lgs. n. 163/2006, in applicazione di quanto disposto dall'art. 34, comma 35, del D.L. 12

ottobre 2012 n. 179 convertito in legge 17 dicembre 2012 n. 221 per l'importo presunto di € 10.000,00, IVA inclusa.

ART. 2 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

È previsto dalla presente procedura di gara, un sopralluogo obbligatorio, da parte del legale rappresentante/direttore tecnico o di un suo delegato, purché dipendente dell'operatore economico (munito di apposita delega a firma del rappresentante legale e di fotocopia del documento di identità - carta d'identità/patente di guida rilasciata dal Prefetto/passaporto – di quest'ultimo). Detto sopralluogo, necessario per prendere visione dei luoghi e dei locali dove si svolgerà il servizio oggetto dell'affidamento, potrà essere effettuato entro le ore 17,00 del 11 maggio 2015, previo appuntamento da concordare esclusivamente per e-mail al seguente indirizzo: emanuele.volpato@esu.vr.it.

Pertanto eventuali richieste pervenute successivamente alla data del 10 maggio 2015, ore 12,00 non verranno prese in considerazione.

Nel corso del sopralluogo verranno mostrati gli ambienti oggetto del servizio. Le Società concorrenti interessate dovranno presentare al momento del sopralluogo, l'Allegato 4, debitamente compilato che, al termine dello stesso, sarà vistato dall'Amministrazione a conferma dell'effettuato sopralluogo e dovrà essere inserito, nella documentazione richiesta nei successivi paragrafi (busta A).

Nei casi di partecipazione in RTI o di Consorzio ordinario, l'Allegato 4 del presente Disciplinare dovrà essere presentato da ciascun componente il raggruppamento o consorziate esecutrici.

E' consentita la delega plurima ad un medesimo soggetto da parte di più imprese (in tal caso dovrà essere prodotto l'Allegato 4 del presente Disciplinare congiuntamente alla delega suddetta), purché appartenenti allo stesso raggruppamento, anche se non ancora costituito. Nel caso di Consorzio ordinario è consentita la delega plurima ad una medesima consorziata esecutrice (in tal caso dovrà essere prodotto l'Allegato 4 del presente Disciplinare congiuntamente alla delega suddetta).

In caso di partecipazione alla gara dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del Codice dei contratti, l'Allegato 4 del presente Disciplinare dovrà essere presentato dal Consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici dell'appalto.

È consentita, tuttavia, la delega plurima ad una consorziata indicata come esecutrice (in tal caso dovrà essere prodotto l'Allegato 4 del presente Disciplinare congiuntamente alla delega suddetta).

ART. 3 RICHIESTA DI EVENTUALI CHIARIMENTI

Gli operatori economici interessati potranno richiedere eventuali chiarimenti al RUP di gara al seguente indirizzo: - Francesca Ferigo - e-mail: protocollo.esuverona@pec.it

Le richieste di chiarimenti dovranno pervenire esclusivamente all'indirizzo e-mail sopra indicato entro il giorno 14 maggio 2015, ore 12,00 e dovranno essere formulate esclusivamente in lingua italiana. ESU di Verona procede a pubblicare i chiarimenti più significativi e/o eventuali informazioni relative alla presente procedura sul proprio sito internet: www.esuverona.it – Amministrazione Trasparente – Bandi di Gara e Contratti.

ART. 4 PUBBLICAZIONE ATTI DI GARA

Il bando di gara è stato trasmesso in via telematica all'Ufficio delle pubblicazioni ufficiali dell'Unione Europea.

Il Bando di gara viene pubblicato altresì sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, su due quotidiani a tiratura nazionale, due quotidiani a tiratura locale (luogo di esecuzione del servizio) oltre che nei confronti delle autorità competenti previste ai sensi dell'art. 66, comma 7 del D. Lgs. 163 del 2006 e smi.

ESU di Verona mette a disposizione, sul proprio sito internet www.esu.vr.it – Amministrazione Trasparente – Bandi di Gara e Contratti, l'accesso libero ed incondizionato a tutti i documenti di gara a partire dal giorno successivo la data di pubblicazione del bando sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana.

La documentazione di gara comprende:

- Bando di gara;
- Capitolato d'oneri e relativi allegati;

- Disciplinare di gara e relativi allegati;
- Modello GAP.

L'Amministrazione non prenderà in considerazione, ai sensi dell'art. 71, comma 1 del Codice dei Contratti Pubblici, le richieste di invio dei documenti di gara.

ART. 5 SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E PRESCRIZIONI GENERALI

Sono ammessi a partecipare alla presente procedura di gara tutti i soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere a), b), c), d), e) e f) del Codice dei contratti, nonché le imprese concorrenti con sede in altri Stati membri Europei costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, in possesso dei requisiti previsti nel presente Disciplinare.

Ai predetti soggetti si applicano in analogia le disposizioni normative contenute agli artt. 36 e 37 del Codice dei contratti.

È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario a pena d'esclusione di tutte le offerte presentate, ovvero di partecipare alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario.

I consorzi stabili sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre: a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara; in caso di violazione saranno esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato. È vietata la partecipazione dei consorziati a più di un consorzio stabile.

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettera b) del Codice dei contratti - consorzi di cooperative di produzione e lavoro, consorzi di imprese artigiane - sono tenuti ad indicare in sede di offerta per quali consorziati il consorzio concorre; a pena d'esclusione, a quest'ultimi è fatto divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. In caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il Consorzio sia il Consorziato.

Ai sensi ed in analogia a quanto previsto dall'art. 38 comma 1, lett. m) - quater del Codice dei Contratti Pubblici, è fatto divieto di partecipare alla medesima gara ai concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale. Nel caso in cui l'Amministrazione rilevasse tale condizione in capo al soggetto aggiudicatario della gara, dopo l'aggiudicazione della gara stessa, o dopo l'affidamento del contratto, si procederà all'annullamento dell'aggiudicazione ovvero alla revoca dell'affidamento.

Ai sensi dell'art. 37 del D. L. n. 78/2010, convertito in legge con modificazioni dalla L. n. 122/2010, gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle black list di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 21 novembre 2001 devono essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D. M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'Economia e delle Finanze.

Si ribadisce che la mancata osservanza delle prescrizioni sopra riportate determina l'esclusione dalla gara del singolo operatore economico e di tutti i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti cui lo stesso partecipi ovvero dei Consorzi stabili e di quelli di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) del Codice dei Contratti che per esso concorrono.

ART. 6 REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

La partecipazione alla presente procedura di gara è riservata agli operatori economici in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, professionale, economico-finanziario e tecnico-organizzativo di seguito indicati.

Relativamente ai requisiti di fatturato, ai sensi dell'art. 41, comma 2 del Codice dei Contratti così come modificato dall'art. 1, comma 2-bis, lett. b) della L. n. 135/2012, si precisa, che gli importi di seguito indicati sono richiesti al fine di consentire la selezione di operatori economici affidabili e con esperienza in considerazione alla specificità ed alla natura del servizio.

- Requisiti di carattere generale (elencazione non esaustiva):

1. insussistenza delle cause di esclusione indicate dall'art. 38, comma 1 del Codice dei contratti;

2. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera lett. c) del D.Lgs. n. 231/2001 e s.m.i o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. n. 81 del 2008;
3. insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 1 bis, comma 14, della Legge 383/2001 e s.m.i;
4. essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 68/1999;
5. che non partecipino alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o che non partecipino alla gara anche in forma individuale qualora partecipino alla gara in raggruppamento o consorzio;
6. che non incorrano nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5 e 37, comma 7 del Codice dei Contratti.

- Requisiti di idoneità professionale:

7. iscrizione nel registro della CCIAA in cui l'impresa ha sede, ovvero di analogo registro di altro Stato aderente all'U.E. da cui si desume che il concorrente eserciti l'attività nel settore oggetto della gara.

Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione alla CCIAA, dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del DPR 445/2000 e s.m.i, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla CCIAA.

Questa Amministrazione nel richiedere il requisito dell'iscrizione al registro CCIAA per "attività" e non per "oggetto sociale", ha inteso garantire che i soggetti partecipanti abbiano acquisito concreta e non meramente potenziale esperienza a riguardo del servizio oggetto dell'appalto e, ciò, a prescindere dai diversi e distinti requisiti di capacità economica e finanziaria e tecnica (Si veda in tal senso Cons. Stato 5729/2013).

- Requisiti di carattere economico finanziario:

8. idonee dichiarazioni bancarie da parte di almeno due istituti di credito operanti negli stati membri della UE o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1 settembre 1993 n. 385 a comprova della capacità economica e finanziaria, da esibire in **ORIGINALE** o **COPIA CONFORME** idonee all'assunzione dello specifico servizio oggetto della procedura di evidenza pubblica;

Le dichiarazioni bancarie devono essere in grado di attestare l'idoneità finanziaria dell'Impresa ai fini dell'assunzione dell'appalto in questione, poiché l'interesse della Stazione appaltante, non è semplicemente quello di contrarre con un soggetto che sia in generale affidabile, bensì di contrarre con un soggetto che sia affidabile in relazione agli specifici impegni che derivano dalla partecipazione alla gara bandita dalla stessa e dall'eventuale aggiudicazione dell'appalto. (Si veda in tal senso parere AVCP n. 165 del 21 settembre 2011). Pertanto ogni riferimento bancario dovrà contenere al suo interno il riferimento all'appalto di cui si tratta.

9. fatturato globale d'impresa riferito agli esercizi 2011-2012-2013 pari ad almeno € 20.000.000,00 I.V.A. esclusa, da intendersi quale cifra complessiva del triennio o nel minor periodo di attività dell'impresa;

10. fatturato specifico relativo agli esercizi 2011-2012-2013 pari ad almeno € 10.500.000,00, I.V.A. esclusa, da intendersi quale cifra complessiva del triennio o nel minor periodo di attività dell'impresa nel settore oggetto della gara. Per gli affidamenti pluriennali, andrà computata la sola quota parte fatturata in detto triennio.

- Requisiti di carattere tecnico professionale:

11. elencazione contenente l'esecuzione dei servizi nel settore oggetto della gara, prestati nell'ultimo triennio (2011-2012-2013), con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi.

Gli importi descritti nell'elencazione (nel loro complesso in caso di imprese raggruppate o consorziate esecutrici) dovranno corrispondere almeno ai medesimi indicati nell'All. 1 come fatturato specifico.

- Requisiti relativi alla qualità:

12. Originale o copia conforme della Certificazione UNI EN ISO 9001:2008 in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara.

13. Originale o copia conforme della Certificazione UNI EN ISO 22000:2005 in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara.

14. Originale o copia conforme della Certificazione UNI EN ISO 14001:2004 in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara.

15. Originale o copia conforme della Certificazione BS OHSAS18001:2007 in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara.

Per "settore oggetto della gara" si intende RISTORAZIONE COLLETTIVA comprendente ogni tipo di gestione di mensa aziendale (pubblica e/o privata) ove si svolga ristorazione collettiva.

Il mancato possesso, anche di uno solo dei requisiti richiesti, determina l'esclusione dalla gara.

Nel successivo art. 9 del presente disciplinare ("contenuto della busta A") vengono descritte le modalità richieste relative alla dichiarazione del possesso dei predetti requisiti minimi di partecipazione, cui l'operatore economico dovrà attenersi per la presente procedura.

Per quanto attiene alla dimostrazione del possesso del requisito relativo alle idonee dichiarazioni bancarie, nel caso in cui il concorrente non sia in grado, per giustificati motivi, di dimostrarne il possesso, trova applicazione quanto previsto all'art. 41, comma 3 del Codice dei Contratti.

SI FA PRESENTE CHE:

a) in caso di partecipazione alla gara in raggruppamento di imprese o consorzio ordinario:

a. 1) i requisiti di carattere generale, di cui ai precedenti punti 1, 2, 3, 4, 5 e 6 il requisito di idoneità professionale di cui al punto 7, nonché il requisito di carattere economico finanziario di cui al punto 8 (referenze bancarie) devono essere posseduti da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o, in caso di consorzio, da tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara;

a. 2) il requisito relativo al fatturato globale, di cui al precedente punto 9 deve essere soddisfatto dal raggruppamento o dal consorzio nel suo complesso, con la seguente modalità:

- in caso di raggruppamento di tipo orizzontale, detto requisito deve essere posseduto, almeno al 40% del valore complessivo del fatturato, dall'impresa mandataria (o indicata come tale nel caso di raggruppamento non ancora costituito); mentre il restante, pari al massimo al 60% del valore complessivo del fatturato, dovrà essere posseduto cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate, ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 10%.

La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria in analogia con l'art. 275, comma 2 del DPR 207/2010 e smi.

a. 3) il requisito relativo al fatturato specifico, di cui al precedente punto 10 deve essere soddisfatto dal raggruppamento o dal consorzio nel suo complesso, con le seguenti modalità:

- in caso di raggruppamento di tipo orizzontale, detto requisito deve essere posseduto, almeno al 40% del valore complessivo del fatturato, dall'impresa mandataria (o indicata come tale nel caso di raggruppamento non ancora costituito); mentre il restante, pari al massimo al 60% del valore complessivo del fatturato, dovrà essere posseduto cumulativamente dalle mandanti o dalle imprese consorziate, ciascuna delle quali dovrà possedere almeno il 10%.

La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria in analogia con l'art. 275, comma 2 del DPR 207/2010 e smi.

Per quanto riguarda il requisito di fatturato specifico, al fine di garantire la corrispondenza tra requisiti e parti del servizio da svolgere, ciascuna impresa partecipante al raggruppamento o al consorzio dovrà possedere il requisito di fatturato specifico nella misura percentuale pari a quella di esecuzione del servizio che intende svolgere indicata nell'All. 1 del presente Disciplinare.

I fatturati dichiarati dalle imprese raggruppate o consorziate nel loro complesso dovranno essere comunque almeno pari ai fatturati previsti dalla Stazione appaltante.

a. 4) l'elencazione dei servizi di cui al precedente punto 11 deve essere prodotto da ciascun componente l'RTI/consorziate esecutrici.

a. 5) le Certificazioni UNI EN ISO di cui ai precedenti punti 12, 13, 14, 15 devono essere possedute da ciascun componente il RTI o consorziate che svolgeranno il servizio.

Il RTI ed i Consorzi ordinari hanno l'obbligo ai sensi dell'art. 34, comma 4 del Codice dei Contratti, di indicare nell'All. 1, a pena d'esclusione, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

b) in caso di partecipazione alla gara dei soggetti di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c) del Codice dei contratti:

b. 1) i requisiti di carattere generale, di cui ai precedenti punti 1, 2, 3, 4, 5 e 6, il requisito di idoneità professionale di cui al precedente punto 7, nonché il requisito di carattere economico finanziario di cui al precedente punto 8 (referenze bancarie) devono essere posseduti dal consorzio e dalle imprese indicate come esecutrici dell'appalto;

b. 2) il requisito relativo al fatturato globale di cui al precedente punto 9; il requisito relativo al fatturato specifico, di cui al precedente punto 10; l'elencazione di cui al precedente punto 11; nonché le certificazioni ISO di cui ai precedenti punti 12, 13, 14, 15 devono essere posseduti dal Consorzio e dai consorziati secondo quanto previsto dagli artt. 35 del Codice dei Contratti e 277 del DPR 207/2010 e s.m.i.

ART. 7 TERMINI DI PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Per partecipare alla gara, gli operatori economici interessati dovranno far pervenire, a pena di esclusione, tutta la documentazione richiesta redatta in lingua italiana (in caso contrario deve essere allegata una traduzione nella lingua italiana) presso ESU di Verona Via dell'Artigliere n. 9 37129 Verona – Ufficio Protocollo, entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 22.05.2015, con le seguenti modalità:

- mediante raccomandata A.R. a mezzo del servizio postale;
 - con raccomandata a mezzo di corriere;
 - direttamente a mano con consegna all'Ufficio Protocollo della Stazione Appaltante sopraindicato.
- Ai fini dell'accertamento del rispetto del termine di presentazione, farà fede unicamente il timbro dell'Ufficio Protocollo dell'ESU di Verona, con l'attestazione del giorno e dell'ora di arrivo.

L'orario di ricezione del Protocollo è dalle ore 09.00 alle ore 13.00 dal lunedì al venerdì di tutti i giorni lavorativi, con esclusione dei giorni festivi.

L'inoltro della documentazione è a completo ed esclusivo rischio del concorrente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità dell'ESU di Verona ove, per disguidi postali o di altra natura, il plico non pervenga all'indirizzo di destinazione entro il termine perentorio sopra indicato.

Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine di scadenza, anche se imputabili a ragioni indipendenti dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine indicato. Ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo di raccomandata A/R o altro vettore, a nulla valendo la data di spedizione risultante dal timbro postale. Tali plichi non verranno aperti e saranno considerati come non consegnati e potranno essere riconsegnati al concorrente su sua richiesta scritta.

Le offerte devono essere tassativamente presentate entro il termine sopra descritto in quanto il termine è posto a tutela del fondamentale principio anche di derivazione comunitaria della parità di trattamento. Costituisce pertanto causa di esclusione il mancato rispetto del termine di presentazione dell'offerta (determina AVCP n. 4 del 10 ottobre 2012)

ART. 8 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per poter partecipare alla presente procedura di gara i concorrenti interessati, in possesso dei requisiti previsti nel presente Disciplinare, dovranno far pervenire tutta la documentazione necessaria rispettando le seguenti condizioni:

1. un unico plico contenente 3 buste, che dovrà essere chiuso e sigillato mediante l'apposizione di timbro e firma sui tutti i lembi di chiusura o altro sistema tale da garantirne la chiusura ermetica, e dovrà riportare all'esterno le seguenti indicazioni:

- ragione sociale – indirizzo del mittente – numero di fax – indirizzo di posta elettronica certificata (nel caso di raggruppamenti sul plico deve essere indicato il nominativo di tutti i soggetti facenti capo al raggruppamento) il numero di fax indicato e la pec, autorizza la Stazione Appaltante ad effettuare tramite tali mezzi tutte le comunicazioni comprese quelle di cui all'art. 79, comma 5 del Codice dei Contratti Pubblici.

In caso di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati o consorziati.

In caso di avvalimento la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari;

- data ed orario di scadenza della procedura di gara in questione;

- la scritta "NON APRIRE " contiene offerta relativa alla

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE NELLA MENSA BORGO ROMA E SAN FRANCESCO DELL'ESU DI VERONA. CIG N. 6182135B2E

Il plico sopra citato dovrà contenere le buste di seguito indicate, ciascuna delle quali a sua volta dovrà, a pena d'esclusione, essere chiusa e sigillata mediante l'apposizione di un'impronta (timbro e firma sui lembi di chiusura o altro sistema) che confermi l'autenticità della chiusura originaria:

- Busta "A", con l'indicazione esterna del mittente e della dicitura "Documenti amministrativi", dovrà contenere, a pena d'esclusione, i documenti prescritti per la partecipazione e per l'ammissione alla gara, di cui al successivo articolo 9;

- Busta "B", con l'indicazione esterna del mittente e della dicitura "Offerta tecnica", dovrà contenere, a pena di esclusione, la documentazione di cui al successivo articolo 10;

- Busta "C", con l'indicazione esterna del mittente e della dicitura "Offerta economica", dovrà contenere, a pena di esclusione, la documentazione di cui al successivo articolo 11.

Costituiscono cause di esclusione le seguenti violazioni:

- a. mancata indicazione sul plico esterno generale del riferimento della gara cui l'offerta è rivolta;
- b. apposizione sul plico esterno generale di un'indicazione totalmente errata o generica, al punto che non sia possibile individuare il plico pervenuto come contenente l'offerta per una determinata gara;
- c. mancata sigillatura del plico e delle buste interne con modalità di chiusura ermetica previste dall'art. 8 del presente Disciplinare che ne assicurino l'integrità e ne impediscano l'apertura senza lasciare manomissioni;
- d. mancata apposizione sulle buste interne al plico di idonea indicazione per individuare il contenuto delle stesse. Si intende, tuttavia, ammissibile la busta contenente una delle due offerte (offerta tecnica e economica), ancorché priva della dicitura richiesta, qualora fosse comunque distinguibile dalle restanti buste munite della corretta dicitura;
- e. mancato inserimento dell'offerta economica e di quella tecnica in buste separate debitamente sigillate, all'interno del plico esterno generale.

ART. 9 CONTENUTO DELLA BUSTA "A" – DOCUMENTI AMMINISTRATIVI

Detta busta dovrà contenere tutti i sotto indicati documenti:

A) a pena d'esclusione, la garanzia a corredo dell'offerta;

B) a pena d'esclusione, la dichiarazione di un fideiussore contenente l'impegno a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva per l'esecuzione del contratto;

C) a pena d'esclusione, le dichiarazioni richieste per l'ammissione alla gara (Allegato 1 e Allegato 1 bis del Disciplinare) nonché le ulteriori dichiarazioni richieste per i raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari e GEIE di cui al successivo punto C.5 e, in caso di avvalimento, le dichiarazioni di cui al successivo punto C.6 (Allegato 2 e Allegato 3 del Disciplinare) timbrati e firmati in calce dai dichiaranti indicati nei relativi allegati;

D) "PASSOE" di cui all'art. 2, comma 3.2, delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell'Autorità;

In caso di partecipazione in RTI o in caso di Consorzio, il PASSOE generato deve essere stampato e firmato congiuntamente da tutte le mandanti/associate/consorziate prima di inviarlo alla Stazione Appaltante dalla mandataria/capofila.

Si rammenta che il PASSOE è inviato alla Stazione appaltante dalla mandataria/capofila e contiene i dati di tutto il raggruppamento.

E) a pena di esclusione, le dichiarazioni bancarie di cui al precedente art. 6 punto 8 in originale idonee all'assunzione dello specifico servizio oggetto della procedura di evidenza pubblica;

F) a pena di esclusione la dimostrazione dell'avvenuto versamento di partecipazione del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture;

G) a pena d'esclusione, originale o copia conforme della Certificazione UNI EN ISO 9001:2008, UNI EN ISO 22000:2005, UNI EN ISO 14001:2004, BS OHSAS18001:2007, in corso di validità relativa al servizio oggetto della gara;

H) il Capitolato d'oneri e relativi allegati (Allegato A, Allegato B, Allegato C, Allegato D, Allegato 1), il Disciplinare di gara e copia degli eventuali chiarimenti pubblicati dall'amministrazione sul proprio sito internet sottoscritti in calce ad ogni singolo documento (dai soggetti firmatari dell'All. 1) al fine di assicurare provenienza, serietà, affidabilità e insostituibilità dell'offerta (Si veda in tal senso Cons. Stato 18 settembre 2013, n. 4663; Cons. Stato 20 aprile 2012, n. 2317);

I) a pena esclusione, attestato di avvenuto sopralluogo (All.4 del presente Disciplinare);

L) a pena esclusione, modello GAP;

M) ogni altra documentazione ulteriore eventualmente richiesta dal disciplinare di gara.

N.B. In caso di RTI e Consorzio la documentazione di cui al presente articolo punto H) dovrà essere timbrata e siglata in calce ad ogni singolo documento dai soggetti firmatari dell'Allegato 1 del Disciplinare da parte di ogni componente del RTI, dal Consorzio e dalle consorziate esecutrici del servizio.

Dettaglio dei punti sopra elencati A - L:

A) GARANZIA A CORREDO DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara è richiesta, la costituzione di un deposito cauzionale provvisorio, a garanzia dell'affidabilità dell'offerta.

Il valore del deposito cauzionale è, ex lege, pari al 2% (dueper cento) dell'importo posto a base di gara. Tuttavia essendo prevista la certificazione EN ISO 9001 quale requisito di partecipazione alla gara per ciascun lotto, l'importo della garanzia è ridotto del 50% per un importo pari ad € 105.000,00.

La garanzia deve avere validità almeno pari a 180 giorni, decorrenti dal giorno fissato quale termine ultimo per la presentazione delle offerte.

In caso di costituzione di una garanzia con validità temporale e/o importo inferiori a quelli indicati, il concorrente non sarà ammesso alla procedura di gara.

La garanzia dovrà prevedere, a pena d'esclusione, espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile e la sua operatività entro 15 giorni, a semplice richiesta dell'Amministrazione.

Nel caso in cui, durante l'espletamento della gara, vengano riaperti/prorogati i termini di presentazione delle offerte o in caso di prolungamento dei tempi per l'espletamento delle procedure di gara, i concorrenti dovranno provvedere ad adeguare il periodo di validità del documento di garanzia al nuovo termine di presentazione delle offerte, salvo diversa ed espressa comunicazione da parte dell'Amministrazione.

Lo svincolo delle garanzie presentate dai concorrenti non aggiudicatari sarà effettuato nei termini indicati dall'art. 75 del Codice dei Contratti Pubblici, a seguito dell'aggiudicazione della gara.

La garanzia del concorrente aggiudicatario resterà vincolata e dovrà essere valida fino alla costituzione della cauzione definitiva. Tale garanzia sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

La garanzia a corredo dell'offerta può essere costituita sotto forma di cauzione o fideiussione.

La cauzione può essere costituita, a scelta del concorrente, in contanti o in titoli di debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'Amministrazione.

Nel caso di depositi in contanti, sono ammesse le seguenti forme di costituzione della garanzia:

a) assegno circolare intestato a ESU di Verona;

b) attestazione di bonifico avente come beneficiario ESU di Verona da appoggiare a: Banco Popolare di Verona e Novara scarl Agenzia Veronetta "S" Verona Via Interrato dell'Acqua Morta IBAN IT0500503411711000000000600.

Nel caso di versamento sul c/c intestato a ESU di Verona, per facilitare lo svincolo della cauzione provvisoria prestata, occorre indicare il numero di conto corrente e gli estremi della banca presso cui ESU di Verona dovrà effettuare il mandato di pagamento.

La fideiussione deve essere costituita secondo le seguenti modalità:

a) fideiussione bancaria (rilasciata da Istituti di Credito di cui al Testo Unico Bancario approvato con il D.Lgs 385/93);

b) polizza assicurativa (rilasciata da impresa di assicurazioni, debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, ai sensi del D.P.R. 13.02.1959, n. 449 e successive modificazioni e/o integrazioni);

c) fideiussione rilasciata da Società di intermediazione finanziaria iscritte nell'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D. Lgs. 24 febbraio 1998, n.58.

Le fideiussioni/polizze dovranno essere intestate a ESU di Verona.

Le fideiussioni e le polizze relative alla garanzia provvisoria dovranno essere corredate da idonea dichiarazione sostitutiva rilasciata dai soggetti firmatari il titolo di garanzia ai sensi del DPR 445/2000, circa l'identità, la qualifica ed i poteri degli stessi. Si intendono per soggetti firmatari gli agenti, broker, funzionari e comunque i soggetti muniti di poteri di rappresentanza dell'Istituto di Credito o Compagnia Assicurativa che emette il titolo di garanzia. Tale dichiarazione dovrà essere accompagnata da fotocopia di un documento d'identità in corso di validità dei suddetti soggetti. In alternativa, il deposito dovrà essere corredato di autentica notarile circa la qualifica, i poteri e l'identità dei soggetti firmatari il titolo di garanzia, con l'assolvimento dell'imposta di bollo.

Nel caso di RTI costituita o costituenda dovrà essere effettuata una sola cauzione da parte della capogruppo, ma la fideiussione di cui al precedente punto dovrà essere intestata, a ciascuno componente del RTI.

In caso di Consorzio stabile, la garanzia a corredo dell'offerta deve essere eseguita dal Consorzio, quale unico soggetto interlocutore dell'Amministrazione, anche qualora faccia eseguire le prestazioni tramite affidamento alle imprese consorziate.

In caso di Consorzio ordinario, si applica quanto previsto in caso di RTI.

Costituiscono clausole di esclusione:

- a. la mancata presentazione della garanzia a corredo dell'offerta;
- b. la garanzia non conforme a quanto stabilito dall'art. 75, comma 4 del Codice dei Contratti e, pertanto, priva della rinuncia espressa al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, della rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, C.C., nonché priva della clausola di operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante;
- c. la garanzia sprovvista dell'indicazione del soggetto garantito; si rammenta che nel caso di RTI costituita o costituenda, la garanzia deve essere intestata a tutte le imprese associande;
- d. la garanzia prestata con modalità non consentite;
- e. la garanzia prestata con validità inferiore a quella prescritta dal bando o, in mancanza, inferiore a centottanta giorni come prescritto dall'art. 75, comma 5, del Codice;
- f. la garanzia non sottoscritta dal garante.

B) DICHIARAZIONE FIDEIUSSORE

Le ditte partecipanti devono presentare, in originale, una dichiarazione fornita da un fideiussore e corredata dalla fotocopia di un documento di identità del sottoscrittore in corso di validità, con la quale lo stesso si impegna, a pena d'esclusione, a rilasciare la garanzia fideiussoria definitiva di cui all'art. 113 del Codice dei Contratti Pubblici per l'esecuzione del contratto, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario dell'affidamento.

C) ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E AUTOCERTIFICAZIONI (Allegato 1):

I concorrenti dovranno produrre, utilizzando preferibilmente l'apposito modulo "Allegato 1 – Domanda di partecipazione" predisposto dalla Stazione Appaltante, le dichiarazioni – a firma del legale rappresentante dell'impresa (titolare) o di un suo procuratore – richiedenti la partecipazione alla gara e attestanti il possesso dei requisiti generali e professionali ed il possesso dei requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi necessari per l'ammissione alla gara.

C.1) Dichiarazioni sostitutive di certificazioni (art. 46 D.P.R. 445/2000) attestanti:

1. i dati anagrafici e di residenza dei direttori tecnici (per ogni tipo di società); dei soci (per le società in nome collettivo); dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di rappresentanza oltre che del socio unico persona fisica o del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (altri tipi di società);

2. iscrizione nel registro della CCIAA in cui l'impresa ha sede, ovvero di analogo registro di altro Stato aderente all'U.E. dal quale si evince che l'impresa stessa esercita nel settore oggetto della gara.

Nel caso di organismo non tenuto all'obbligo di iscrizione in CCIAA, dichiarazione del legale rappresentante resa in forma di autocertificazione ai sensi del DPR 445/00 e smi, con la quale si dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla CCIAA;

3. di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186 – bis del Regio Decreto 16 marzo 1942, n. 267, e che non sussistono procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni; (ovvero, in caso di ammissione al concordato preventivo con continuità aziendale) si trova in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186 - bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto Decreto del Tribunale di _____ del --/--/----: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese ed allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186-bis;

4. l'insussistenza di sentenza di condanna passata in giudicato, o di Decreto Penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero per reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18. La dichiarazione dovrà essere resa dai soggetti espressamente indicati dall'art. 38, comma 1, lett. c) del Codice dei Contratti Pubblici nonché relativamente a quelli cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Relativamente a questi ultimi, dovranno essere indicati nell'All. 1 del Disciplinare i nominativi e i relativi dati anagrafici.

Dovranno essere forniti gli elementi meglio specificati nell'All. 1 del Disciplinare e andranno indicate tutte le sentenze/decreti di condanna, anche quelle riportanti il beneficio della non menzione.

5. l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del Decreto Legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del Decreto Legislativo n. 159 del 2011

La dichiarazione dovrà essere resa dai soggetti espressamente indicati dall'art. 38, comma 1, lett. b) del Codice dei Contratti Pubblici.

6. di non incorrere nel divieto di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter) del Codice dei contratti;

7. di non aver commesso gravi violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico. Dovrà essere indicato l'Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate a cui rivolgersi ai fini della verifica.

8. di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico. Dovranno inoltre essere indicati gli indirizzi degli uffici competenti INPS e INAIL relativamente al luogo dove ha sede legale la società ed in particolare il numero la Matricola INPS e il numero P.A.T Posizione. Assicurativa Territoriale, la matricola INAIL, il numero dei DIPENDENTI ed il CCNL applicato.

9. nel caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle black list, di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al Decreto del Ministro dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001) di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze.

10. Legge n. 68/99: di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili, ai sensi della Legge 12/3/1999 n. 68; dovrà essere indicato l'Ufficio provinciale competente al quale rivolgersi al fine della verifica.

11. Legge n. 383/01: che l'impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266,

oppure

di essersene avvalsa ma che il periodo di emersione si è concluso.

12. D.Lgs. 231/01: la non applicazione all'impresa della sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del Decreto Legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che

comporta il divieto di contrarre con la Pubblica Amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. n. 81 del 2008.

C.2) Dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà (art. 47 D.P.R 445/2000) che comprovano:

1. di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione Appaltante;
2. che nei propri confronti non risulta iscrizione al casellario informatico dell'AVCP ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 38, comma 1 ter del Codice dei Contratti Pubblici;
3. di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici;
4. di non avere a proprio carico, nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando di gara, accertamenti definitivi per la violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della legge n. 55/90 e, comunque, di avere rimosso ogni violazione nel caso di eventuali accertamenti definitivi precedenti all'ultimo anno;
5. di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con alcuno dei partecipanti alla presente procedura di gara e di aver formulato l'offerta autonomamente (oppure) di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente (oppure) di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

C.3) Ulteriori dichiarazioni:

1. di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente disciplinare e relativi allegati, nel capitolato d'onori e relativi allegati, negli eventuali chiarimenti pubblicati nel sito istituzionale di ESU e negli ulteriori atti di gara;
2. la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'affidamento oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni degli atti di gara, di tutte le condizioni locali nonché delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla quantificazione dell'offerta presentata;
3. di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, valutando i costi dei rischi specifici della propria attività;
4. di non incorrere nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5 e 37, comma 7 del Codice dei Contratti Pubblici;
5. di essere: micro – piccola - media impresa in considerazione delle soglie relative a tale qualificazione contenute nella L. 180/ 20115.

La dichiarazione circa l'inesistenza delle condizioni di esclusione dell'art. 38, comma 1, lett. b) del Codice dei contratti, vanno rese individualmente anche dai seguenti soggetti, non firmatari dell'istanza di ammissione a gara:

- in caso di concorrente individuale = rappresentante legale e direttore tecnico;
- in caso di società in nome collettivo = soci e direttore tecnico;
- in caso di società in accomandita semplice = soci accomandatari e direttore tecnico;
- altri tipi di società = amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci.

Inoltre, la dichiarazione circa l'inesistenza delle condizioni di esclusione dell'art. 38, comma 1, lett. c) del Codice dei contratti, vanno rese individualmente anche dai seguenti soggetti, non firmatari dell'istanza di ammissione a gara:

- in caso di concorrente individuale = rappresentante legale e direttore tecnico;
- in caso di società in nome collettivo = soci e direttore tecnico;
- in caso di società in accomandita semplice = soci accomandatari e direttore tecnico;
- altri tipi di società = amministratori muniti di poteri di rappresentanza e direttore tecnico, socio unico persona fisica, ovvero socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci;
- qualora esistano: soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara. Per tali dichiarazioni, andrà utilizzato l'apposito modulo All. 1/BIS.

In caso di cessione di azienda o di ramo di azienda, incorporazione o fusione societaria sussiste in capo alla società cessionaria, incorporante, o risultante dalla fusione, l'onere di presentare, a pena d'esclusione, una apposita dichiarazione relativa al requisito di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del Codice dei Contratti anche con riferimento agli amministratori ed ai direttori tecnici che hanno operato presso la società cedente, incorporata o le società fuse nell'ultimo anno ovvero che sono cessati dalla relativa carica in detto periodo; ferma la possibilità di dimostrare la c.d. dissociazione. (Si veda in tal senso in giurisprudenza Cons. Stato Ad. Plen. 4 maggio 2012, n. 10).

Ai sensi dell'art. 38 comma 2 bis del D.Lgs. n. 13/2006 e s.m.i., la mancanza, l'incompletezza e ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e delle dichiarazioni sostitutive di cui all'art. 38, comma 2 dello stesso D. Lgs. obbliga il concorrente che vi ha dato causa al pagamento in favore della Stazione Appaltante, della sanzione pecuniaria dell'uno per mille del valore della gara il cui versamento è garantito dalla cauzione provvisoria. La Stazione Appaltante, in tal caso assegnerà al concorrente un termine non superiore a 10 giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. Nei casi di irregolarità non essenziali ovvero di mancanza o incompletezza di dichiarazioni non indispensabili, l'Amministrazione non ne chiede la regolarizzazione, né applica alcuna sanzione.

C.4) Capacità economico – finanziaria e tecnico-organizzativa:

- di essere in possesso dei requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico-professionale richiesti nel presente disciplinare, come dettagliati nell'All. 1 del Disciplinare.

C.5) Raggruppamenti temporanei di concorrenti, consorzi ordinari, GEIE (ulteriori dichiarazioni).

a) Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 del Codice Civile, costituito prima della gara, o da un GEIE, vanno rese le seguenti ulteriori dichiarazioni:

- per i raggruppamenti temporanei, a pena d'esclusione, dichiarazione resa sotto forma di "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, secondo le modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000, con la quale il legale rappresentante del concorrente mandatario (capogruppo) attesta che i concorrenti mandanti facenti parte del raggruppamento hanno conferito prima della presentazione dell'offerta, in favore della capogruppo, mandato collettivo speciale irrevocabile con rappresentanza, mediante scrittura privata autenticata ai sensi dell'art. 37, comma 15, del Codice dei Contratti. La relativa procura è conferita al legale rappresentante dell'operatore economico mandatario;
- per il consorzio ordinario di concorrenti o per il GEIE, nella dichiarazione devono essere riportati i dati dell'atto costitutivo del consorzio ordinario di concorrenti o del GEIE.

Inoltre si deve dichiarare:

- che nessun soggetto partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale;
- di impegnarsi a non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario o del GEIE e di impegnarsi a rispettare tutte le norme vigenti in materia.

b) Per il concorrente formato da un raggruppamento temporaneo o da un consorzio ordinario di cui all'art. 2602 del Codice Civile, non ancora costituito, o da un GEIE, congiuntamente all'All. 1 del Disciplinare vanno rese, le seguenti dichiarazioni sotto forma di "dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà", ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, secondo le modalità dell'art. 38 dello stesso D.P.R. n. 445/2000 con le quali il legale rappresentante di ogni soggetto concorrente che farà parte del raggruppamento o del consorzio ordinario o del GEIE si impegna, in caso di aggiudicazione della concessione, a:

- costituire un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE;
- conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ai sensi dell'art. 37, commi 14, 15 e 16, del Codice dei Contratti;
- rendere procura al legale rappresentante del soggetto mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti;
- uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di concorrenti o GEIE, ai sensi degli artt. 34 e 37 del D.Lgs. n. 163/2006;
- non modificare successivamente la composizione del raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE e a rispettare tutte le norme vigenti in materia.

La dichiarazione dovrà altresì specificare che nessun soggetto partecipa alla gara d'appalto in altra forma, neppure individuale.

In caso di RTI costituendo costituiscono cause di esclusione:

- mancata sottoscrizione dell'offerta da parte di tutti gli operatori economici;
- mancato impegno alla costituzione del raggruppamento, in caso di aggiudicazione della gara, mediante conferimento di mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno degli operatori stessi, già indicato in sede di offerta e qualificato come mandatario.

C.6) AVVALIMENTO (art. 49 del D.Lgs. 163/2006 e smi)

Qualora il concorrente sia in possesso solo parzialmente dei requisiti di ordine economico-finanziario e tecnico-organizzativo prescritti nel Disciplinare di gara, può integrarli avvalendosi dei requisiti di altro soggetto.

In tal caso occorre allegare, a pena d'esclusione:

- Dichiarazione (All. 2 del Disciplinare) resa dal legale rappresentante del soggetto concorrente (ausiliato), sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., verificabile ai sensi dell'art. 48 del D.Lgs. n. 163/2006, con la quale si attesta:

1. quali siano i requisiti di ordine speciale di cui il soggetto concorrente risulta carente e dei quali si avvale ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 163/2006 e smi;

2. le complete generalità del soggetto ausiliario ed i requisiti di ordine speciale da questi posseduti e messi a disposizione del soggetto concorrente ausiliato;

Oltre alle suddette dichiarazioni, dovrà essere allegato, a pena di esclusione, in originale o copia autentica, il contratto in virtù del quale l'Impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'affidamento. Dal contratto discendono i medesimi obblighi previsti dall'art. 49, comma 5, D.Lgs. n. 163/2006 in materia di normativa antimafia nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo del servizio posto a base di gara.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo, in luogo del contratto di avvalimento può essere presentata, da parte dell'Impresa ausiliata (All. 2 del Disciplinare) una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono, nei confronti del soggetto ausiliario, i medesimi obblighi previsti dall'art. 49, comma 5, D.Lgs. n. 163/2006 in materia di normativa antimafia per il concorrente in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

3. Dichiarazione (All. 3 del Disciplinare) resa dal legale rappresentante del soggetto ausiliario, sotto forma di dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà ai sensi dell'art. 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445 e s.m.i., con la quale attesta:

- le proprie generalità;
- il possesso dei requisiti di ordine generale prescritti dall'art. 38 del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163, s.m.i., nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto dell'avvalimento;
- di obbligarsi nei confronti del soggetto concorrente (ausiliato) e della Stazione Appaltante a fornire i propri requisiti di ordine speciale dei quali è carente il soggetto concorrente, nonché di mettere a disposizione le relative risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto e rendersi responsabile in solido nei confronti della Stazione Appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;
- che non partecipa a sua volta alla stessa gara né in forma singola, né in forma di raggruppamento o consorzio, né in qualità di ausiliario di altro concorrente.

Si rammenta che:

l'impresa ausiliaria dovrà generare il PASSOE ed inviarlo alla Stazione appaltante;

la dichiarazione di cui si tratta non può avere un contenuto formalmente riproduttivo della disposizione di legge, ma deve contenere la volontà seria dell'ausiliaria di mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse dei quali la ditta ausiliata è carente. (Cons. Stato 12 novembre 2013, n. 5384).

D) "PASSOE"

Si rammenta che il PassOE rappresenta lo strumento necessario per procedere alla verifica dei requisiti stessi da parte delle stazioni appaltanti/enti aggiudicatori. Resta fermo l'obbligo per l'operatore economico di presentare le autocertificazioni richieste dal presente disciplinare in ordine al possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di affidamento.

E) DICHIARAZIONI BANCARIE

Si veda l'art. 6 punto 8) del presente disciplinare.

F) CONTRIBUTO ALL'AUTORITA' PER LA VIGILANZA SUI CONTRATTI PUBBLICI.

Ai fini del versamento delle contribuzioni, i concorrenti dovranno attenersi alle istruzioni operative previste dalla deliberazione del 05.03.2014 e pubblicate sul sito ANAC al seguente indirizzo: <http://www.anticorruzione.it/riscossioni.html>

L'entità della contribuzione a favore dell'ANAC CIG N. **6182135B2E** - Importo impresa € 200,00; Si precisa che la stazione appaltante è tenuta (al fine di valutare una eventuale esclusione dalla gara) a controllare, tramite l'accesso al SIMOG, l'avvenuto pagamento del contributo all'Autorità, l'esattezza dell'importo e la rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta di versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

Nel caso di RTI costituita o non ancora costituita il versamento è unico ed è effettuato dalla capogruppo.

In caso di consorzio stabile, il versamento deve essere eseguito dal consorzio, quale unico soggetto interlocutore della stazione appaltante, anche qualora faccia eseguire le prestazioni tramite affidamento alle imprese consorziate. In caso di consorzio ordinario, si applica quanto previsto in caso di RTI.

G) CERTIFICAZIONI UNI EN ISO 9001:2008; UNI EN ISO 22000:2005; UNI EN ISO 14001:2004 BS OHSAS18001:2007. Si veda l'art. 6 punto 12 del presente disciplinare.

H) IL CAPITOLATO D'ONERI E RELATIVI ALLEGATI (Allegato A, Allegato B, Allegato C, Allegato D, Allegato 1), IL DISCIPLINARE DI GARA E COPIA DEGLI EVENTUALI CHIARIMENTI PUBBLICATI DALL'AMMINISTRAZIONE SUL PROPRIO SITO INTERNET;

I) ATTESTATO DI AVVENUTO SOPRALLUOGO.

L'Allegato 4 al presente Disciplinare andrà inserito, a pena esclusione, nella busta "A", debitamente compilato in occasione del sopralluogo e vistato dall'Amministrazione nelle modalità previste dall'art. 2 del presente disciplinare.

L) MODELLO GAP.

Dovrà essere prodotto, debitamente compilato e corredato di timbro dell'impresa e firma del legale rappresentante.

In caso di partecipazione dal parte di RTI/ConSORZI, lo stesso dovrà essere compilato e sottoscritto da tutti i legali rappresentanti delle imprese associate/consorziate incaricate dell'esecuzione della prestazione.

ART. 10 CONTENUTO DELLA BUSTA "B" – OFFERTA TECNICA

LA BUSTA "B" dovrà contenere al suo interno, a pena d'esclusione, la seguente documentazione:

1. L'All. 5 del presente Disciplinare (scheda per l'offerta tecnica) con i relativi allegati;

2. Una Relazione tecnica:

composta da paragrafi riferiti specificatamente ai singoli elementi di valutazione (criteri e sub-criteri):

criterio C (sottocriteri C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4),

criterio D (sottocriteri D.1.1, D.1.2, D.1.3),

criterio E (sottocriteri E.1.1, E.1.2, E.1.3)

esposti nell'art. 13 del presente Disciplinare i quali a loro volta dovranno costituire la titolazione dell'indice della stessa.

La Relazione Tecnica dovrà necessariamente contenere tutti gli elementi da cui desumere la valutazione dell'offerta.

La suddetta Relazione Tecnica:

- dovrà essere presentata su fogli singoli di formato A4, non in bollo, con una numerazione progressiva ed univoca delle pagine;

- dovrà essere contenuta entro le 15 (quindici) facciate inclusi eventuali elaborati grafici (il medesimo numero di pagine dovrà essere rispettato anche in caso di produzione della relazione tecnica stampata fronte/retro);

- dovrà essere redatta in carattere Times di dimensione 12 (dodici) e interlinea singola.

3. Cronoprogramma: deve essere riportato nel dettaglio per singole attività corrispondenti ai criteri sopra indicati e tempi inizio e fine relativo allo svolgimento delle singole lavorazioni.

Le modalità con le quali la Commissione attribuirà il punteggio all'offerta tecnica ed economica è indicata nel successivo art. 13.

L'offerta tecnica (All. 5 e relativi allegati + Relazione tecnica), dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del Codice dei Contratti ovvero dal legale rappresentante/procuratore in caso di ATI o Consorzio già costituito, ovvero ancora nel caso di RTI o Consorzio ordinario da costituire, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti/procuratori delle imprese costituenti il futuro raggruppamento temporaneo o consorzio.

Nella Busta "B" relativamente all'All. 5 del presente Disciplinare, il concorrente dovrà inserire necessariamente i seguenti allegati:

- a) scheda tecnica n. 1 con allegate idonee certificazioni attestanti la produzione biologica relativa ai prodotti offerti;
- b) scheda tecnica n. 2 - contenente la fonte di approvvigionamento marchi e denominazioni con allegate idonee certificazioni;
- c) scheda tecnica n. 3 contenente marchi e denominazioni;
- d) scheda tecnica n. 4 contenente marchi e denominazioni;
- e) scheda tecnica n. 5 contenente elenco produttori con i quali l'impresa si impegna ad instaurare contratti;

- le certificazioni allegate alle schede tecniche n. 1 – 5 dovranno indicare la fonte di provenienza e dovranno essere di recente datazione (se possibile ultimi 5 anni);
 - per marchio si intende il simbolo destinato a distinguere i prodotti di una data impresa;
 - per denominazioni, nei casi in questione, identificate negli acronimi DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione geografica protetta), ci si riferisce a certificazioni di tutela giuridica delle denominazioni che vengono attribuite dall'Unione Europea a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche organolettiche sono riconducibili essenzialmente o esclusivamente a quella regione o a quel luogo geografico;
- f) schede tecniche relative al criterio di valutazione C (sottocriteri C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4),
 - g) schede tecniche relative al criterio D (sottocriteri D.1.1, D.1.2, D.1.3),
 - h) schede tecniche relative al criterio E (sottocriteri E.1.1, E.1.2, E.1.3).

Le ditte dovranno allegare ogni altra documentazione dettagliata per tipologia, ma connessa ai criteri della Relazione tecnica:

- criterio C (sottocriteri C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4),
- criterio D (sottocriteri D.1.1, D.1.2, D.1.3),
- criterio E (sottocriteri E.1.1, E.1.2, E.1.3)

utile alla Commissione per la valutazione dell'offerta tecnica.

La regola della separazione fisica dell'offerta economica dall'offerta tecnica costituisce un principio di derivazione giurisprudenziale oramai consolidato, che garantisce un ordinato svolgimento della gara ed impone, al contempo, di compiere le verifiche documentali e gli apprezzamenti tecnici in una fase antecedente a quella in cui si conoscerà l'ammontare delle offerte economiche (cfr. Cons. St., sez. VI, n.1935/2001; Cons. St., sez. V, n. 196/2007; T.A.R. Lombardia, Brescia, n. 555/2005; AVCP del. n. 31/2009).

In conformità a tale orientamento, al fine di far prevalere i principi di trasparenza, imparzialità e segretezza delle offerte, non è consentito, a pena d'esclusione, l'inserimento di elementi concernenti il prezzo in documenti non contenuti nella busta dedicata all'offerta economica. Pertanto non dovranno essere indicati gli impegni economici da sostenere per le offerte migliorative.

ART. 11 CONTENUTO DELLA BUSTA "C" – OFFERTA ECONOMICA

La Busta "C" dovrà contenere al suo interno l'Offerta economica, predisposta secondo l'Allegato 6 del presente Disciplinare e dovrà riportare, a pena d'esclusione tutti gli elementi in esso indicati:

- a) l'importo di ribasso percentuale unico e incondizionato sul prezzo del pasto intero posto a base di gara, pari ad € 6,00 IVA esclusa e il corrispondente valore in euro del costo pasto intero;

- b) l'importo di rialzo percentuale sul corrispettivo per lo svolgimento di attività commerciale sull'importo minimo annuo di € 70.000,00 IVA esclusa e il corrispondente valore in euro;
- c) gli oneri della sicurezza aziendali ai sensi dell'art. 87, comma 4 del Codice dei Contratti (Si veda sull'obbligatorietà dell'indicazione dei costi per la sicurezza nell'offerta economica Cons. Stato n. 4999 del 2012; Cons. Stato n. 1172 del 2012 e Cons. Stato n. 4849 del 2010).

Il punteggio relativo all'offerta economica verrà attribuito con le modalità di cui all'art. 13 del presente Disciplinare mediante il ribasso unico e incondizionato relativamente al pasto intero.

Alla ditta verrà riconosciuto per un pasto ridotto il 80% del prezzo del pasto intero e per un pasto mini il 60% del prezzo del pasto intero

L'offerta economica, a pena di esclusione, dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del Codice dei Contratti ovvero dal legale rappresentante/procuratore in caso di ATI o Consorzio già costituito, ovvero ancora nel caso di RTI o Consorzio ordinario da costituire, deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti/procuratori delle imprese costituenti il futuro raggruppamento temporaneo o consorzio.

L'offerta economica dovrà rimanere fissa ed invariabile a tutti gli effetti per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

Tutti gli importi di cui alla presente offerta dovranno essere espressi sia in cifre che in lettere.

In caso di discordanza tra il ribasso indicato e il prezzo indicato prevarrà il ribasso.

In caso di discordanza tra il ribasso indicato e il ribasso indicato in lettere prevarrà quest'ultimo.

L'offerta non potrà essere condizionata, parziale o in aumento.

Si procederà ugualmente all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta.

N.B. Saranno presi in considerazione ribassi espressi (rispetto alla base d'asta relativi al pasto completo) con il limite di 2 cifre decimali dopo la virgola; pertanto nell'ipotesi in cui i concorrenti disattendano tale regola e presentino un'offerta con 3 o più cifre decimali, non si procederà ad alcun arrotondamento venendo, quindi, prese in considerazione solo le prime due cifre decimali.

ART. 12 PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

La gara verrà aggiudicata, anche in presenza di una sola offerta formalmente valida purché ritenuta conveniente e congrua da parte dell'Amministrazione ai sensi dell'art. 86, comma 3 del D. Lgs. n. 163/2006 e s.m.i, mediante procedura aperta, ai sensi degli artt. 54 e 55 del Codice dei contratti pubblici con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi degli artt. 81, comma 1, e 83, comma 1, del Codice dei contratti e della L.R. 18 giugno 2008 n. 7, art. 8, comma 6, secondo gli elementi di valutazione e le modalità di seguito indicate:

Elementi di valutazione	Punteggio massimo
Offerta tecnica	60
Offerta economica	40
TOTALE	100

La valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa sarà effettuata secondo i criteri indicati nel successivo art. 14 del presente Disciplinare. Il punteggio complessivo sarà dato dalla somma tra il punteggio conseguito per l'offerta tecnica ed il punteggio conseguito per l'offerta economica.

Saranno esclusi dalla gara i concorrenti che presentino offerte nelle quali fossero sollevate eccezioni e/o riserve di qualsiasi natura alle condizioni specificate nel Capitolato d'Oneri, ovvero che siano sottoposte a condizione e/o che sostituiscano, modifichino e/o integrino le predette condizioni dell'appalto nonché offerte incomplete e/o parziali.

Le modalità di partecipazione alla seduta pubblica sono indicate al successivo art. 13.

ESU di Verona si riserva il diritto di non aggiudicare la gara qualora le offerte venissero considerate non conformi al principio di congruità, non confacenti alle proprie esigenze di bilancio e/o per sopravvenute ragioni di carattere pubblico.

Invece si procederà ugualmente all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta.

In caso di parità di punteggio delle offerte, risultate economicamente più convenienti, sarà privilegiata la percentuale più alta di ribasso dell'offerta economica (prezzo). In caso di ulteriore parità si procederà direttamente in seduta pubblica, mediante sorteggio (ex art. 77 R.D. 827/1924). L'aggiudicazione definitiva dell'appalto e la conseguente stipula del contratto avverranno successivamente alle necessarie verifiche nonché agli altri adempimenti cui è tenuta l'Amministrazione, nel rispetto dei termini indicati nell'art. 11 del Codice dei Contratti Pubblici.

Resta inteso che le offerte inviate non vincoleranno in alcun modo ESU né all'aggiudicazione né alla stipulazione del contratto, mentre le società partecipanti sono vincolate fin dal momento della presentazione dell'offerta per un periodo pari a 180 giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

In ogni caso la partecipazione alla procedura aperta di cui al presente disciplinare comporta la piena ed incondizionata accettazione di tutte le condizioni e le clausole contenute nella documentazione di gara.

ART. 13 SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

Le varie fasi procedurali della gara verranno effettuate e gestite da un'apposita Commissione, nominata in analogia alle disposizioni previste dall'art. 84 del Codice dei Contratti Pubblici. La Commissione, in conformità alle disposizioni contenute negli atti di gara e nei documenti di riferimento, esaminerà tutta la documentazione pervenuta, valuterà le offerte e provvederà ad effettuare la conseguente aggiudicazione provvisoria.

Prima fase

L'apertura della busta "A", avverrà, in seduta pubblica presso la sede amministrativa di ESU di Verona Via dell'Artigliere n. 9 37129 Verona. Le sedute aperte al pubblico o le altre comunicazioni verranno comunicate ai concorrenti mediante fax o PEC.

A tale seduta della Commissione, nonché alle successive sedute aperte al pubblico, in qualsiasi forma partecipino, potrà assistere un incaricato di ciascun concorrente e qualora diverso dal legale rappresentante, dovrà essere munito di delega con allegata fotocopia di un documento di identificazione con fotografia del Legale Rappresentante della società di riferimento.

In detta seduta la Commissione, in conformità con le disposizioni di cui al presente Disciplinare, procederà ai seguenti adempimenti:

- verifica della regolarità dei plichi pervenuti;
- apertura dei plichi principali ed esame volto a verificare che al loro interno siano presenti le buste "A", "B" e "C";
- apertura della sola busta "A" ed esame volto alla verifica della documentazione in essa contenuta sia per i singoli operatori economici che per i raggruppamenti e i consorzi.

La commissione giudicatrice procede, nella stessa seduta, o in successive sedute pubbliche, ad una verifica circa il possesso dei requisiti generali dei concorrenti, sulla base delle dichiarazioni da essi presentate, secondo le modalità sotto indicate e procede all'eventuale esclusione dalla gara dei concorrenti non in possesso dei suddetti requisiti.

- nella stessa seduta o nell'eventuale successiva seduta pubblica, la commissione giudicatrice procederà in analogia con l'art. 48, comma 1 del Codice dei Contratti al sorteggio pubblico di almeno il 10% dei concorrenti da sottoporre a verifica del possesso dei requisiti speciali e procede all'eventuale esclusione dalla gara dei concorrenti non in possesso dei suddetti requisiti.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene, ai sensi dell'art.6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo, Autorità) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii., fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCpass.

In caso di necessità di integrazione di documenti e/o richiesta di chiarimenti la Stazione Appaltante effettua una nuova istanza all'operatore Economico tramite sistema, AVCpass, il quale renderà disponibile i documenti richiesti.

I requisiti speciali di partecipazione dovranno essere comprovati attraverso la seguente documentazione:

1. copia, dichiarata conforme all'originale ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 e smi, dei contratti e delle relative fatture emesse nel settore oggetto della gara relativi al periodo 2011 – 2012 - 2013;

Qualora la concorrente sia una micro/piccola/media impresa così come dichiarato nell'All. 1 del presente Disciplinare, la stessa sarà esonerata dalla comprova dei requisiti di capacità economica-finanziaria e tecnico-organizzativa (Si veda in tal senso in giurisprudenza TAR Roma 17 settembre 2013, n. 8314).

Qualora tali prove non vengano fornite ovvero non vengano confermate le dichiarazioni contenute nella domanda di partecipazione e/o nella apposita dichiarazione, la Commissione procederà agli ulteriori adempimenti di cui all'art. 48 del Codice dei Contratti Pubblici.

Seconda fase

Nella stessa seduta, o in successive sedute pubbliche la Commissione procederà ai seguenti adempimenti:

- elencazione degli operatori economici ammessi;
- apertura della busta "B" ed esame volto soltanto alla verifica dei documenti in essa contenuti dando lettura del solo titolo degli atti rinvenuti. La Commissione, successivamente in seduta riservata valuterà nel merito le offerte tecniche ai fini dell'attribuzione dei punteggi.

Terza fase

Successivamente, terminato l'esame delle offerte tecniche, sarà fissata un'apposita seduta pubblica per dare lettura dei punteggi attribuiti alle offerte tecniche e per procedere all'apertura delle buste "C" ed alla lettura del ribasso percentuale unico ed incondizionato offerto sul prezzo del pasto intero posto a base di gara e del punteggio attribuito in base alla formula prevista dal presente disciplinare relativa alla valutazione dell'offerta economica.

Qualora la Commissione di gara accerti, sulla base di univoci elementi, che vi siano offerte imputabili ad un unico centro decisionale, procederà ed escludere i concorrenti che le hanno presentate.

Quindi la Commissione procederà, in seduta riservata, all'esame delle offerte economiche presentate ed alla verifica dell'esistenza di eventuali offerte anormalmente basse.

Infine, la Commissione procederà alla formulazione della graduatoria sommando i punteggi conseguiti per l'offerta tecnica e per quella economica ed alla formalizzazione della conseguente aggiudicazione provvisoria.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA (elementi di natura qualitativa)

L'attribuzione del punteggio tecnico, avverrà in base ai seguenti criteri:

CRITERI TECNICI

Punteggio massimo

- | | |
|--|----------|
| A. Offerta migliorativa relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati di qualità più elevata rispetto a quelli proposti da capitolato | punti 10 |
| B. Contributo per il minor impatto ambientale/Provenienza locale dei prodotti | punti 10 |
| C. Modalità di gestione e organizzazione del servizio | punti 20 |
| D. Investimenti in ingresso | punti 10 |
| E. Investimenti anni successivi | punti 10 |

Con riferimento a ciascun singolo criterio tecnico, le offerte ammesse verranno valutate sulla base dei criteri e/o sottocriteri che seguono:

		Punteggio D	Punteggio T
	CRITERIO A		
	Offerta migliorativa relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati di qualità più elevata rispetto a quelli proposti da capitolato		Max 10
Sottocriteri			
A1.	Prodotti di origine biologica (riferimento scheda tecnica n. 1)		
A1.1	Pomodori pelati e/o "passata" (utilizzo esclusivo):		0,5
A1.2	Yogurt (utilizzo esclusivo)		0,5
A1.3	Farine (utilizzo esclusivo):		0,5
A1.4	Uova identificate con il codice "0" (utilizzo esclusivo):		0,5

A2.	Carni fresche italiane (riferimento scheda tecnica n. 2)		
A2.1.	Utilizzo esclusivo di carni italiane bovine, suine, ovine e pollame		2
A3.	Prodotti DOP N.B.: I punti potranno essere assegnati solo per le frequenze indicate; non verranno assegnati punteggi frazionati per frequenze inferiori e non verranno attribuiti punteggi superiori per frequenze maggiori. (riferimento scheda tecnica n. 3)		
A3.1	Grana Padano (frequenza giornaliera sia nei condimenti sia nei piatti freddi)		1
A3.2	Mozzarella di bufala campana (con frequenza di 1 volta a settimana)		0,5
A3.3	Pecorino sardo (con frequenza di 1 volta a settimana)		0,5
A4.	Prodotti IGP N.B.: I punti potranno essere assegnati solo per le frequenze indicate; non verranno assegnati punteggi frazionati per frequenze inferiori e non verranno attribuiti punteggi superiori per frequenze maggiori. (riferimento scheda tecnica n. 4)		
A.4.1	Pomodoro di Pachino (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)		1
A.4.2	Arancia Rossa di Sicilia (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)		0,5
A.4.3	Kiwi di Verona (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)		0,5
A.4.4	Speck dell'Alto Adige (con frequenza di 1 volta a settimana)		1
A.4.5	Bresaola della Valtellina (con frequenza di 1 volta a settimana)		1
	CRITERIO B Contributo per il minor impatto ambientale/Provenienza locale dei prodotti		Max 10
Sottocriteri			
B1.	Prodotti filiera corta del Veneto (cd. Km 0) (riferimento scheda tecnica n. 5)		
B.1.1	Verdure fresche di stagione (utilizzo esclusivo)		2
B.1.2	Frutta di stagione (utilizzo esclusivo)		1
B.1.3	Bocconcini di mozzarella vaccina (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 2 dell'elemento A3)		1
B.1.4	Formaggi freschi e stagionati (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato i punti 3. dell'elemento A3)		1
B.1.5	Ricotta fresca (con frequenza di 1 volta a settimana o nei condimenti o nei piatti freddi)		1
B.1.6	Salumi prodotti con suini italiani (utilizzo esclusivo)		1
B.1.7	Olio extravergine di olive italiane (utilizzo esclusivo)		2
B.1.8	Legumi (utilizzo esclusivo)		1
	CRITERIO C Modalità di gestione e organizzazione del servizio	Max 20	
Sottocriteri			
C.1.1	Migliorie per la riduzione dei tempi di attesa degli utenti e per la semplificazione e l'ottimizzazione dei percorsi in genere	8	
C.1.2	Organizzazione della distribuzione	4	
C.1.3	Organizzazione degli spazi	4	
C.1.4	Gestione del personale	4	
	CRITERIO D Investimenti in ingresso	Max 10	
Sottocriteri			
D.1.1.	Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei macchinari presenti nella struttura necessari al miglioramento qualitativo e all'efficientamento complessivo del servizio erogato	4	
D.1.2.	Investimenti per le migliorie, l'efficienza della struttura, e degli impianti ed il comfort ambientale	3	

D.1.3	Investimenti di carattere strutturale per il risanamento/miglioramento igienico-ambientale dei locali, dei servizi e degli spogliatoi	3	
	CRITERIO E Investimenti anni successivi	Max 10	
Sottocriteri			
E.1.1.	Investimenti per la sostituzione e/o il potenziamento dei macchinari presenti nella struttura necessari al miglioramento qualitativo e all'efficientamento complessivo del servizio erogato	4	
E.1.2.	Investimenti per le migliorie, l'efficienza della struttura, e degli impianti ed il comfort ambientale	3	
E.1.3	Investimenti di carattere strutturale per il risanamento/miglioramento igienico-ambientale dei locali, dei servizi e degli spogliatoi	3	

Soglia di sbarramento

Ai sensi dell'articolo 83, comma 2, del Codice, saranno esclusi dalla gara e, pertanto, non si procederà alla apertura della loro offerta economica, i concorrenti i cui punti attribuiti dalla commissione giudicatrice in relazione al criterio di valutazione di natura qualitativa non siano superiori a punti 30. (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 4 del 10 ottobre 2012 – par.10.2).

Con riguardo ai punteggi specificati nelle tabelle sopraindicate, si precisa che:

nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i “Punteggi tabellari”

- criterio A, sottocriteri A.1. (A.1.1.,A.1.2,A.1.3, A.1.3), sottocriterio A.2 (A.2.1), sottocriterio A.3 (A.3.1,A.3.2,A.3.3), sottocriterio A.4 (A.4.1, A.4.2, A.4.3, A.4.4., A.4.5),
- criterio B, sottocriterio B.1 (B.1.1, B.1.2, B.1.3, B.1.4, B.1.5, B.1.6, B.1.7, B.1.8),

vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti in ragione dell'opzione prescelta dal concorrente e specificata nella compilazione dell'All. 5 del presente Disciplinare.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i “Punteggi discrezionali”:

- criterio C (sottocriteri C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4),
- criterio D (sottocriteri D.1.1, D.1.2, D.1.3),
- criterio E (sottocriteri E.1.1, E.1.2, E.1.3)

vale a dire i punteggi che saranno attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità tecnica spettante alla Commissione giudicatrice.

Nel caso di “Punti tabellari”:

criterio A, sottocriteri A.1. (A.1.1., A.1.2, A.1.3), sottocriterio A.2 (A.2.1), sottocriterio A.3 (A.3.1, A.3.2, A.3.3), sottocriterio A.4 (A.4.1, A.4.2, A.4.3, A.4.4., A.4.5),
criterio B, sottocriterio B.1 (B.1.1, B.1.2, B.1.3, B.1.4, B.1.5, B.1.6, B.1.7, B.1.8),

i punteggi sono predeterminati in relazione alle opzioni di scelta offerte dal concorrente, secondo quanto indicato nell'All. 5 e nel presente disciplinare di gara.

Nel caso di “Punteggi discrezionali”:

- criterio C (sottocriteri C.1.1, C.1.2, C.1.3, C.1.4),
- criterio D (sottocriteri D.1.1, D.1.2, D.1.3),
- criterio E (sottocriteri E.1.1, E.1.2, E.1.3)

sono stati previsti sette giudizi da attribuire alle singole voci oggetto di valutazione.

Ad ognuno di detti giudizi corrisponde l'assegnazione alla singola voce di un punteggio corrispondente alla relativa percentuale dei punti massimi per la stessa voce previsti e segnatamente:

Eccellente

Ottimo

Più che adeguato

Adeguato

Parzialmente adeguato

Scarso

Inadeguato

A questi giudizi corrispondono rispettivamente le seguenti percentuali (%) dei punti da assegnare alle singole voci:

Eccellente 100%

Ottimo 80%

Più che adeguato 60%

Adeguito 50%

Parzialmente adeguato 40%

Scarso 20%

Inadeguato 0%.

Per la valutazione del criterio A, sottocriteri A.1. (A.1.1.,A.1.2,A.1.3, A.1.3), sottocriterio A.2 (A.2.1), sottocriterio A.3 (A.3.1,A.3.2,A.3.3), sottocriterio A.4 (A.4.1, A.4.2, A.4.3, A.4.4., A.4.5), criterio B, sottocriterio B.1 (B.1.1,B.1.2,B.1.3,B.1.4,B.1.5,B.1.6,B.1.7,B.1.8), l'assenza nella Busta B delle schede tecniche stabilite nel presente Disciplinare, comporterà l'attribuzione di punti 0.

VALUTAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA (elementi di natura quantitativa)

Il punteggio massimo attribuibile all'offerta economica è pari a 40 punti.

La valutazione degli importi offerti sarà calcolata in base alla seguente formula:

$$\left[\left(\frac{CPBA}{CPO} \cdot 0,95 \right) + \left(\frac{ROAC}{RMAC} \cdot 0,05 \right) \right] \cdot \frac{(CPBA \cdot PTA) - RMAC}{(CPO \cdot PTA) - ROAC} = VA$$

Dove:

CPBA = Costo Pasto a Base d'Asta = € 6,00

RMAC = Ricavo Minimo Attività Commerciale = € 70.000,00

PTA = Pasti Teorici Annui = 250.000

0,95 = peso assegnato al costo pasto

0,05 = peso assegnato al ricavo commerciale

CPO = Costo Pasto Offerto (offerta a ribasso) da parte del singolo offerente

ROAC = Ricavo Offerto Attività Commerciale (offerta a rialzo) da parte del singolo offerente

VA = Valutazione Offerta (arrotondamento alla 6^ cifra decimale)

esempio di calcolo:

$$\left[\left(\frac{6,00}{CPO} \cdot 0,95 \right) + \left(\frac{70.000}{70.000} \cdot 0,05 \right) \right] \cdot \frac{(6,00 \cdot 250.000) - 70.000}{(CPO \cdot 250.000) - ROAC} = VA$$

Il punteggio economico (PE) assegnato a ciascuna offerta sarà calcolato sulla base della seguente formula:

$$\frac{(VA_{off} \cdot 40)}{VA_{MAX}} = PE$$

Dove:

VA_{off} = Valore Offerta del concorrente in esame

VA_{MAX} = Valore Offerta con l'indice più alto (offerta migliore)

PE = Punteggio Economico assegnato (arrotondamento alla 2^ cifra decimale)

N.B. Il prezzo offerto non potrà essere uguale o superiore, pena l'esclusione, al prezzo posto a base asta.

ART. 14 OFFERTE ANORMALMENTE BASSE

La valutazione della congruità dell'offerta sarà effettuata dalla Commissione di gara per quelle offerte in cui sia i punti relativi al prezzo, sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione, siano entrambe pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti (art. 86, comma 2 del Codice dei Contratti Pubblici).

In ogni caso la Commissione di gara può valutare la congruità di ogni altra offerta che, in base ad elementi specifici, appaia anormalmente bassa (art. 86, comma 3 del Codice dei Contratti Pubblici). Ai sensi dell'art. 88, comma 7 del Codice dei contratti, verrà sottoposta a verifica la prima migliore offerta, se la stessa appaia anormalmente bassa e, se la Commissione la ritiene anomala, procederà nella stessa maniera progressivamente nei confronti delle successive migliori offerte, fino ad individuare la migliore offerta non anomala.

In alternativa la Commissione potrà procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte, non oltre la quinta, fermo restando quanto previsto ai commi da 1 a 5 dell'art. 88 del Codice dei contratti.

N.B. Il concorrente non potrà offrire, a pena l'esclusione, un prezzo più alto derivante da un rialzo percentuale o offrire l'identico prezzo fissato dall'Amministrazione.

ART. 15 ADEMPIMENTI CONNESSI ALL'AGGIUDICAZIONE ED ALLA STIPULA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione, una volta disposta l'aggiudicazione definitiva, procede alla verifica del possesso dei requisiti per la partecipazione alla procedura di gara indicati dagli artt. 38 e 48, comma 2 del Codice dei Contratti.

A tal proposito, in analogia con l'art. 48, comma 2 del Codice dei contratti, saranno sottoposti a verifica con le modalità sotto indicate, l'aggiudicatario e il concorrente che segue in graduatoria qualora gli stessi non siano compresi fra i concorrenti già precedentemente sorteggiati ai sensi dell'art. 48, comma 1 del Codice dei Contratti.

La verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico finanziario avviene, ai sensi dell'art.6-bis del Codice, attraverso l'utilizzo del sistema AVCpass, reso disponibile dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (nel prosieguo, Autorità) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012 e ss.mm.ii., fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del citato art. 6-bis. Pertanto, tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono, obbligatoriamente, registrarsi al sistema AVCpass.

I requisiti speciali di partecipazione dovranno essere comprovati attraverso la seguente documentazione:

1. copia, dichiarata conforme all'originale ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445 e smi, dei contratti e delle relative fatture emesse nel settore oggetto della gara relativi al periodo 2011 – 2012- 2013;

Nell'ipotesi che l'affidamento non possa essere aggiudicato a favore del concorrente collocato al primo posto della graduatoria, lo stesso verrà aggiudicato al concorrente secondo classificato. In caso di ulteriore impossibilità, l'affidamento sarà aggiudicato al concorrente/i successivamente collocato/i nella graduatoria finale.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata alla presentazione della seguente ulteriore documentazione:

- garanzia fideiussoria, ai sensi e con le modalità indicate dall'art. 113, comma 1, del D.Lgs.163/06 ridotta del 50% essendo prevista la certificazione EN ISO 9001, quale requisito di partecipazione alla gara. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa – che dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art.1957, comma 2, del Codice Civile, e la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta della stazione appaltante sarà svincolata a seguito della piena ed esatta esecuzione del contratto;
- polizze assicurative previste nell'art. 48 del Capitolato d'oneri;
- comunicazione prevista dall'art. 3, comma 7 della L. 13 agosto 2010, n. 136;
- modello GAP qualora siano intervenute modifiche rispetto a quello prodotto in sede di gara;
- modello dichiarazione sostitutiva iscrizione CCIAA (inviati al momento opportuno dalla Stazione appaltante);

- modello autocertificazione comunicazione antimafia (inviato al momento opportuno dalla Stazione appaltante);

- ulteriore documentazione e/o polizza richiesta dalla Stazione appaltante.

L'Amministrazione provvederà alla verifica, ai sensi dell'art. 16 bis introdotto dalla Legge n. 2/2009 di conversione del D. L. n. 185/2008, della posizione contributiva e previdenziale dell'appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

L'aggiudicatario dell'appalto dovrà presentarsi alla data che sarà fissata da questa Amministrazione, per la stipulazione del contratto; in mancanza di presentazione nei termini stabiliti, salvo i casi di gravi impedimenti motivati e comprovati, si procederà all'incameramento della cauzione provvisoria. In tal caso è facoltà dell'Amministrazione medesima aggiudicare l'appalto all'impresa che risulti successivamente classificata nella graduatoria delle offerte.

Sono a carico dell'aggiudicatario le spese contrattuali nonché gli oneri fiscali.

ART. 16 TUTELA DELLA PRIVACY

Ai sensi del D. Lgs. n. 196/2003 e s.m.i. s'informa che il titolare dei dati rilasciati per la partecipazione alla presente gara è ESU di Verona.

Nella procedura di gara, saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite nel rispetto del Decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e successive modifiche.

I dati forniti dalle imprese partecipanti saranno utilizzati per le finalità connesse alla presente gara e per l'eventuale stipula e gestione del contratto.

In ogni caso l'accesso ai documenti contenenti le offerte dei concorrenti sarà consentito solo dopo l'approvazione dell'aggiudicazione (aggiudicazione definitiva).

ART. 17 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Relativamente alle clausole di esclusione, si rinvia a quanto previsto dalla Determinazione n. 4 del 10 ottobre 2012 dell'AVCP.

Timbro e firma per accettazione

ALLEGATI: Allegato 1 e 1 bis busta A (Consorti e GEIE);

Allegato 1 e 1 bis busta A (impresa singola/società);

Allegato 1 e 1 bis busta A (Consorzio di cooperative/Consorzio stabile);

Allegato 1 e 1 bis busta A (per raggruppamento temporaneo d'impresa R.T.I.);

Allegato 2 busta A;

Allegato 3 busta A;

Allegato 4 busta A;

Modello GAP busta A;

Allegato 5 busta B;

Allegato 6 busta C.

ALLEGATO 1 e 1 BIS – BUSTA A**PER CONSORZI D'IMPRESE/GEIE****DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

Presentata dal Consorzio d'Impresa _____

Costituito dalle seguenti società:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

5. _____

lo sottoscritto _____ nato a _____

_____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società

lo sottoscritto _____ nato a _____

_____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società

lo sottoscritto _____ nato a _____

_____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società

lo sottoscritto _____ nato a _____

_____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società

lo sottoscritto _____ nato a _____

_____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della società

CHIEDONO

di partecipare alla gara di cui all'oggetto e dichiarano congiuntamente di partecipare alla gara in oggetto come segue:

Denominazione ditta		% esecuzione dei servizi ai sensi dell'art. 37, comma 4 del Codice dei Contratti Pubblici
Esecutrice 1		
Esecutrice 2		
Esecutrice 3		
Esecutrice 4		
Esecutrice 5		
% totale esecuzione attività		100,00%

Società

Legale Rappresentante

Timbro e Firma

N.B. La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria in analogia con l'art. 275, comma 2 del DPR 207/2010 e smi.

N.B. I Consorzi ordinari dovranno indicare, a pena d'esclusione, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati ai sensi dell'art. 34, comma 4 del Codice dei contratti .

N.B Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità dei soggetti firmatari in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto);

N.B Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e firma del dichiarante.

N.B. Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

ALLEGATO 1 e 1 BIS – BUSTA A

**Modulo per Dichiarazioni requisiti di idoneità morale da compilarsi solo da parte del
Consorzio d'impresa/GEIE**

Io sottoscritto _____ nato
a _____ il _____
in qualità di (carica sociale) _____ del
Consorzio _____
sede legale _____ sede
operativa _____
n. telefono _____ n. fax _____
pec _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n.445

DICHIARA

che i fatti, stati e qualità riportati nei successivi paragrafi corrispondono a verità,

**A) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI (art. 46, D.P.R. 28/12/2000 n. 445)
attestanti:**

1.A) Dati anagrafici e di residenza del titolare/rappresentante legale (impresa individuale), dei soci (per le società in nome collettivo), dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del socio unico persona fisica, del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1. B) DIRETTORI TECNICI (nominativi, dati anagrafici, residenza, durata dell'incarico)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1.C) PROCURATORI (nominativi, dati anagrafici, residenza, ed estremi della Procura Generale/Speciale)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

1.D) Dati anagrafici e di residenza dei direttori tecnici, soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), amministratori muniti di poteri di

rappresentanza o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio), cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (art. 38 comma 1, lettera c) del D. Lgs. 163/2006) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa data di cessazione dall'incarico)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

2) ☐ che la società risulta iscritta nel registro della CCIAA di _____ al n. _____ in data _____ ovvero di analogo registro di altro Stato aderente all'U.E. e che esercita **la seguente attività:** _____

OVVERO

☐ che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla CCIAA;

3) ☐ di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del r.d. 16 marzo 1942, n. 267, e che non sussistono procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

☐ di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186- *bis* del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____ del --/--/---: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese ed allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186-*bis*;

4) ☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato/decreto penale di condanna divenuto irrevocabile/sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/181.

OVVERO

☐ di avere subito condanne relativamente a:

_____ ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____ nell'anno _____ e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro)

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

☐ che "per quanto a propria conoscenza" nei confronti dei soggetti di cui al punto 1.D) non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/181.

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5). In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

OVVERO

☐ che il soggetto _____ cessato
nell'anno _____ per quanto a propria conoscenza" ha subito condanne relativamente
a: _____

_____ ai sensi dell'art. _____ del C.P.P
_____ nell'anno _____
_____ e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro).

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5). In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

5) l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del Decreto Legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del Decreto Legislativo n. 159 del 2011;

6) di non incorrere nel divieto di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter del Codice dei Contratti;

7) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico; indicare l'Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate a cui rivolgersi ai fini della verifica:

UFFICIO	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	MAIL	

8) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico. Dichiarare inoltre i seguenti riferimenti INPS e INAIL, numero dipendenti e CCNL applicato:

INPS

UFFICIO / SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
MAIL	TEL.	Matricola Azienda	

INAIL

UFFICIO / SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	P.A.T.	
MAIL	Numero dipendenti dell' impresa	CCNL applicato	

9) nel caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle black list di cui al Decreto del Ministero delle finanze del 4 maggio 1999 e al Decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001:

☐ di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010;

10) DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI (Legge 12/3/1999 n.68)

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili poiché:

☐ ha ottemperato al disposto della L. 68/99 art. 17 in quanto con organico oltre i 35 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

☐ non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla L. 68/99 in quanto con organico fino a 15 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000.

UFFICIO PROVINCIALE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	MAIL	

11) DISCIPLINA DELL'EMERSIONE PROGRESSIVA (Legge 18/10/2001 n. 383)

☐ di **non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266.

☐ di **essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266 **ma che il periodo di emersione si è concluso.**

12) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera lett. c) del D.Lgs. n. 231/2001 e s.m.i o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. n. 81 del 2008.

B) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI ATTO DI NOTORIETA' (art. 47, D.P.R. 28/12/2000 n. 445) comprovanti:

1) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante; o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione Appaltante;

2) che nei propri confronti non risulta iscrizione al casellario informatico dell'AVCP ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1-ter dell'art. 38 del Codice dei Contratti;

3) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici;

4) di non avere a proprio carico, nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando di gara, accertamenti definitivi per la violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge n. 55/90 e, comunque, di avere rimosso ogni violazione nel caso di eventuali accertamenti definitivi precedenti all'ultimo anno;

5) ☐ di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con alcuno dei partecipanti alla medesima procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti (citare i soggetti _____) che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

DATA TIMBRO DEL CONSORZIO/GEIE E FIRMA DEL DICHIARANTE

N.B. Alla suddetta dichiarazione deve essere **allegata copia fotostatica del documento** di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto);

N.B. Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e firma del dichiarante.

N.B. Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

ALLEGATO 1 e 1 BIS – BUSTA A

Modulo per Dichiarazioni requisiti tecnici economici e di idoneità morale da compilarsi da parte di ciascun componente il Consorzio d'impresa/GEIE

Io sottoscritto _____ nato a _____
il _____ in qualità di (*carica sociale*) _____
della Società _____
sede legale _____ sede operativa _____
n. telefono _____ n. fax _____
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____
Pec _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato

DICHIARA,

che i fatti, stati e qualità riportati nei successivi paragrafi corrispondono a verità.

A) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI (art. 46, D.P.R. 28/12/2000 n. 445) attestanti:

- DATI RELATIVI ALLA SINGOLA IMPRESA COMPONENTE IL CONSORZIO

1. A) Dati anagrafici e di residenza del titolare/rappresentante legale (impresa individuale), dei soci (per le società in nome collettivo), dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del socio unico persona fisica, del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1. B) DIRETTORI TECNICI (nominativi, dati anagrafici, residenza, durata dell'incarico)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1. C) PROCURATORI (nominativi, dati anagrafici, residenza, ed estremi della Procura Generale/Speciale)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

1. D) Dati anagrafici e di residenza dei direttori tecnici, soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), amministratori muniti di poteri di rappresentanza o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di

società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio), cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (art. 38 comma 1, lettera c) del D.Lgs. 163/2006) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa data di cessazione dall'incarico)

- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

2) ☐ che la società risulta iscritta nel registro della CCIAA di _____ al n. _____ in data _____ ovvero in analogo registro di altro Stato aderente all'U.E. e che esercita la seguente attività: _____;

OVVERO

☐ che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla CCIAA;

3) ☐ Di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del r.d. 16 marzo 1942, n. 267, e che non sussistono procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

☐ di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186- bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____ del --/--/----: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese ed allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186-bis;

4) ☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato/decreto penale di condanna divenuto irrevocabile/sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/18.

OVVERO

☐ di avere subito condanne relativamente a: _____

_____ ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____ nell'anno _____ e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro)

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

☐ che "per quanto a propria conoscenza" nei confronti dei soggetti di cui al punto 1.D) non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/18

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5). In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

OVVERO

☐ che il soggetto _____, cessato nell'anno "per quanto a propria conoscenza" ha subito condanne relativamente a _____

ai _____ sensi _____ dell'art. _____ del _____ C.P.P. _____ nell'anno _____ e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro).

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5). In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

5) l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011;

6) di non incorrere nel divieto di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter del Codice dei Contratti;

7) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la Legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico; indicare l'Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate a cui rivolgersi ai fini della verifica:

UFFICIO	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
MAIL	TEL.	NOTE	

8) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico. Dichiarare inoltre i seguenti riferimenti INPS e INAIL , numero dipendenti e CCNL applicato:

INPS

UFFICIO / SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
MAIL	TEL.	Matricola Azienda	

INAIL

UFFICIO / SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	P.A.T.	
MAIL	Numero dipendenti dell' impresa	CCNL applicato	

9) nel caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle black list di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001:

☐ di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010;

10) DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI (Legge 12/3/1999 n.68)

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili poiché:

☐ ha ottemperato al disposto della L. 68/99 art. 17 in quanto con organico oltre i 35 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

☐ non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla L. 68/99 in quanto con organico fino a 15 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000.

UFFICIO PROVINCIALE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	MAIL	

11) DISCIPLINA DELL'EMERSIONE PROGRESSIVA (Legge 18/10/2001 n. 383)

☐ di **non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266.

☐ di **essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266 **ma che il periodo di emersione si è concluso.**

12) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera lett. c) del D. Lgs. n. 231/2001 e s.m.i o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. n. 81 del 2008.

B) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI ATTO DI NOTORIETA' (art. 47, D.P.R. 28/12/2000 n. 445) comprovanti:

1) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante; o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione Appaltante;

2) che nei propri confronti non risulta iscrizione al Casellario Informatico dell'AVCP ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1-ter dell'art. 38 del Codice dei Contratti;

3) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici;

4) di non avere a proprio carico, nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando di gara, accertamenti definitivi per la violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge n. 55/90 e, comunque, di avere rimosso ogni violazione nel caso di eventuali accertamenti definitivi precedenti all'ultimo anno;

5) ☐ di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con alcuno dei partecipanti alla medesima procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti (citare i soggetti _____) che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

C) ULTERIORI DICHIARAZIONI:

1) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente disciplinare e relativi allegati, nel capitolato d'onere e relativi allegati, negli eventuali chiarimenti pubblicati nel sito istituzionale di ESU di Verona e negli ulteriori atti di gara;

2) di avere la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'affidamento oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni del capitolato, di tutte le condizioni locali nonché delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla quantificazione dell'offerta presentata;

3) di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, inclusi i costi dei rischi specifici della propria attività;

4) di non incorrere nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5 e 37, comma 7 del Codice dei Contratti Pubblici;

5) di essere: micro – piccola - media impresa in considerazione delle soglie relative a tale qualificazione contenute nella L. 180/ 2011 (*in caso dichiarazione contraria depennare l'intero punto 5*).

D) CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA E REQUISITI DI NATURA PROFESSIONALE (vedasi Disciplinare di gara):

1. FATTURATO GLOBALE

ESERCIZI FINANZIARI	FATTURATO
2011	
2012	
2013	
Somma esercizi	

2. FATTURATO SPECIFICO RELATIVO ALLA SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA

ESERCIZI FINANZIARI	FATTURATO
2011	
2012	
2013	
Somma esercizi	

3. ELENCO DEI PRINCIPALI SERVIZI SVOLTI NEL SETTORE OGGETTO DELLA GARA

Descrizione dei servizi eseguiti nel triennio 2011- 2012 – 2013 nel settore oggetto della gara	IMPORTO	DATA	DESTINATARIO
Importo totale			

DATA TIMBRO DELLA SOCIETA' E FIRMA DEL DICHIARANTE

- Alla suddetta dichiarazione deve essere **allegata copia fotostatica del documento** di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto);
- Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e firma del dichiarante.
- Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

Modulo per Dichiarazioni di idoneità morale

da compilarsi da parte dei seguenti soggetti non firmatari dell'offerta:

- a) titolare (per impresa individuale), soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), amministratori muniti di poteri di rappresentanza, socio unico persona fisica, socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio);
- b) direttore tecnico non firmatario dell'offerta;
- c) cessato/i dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando.

IO SOTTOSCRITTO _____ NATO
A _____ IL _____
_____ IN QUALITA' DI (*carica sociale*) _____
DELLA SOCIETA' (*denominazione e ragione sociale*) _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato,

DICHIARO

ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 CHE I FATTI, STATI E QUALITA' RIPORTATI NEI SUCCESSIVI PARAGRAFI CORRISPONDONO A VERITA'

Normativa di riferimento – D.Lgs. n. 163 del 12/04/06 “codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”.

☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par. 1 Direttiva CE 2004/18.

Oppure

☐ _____ di _____ avere _____ subito _____ condanne _____ relativamente
a: _____

ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____
nell'anno _____
e di aver _____
(indicare se patteggiato, estinto, o altro)

☐ l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del Decreto Legislativo n. 159 del 2011;

☐ di non incorrere nella causa di esclusione di cui alla lettera m-ter, comma 1, art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e smi.

TIMBRO DELLA SOCIETA' E FIRMA DEL DICHIARANTE

Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto).

**DOMANDA DI PARTECIPAZIONE
Per IMPRESE SINGOLE/SOCIETA'**

Presentata dalla impresa _____
lo sottoscritto _____ nato a _____
il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____
dell'Impresa _____
sede legale _____ sede operativa _____
n. telefono _____ n. fax _____
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____
Mail _____ PEC _____

CHIEDE

di partecipare alla gara di cui all'oggetto

E

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato,

DICHIARA

ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445
che i fatti, stati e qualità riportati nei successivi paragrafi corrispondono a verità.

A) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI (art.46, D.P.R. 28/12/2000 n.445) attestanti:

1.A) Dati anagrafici e di residenza del titolare/rappresentante legale (impresa individuale), dei soci (per le società in nome collettivo), dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del socio unico persona fisica, del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza)

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1.B) DIRETTORI TECNICI (nominativi, dati anagrafici, residenza, durata dell'incarico)

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1.C) PROCURATORI (nominativi, dati anagrafici, residenza, ed estremi della Procura Generale/Speciale).

1.D) Dati anagrafici e di residenza dei direttori tecnici, soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), amministratori muniti di poteri di rappresentanza o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio), cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (art. 38 comma 1, lettera c) del D.Lgs. 163/2006) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa data di cessazione dall'incarico).

2) ☐ che la società risulta iscritta nel registro della CCIAA di _____ al n. _____ in data _____ ovvero di analogo registro di altro Stato aderente all'U.E. e che esercita la seguente attività: _____

ovvero

☐ che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla CCIAA;

3) ☐ di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del r.d. 16 marzo 1942, n. 267, e che non sussistono procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

☐ di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186- bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____ del --/--/----: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese ed allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186-bis;

4) ☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato/decreto penale di condanna divenuto irrevocabile/sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/18.

OVVERO

☐ di avere subito condanne relativamente a:

_____ ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____ nell'anno _____ e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro)

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

☐ che "per quanto a propria conoscenza" nei confronti dei soggetti di cui al punto 1.D) non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in

giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/181.

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5).

In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

OVVERO

☐ che il soggetto _____, cessato nell'anno "per quanto a propria conoscenza" ha subito condanne relativamente a: _____

ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____ nell'anno _____ e di aver _____

_____ (indicare se patteggiato, estinto, o altro).

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5). In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

5) l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del Decreto Legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011;

6) di non incorrere nel divieto di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter del Codice dei Contratti;

7) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la Legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico; indicare l'Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate a cui rivolgersi ai fini della verifica

UFFICIO	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	NOTE	

8) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico.

Dichiara inoltre i seguenti riferimenti INPS e INAIL numero dipendenti e del CCNL applicato:

INPS

UFFICIO/SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	MATRICOLA AZIENDA	

INAIL

UFFICIO /SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	PAT	
CCNL applicato	MAIL	NUMERO DIPENDENTI DELL'IMPRESA	

9) nel caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle black list di cui al Decreto del Ministero delle Finanze del 4 maggio 1999 e al Decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001:

☐ di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010;

10) DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI (Legge 12/3/1999 n.68)

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili poiché:

☐ ha ottemperato al disposto della L. 68/99 art. 17 in quanto con organico oltre i 35 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

☐ non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla L. 68/99 in quanto con organico fino a 15 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000.

UFFICIO PROVINCIALE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	NOTE	

11) DISCIPLINA DELL'EMERSIONE PROGRESSIVA (Legge 18/10/2001 n. 383)

☐ di **non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266.

☐ di **essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266 **ma che il periodo di emersione si è concluso.**

12) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera lett. c) del D. Lgs. n. 231/2001 e s.m.i o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. n. 81 del 2008.

B) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI ATTO DI NOTORIETA' (art. 47, D.P.R. 28/12/2000 n. 445) comprovanti:

1) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante; o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione Appaltante;

2) che nei propri confronti non risulta iscrizione al Casellario Informatico dell'AVCP ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1-ter dell'art. 38 del Codice dei Contratti;

3) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici;

4) di non avere a proprio carico, nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando di gara, accertamenti definitivi per la violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge n. 55/90 e, comunque, di avere rimosso ogni violazione nel caso di eventuali accertamenti definitivi precedenti all'ultimo anno;

5) ☐ di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con alcuno dei partecipanti alla medesima procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti (citare i soggetti _____) che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

C) ULTERIORI DICHIARAZIONI:

1) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente disciplinare e relativi allegati, nel capitolato d'oneri e relativi allegati, negli eventuali chiarimenti pubblicati nel sito istituzionale dell'Amministrazione e negli ulteriori atti di gara;

2) di avere la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'affidamento oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni del capitolato, di tutte le condizioni locali nonché delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla quantificazione dell'offerta presentata;

3) di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, inclusi i costi dei rischi specifici della propria attività;

4) di non incorrere nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5 e 37, comma 7 del Codice dei Contratti Pubblici;

5) di essere: micro – piccola - media impresa in considerazione delle soglie relative a tale qualificazione contenute nella L. 180/ 2011(*in caso dichiarazione contraria depennare l'intero punto 5*).

D) CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA E REQUISITI DI NATURA PROFESSIONALE (vedasi Disciplinare di gara):

1. FATTURATO GLOBALE

ESERCIZI FINANZIARI	FATTURATO
2011	
2012	
2013	
Somma esercizi	

2. FATTURATO SPECIFICO RELATIVO ALLA SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA

ESERCIZI FINANZIARI	FATTURATO
2011	
2012	
2013	
Somma esercizi	

3 ELENCO DEI PRINCIPALI SERVIZI NEL SETTORE OGGETTO DELLA GARA

Descrizione dei servizi eseguiti nel triennio 2011- 2012 – 2013 nel settore oggetto della gara	IMPORTO	DATA	DESTINATARIO
Importo totale			

Data _____

TIMBRO DELLA SOCIETA'

FIRMA DEL DICHIARANTE

- Alla suddetta dichiarazione deve essere **allegata copia fotostatica del documento** di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto);
- Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e firma del dichiarante.
- Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

ALLEGATO 1 e 1 BIS – BUSTA A

Modulo per Dichiarazioni di idoneità morale

da compilarsi da parte dei seguenti soggetti non firmatari dell'offerta:

- a) titolare (per impresa individuale); soci (per le società in nome collettivo); soci accomandatari (per le società in accomandita semplice); il socio unico persona fisica ovvero il socio di maggioranza, se con meno di quattro soci, e gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, (se si tratta di altro tipo di società);
- b) direttore tecnico non firmatario dell'offerta;
- c) cessato/i dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando.

IO SOTTOSCRITTO _____ NATO
A _____ IL _____
_____ IN QUALITA' DI (*carica sociale*) _____
DELLA SOCIETA' (*denominazione e ragione sociale*) _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato,

DICHIARO

ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n.445 CHE I FATTI, STATI E QUALITA' RIPORTATI NEI SUCCESSIVI PARAGRAFI CORRISPONDONO A VERITA'.

Normativa di riferimento – D.Lgs. n. 163 del 12/04/06 “codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”.

☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par. 1 Direttiva CE 2004/18.

Oppure

☐ _____ di _____ avere _____ subito _____ condanne _____ relativamente
a: _____

ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____
nell'anno _____
e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro);

☐ l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del Decreto Legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del Decreto Legislativo n. 159 del 2011;

☐ di non incorrere nella causa di esclusione di cui alla lettera m-ter, comma 1, art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e smi.

TIMBRO DELLA SOCIETA' E FIRMA DEL DICHIARANTE

Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto).

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE
Per CONSORZIO DI COOPERATIVE/CONSORZIO STABILE

Presentata dal Consorzio di Cooperative _____

Presentata dal Consorzio Stabile _____

Io sottoscritto _____ nato a _____
_____ il _____ in qualità di (*carica sociale*) _____ dell'
Consorzio _____ sede legale _____ sede
operativa _____ n. telefono _____ n. fax _____
_____ Codice Fiscale _____ Partita
IVA _____ pec _____

CHE CHIEDE

di partecipare alla gara di cui all'oggetto e

INDICA:

per i **CONSORZI DI COOPERATIVE** le seguenti società esecutrici dei servizi:

1. denominazione _____
sede legale _____ sede operativa _____

2. denominazione _____
sede legale _____ sede operativa _____

3. denominazione _____
sede legale _____ sede operativa _____

4. denominazione _____
sede legale _____ sede operativa _____

5. denominazione _____
sede legale _____ sede operativa _____

(ovvero) per i **CONSORZI STABILI** i seguenti consorziati per i quali si concorre:

denominazione _____ sede legale _____
sede operativa _____

denominazione _____ sede legale _____
sede operativa _____

denominazione _____ sede legale _____
sede operativa _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato.

DICHIARA,

ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445

che i fatti, stati e qualità riportati nei successivi paragrafi corrispondono a verità.

A) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI (art. 46, D.P.R. 28/12/2000 n.445) attestanti:

1.A) Dati anagrafici e di residenza del titolare/rappresentante legale (impresa individuale), dei soci (per le società in nome collettivo), dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del socio unico persona fisica, del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS"

1.B) DIRETTORI TECNICI (nominativi, dati anagrafici, residenza, durata dell'incarico)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto,

dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS"

1.C) PROCURATORI (nominativi, dati anagrafici, residenza, ed estremi della Procura Generale/Speciale)

☐ _____
☐ _____
☐ _____
☐ _____

1.D) Dati anagrafici e di residenza dei direttori tecnici, soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari

(per le società in accomandita semplice), amministratori muniti di poteri di rappresentanza o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio), cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (art. 38 comma 1, lettera c) del D.Lgs. 163/2006) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa data di cessazione dall'incarico)

☐ _____
☐ _____

2) che la società risulta iscritta nel registro della CCIAA di _____ al n. _____ in data _____ ovvero di analogo registro di altro Stato aderente all'U.E. e che esercita la seguente attività: _____

ovvero

☐ che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla CCIAA;

3) ☐ di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, e che non sussistono procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

☐ di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186- bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____ del --/--/----: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese ed allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186-bis;

4) ☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato/decreto penale di condanna divenuto irrevocabile/sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in

giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/18.

OVVERO

di avere subito condanne relativamente a:

_____ ai sensi dell'art. _____ del
C.P.P nell'anno _____ e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro)

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5).

In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del Codice dei Contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

☐ che "per quanto a propria conoscenza" nei confronti dei soggetti di cui al punto 1.D) non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/18

OVVERO

☐ che il soggetto _____,
cessato nell'anno _____

"per quanto a propria conoscenza" ha subito condanne relativamente

a: _____

_____ ai sensi dell'art. _____ del C.P.P _____ nell'anno _____ e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro).

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5).

In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

5) l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011;

6) di non incorrere nel divieto di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter del Codice dei Contratti;

7) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la Legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico; indicare l'Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate a cui rivolgersi ai fini della verifica:

UFFICIO	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	NOTE	

8) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico.

Dichiara inoltre i seguenti riferimenti INPS e INAIL, numero dipendenti e CCNL applicato:

INPS

UFFICIO/SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	MATRICOLA AZIENDA	

INAIL

UFFICIO /SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	PAT	
CCNL applicato	MAIL	NUMERO DIPENDENTI DELL'IMPRESA	

9) nel caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle black list di cui al decreto del Ministero delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001:

☐ di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010;

10) DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI (Legge 12/3/1999 n.68)

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili poiché:

☐ ha ottemperato al disposto della L. 68/99 art. 17 in quanto con organico oltre i 35 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

☐ non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla L. 68/99 in quanto con organico fino a 15 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000.

UFFICIO PROVINCIALE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	NOTE	

11) DISCIPLINA DELL'EMERSIONE PROGRESSIVA (Legge 18/10/2001 n. 383)

☐ di **non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266.

☐ di **essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266 **ma che il periodo di emersione si è concluso.**

12) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera lett. c) del D.Lgs. n. 231/2001 e s.m.i o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. n. 81 del 2008;

B) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI ATTO DI NOTORIETA' (art.47, D.P.R. 28/12/2000 n.445) comprovanti:

1) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante; o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione Appaltante;

2) che nei propri confronti non risulta iscrizione al casellario informatico dell'AVCP ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1-ter dell'art. 38 del Codice dei Contratti;

3) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici;

4) di non avere a proprio carico, nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando di gara, accertamenti definitivi per la violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge n. 55/90 e, comunque, di avere rimosso ogni violazione nel caso di eventuali accertamenti definitivi precedenti all'ultimo anno;

5) ☐ di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con alcuno dei partecipanti alla medesima procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti (citare i soggetti _____) che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

C) ULTERIORI DICHIARAZIONI:

1) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente disciplinare e relativi allegati, nel capitolato d'oneri e relativi allegati, negli eventuali chiarimenti pubblicati nel sito istituzionale di ESU di Verona e negli ulteriori atti di gara;

2) di avere la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'affidamento oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni del capitolato, di tutte le condizioni locali nonché delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla quantificazione dell'offerta presentata;

3) di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, inclusi i costi dei rischi specifici della propria attività;

4) di non incorrere nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5 e 37, comma 7 del Codice dei Contratti Pubblici;

5) di essere: micro – piccola - media impresa in considerazione delle soglie relative a tale qualificazione contenute nella L. 180/ 201(*in caso dichiarazione contraria depennare l'intero punto 5*).

D) CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA E REQUISITI DI NATURA PROFESSIONALE (vedasi Disciplinare di gara):

1. FATTURATO GLOBALE

ESERCIZI FINANZIARI	FATTURATO
2011	
2012	
2013	
Somma esercizi	

2. FATTURATO SPECIFICO RELATIVO ALLA SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA

ESERCIZI FINANZIARI	FATTURATO
2011	
2012	
2013	
Somma esercizi	

3. ELENCO DEI PRINCIPALI SERVIZI NEL SETTORE OGGETTO DELLA GARA

Descrizione dei servizi eseguiti nel triennio 2011- 2012 – 2013 nel settore oggetto della gara	IMPORTO	DATA	DESTINATARIO
Importo totale			

DATA_____

TIMBRO DELLA SOCIETA' E FIRMA DEL DICHIARANTE

- Alla suddetta dichiarazione deve essere **allegata copia fotostatica del documento** di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto /Passaporto);
- Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e firma del dichiarante.
- Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza

Modulo Dichiarazioni relative al possesso di idoneità morale

**da compilarsi da parte di ciascuna impresa consorziata esecutrice del servizio.
(da non compilarsi nel caso in cui il Consorzio esegua direttamente il servizio).**

IO SOTTOSCRITTO _____ NATO A _____
IL _____ IN QUALITA' DI (*carica sociale*) _____
DELLA SOCIETA' (*denominazione e ragione sociale*) _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato

DICHIARA,

ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 che i fatti, stati e qualità riportati nei successivi paragrafi corrispondono a verità.

A) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI (art. 46, D.P.R. 28/12/2000 n. 445) attestanti:

DATI RELATIVI ALLA SINGOLA IMPRESA

1.A) Dati anagrafici e di residenza del titolare/rappresentante legale (impresa individuale), dei soci (per le società in nome collettivo), dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del socio unico persona fisica, del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza)

☐ _____
☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1.B) DIRETTORI TECNICI (nominativi, dati anagrafici, residenza, durata dell'incarico)

☐ _____
☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1.C) PROCURATORI (nominativi, dati anagrafici, residenza, ed estremi della Procura Generale/Speciale)

☐ _____
☐ _____
☐ _____

1.D) Dati anagrafici e di residenza dei direttori tecnici, soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), amministratori muniti di poteri di rappresentanza o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio), cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (art. 38 comma 1, lettera c) del D.Lgs. 163/2006) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa data di cessazione dall'incarico)

☐ _____
☐ _____
☐ _____

N.B. per ciascun nominativo che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

2) ☐ che la società risulta iscritta nel registro della CCIAA di _____ al n. _____ in data _____ ovvero di analogo registro di altro Stato aderente all'U.E. e che esercita la seguente attività: _____;

ovvero

☐ che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla CCIAA;

3) ☐ Di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del r.d. 16 marzo 1942, n. 267, e che non sussistono procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

☐ di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186- bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____ del --/--/----: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese ed allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186-bis;

4) ☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato/decreto penale di condanna divenuto irrevocabile/sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/18.

OVVERO

☐ di avere subito condanne relativamente a:

_____ ai sensi dell'art. _____
del C.P.P. _____ nell'anno _____
e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro)

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

☐ che "per quanto a propria conoscenza" nei confronti dei soggetti di cui al punto 1.D) non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/18.

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5).

In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

OVVERO

☐ che il soggetto _____, cessato nell'anno "per quanto a propria conoscenza" ha subito condanne relativamente a:

_____ ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____ nell'anno _____ e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro).

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5).

In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

5) che nei propri confronti non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della L. 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art. 10 dell aL. 31 maggio 1965, n. 575;

6) di non incorrere nel divieto di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter del Codice dei Contratti;

7) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la Legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico; indicare l'Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate a cui rivolgersi ai fini della verifica:

UFFICIO	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	NOTE	

8) Di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico. Dichiarare inoltre i seguenti riferimenti INPS e INAIL numero dipendenti e del CCNL applicato:

INPS

UFFICIO/SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	MATRICOLA AZIENDA	

INAIL

UFFICIO /SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	PAT	
CCNL applicato	MAIL	NUMERO DIPENDENTI DELL'IMPRESA	

9) nel caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle black list di cui al decreto del Ministero delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze del 21 novembre 2001:

☐ di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010;

10) DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI (Legge 12/3/1999 n.68)

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili poiché:

☐ ha ottemperato al disposto della L. 68/99 art. 17 in quanto con organico oltre i 35 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

☐ non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla L. 68/99 in quanto con organico fino a 15 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000.

UFFICIO PROVINCIALE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	NOTE	

11) DISCIPLINA DELL'EMERSIONE PROGRESSIVA (Legge 18/10/2001 n. 383)

- ☐ di **non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266.
- ☐ di **essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266 **ma che il periodo di emersione si è concluso.**

12) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera lett. c) del D.Lgs. n. 231/2001 e s.m.i o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. n. 81 del 2008.

B) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI ATTO DI NOTORIETA' (art. 47, D.P.R. 28/12/2000 n. 445) comprovanti:

1) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante; o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione Appaltante;

2) che nei propri confronti non risulta iscrizione al Casellario Informatico dell'AVCP ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1-ter dell'art. 38 del Codice dei Contratti;

3) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici;

4) di non avere a proprio carico, nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando di gara, accertamenti definitivi per la violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge n. 55/90 e, comunque, di avere rimosso ogni violazione nel caso di eventuali accertamenti definitivi precedenti all'ultimo anno;

5) ☐ di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con alcuno dei partecipanti alla medesima procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti (citare i soggetti _____) che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

C) ULTERIORI DICHIARAZIONI:

1) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente disciplinare e relativi allegati, nel capitolato d'onori e relativi allegati, negli eventuali chiarimenti pubblicati nel sito istituzionale di ESU di Verona e negli ulteriori atti di gara;

2) di avere la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'affidamento oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni del capitolato, di tutte le condizioni locali

nonché delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla quantificazione dell'offerta presentata;

3) di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, inclusi i costi dei rischi specifici della propria attività;

4) di non incorrere nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5 e 37, comma 7 del Codice dei Contratti Pubblici.

5) di essere: micro – piccola - media impresa in considerazione delle soglie relative a tale qualificazione contenute nella L. 180/ 2011 (*in caso dichiarazione contraria depennare l'intero punto 5*).

DATA _____

TIMBRO DELLA SOCIETA' E FIRMA DEL DICHIARANTE

- Alla suddetta dichiarazione deve essere **allegata copia fotostatica del documento** di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto);
- Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e firma del dichiarante.
- Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

**Modulo per Dichiarazioni di idoneità morale
da compilarsi da parte dei seguenti soggetti non firmatari dell'offerta:**

- a)** titolare (per impresa individuale), soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), amministratori muniti di poteri di rappresentanza, socio unico persona fisica, socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio);
b) direttore tecnico non firmatario dell'offerta;
c) cessato/i dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando.

IO SOTTOSCRITTO _____ NATO
 A _____ IL _____
 _____ IN QUALITA' DI (*carica sociale*) _____
 DELLA SOCIETA' (*denominazione e ragione sociale*) _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato,

DICHIARO

ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445 CHE I FATTI, STATI E QUALITA' RIPORTATI NEI SUCCESSIVI PARAGRAFI CORRISPONDONO A VERITA' Normativa di riferimento – D.Lgs. n. 163 del 12/04/06 “codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”.

☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par. 1 Direttiva CE 2004/18.

Oppure

☐ _____ di _____ avere _____ subito _____ condanne _____ relativamente
 a: _____

ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____
 nell'anno _____
 e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro)

- ☐ l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011;
☐ di non incorrere nella causa di esclusione di cui alla lettera m-ter, comma 1, art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e smi.

TIMBRO DELLA SOCIETA' E FIRMA DEL DICHIARANTE

Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto).

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

Per RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO D'IMPRESA

ATI:

- ☐ COSTITUITA
☐ COSTITUENDA

La Mandataria del RTI costituito dalle seguenti società:

1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 5. _____

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____
 in qualità di (*carica sociale*) _____ della
 Società _____

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____
 in qualità di (*carica sociale*) _____ della
 Società _____

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____
 in qualità di (*carica sociale*) _____ della
 Società _____

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____
 in qualità di (*carica sociale*) _____ della
 Società _____

Io sottoscritto _____ nato a _____ il _____
 in qualità di (*carica sociale*) _____ della
 Società _____

CHIEDONO

di partecipare alla gara di cui all'oggetto e dichiarano congiuntamente di partecipare alla gara in oggetto come segue:

Denominazione ditta		% esecuzione dei servizi ai sensi dell'art. 37, comma 4 del Codice dei Contratti Pubblici
Capogruppo		
Mandante 1		
Mandante 2		
Mandante 3		
Mandante 4		
Mandante 5		

Società

Legale Rappresentante

Timbro e Firma

- **La mandataria in ogni caso deve possedere i requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria in analogia con l'art. 275, comma 2 del DPR 207/2010 e smi.**
- **Le RTI dovranno indicare, a pena d'esclusione, le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti ai sensi dell'art. 34, comma 4 del Codice dei contratti.**
- Alla suddetta dichiarazione deve essere **allegata copia fotostatica del documento** di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto);
- Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e firma del dichiarante.
- Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

**Modulo per Dichiarazioni requisiti tecnici/economici e di idoneità morale
da compilarsi da parte di ciascun componente il RTI.**

Io sottoscritto _____ nato
a _____ il _____
in qualità di (*carica sociale*) _____ della
Società _____ sede legale _____
sede operativa _____
n. telefono _____ n. fax _____
Codice Fiscale _____ Partita IVA _____
pec _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art.76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato.

DICHIARA

ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n.445

che i fatti, stati e qualità riportati nei successivi paragrafi corrispondono a verità.

**A) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI (art.46, D.P.R. 28/12/2000 n.445)
attestanti:**

1.A) Dati anagrafici e di residenza del titolare/rappresentante legale (impresa individuale), dei soci (per le società in nome collettivo), dei soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), degli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, del socio unico persona fisica, del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa scadenza)

- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1.B) DIRETTORI TECNICI (nominativi, dati anagrafici, residenza, durata dell'incarico)

- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

N.B. per ciascun nominativo, che verrà indicato, non firmatario dell'offerta, dovrà essere redatto e sottoscritto, dalla stessa persona, l'apposito ALLEGATO "1/BIS".

1.C) PROCURATORI (nominativi, dati anagrafici, residenza, ed estremi della Procura Generale/Speciale)

- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____
- ☐ _____

1.D) Dati anagrafici e di residenza dei direttori tecnici, soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), amministratori muniti di poteri di rappresentanza o del socio unico persona fisica, ovvero del socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio), cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (art. 38 comma 1, lettera c) del

D.Lgs. 163/2006) (nominativi, dati anagrafici, residenza, carica sociale e relativa data di cessazione dall'incarico

- ☐ _____

- ☐ _____

- ☐ _____

2) ☐ che la società risulta iscritta nel registro della CCIAA di _____ al
n. _____ in data _____ ovvero di analogo registro di altro
Stato aderente all'U.E. e che esercita la seguente attività: _____

ovvero

☐ che non sussiste l'obbligo di iscrizione alla CCIAA;

3) ☐ Di non trovarsi nello stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del r.d. 16 marzo 1942, n. 267, e che non sussistono procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;

☐ di trovarsi in stato di concordato preventivo con continuità aziendale, di cui all'art. 186- bis del R.D. 16 marzo 1942, n. 267, giusto decreto del Tribunale di _____ del --/--/----: per tale motivo, dichiara di non partecipare alla presente gara quale impresa mandataria di un raggruppamento di imprese ed allega la documentazione prevista dal comma 4 del citato art. 186-bis;

4) ☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato/decreto penale di condanna divenuto irrevocabile/sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello Stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/18.

OVVERO

☐ di avere subito condanne relativamente a: _____

ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____ nell'anno _____ e di aver

(indicare se patteggiato, estinto, o altro)

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

☐ che "per quanto a propria conoscenza" nei confronti dei soggetti di cui al punto 1.D) non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par.1 Direttiva CE 2004/18.

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5).

In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

OVVERO

☐ che il soggetto _____, cessato nell'anno "per quanto a propria conoscenza" ha subito condanne relativamente a:

ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____ nell'anno _____ e di aver

(indicare se patteggiato, estinto, o altro).

Effettuare la dichiarazione barrando l'apposita casella unicamente nei casi di impossibilità o eccessiva onerosità di produrre la dichiarazione da parte dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando (Si veda in tal senso la Determinazione dell'AVCP n. 1 del 12 gennaio 2010 – punto 5).
In caso contrario, la dichiarazione sul punto (si veda l'art. 38, comma 1, lett. c) del codice dei contratti) dovrà essere rilasciata dal soggetto cessato (dai soggetti cessati) compilando l'apposito All.1/BIS.

ATTENZIONE: vanno indicate tutte le condanne penali riportate, ivi comprese quelle per le quali il dichiarante abbia beneficiato della non menzione (art. 38, comma 2 del D. Lgs. 163/2006 e smi) anche le sentenze riportanti il beneficio della non menzione.

5) l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del Decreto Legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011;

6) di non incorrere nel divieto di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter del Codice dei Contratti;

7) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la Legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico; indicare l'Ufficio/sede dell'Agenzia delle Entrate a cui rivolgersi ai fini della verifica:

UFFICIO	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	NOTE	

8) di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito l'operatore economico.

Dichiara inoltre i seguenti riferimenti INPS e INAIL numero dipendenti e del CCNL applicato:

INPS

UFFICIO/SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	MATRICOLA AZIENDA	

INAIL

UFFICIO /SEDE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	PAT	
CCNL applicato	MAIL	NUMERO DIPENDENTI DELL'IMPRESA	

9) nel caso di operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei Paesi inseriti nelle black list di cui al Decreto del Ministero delle finanze del 4 maggio 1999 e al Decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001:

☐ di essere in possesso dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010;

10) DIRITTO AL LAVORO DEI DISABILI (Legge 12/3/1999 n.68)

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili poichè:

☐ ha ottemperato al disposto della L. 68/99 art. 17 in quanto con organico oltre i 35 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

☐ non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla L. 68/99 in quanto con organico fino a 15 dipendenti o con organico da 15 a 35 dipendenti che non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000.

UFFICIO PROVINCIALE	INDIRIZZO	CAP	CITTA'
FAX	TEL.	NOTE	

11) DISCIPLINA DELL'EMERSIONE PROGRESSIVA (Legge 18/10/2001 n. 383)

☐ di **non essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266.

☐ di **essersi avvalsi dei piani individuali di emersione** di cui all'art. 1 bis – comma 14 – della Legge 18/10/2001 n. 383, sostituito dall'art. 1 della Legge 22/11/2002 n. 266 **ma che il periodo di emersione si è concluso.**

12) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 9, comma 2, lettera lett. c) del D. Lgs. n. 231/2001 e s.m.i o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 del d.lgs. n. 81 del 2008;

B) DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI ATTO DI NOTORIETA' (art.47, D.P.R. 28/12/2000 n.445) comprovanti:

1) di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione Appaltante; o di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione Appaltante;

2) che nei propri confronti non risulta iscrizione al casellario informatico dell'AVCP ai sensi e per gli effetti di cui al comma 1-ter dell'art. 38 del Codice dei Contratti;

3) di non aver commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro risultante dai dati in possesso dell'Osservatorio dei Contratti Pubblici;

4) di non avere a proprio carico, nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando di gara, accertamenti definitivi per la violazione del divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della Legge n. 55/90 e, comunque, di avere rimosso ogni violazione nel caso di eventuali accertamenti definitivi precedenti all'ultimo anno;

5) ☐ di non essere in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, con alcuno dei partecipanti alla medesima procedura e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti che si trovano, rispetto al concorrente, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

ovvero

☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla medesima procedura di soggetti (citare i soggetti _____) che si trovano, rispetto al concorrente, in situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del Codice Civile, e di aver formulato l'offerta autonomamente.

C) ULTERIORI DICHIARAZIONI:

1) di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e le disposizioni contenute nel presente disciplinare e relativi allegati, nel capitolato d'onori e relativi allegati, negli eventuali chiarimenti pubblicati nel sito istituzionale di ESU di Verona e negli ulteriori atti di gara;

2) di avere la perfetta conoscenza delle norme generali e particolari che regolano l'affidamento oltre che di tutti gli obblighi derivanti dalle prescrizioni del capitolato, di tutte le condizioni locali

nonchè delle circostanze generali e particolari che possono aver influito sulla quantificazione dell'offerta presentata;

3) di aver tenuto conto, nel predisporre l'offerta, degli obblighi relativi alle norme in materia di sicurezza sul lavoro, inclusi i costi dei rischi specifici della propria attività;

4) di non incorrere nei divieti di cui agli artt. 36, comma 5 e 37, comma 7 del Codice dei Contratti Pubblici;

5) di essere: micro – piccola - media impresa in considerazione delle soglie relative a tale qualificazione contenute nella L. 180/ 2011(*in caso dichiarazione contraria depennare l'intero punto 5*).

D) CAPACITA' ECONOMICO-FINANZIARIA E REQUISITI DI NATURA PROFESSIONALE (vedasi Disciplinare di gara):

1. FATTURATO GLOBALE

1. FATTURATO GLOBALE

ESERCIZI FINANZIARI	FATTURATO
2011	
2012	
2013	
Somma esercizi	

2. FATTURATO SPECIFICO RELATIVO ALLA SERVIZIO OGGETTO DELLA GARA

ESERCIZI FINANZIARI	FATTURATO
2011	
2012	
2013	
Somma esercizi	

3. ELENCO DEI PRINCIPALI SERVIZI NEL SETTORE OGGETTO DELLA GARA

Descrizione dei servizi eseguiti nel triennio 2011- 2012 – 2013 nel settore oggetto della gara	IMPORTO	DATA	DESTINATARIO
Importo totale			

DATA TIMBRO DELLA SOCIETA' E FIRMA DEL DICHIARANTE

- Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d' Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto);
- Ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredato di timbro della società e firma del dichiarante.
- Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

Modulo per Dichiarazioni di idoneità morale

da compilarsi da parte dei seguenti soggetti non firmatari dell'offerta:

- a)** titolare (per impresa individuale), soci (per le società in nome collettivo), soci accomandatari (per le società in accomandita semplice), amministratori muniti di poteri di rappresentanza, socio unico persona fisica, socio di maggioranza in caso di società con meno di 4 soci (se si tratta di altro tipo di società o consorzio);
- b)** direttore tecnico non firmatario dell'offerta;
- c)** cessato/i dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando.

IO SOTTOSCRITTO _____ NATO
A _____ IL _____
_____ IN QUALITA' DI (*carica sociale*) _____
DELLA SOCIETA' (*denominazione e ragione sociale*) _____

consapevole della responsabilità penale in cui incorre chi sottoscrive dichiarazioni mendaci e delle relative sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. 445/2000, nonché delle conseguenze amministrative di decadenza dai benefici eventualmente conseguiti al provvedimento emanato,

DICHIARO

ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n.445 CHE I FATTI, STATI E QUALITA' RIPORTATI NEI SUCCESSIVI PARAGRAFI CORRISPONDONO A VERITA'. Normativa di riferimento – D.Lgs. n. 163 del 12/04/06 “codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”.

☐ che nei propri confronti non sia stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del Codice di Procedura Penale, per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale ovvero sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45 par. 1 Direttiva CE 2004/18.

Oppure

☐ di avere subito condanne relativamente
a: _____

ai sensi dell'art. _____ del C.P.P. _____
nell'anno _____
e di aver _____

(indicare se patteggiato, estinto, o altro)

- ☐ l'insussistenza di un procedimento pendente per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all' art. 6 del decreto legislativo n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'art. 67 del decreto legislativo n. 159 del 2011;
- ☐ di non incorrere nella causa di esclusione di cui alla lettera m-ter, comma 1, art. 38 del D. Lgs. n. 163/2006 e smi.

TIMBRO DELLA SOCIETA' E FIRMA DEL DICHIARANTE

Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto).

AVVALIMENTO

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL SOGGETTO AUSILIATO

Il sottoscritto _____
 Codice Fiscale _____
 residente in Via _____ Comune _____ C.A.P. _____
 Legale Rappresentante / Procuratore) del concorrente ausiliato _____
 _____ sede legale in:
 Via _____ Comune _____
 _____ C.A.P. _____ Codice Fiscale n. _____
 Partita I.V.A. n. _____ Tel. n. _____ Telefax n. _____, pec _____

 con espresso riferimento al concorrente che rappresenta _____

ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione saranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 dello stesso decreto le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure concernenti gli appalti pubblici, assumendosene la piena responsabilità,

RENDE LA PRESENTE DICHIARAZIONE

A. - che il concorrente _____, al fine di rispettare i requisiti di ordine speciale prescritti nel bando di gara fa riferimento alle capacità economiche, finanziarie, tecniche e organizzative possedute dal soggetto appresso specificato;

B. - che i requisiti di ordine speciale prescritti nel bando di gara di cui il concorrente è carente, e dei quali si avvale per poter essere ammesso alla gara ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. n. 163/2006, sono i seguenti:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____;
- 4) _____;
- 5) _____;
- 6) _____;

C. - che le generalità del soggetto ausiliario della quale si avvale per i requisiti di ordine speciale da questo posseduti e messi a disposizione a proprio favore, sono le seguenti:

Soggetto _____
 Legale Rappresentante _____

Sede legale in: Via _____ Comune _____ C.A.P. _____
 Codice Fiscale n. _____ Partita I.V.A. n. _____;
 iscritta nel Registro delle Imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di _____ al n. _____ in data _____;

Dichiara

D. ☐ che l'impresa ausiliaria appartiene al medesimo gruppo e che il legame giuridico ed economico esistente deriva dal fatto che _____

ovvero

☐ che l'impresa ausiliaria NON appartiene al medesimo gruppo.

In questo caso va allegato, in originale o copia autentica, a pena di esclusione, il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto. Dal contratto discendono i medesimi obblighi previsti dall'art. 49, comma 5, D. Lgs. n. 163/2006 in materia di normativa antimafia nei confronti del soggetto ausiliario, in ragione dell'importo dell'appalto posto a base di gara.

Dichiaro di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nel rispetto della disciplina dettata dal D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali), ed esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

(luogo)

(data)

timbro e firma leggibile impresa ausiliata

- Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata copia fotostatica del documento di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto).

- **Ogni pagina** del presente modulo dovrà essere corredato di **timbro della società e firma del dichiarante**.

- Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza

AVVALIMENTO

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DEL SOGGETTO AUSILIARIO

Il sottoscritto _____
 Codice Fiscale _____
 residente in Via _____ Comune _____ C.A.P. _____
 Legale Rappresentante / Procuratore) del soggetto ausiliario _____

 sede legale in: Via _____ Comune _____ C.A.P. _____
 Codice Fiscale n. _____ Partita I.V.A. n. _____
 Tel. n. _____ Telefax n. _____, pec _____ iscritta
 nel Registro delle Imprese istituito presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e
 Agricoltura di _____ al n. _____ in data _____ da
 cui si desume che esercita la/e seguente/i attività
 _____;

con espresso riferimento al soggetto che rappresenta

ai sensi degli art. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione saranno applicate nei suoi riguardi, ai sensi dell'art. 76 dello stesso decreto le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi speciali in materia di falsità negli atti e dichiarazioni mendaci, oltre alle conseguenze amministrative previste per le procedure concernenti gli affidamenti pubblici, assumendosene la piena responsabilità,

RENDE LA PRESENTE DICHIARAZIONE

A. - di possedere, ai sensi e per gli effetti dell'art. 49 del D.Lgs. 12,04.2006, n. 163, i seguenti requisiti di ordine speciale prescritti nel disciplinare di gara, dei quali il concorrente risulta carente e oggetto di avvalimento:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

B. - di obbligarsi, nei confronti del concorrente e della Stazione Appaltante, a fornire i propri requisiti di ordine speciale dei quali è carente il concorrente e mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata della concessione, rendendosi inoltre responsabile in solido con il concorrente nei confronti della Stazione Appaltante, in relazione alle prestazioni oggetto della concessione;

C. - dichiara di non partecipare a sua volta alla stessa gara, ne in forma singola, ne in forma di raggruppamento o consorzio, ne in qualità di ausiliario di altro soggetto concorrente;

D. - dichiara che è in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e di quelli indicati nel bando e disciplinare di gara;

E. - dichiara che:

a) la società risulta iscritta nel registro della CCIAA ovvero in analogo registro di altro Stato aderente all'U.E. **per le attività oggetto del presente appalto**;

b) che è in regola con gli adempimenti in materia di contributi sociali, previdenziali e in materia assicurativa, nonché di essere intestataria delle seguenti posizioni previdenziali ed assicurative: (Registro professionale equivalente per le imprese straniere)

INAIL di _____ Codice Ditta _____
 INPS di _____ Matricola _____

CASSA _____ di _____ Codice Ditta _____
Numero dipendenti _____
CCNL applicato _____

c) per il soggetto ausiliario e suoi legali rappresentanti non sussistono i divieti e le cause d'esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163;

d) il soggetto ausiliario accetta integralmente e senza riserva alcuna le condizioni e prescrizioni contenute nell'Avviso pubblico di gara, nel Disciplinare di Gara, nel Capitolato d'Oneri e relativi allegati e nella ulteriore documentazione di gara;

e) ☐ che il soggetto ausiliario non è assoggettabile agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla Legge 12.03.1999, n. 68

ovvero

☐ che il soggetto ausiliario è in regola con gli obblighi delle assunzioni obbligatorie di cui alla Legge 12.03.1999, n. 68;

f) (nel caso di ditta italiana) che il soggetto ausiliario non si avvale di piani individuali d'emersione del lavoro, ai sensi dell'art. 1-bis della Legge 18.10.2001, n. 383, s.m.i., / ovvero, in caso positivo, che il periodo di emersione si è concluso;

g) (nel caso di società cooperativa italiana) che il soggetto ausiliario è iscritto nel Registro Prefettizio delle Cooperative ed è in regola per partecipare ai pubblici affidamenti;

h) (nel caso di ditta italiana) per il soggetto ausiliario e suoi rappresentanti non è intervenuto alcuno dei provvedimenti di cui alla Legge 31.05.1965, n. 575, s.m.i. (antimafia);

i) (nel caso di ditta italiana) di non incorrere nel divieto di cui all'art. 38, comma 1, lett. m-ter del Codice dei contratti;

l) che il soggetto ausiliario è in regola con gli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa.

Dichiaro di essere informato che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, nel rispetto della disciplina dettata dal D.Lgs. 30.06.2003, n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali), ed esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

(luogo)

(data)

timbro e firma leggibile impresa ausiliaria

- Si rammenta che l'impresa ausiliaria dovrà generare il PASSOE ed inviarlo alla Stazione appaltante.

- Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata **copia fotostatica** del documento di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto).

- **Ogni pagina** del presente modulo dovrà essere corredato di **timbro della società e firma del dichiarante**;

- Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

ALLEGATO 4 BUSTA A

VERBALE DI SOPRALLUOGO

Il sottoscritto _____
Codice Fiscale _____
residente in Via _____ Comune _____ C.A.P. _____
qualifica interna all'azienda _____
della ditta _____ con
sede legale in Via _____ Comune _____

C.A.P. _____ Codice Fiscale n. _____
Partita I.V.A. n. _____ Tel. n. _____ Telefax n. _____, mail _____

DICHIARA

che, ai sensi e per gli effetti di cui al DPR 445/2000, i dati sopra riportati sono rispondenti a verità.

Con il presente sopralluogo l'impresa dichiara di aver verificato ed accettato lo stato dei luoghi, dei locali e delle attrezzature oggetto dell'affidamento.

TIMBRO FIRMA DITTA PARTECIPANTE

Il sopralluogo è stato effettuato in data

**FIRMA TECNICO
INCARICATO DAL
CONCORRENTE**

**IL RUP O SUO DELEGATO
TIMBRO E FIRMA**

N.B. Alla suddetta dichiarazione deve essere allegata **copia fotostatica** del documento di identità del soggetto firmatario in corso di validità (Carta d'Identità/Patente di guida rilasciata dal Prefetto/Passaporto).

SCHEDA PER L'OFFERTA TECNICA

Il/la sottoscritto/a _____
 (cognome e nome)
 nato a _____ (____), il _____
 (luogo, prov., data residente a _____ (____), Via _____, n. _____
 (luogo, prov., indirizzo, numero civico)
 in nome dell'impresa concorrente " _____"
 con sede legale in _____ (____), Via _____, n. _____
 (luogo, prov., indirizzo, numero civico)

nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Titolare o Legale rappresentante
☐ Procuratore speciale / generale

soggetto che partecipa alla gara in oggetto nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Impresa individuale (lett. a, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ Società (lett. a, art. 34, D.Lgs. 163/2006), specificare tipo _____;
☐ Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro (lett. b, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ Consorzio tra imprese artigiane (lett. b, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ Consorzio stabile (lett. c, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ Mandataria di un raggruppamento temporaneo (lett. d, art. 34, D.Lgs. 163/2006)
☐ tipo orizzontale ☐ tipo verticale ☐ costituito ☐ non costituito;
☐ Mandataria di un consorzio ordinario (lett. e, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ costituito ☐ non costituito;
☐ GEIE (lett. f, art. 34, D.Lgs. 163/2006);

ai sensi del DPR n. 445/00 e s.m.i. e tenuto conto di quanto indicato nel Capitolato d'Oneri

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA TECNICA
che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del presente appalto
(contrassegnare i prodotti che il concorrente intende offrire)

	Offerta migliorativa relativa alle caratteristiche merceologiche dei prodotti impiegati di qualità più elevata rispetto a quelli proposti da capitolato
A1.	Prodotti di origine biologica (riferimento scheda tecnica n. 1)
A1.1 ☐	Pomodori pelati e/o "passata" (utilizzo esclusivo):
A1.2 ☐	Yogurt (utilizzo esclusivo)
A1.3 ☐	Farine (utilizzo esclusivo):
A1.4 ☐	Uova identificate con il codice "0" (utilizzo esclusivo):
A2.	Carni fresche italiane (riferimento scheda tecnica n. 2)
A2.1 ☐	Utilizzo esclusivo di carni italiane bovine, suine, ovine e pollame
A3.	Prodotti DOP N.B.: I punti potranno essere assegnati solo per le frequenze indicate; non verranno assegnati punteggi frazionati per frequenze inferiori e non verranno attribuiti punteggi superiori per frequenze maggiori. (riferimento scheda tecnica n. 3)
A3.1 ☐	Grana Padano (frequenza giornaliera sia nei condimenti sia nei piatti freddi)
A3.2 ☐	Mozzarella di bufala campana (con frequenza di 1 volta a settimana)
A3.3 ☐	Pecorino sardo (con frequenza di 1 volta a settimana)
A4.	Prodotti IGP N.B.: I punti potranno essere assegnati solo per le frequenze indicate; non verranno assegnati punteggi frazionati per frequenze inferiori e non verranno attribuiti punteggi superiori per frequenze maggiori. (riferimento scheda tecnica n. 4)

A.4.1 ☐	Pomodoro di Pachino (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)
A.4.2 ☐	Arancia Rossa di Sicilia (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)
A.4.3 ☐	Kiwi di Verona (con frequenza minima di 3 volte a settimana nella stagione di produzione)
A.4.4 ☐	Speck dell'Alto Adige (con frequenza di 1 volta a settimana)
A.4.5 ☐	Bresaola della Valtellina (con frequenza di 1 volta a settimana)
B	Contributo per il minor impatto ambientale. Provenienza locale dei prodotti
B1.	Prodotti filiera corta del Veneto (cd. Km 0) (riferimento scheda tecnica n. 5)
B.1.1 ☐	Verdure fresche di stagione (utilizzo esclusivo)
B.1.2 ☐	Frutta di stagione (utilizzo esclusivo)
B.1.3 ☐	Bocconcini di mozzarella vaccina (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato il punto 2 dell'elemento A3)
B.1.4 ☐	Formaggi freschi e stagionati (utilizzo esclusivo salvo l'eccezione se il concorrente ha barrato i punti 3. dell'elemento A3)
B.1.5 ☐	Ricotta fresca (con frequenza di 1 volta a settimana o nei condimenti o nei piatti freddi)
B.1.6 ☐	Salumi prodotti con suini italiani (utilizzo esclusivo)
B.1.7 ☐	Olio extravergine di olive italiane (utilizzo esclusivo)
B.1.8 ☐	Legumi (utilizzo esclusivo)

Nella Busta "B", il concorrente dovrà inserire necessariamente i seguenti allegati:

- 1) scheda tecnica n. 1 con allegate idonee certificazioni attestanti la produzione biologica relativa ai prodotti offerti;
- 2) scheda tecnica n. 2 - contenente la fonte di approvvigionamento marchi e denominazioni con allegate idonee certificazioni;
- 3) scheda tecnica n. 3 contenente marchi e denominazioni;
- 4) scheda tecnica n. 4 contenente marchi e denominazioni;
- 5) scheda tecnica n. 5 contenente elenco produttori con il quale l'impresa si impegna ad instaurare contratti.

Le certificazioni allegate alle schede tecniche n. 1 – 5 dovranno indicare la fonte di provenienza e dovranno essere di recente datazione (se possibile ultimi 5 anni).

Per la valutazione del criterio A, sottocriteri A.1. (A.1.1, A.1.2, A.1.3, A.1.4), sottocriterio A.2 (A.2.1), sottocriteri A.3 (A.3.1, A.3.2, A.3.3), sottocriteri A.4 (A.4.1, A.4.2, A.4.3, A.4.4., A.4.5), criterio B, sottocriteri B.1 (B.1.1, B.1.2, B.1.3, B.1.4, B.1.5, B.1.6, B.1.7, B.1.8), l'assenza nella Busta B delle schede tecniche stabilite nel presente Disciplinare, comporterà l'attribuzione di punti 0.

N.B. L'Allegato 5 dovrà essere sottoscritto dal legale rappresentante o procuratore dell'impresa concorrente in forma singola o del Consorzio di cui all'art. 34, comma 1 lett. b) e c) del Codice dei Contratti. Nel caso di RTI o Consorzio ordinario da costituire, dovrà essere sottoscritto da tutti i legali rappresentanti delle imprese costituenti il raggruppamento temporaneo o consorzio

_____, li _____
(luogo, data)

Firma

(timbro e firma leggibile)

N.B. In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti, ai sensi del comma 8, art. 37, D.Lgs. 163/2006, ai fini della sottoscrizione in solido dell'offerta, i concorrenti mandanti dovranno compilare la parte sottostante.

firma _____ per l'Impresa _____
(timbro e firma leggibile)

firma _____ per l'Impresa _____
(timbro e firma leggibile)

firma _____ per l'Impresa _____
(timbro e firma leggibile)

N.B. ogni pagina del presente modulo dovrà essere corredata di timbro della società e sigla del legale rappresentante.

N.B. Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza

OFFERTA ECONOMICA

Il/la sottoscritto/a _____ nato a _____ (____),
(cognome e nome) (luogo) (prov.)

il _____ residente a _____ (____),
(data)

Via _____, n. _____
(luogo) (prov.) (indirizzo)

in nome del concorrente “ _____ ”

con sede legale in _____ (____), Via _____, n. _____
(luogo) (prov.) (indirizzo)

nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Titolare o Legale rappresentante
☐ Procuratore speciale / generale

soggetto che partecipa alla gara in oggetto nella sua qualità di:

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Impresa individuale (lett. a, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ Società (lett. a, art. 34, D.Lgs. 163/2006), specificare tipo _____;
☐ Consorzio fra società cooperativa di produzione e lavoro (lett. b, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ Consorzio tra imprese artigiane (lett. b, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ Consorzio stabile (lett. c, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ Mandataria di un raggruppamento temporaneo (lett. d, art. 34, D.Lgs. 163/2006)
☐ tipo orizzontale ☐ tipo verticale ☐ costituito ☐ non costituito
☐ Mandataria di un consorzio ordinario (lett. e, art. 34, D.Lgs. 163/2006);
☐ costituito ☐ non costituito;
☐ GEIE (lett. f, art. 34, D.Lgs. 163/2006);

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA ECONOMICA CONSISTENTE

A. NEL RIBASSO UNICO PERCENTUALE SUL PREZZO DEL PASTO INTERO POSTO A BASE DI GARA (€ 6,00) (gli importi si intendono IVA esclusa)

RIBASSO PERCENTUALE in cifre.....%

(RIBASSO PERCENTUALE in lettere%)

PREZZO DEL PASTO INTERO POSTO A BASE DI GARA € 6,00 PREZZO OFFERTO DALLA DITTA CALCOLATO APPLICANDO IL RIBASSO PERCENTUALE PROPOSTO € _____,_____

B. NEL RIALZO PERCENTUALE SUL CORRISPETTIVO PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITA' COMMERCIALE SULL'IMPORTO MINIMO ANNUO DI € 70.000,00 (gli importi si intendono IVA esclusa)

RIALZO PERCENTUALE in cifre%

(RIALZO PERCENTUALE in lettere.....%)

CORRISPETTIVO PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' COMMERCIALE OFFERTO DALLA DITTA CALCOLATO APPLICANDO IL RIALZO PERCENTUALE SULL' IMPORTO DI € 70.000,00 € _____,

C. Costi interni per la sicurezza, attinenti all'appalto, ai sensi dell' art. 87 comma 4, D.lgs 163 del 2006 e s.m.i: euro: €.....(in cifre), (euro.....)(in lettere).

Per quanto concerne gli oneri di cui sopra, relativi alla presente procedura, il prezzo complessivo indicato dal concorrente deve intendersi comprensivo di tali costi.

L'offerta ed il prezzo conseguente sulla base della durata contrattuale (5 + 2 anni) deriva da:

N. unita di personale	Qualifica	Livello	N. ore di lavoro	Costo orario	Totale costo manodopera per livello
				€	€
				€	€
				€	€
Totale complessivo costo manodopera			€		
Costo complessivo dei prodotti			€		
Spese generali			€		
Utili d'impresa			€		

- Il punteggio relativo all'offerta economica verrà attribuito con le modalità di cui all'art. 13 del presente Disciplinare.

Si procederà ugualmente all'aggiudicazione del servizio anche in presenza di una sola offerta.

In caso di ulteriore parità si procederà direttamente in seduta pubblica, mediante sorteggio (ex art. 77 R.D. 827/1924).

_____, lì _____
(luogo, data)

Firma

(timbro e firma leggibile)

In caso di raggruppamento temporaneo di concorrenti o consorzio ordinario di concorrenti, non ancora costituiti, ai sensi del comma 8, art. 37, D.Lgs. 163/2006, ai fini della sottoscrizione in solido dell'offerta, i concorrenti mandanti dovranno compilare la parte sottostante.

firma _____ per l'Impresa _____
(timbro e firma leggibile)

firma _____ per l'Impresa _____
(timbro e firma leggibile)

firma _____ per l'Impresa _____
(timbro e firma leggibile)

- **Ogni pagina** del presente modulo dovrà essere corredato di **timbro della società e sigla del legale rappresentante**.

- Qualora la documentazione venga sottoscritta dal "procuratore/i" della società, dovrà essere allegata copia della relativa procura notarile (GENERALE o SPECIALE) o altro documento da cui evincere i poteri di rappresentanza.

MODELLO G.A.P.
(Art. 2 legge del 12/10/1982 n. 726 e legge del 30/12/1991 n. 410)

_____ Nr. Ordine Appalto (*)	_____ Lotto/Stralcio (*)	_____ Anno (*)
---------------------------------	-----------------------------	-------------------

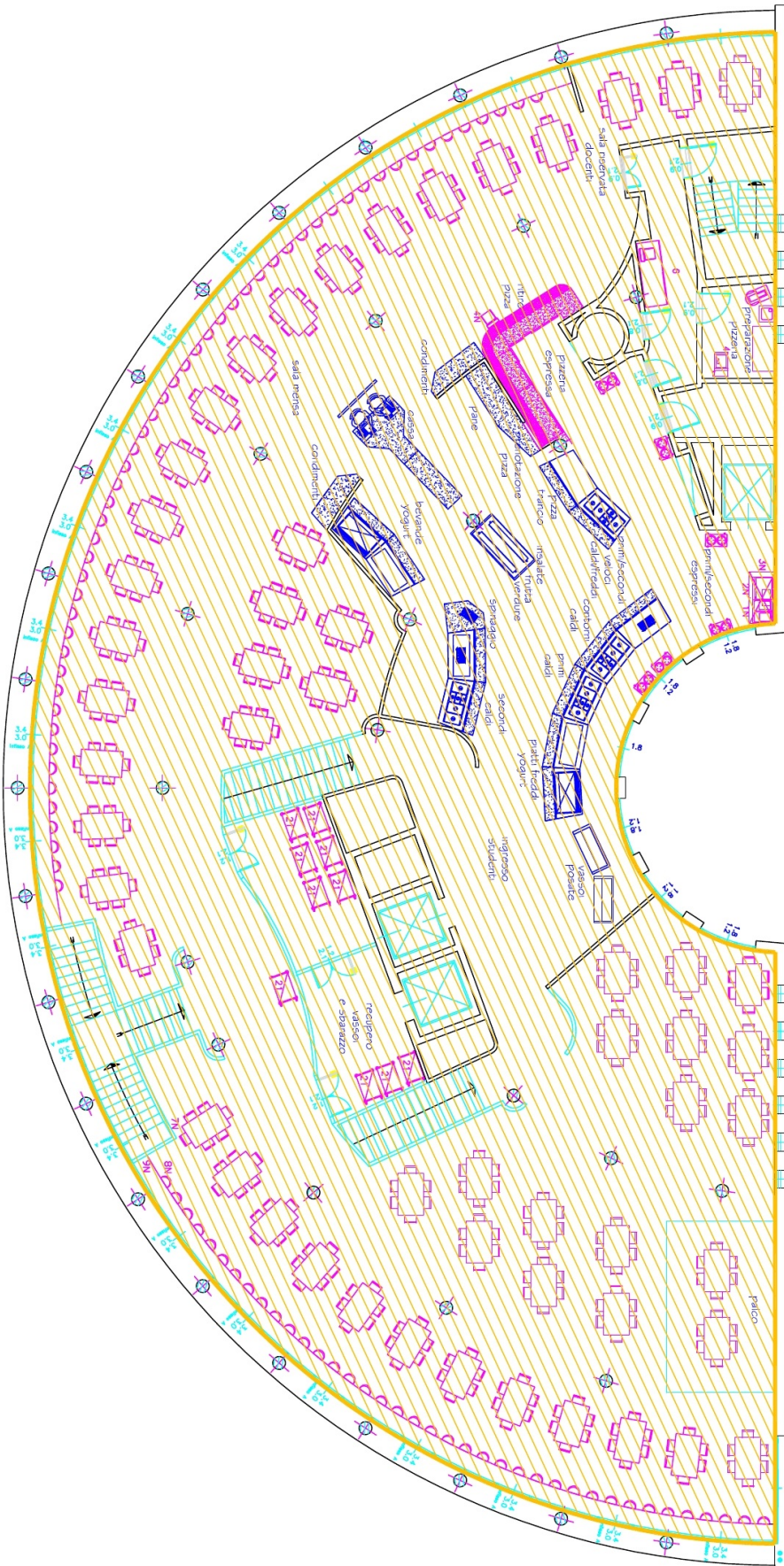
IMPRESA PARTECIPANTE Partita IVA (*) — Ragione Sociale (*) Luogo (*) <i>(Immettere il Comune italiano o lo Stato estero dove ha sede l'Impresa)</i> Prov. (*) Sede Legale (*): _____ CAP/ZIP: _____ _____ Codice attività (*) _____ Tipo impresa (*) _____ Singola ☐ Consorzio ☐ Raggr. Temporaneo Imprese ☐ _____ _____ Volume Affari _____ Capitale sociale _____ Tipo Divisa: Lira ☐ Euro ☐
--

IMPRESA PARTECIPANTE Partita IVA (*) — Ragione Sociale (*) Luogo (*) <i>(Immettere il Comune italiano o lo Stato estero dove ha sede l'Impresa)</i> Prov. (*) Sede Legale (*): _____ CAP/ZIP: _____ _____ Codice attività (*) _____ Tipo impresa (*) _____ Singola ☐ Consorzio ☐ Raggr. Temporaneo Imprese ☐ _____ _____

Volume Affari	Capitale sociale	Tipo Divisa: Lira ☐ Euro ☐
---------------	------------------	--

N.B.:

1. Il modulo dovrà essere compilato in stampatello e con penna nera o blu
2. (*) Le scritte contrassegnate dall'asterisco sono obbligatorie



PLANIMETRIA MENSA SAN FRANCESCO

PIANO TERRA



LEGENDA COLORI

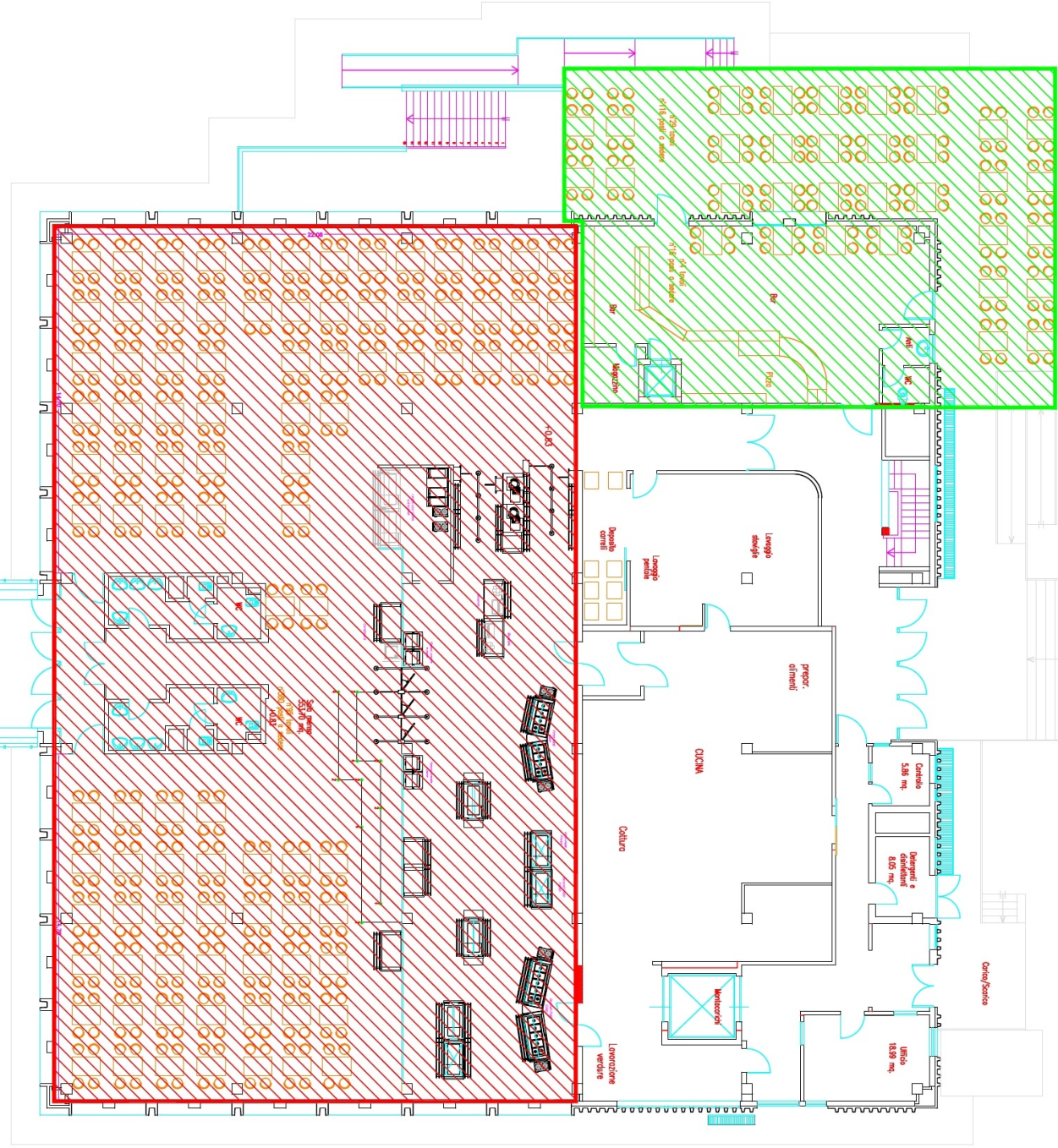
ZONA A: SALA DA PRANZO — FREE-FLOW

ZONA B: BAR TAVOLA CALDA



PLANIMETRIA MENSA LE GRAZIE

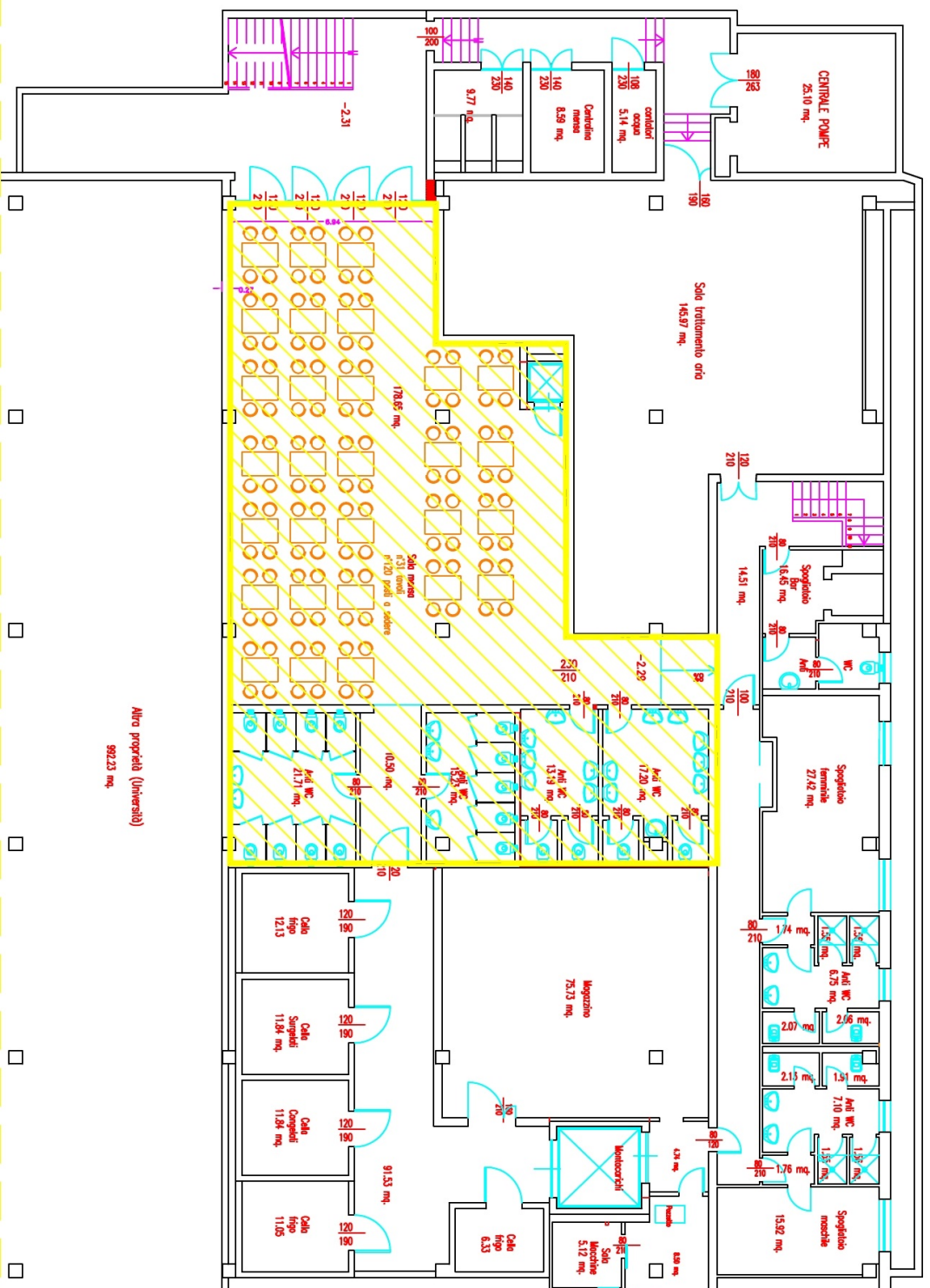
PIANO RIALZATO



LEGENDA COLORI

ZONA C: SALA DA PRANZO FREE-FLOW	
ZONA D: SALA DA PRANZO PIANO SCANTINATO	
ZONA E: BAR TAVOLA CALDA	

PIANO SCANTINATO



LEGENDA COLORI

ZONA C: SALA DA PRANZO

FREE--FLOW

ZONA D: SALA DA PRANZO

PIANO SCANTINATO

ZONA E: BAR TAVOLA CALDA