

Il Direttore Generale

Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

AGGIUDICAZIONE PROCEDURA NEGOZIATA, SENZA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA, AI SENSI DELL'ARTICOLO 187 DEL D. LGS. N. 36/2023, PREVIA CONSULTAZIONE, OVE ESISTENTI, DI ALMENO 10 OPERATORI ECONOMICI DA INDIVIDUARE MEDIANTE INDAGINE DI MERCATO, PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE, PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA. (GARA U-BUY N. G01909 - LOTTO 1 CIG B2F0292F7B- LOTTO 2 CIG B2F0293053 – LOTTO 3 CIG B2F0294126 – LOTTO 4 CIG B2F02951F9 –LOTTO 5 B2F02962CC – LOTTO 6 CIG B2F029739F)

IL DIRETTORE GENERALE

- **Visto** l'art. 37 della legge 23 luglio 2009, n. 99, come novellato dalla legge 28 dicembre 2015, n. 221, che istituisce l'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (ENEA), nonché l'art. 2, comma 6, del D. L. 1° marzo 2021, n. 22, convertito, con modificazioni, in Legge 22 aprile 2021, n. 55, che pone l'ENEA sotto la vigilanza del Ministero della Transizione Ecologica oggi Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ai sensi dell'art. 4 del D. L. 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, in Legge 16 dicembre 2022, n. 204;
- **Visto** il Decreto del Ministro dello Sviluppo Economico di concerto con il Ministro dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare del 21 settembre 2020, registrato alla Corte dei Conti il 12 novembre 2020, con il quale è stato nominato il Consiglio di Amministrazione dell'ENEA composto dal prof. Federico Testa, in qualità di Presidente, dal dr. Tullio Berlinghi e dal dr. Giovanni Giuliano, in qualità di Consiglieri;
- **Visto** il Decreto del Ministro della Transizione Ecologica del 27 luglio 2021, notificato all'ENEA il 29 luglio 2021, con cui l'ing. Gilberto Dialuce è stato nominato Presidente dell'ENEA, a decorrere dalla data del citato Decreto, in sostituzione del dimissionario Presidente prof. Federico Testa;
- **Visto** il Decreto del Ministro della Transizione Ecologica n. 10 del 13 gennaio 2022, registrato presso gli organi di controllo il 18.01.2022 con comunicazione inviata all'ENEA il 2.2.2022, con cui vengono nominati due componenti del Consiglio di Amministrazione dell'ENEA, ad integrazione della composizione attuale dello stesso, nelle persone del prof. Raffaele Bifulco e della prof.ssa Caterina Petrillo;
- **Visto** il Decreto del Ministro della Transizione Ecologica del 7 settembre 2022 con cui l'ing. Gilberto Dialuce è stato nominato Presidente dell'ENEA a decorrere dalla data del citato Decreto e fino alla scadenza del Consiglio di Amministrazione in carica;
- **Visto** il Decreto Legislativo 25 novembre 2016, n. 218 concernente la "Semplificazione delle attività degli enti pubblici di ricerca ai sensi dell'articolo 13 della legge 7 agosto 2015, n. 124";
- **Visto** lo Statuto dell'ENEA, approvato con Delibera n. 5/2017/CA e successive modifiche intervenute con Delibera n. 30/2019/CA, con Delibera n. 60/2021/CA nonché, da ultimo, con Delibera n. 44/2022/CA, pubblicato sui siti istituzionali del Ministero della Transizione

Ecologica dell'ENEA;

- **Vista** la nomina del Direttore Generale da parte del Consiglio di Amministrazione dell'ENEA avvenuta con Delibera n. 89/2022/CA del 29 novembre 2022, nonché la Delibera n. 7/2023/CA del 27 gennaio 2023 con riferimento alla durata dell'incarico;
- **Visto** il Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze del 18 gennaio 2023, n. 20 con cui viene integrata la dotazione organica dell'ENEA con l'inserimento di una unità dirigenziale di livello generale;
- **Vista** la nota della Corte dei conti con cui viene comunicato che il suindicato Decreto Interministeriale è stato ammesso alla registrazione il 13 febbraio 2023 n. 382;
- **Vista** la Disposizione n. 75/2023/PRES del 24 febbraio 2023 di attribuzione dell'incarico di Direttore Generale dell'ENEA all'ing. Giorgio Graditi a decorrere dal 1° marzo 2023;
- **Premesso che** l'ENEA è un Ente di diritto pubblico finalizzato alla ricerca e all'innovazione tecnologica, nonché alla prestazione di servizi avanzati alle imprese, alla pubblica amministrazione e ai cittadini nei settori dell'energia, dell'ambiente e dello sviluppo economico sostenibile;
- **Premesso che** con Determinazione n. 289/2024/DIRGEN del 22 luglio 2024 è stata autorizzata l'indizione di procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, ai sensi dell'articolo 187 del D.Lgs. n. 36/2023, previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici da individuare mediante indagine di mercato, per la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i Centri ENEA di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa (**Allegato 1**);
- **Premesso che** con la Determinazione, di cui al precedente alinea, è stato nominato quale Responsabile Unico del Progetto (RUP), ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., il dr. Vincenzo Tramontano (ISER-PSSA), e sono stati delegati la sig.ra Stefania Gallinelli (ISER-PSSA) ad operare sul portale U-BUY come "Punto Istruttore", e l'ing. Nicola Ranieri (ISER) ad operare come "Punto Ordinante" ai fini dello svolgimento della procedura e fino alla proposta di aggiudicazione, nonché è stato stabilito di aggiudicare la procedura con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lettera a) del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., con punteggio pari a 70 punti per l'offerta tecnica e a 30 punti per l'offerta economica, ai sensi dell'art. 108, comma 4 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., ed è stata stabilita la durata del contratto in 36 (trentasei) mesi a decorrere dalla data del verbale di inizio delle attività, con opzione di rinnovo di ulteriore 24 (ventiquattro) mesi;
- **Premesso che** in data 23 luglio 2024 è stato pubblicato sulla Piattaforma Certificata di e-procurement U-BUY, l'avviso di indagine di mercato U-BUY n. A00172, ai sensi dell'Allegato II.1 del D. Lgs. 36/2023, con scadenza 7 agosto 2024 e che successivamente sono stati invitati a partecipare 16 (sedici) operatori economici, i quali avevano manifestato interesse alla concessione (**Allegato 2**);
- **Visto** il Verbale di gara del 30 settembre 2024 (**Allegato 3**), nel quale viene evidenziato che:
 - in data 5 settembre 2024, la procedura è stata pubblicata sulla piattaforma U-BUY, (Gara n. G01909) ed è stata fissata la scadenza per la presentazione delle offerte alle ore 12:00 del 30 settembre 2024;
 - in data 30/09/2024 alle ore 14:00, all'esame di quanto regolarmente pervenuto sul portale U-BUY, il RUP ha constatato l'arrivo di n. 2 offerte da parte dei seguenti O. E.:

N.	Denominazione concorrente	Lotto di partecipazione	Forme di partecipazione
1	CNS – Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop-	Lotto 1 – ENEA C.R. Casaccia	Consoziata con Co.SE.C. Società Cooperativa Servizi Crotone Soc. Coop.
2	EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	Lotto 5 – ENEA C.R. Portici	Ditta Individuale

- per i restanti Lotti 2-3-4 e 6, rispettivamente afferenti ai Centri di Frascati, Roma Sede, Trisaia e Santa Teresa, non è pervenuta nessuna offerta;
- per il Lotto n. 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B), il RUP ha proceduto, in seduta pubblica sulla piattaforma U-BUY, all'apertura e all'esame della documentazione amministrativa presentata dell'unico operatore economico partecipante, riscontrando la regolarità della documentazione dell'O.E. CNS – Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop, ed è stato quindi ammesso alla successiva fase della procedura,
- per il Lotto n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC), il RUP ha proceduto, in seduta pubblica sulla piattaforma U-BUY, all'apertura e all'esame della documentazione amministrativa presentata dell'unico operatore economico partecipante all'Operatore Economico EAT VESUVIO di D'Avino Daniele, per il quale non è stata riscontrata la completezza della documentazione presentata ed è stato attivato il soccorso istruttorio;
- per il Lotto n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC), il giorno stesso 30/09/2024, il RUP ha constatato che l'O.E. EAT Vesuvio Ditta Individuale, di D'Avino Daniele ha dato riscontro alla richiesta di soccorso istruttorio, inviando la documentazione completa e regolare ed ha ammesso quest' ultimo alla successiva fase della procedura;
- **Premesso che** con Determinazione n. 368/2024/DIRGEN del 9 ottobre 2024, successivamente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte, ai sensi dell'art. 93 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., è stata nominata la Commissione giudicatrice composta dall' ing. Massimo Scaglione (ISER-CAS - Presidente), dr. Simone Stigliano (ISER-PSSA - Membro), dr. Vito Iacovino (ISER - Membro), Stefania Gallinelli (ISER-PSSA - Supplente) e dr.ssa Mariachiara Novelli (ISER-PSSA - Supplente) che coadiuva il Responsabile Unico del Progetto nella verifica di congruità delle offerte che appaiano normalmente basse, ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. (**Allegato 4**);
- **Considerato che** la Commissione giudicatrice, validamente costituita con tutti i membri effettivi e alla presenza del RUP, si è riunita nei giorni 10 e 24 Ottobre 2024, e nei giorni 6 Novembre 2024 ed ha proceduto all'esame di tutta la documentazione amministrativa;
- **Visti** i verbali redatti e debitamente firmati dalla Commissione incaricata

dell'espletamento della gara e dal RUP, dai quali si evince il corretto svolgimento della procedura di gara (**Allegato 5**);

- **Considerato** che, come risulta dai verbali, di cui al precedente alinea (cfr. Allegato 5):
 - per il Lotto n. 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B), il RUP, con il supporto della Commissione, ha effettuato un'attenta e puntuale analisi del PEF (Piano Economico Finanziario) presentato dall'Operatore economico CNS SOOC. COOP. e sulla base degli elementi acquisiti, dopo un'approfondita analisi, ha ritenuto congrua l'offerta presentata dallo stesso;
 - per il Lotto n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC), il RUP, con il supporto della Commissione, a seguito di un'attenta e precisa analisi dell'offerta fatta pervenire dalla EAT VESUVIO di Daniele D'Avino, ha ritenuto di dover richiedere chiarimenti all'O.E. al fine di consentire alla S.A. di valutare la congruità, sostenibilità e realizzabilità dell'offerta ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i.;
 - per il Lotto n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC), il RUP, con il supporto della Commissione, a seguito di ulteriori richieste di chiarimenti, dopo un'attenta analisi della documentazione pervenuta, ha ritenuto l'offerta della EAT VESUVIO di D'Avino Daniele congrua e concluso i lavori in data 07/11/2024;
- **Viste** l'offerta tecnica e l'offerta economica presentata sulla piattaforma U-BUY dall'impresa di CNS Consorzio Nazionale Servizi Sooc Coop con sede legale in Bologna, via della Cooperazione P. IVA 03609840370, CF 02884150588, per il LOTTO n. 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B) (**Allegato 6**);
- **Vista** l'offerta tecnica e l'offerta economica presentata sulla piattaforma U-BUY dall'impresa EAT VESUVIO DI D'AVINO Daniele con sede legale in Somma Vesuviana (NA) alla via Tavani, n. 37, CF DVNDNL95S11M289L, LOTTO n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC) (cfr. Allegato 6);
- **Vista** la proposta di aggiudicazione della concessione del RUP (**Allegato 7**):
 - per il **Lotto 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B)** alla CNS Consorzio Nazionale Servizi Sooc Coop con sede legale in Bologna, via della Cooperazione P. IVA 03609840370, CF 02884150588, sotto condizione risolutiva ai sensi, dell'art. 92 comma 3 del D. Lgs. n. 159/2011, nelle more del rilascio con esito positivo del rinnovo dell'iscrizione alla WHITELIST della società consorziata Cooperativa Servizi Crotone Società Cooperativa in breve CO.SE.C. Società Cooperativa, P. IVA- CF n. 00399420793;
 - per il **Lotto 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC)** all'EAT VESUVIO DI D'AVINO Daniele con sede legale in Somma Vesuviana (NA) alla via Tavani, n. 37 CF DVNDNL95S11M289L;
 - **Visti** gli schemi dei contratti di Concessione (**Allegati 8 e 9**);
- **Visto** che nella citata Determinazione n. 289/2024/DIRGEN del 27 Luglio 2024 è stato determinato che il RUP nella fase di esecuzione si sarebbe avvalso, in considerazione della complessità del servizio e ai sensi dell'art. 32, comma 2, lett. h) dell'Allegato II.14 al D. Lgs. n. 36/2023, di un Direttore di Esecuzione del Contratto (DEC), nonché dell'ausilio di Direttori operativi, da nominare nella Determinazione di aggiudicazione della procedura;
- **Vista** le proposte di nomina del dr. Vito Iacovino, in qualità di Direttore di Esecuzione del

Contratto (DEC), in possesso delle competenze professionali adeguate all'espletamento dell'incarico in relazione alla specifica procedura di affidamento, nonché dei sigg.ri Sabrina Iacoella (ISER), per il Lotto 1, e Sabato Aprea (ISER-UTSUD), per il Lotto 5, in qualità di Direttori operativi, contenute nella proposta di aggiudicazione del RUP (cfr. Allegato 7);

- **Vista** la dichiarazione di assenza di conflitto di interessi, anche potenziale, resa ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 16 del D. Lgs. n. 36/2023 dal DEC, nonché dai Direttori operativi proposti (Allegato 10);
- **Vista**, altresì, ai fini dell'efficacia del presente provvedimento di aggiudicazione, l'attestazione del RUP (di cui alla richiamata proposta di aggiudicazione) comprovante l'assenza dei motivi di esclusione in capo agli operatori economici di cui si propone l'aggiudicazione, nonché il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale;
- **Visto** il D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. "Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici";
- **Visto** il vigente "Disciplinare per l'attribuzione degli incentivi alle funzioni tecniche", adottato in attuazione delle disposizioni di cui all'art. 45, comma 3, del D. Lgs. n. 36/2023;
- **Considerato che** le attività rientrano nei fini istituzionali dell'ENEA e, pertanto, integrano l'interesse pubblico alla relativa azione;
- **Visti** tutti gli Atti sopra citati;
- **Considerato** altresì che gli Allegati costituiscono parte integrante e sostanziale della presente Determinazione;

D E T E R M I N A

- di dichiarare deserta la procedura con riferimento ai Lotti 2-3-4 e 6, rispettivamente afferenti ai Centri di Frascati, Roma Sede, Trisaia e Santa Teresa, per i quali non è pervenuta alcuna offerta;
- di aggiudicare la procedura per la Concessione dei locali, per il Servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande per i Centri ENEA:
- per il **Lotto 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B)**:
all' O.E. **CNS Consorzio Nazionale Servizi Sooc Coop**, con sede legale in Bologna, via della Cooperazione P. IVA 03609840370, CF 0288415058 - (CIG B2F0292F7B), sotto condizione risolutiva, ai sensi dell'art. 92, comma 3 del D. Lgs. n. 159/2011, che ha ottenuto un punteggio totale pari 82 punti ed ha offerto un canone annuo per la locazione, a rialzo unico percentuale del 10%, pari ad euro 9.240,00, oltre euro 3.830,40 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta;
- di stabilire l'importo della concessione per il **Lotto 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B)**, in euro 736.615,38 – IVA esclusa;
- di accertare l'importo di euro 9.240,00, (novemiladuecentoquaranta,00), quale canone annuo, versato da parte del concessionario CNS SOOC COOP, **per il Lotto 1 C.R.**

ENEA di Casaccia (CIG B2F0292F7B), come da rialzo del 10 %, indicato nell'offerta economica presentata e così come previsto dall'art. 27 "PAGAMENTI" del Disciplinare di gara, da imputare sulla pertinente commessa, alla v.p.c. E.3.01.03.01.003.01 - Proventi da concessioni su beni, per gli anni 2025- 2026 e 2027;

- per il **Lotto 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC)**:

all'O.E. **EAT VESUVIO DI D'AVINO Daniele** con sede legale in Somma Vesuviana (NA) alla via Tavani, n. 37 CF DVNDNL95S11M289L, (CIG B2F0296CC), che ha ottenuto un punteggio totale pari a 56,133 punti ed ha offerto un canone annuo per la locazione, a rialzo unico percentuale del 35%, pari ad euro 2.430,00, oltre euro 0,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta;

- di stabilire l'importo della concessione per il **Lotto 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC)**, in euro 186.092,30 – IVA esclusa;

- di accertare l'importo di euro 2.430,00, quale canone annuo, versato da parte del concessionario EAT VESUVIO di Daniele D' Avino, **per il Lotto 5 C.R. ENEA di Portici**, come da rialzo del 35 %, indicato nell'offerta economica presentata e così come previsto dall'art. 27 "PAGAMENTI" del Disciplinare di gara, da imputare sulla pertinente commessa, alla v.p.c. E.3.01.03.01.003.01 - Proventi da concessioni su beni, per gli anni 2025- 2026 e 2027;

- di stabilire la durata dei rispettivi contratti in 36 mesi solari consecutivi, a decorrere dalla data dei rispettivi verbali di inizio delle attività, con facoltà di recesso unilaterale da parte dell'ENEA, senza l'applicazione di oneri a suo carico, con preavviso di 30 giorni e con possibilità di rinnovo di ulteriori 24 mesi;

- la concessione per entrambi i lotti sarà eseguita e remunerata "a misura", pagamento diretto da parte dei Dipendenti e degli Ospiti, a qualsiasi titolo dei Centri ENEA;

- di nominare, ai sensi dell'art. 114 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023, il dr. Vito Iacovino (ISER) come Direttore di Esecuzione del contratto (DEC), per la gestione e con compiti di verifica sul regolare andamento dell'esecuzione del contratto;

- di nominare in qualità di Direttori Operativi:

- Lotto 1: Casaccia (RM) Sabrina Iacoella, (ISER);
- Lotto 5: Portici (NA) Sabato Aprea, (ISER-UTSUD);

- di dare mandato all'ing. Nicola Ranieri, Direttore ISER, di procedere alla stipula della procedura U-BUY (Gara 1909) e di sottoscrivere i rispettivi contratti di concessione, secondo gli schemi allegati;

- di stabilire l'importo relativo agli incentivi alle funzioni tecniche pari a euro 13.816,86 (euro tredicimilaottocentosedici,86), calcolato per i Centri di Casaccia e Portici, nella misura percentuale del 1,2% e del 1,6%, rispettivamente, dell'importo posto a base di gara per la durata triennale, graduata rispetto alla misura massima del 2% di cui all'art. 45, comma 2, del D. Lgs. n. 36/2023, secondo le classi di importo a base dell'affidamento per servizi di cui all'art. 6 (Tabella 2) del vigente "Disciplinare per l'attribuzione degli incentivi alle funzioni tecniche";

- di impegnare la somma di euro 11.053,49 (undicimilacinquantatre,49) sulla vpc U.1.10.99.99.999.03 (spese per affidamento di lavori, servizi, forniture, per spese correnti – incentivi tecnici) quale importo da corrispondere alle professionalità interessate su proposta del RUP, comprensiva della quota oneri previdenziali, di cui euro 8.671,51

(ottomilaseicentosettantuno,51) per il Lotto 1 relativo al C. R. ENEA di Casaccia ed euro 2.381,98 per il Lotto 5 relativo al C.R. Enea di Portici;

- di impegnare la somma di euro 2.763,37 (duemilaseicentosessantatre,37) sulla vpc U.1.10.99.99.999.04 (spese per affidamento di lavori, servizi, forniture, per spese correnti – fondo innovazione), quale importo destinato alla integrazione del fondo per la innovazione di cui euro 2.167,87 (duemilacentosessantasette,87) per il Lotto 1 relativo al C. R. ENEA di Casaccia ed euro 595,50 (cinquecentonovantacinque,50) per il Lotto 5 relativo al C.R. Enea di Portici;
- di delegare all'ing. Nicola Ranieri, Direttore ISER, in qualità di Responsabile di primo livello della Unità Proponente, l'approvazione del quadro di ripartizione degli incentivi alle funzioni tecniche, per un importo complessivo pari a euro 13.816,86 (euro tredicimilaottocentosedici,86), nel rispetto di quanto previsto nel richiamato del Disciplinare.

L'ammontare della spesa complessiva relativa agli incentivi per funzioni tecniche, ai sensi dell'art. 45 comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., pari a euro 13.816,86 (tredicimilaottocentosedici,16), troverà copertura, nell'ambito degli stanziamenti annuali dei Servizi Gestione Centro Casaccia e Portici della Direzione ISER del Bilancio di Previsione 2025, sulle commesse I2ER e I2EX, secondo lo schema riportato nelle tabelle:

Centro ENEA	Commessa	Codice Voce Finanziaria	2025
CASACCIA	I2ER	U.1.10.99.99.999.03 (Incentivi tecnici)	Euro 8.671,51
		U.1.10.99.99.999.04 (Fondo Innovazione)	Euro 2.167,87
		Totale Euro 10.839,38	

Centro ENEA	Commessa	Codice Voce Finanziaria	2025
PORTICI	I2EX	U.1.10.99.99.999.03 (Incentivi tecnici)	Euro 2.381,98
		U.1.10.99.99.999.04 (Fondo Innovazione)	Euro 595,50
		Totale Euro 2.977,48	

L'ammontare dell'entrata, relativa alle tre annualità, verrà accertata per euro 35.010,00 sulle pertinenti commesse e relativi bilanci di previsione dell'ENEA.

Firmato digitalmente da: Giorgio Graditi
Organizzazione: ENEA/01320740580
Data: 23/12/2024 12:06:25

Allegato 1 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

Il Direttore Generale

Determinazione n. 289/2024/DIRGEN

**NOMINA RUP E AUTORIZZAZIONE ALL'INDIZIONE DI UNA PROCEDURA NEGOZIATA
SENZA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA, AI SENSI DELL'ARTICOLO 187 DEL
D. LGS. N. 36/2023, PREVIA CONSULTAZIONE, OVE ESISTENTI, DI ALMENO 10
OPERATORI ECONOMICI DA INDIVIDUARE MEDIANTE INDAGINE DI MERCATO, PER LA
CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI
AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE, PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI,
SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

IL DIRETTORE GENERALE

- **Visto** l'art. 37 della legge 23 luglio 2009, n. 99, come novellato dalla legge 28 dicembre 2015, n. 221, che istituisce l'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (ENEA), nonché l'art. 2, comma 6, del D. L. 1° marzo 2021, n. 22, convertito, con modificazioni, in Legge 22 aprile 2021, n. 55, che pone l'ENEA sotto la vigilanza del Ministero della Transizione Ecologica oggi Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ai sensi dell'art. 4 del D. L. 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, in Legge 16 dicembre 2022, n. 204;
- **Visto** il Decreto del Ministro dello Sviluppo Economico di concerto con il Ministro dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare del 21 settembre 2020, registrato alla Corte dei Conti il 12 novembre 2020, con il quale è stato nominato il Consiglio di Amministrazione dell'ENEA composto dal prof. Federico Testa, in qualità di Presidente, dal dott. Tullio Berlinghi e dal dott. Giovanni Giuliano, in qualità di Consiglieri;
- **Visto** il Decreto del Ministro della Transizione Ecologica del 27 luglio 2021, notificato all'ENEA il 29 luglio 2021, con cui l'ing. Gilberto Dialuce è stato nominato Presidente dell'ENEA, a decorrere dalla data del citato Decreto, in sostituzione del dimissionario Presidente prof. Federico Testa;
- **Visto** il Decreto del Ministro della Transizione Ecologica n. 10 del 13 gennaio 2022, registrato presso gli organi di controllo il 18.01.2022 con comunicazione inviata all'ENEA il 2.2.2022, con cui vengono nominati due componenti del Consiglio di Amministrazione dell'ENEA, ad integrazione della composizione attuale dello stesso, nelle persone del prof. Raffaele Bifulco e della prof.ssa Caterina Petrillo;
- **Visto** il Decreto del Ministro della Transizione Ecologica del 7 settembre 2022 con cui l'ing. Gilberto Dialuce è stato nominato Presidente dell'ENEA a decorrere dalla data del citato Decreto e fino alla scadenza del Consiglio di Amministrazione in carica;
- **Visto** il Decreto Legislativo 25 novembre 2016, n. 218 concernente la "Semplificazione delle attività degli enti pubblici di ricerca ai sensi dell'articolo 13 della legge 7 agosto 2015, n. 124";
- **Visto** lo Statuto dell'ENEA, approvato con Delibera n. 5/2017/CA e successive modifiche intervenute con Delibera n. 30/2019/CA, con Delibera n. 60/2021/CA nonché, da ultimo, con Delibera n. 44/2022/CA, pubblicato sui siti istituzionali del Ministero della Transizione Ecologica e dell'ENEA;

- **Vista** la nomina del Direttore Generale da parte del Consiglio di Amministrazione dell'ENEA avvenuta con Delibera n. 89/2022/CA del 29 novembre 2022, nonché la Delibera n. 7/2023/CA del 27 gennaio 2023 con riferimento alla durata dell'incarico;
- **Visto** il Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze del 18 gennaio 2023, n. 20 con cui viene integrata la dotazione organica dell'ENEA con l'inserimento di una unità dirigenziale di livello generale;
- **Vista** la nota della Corte dei Conti con cui viene comunicato che il suindicato Decreto Interministeriale è stato ammesso alla registrazione il 13 febbraio 2023 n. 382;
- **Vista** la Disposizione n. 75/2023/PRES del 24 febbraio 2023 di attribuzione dell'incarico di Direttore Generale dell'ENEA all'ing. Giorgio Graditi a decorrere dal 1° marzo 2023;
- **Visti** gli artt. da 176 a 192 del D. Lgs n. 36/2023 che regolamentano i contratti di concessione;
- **Premesso che** l'ENEA è un Ente di diritto pubblico finalizzato alla ricerca e all'innovazione tecnologica, nonché alla prestazione di servizi avanzati alle imprese, alla pubblica amministrazione e ai cittadini nei settori dell'energia, dell'ambiente e dello sviluppo economico sostenibile;
- **Premesso che** attualmente il servizio mensa in tutti i Centri di Ricerca ENEA, ovvero Casaccia, Frascati, Sede Legale, Portici, Trisaia e Santa Teresa è sospeso; l'ultimo contratto del servizio mensa per i Centri di Casaccia, Frascati e Sede Legale in concessione, è terminato lo scorso 20 ottobre 2023 con comunicazione anticipata da parte del concessionario per via di una analisi economica non favorevole e condizioni aziendali di contorno complesse non valutate in sede di presentazione offerta;
- **Premesso che** un'attenta analisi economica-finanziaria sulla questione del servizio di ristorazione permette di stabilire che ci siano le condizioni per una concessione del servizio ai dipendenti e ospiti dei Centri attraverso la presentazione di una procedura per l'affido in concessione degli spazi bar e mensa ENEA dei 6 Centri di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa.
- **Premesso che** ogni Centro Ricerca ENEA verrà considerato Lotto e, pertanto, la procedura proposta è una procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, ai sensi dell'articolo 187 del D. Lgs. n. 36/2023, previa consultazione, ove esistenti di almeno 10 operatori economici da individuare mediante indagine di mercato, per l'erogazione di un servizio di ristorazione differenziato per Centro secondo le esigenze del sito e sulla base delle potenzialità espresse dallo stesso, con proposta commerciale presentata dalla società di ristorazione aggiudicataria della concessione nel singolo Lotto.
- **Considerato che** è necessario assicurare, attraverso la concessione dei locali ENEA, il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i centri ENEA di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa;
- **Considerato che** CONSIP, alla data attuale, non ha posto in essere convenzioni che possano essere ricondotte alla concessione in oggetto;
- **Considerato che** l'art 14 comma 1 lettera a) del D. Lgs n. 36/2023 prevede la soglia Europea per le concessioni pari ad euro 5.538.000,00;

- **Considerato che** l'art 187 del D. Lgs n. 36/2023 prevede che per l'affidamento dei contratti di concessione il cui valore sia inferiore alla soglia, l'ente concedente può procedere mediante procedura negoziata, senza pubblicazione di un bando di gara, previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti, individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di Operatori Economici;
- **Considerato che** è necessario, quindi, indire una procedura negoziata senza bando, ai sensi dell'articolo 187 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., previa pubblicazione di un avviso di indagine di mercato ai sensi dell'Allegato II.1 del medesimo Decreto, tramite la piattaforma telematica di e-procurement U-BUY utilizzata dall'ENEA, per la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i Centri di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa;
- **Considerato che** le caratteristiche proprie delle prestazioni oggetto della concessione rendono tecnicamente possibile una suddivisione in Lotti, per cui la procedura sarà divisa in sei Lotti funzionali così distinti: C.R. Casaccia (Lotto 1), C.R. Frascati (Lotto 2), Sede Legale (Lotto 3), C.R. Trisaia (Lotto 4), C.R. Portici (Lotto 5) e C.R. Santa Teresa (Lotto 6);
- **Considerato che** la concessione sarà aggiudicata per singoli Lotti, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023, con punteggio pari a 70 punti per l'offerta tecnica e a 30 punti per l'offerta economica, ai sensi dell'art. 108 co. 9 del D. Lgs. n. 36/2023e s.m.i.;
- **Considerato che** la concessione di ciascun Lotto avrà la durata di 36 (trentasei) mesi, con opzione di rinnovo, alle medesime condizioni, per ulteriori 24 (ventiquattro) mesi; la durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, avviate prima della scadenza del contratto, ai sensi dell'art. 120 del D. Lgs. n. 36/2023, in tal caso il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per ENEA;
- **Considerato che** la concessione di ciascun Lotto prevede il pagamento diretto al Concessionario da parte di tutti gli utenti della mensa, compresi gli Ospiti ENEA in percorso formativo (laureandi, borsisti, assegnisti, ecc.); saranno previste le seguenti plurime modalità di pagamento: contanti e bancomat/carte di credito e buoni pasto, sia in formato cartaceo sia in formato elettronico;
- **Considerato che** non è prevista l'erogazione a favore del Concessionario di corrispettivi direttamente da ENEA;
- **Considerato che** l'importo del pasto giornaliero base è fissato, in tutti i Lotti, pari a euro 6,73 oltre IVA (4%), per un totale di euro 7,00 compresa IVA; tale importo corrisponde al valore facciale del buono pasto giornaliero che viene corrisposto ai Dipendenti ENEA; non essendo il suddetto buono frazionabile ed essendo prevista la modalità di pagamento da parte dei Dipendenti anche con il buono pasto, l'importo indicato per il "pasto giornaliero base" (cfr. art. 21 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024) non sarà soggetto a ribasso d'asta;
- **Vista** la Relazione esplicativa predisposta dall'ing. Nicola Ranieri, Direttore del Dipartimento Infrastrutture e Servizi (ISER), nella quale vengono esplicitate le informazioni sulla procedura e proposta la nomina del dott. Vincenzo Tramontano (ISER-PSSA), come Responsabile Unico del Progetto (RUP), a norma dell'art. 15 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., che possiede i requisiti

previsti dalla norma e che lo stesso si avvarrà, ai sensi dell'art. 114 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023, di un Direttore di Esecuzione del Contratto (DEC) e dei Direttori Operativi e preso atto delle motivazioni in essa esposte (**Allegato 1**);

- **Considerato** il prospetto economico delle concessioni per il servizio di ristorazione di ciascun Lotto, ottenuto moltiplicando il prezzo del pasto completo per il numero di presenze stimate per ogni Centro e per la durata complessiva delle concessioni, è il seguente (cfr. Allegato 1):

Lotto	Centro ENEA	Media giornaliera presenze previste lun - gio	Media giornaliera presenze previste ven	Calcolo mensile incassi medi presunti (iva inclusa) x 16gg/mese	Calcolo annuo incassi presunti (iva inclusa)	Durata in mesi	Importo in concessione
1	CASACCIA	200	150	21.280,00 €	255.360,00 €	36	766.080,00 €
2	FRASCATI	120	80	12.544,00 €	150.528,00 €	36	451.584,00 €
3	SEDE LEGALE	60	40	6.272,00 €	75.264,00 €	36	225.792,00 €
4	TRISAIA	40	20	4.032,00 €	48.384,00 €	36	145.152,00 €
5	PORTICI	50	40	5.376,00 €	64.512,00 €	36	193.536,00 €
6	SANTA TERESA	15	10	1.568,00 €	18.816,00 €	36	56.448,00 €
							1.838.592,00 €

l'importo complessivo delle concessioni dei sei Lotti, per la durata di 36 (trentasei) mesi, è stimato in euro 1.838.592,00, IVA inclusa e considerando il periodo di rinnovo del contratto, il valore globale stimato delle concessioni dei sei Lotti, per l'intera durata di 60 mesi (36 + 24 mesi), è pari ad euro 3.064.320,00 IVA inclusa e/o di altre imposte e contributi di legge, come evidenziato nella Relazione esplicativa (cfr. Allegato 1);

- **Considerato che** l'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze, per ciascun Lotto, è pari a euro 0,00 a seguito dell'assenza di rischi di natura interferenziale;
- **Considerato che** in ciascun Lotto, saranno a carico del Concessionario tutte le spese, dirette ed indirette, per lo svolgimento del Servizio e la manutenzione ordinaria/straordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti sull'impianto, oltre che la corresponsione ad ENEA di un canone annuo forfettario minimo a titolo di rimborso (oltre IVA se dovuta), comprensivo di utenze, come di seguito dettagliato per ciascun Centro (cfr. Allegato 1):

Lotto	Centro ENEA	canone annuo
1	CASACCIA	8.400,00 €
2	FRASCATI	3.600,00 €
3	SEDE LEGALE	1.800,00 €
4	TRISAIA	1.800,00 €
5	PORTICI	1.800,00 €
6	SANTA TERESA	300,00 €

- **Considerato che** è stata applicata la misura della rotazione ai fini della proposta di nomina del RUP anche conformemente a quanto disposto nella Sezione “Rischi corruttivi e Trasparenza del PIAO ENEA 2024-2026”;
- **Considerato che** la presente procedura rientra tra quelle di particolare importanza di cui all’art. 32, comma 2, lettera m), dell’Allegato II.14 del D. Lgs. n. 36/2023, pertanto, il RUP nella fase di esecuzione si avvarrà, ai sensi dell’art. 114, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023, di un Direttore di Esecuzione del Contratto e di Direttori Operativi; tali figure saranno individuate nella Determinazione di Aggiudicazione della procedura, a cui saranno attribuiti i compiti indicati dall’art. 31, comma 2, dell’Allegato II.14 al D. Lgs. n. 36/2023;
- **Visto** il contenuto dell’Avviso di indagine di mercato (**Allegato n. 2**);
- **Visto** il Disciplinare di gara e dei relativi Allegati (**Allegato n. 3**);
- **Visto** il Capitolato Tecnico edizione maggio 2024 (**Allegato n. 4**);
- **Visto** lo Schema di contratto della concessione per il singolo Lotto (**Allegato n. 5**);
- **Visto** il Piano Economico Finanziario (**Allegato n. 6**);
- **Vista** la “Dichiarazione sostitutiva di assenza di situazioni di conflitti di interessi, anche, potenziali nelle procedure di affidamento di contratti pubblici”, rilasciata ai sensi dell’art. 16 co. 4 del D. Lgs. n. 36/2023, da parte del RUP (**Allegato n. 7**);
- **Visti** i DUVRI, ai sensi dell’art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., relativi ai vari Centri di Ricerche ENEA, interessati alla concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande (**Allegato n. 8**);
- **Visto** il contenuto del parere del MIT servizio giuridico n. 2445 del 17 aprile 2024 (**Allegato n. 9**);
- **Considerato che** le attività rientrano nei fini istituzionali dell’ENEA e, pertanto, integrano l’interesse pubblico alla relativa azione;
- **Visti** tutti gli Atti sopracitati;
- **Considerato** altresì che gli Allegati costituiscono parte integrante e sostanziale della presente Determinazione;

DETERMINA

- a) di autorizzare l'indizione, ai sensi dell'art. 187 del D. Lgs. n. 36/2023, di una procedura negoziata senza pubblicazione di bando, previa pubblicazione di un avviso di indagine di mercato ai sensi dell'Allegato II.1 del medesimo Decreto, per l'invito, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti, individuati sulla base di indagini di mercato per la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, a ridotto impatto ambientale e rispettoso dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura, per i Centri di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa;
- b) di stabilire che l'affidamento avverrà per Lotti e con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023 con punteggio pari a 70 punti per l'offerta tecnica e a 30 punti per l'offerta economica;
- c) di stabilire la durata della concessione di ciascun Lotto in 36 (trentasei) mesi, dalla data di avvio delle attività, con opzione di rinnovo, alle medesime condizioni, per una durata pari a 24 (ventiquattro) mesi;
- d) di stabilire l'importo totale delle concessioni, stimato ai sensi dell'art. 179 del D. Lgs n. 36/2023, dei sei Lotti per la durata di 60 mesi (36+24) mesi pari a euro 3.064.320,00, IVA inclusa, di cui euro 1.276.800,00 per il C.R. Casaccia (Lotto1), euro 752.640,00 per il C.R. Frascati (Lotto 2), euro 376.320,00 per la Sede Legale (Lotto 3), euro 241.920,00 per il C.R. Trisaia (Lotto 4), euro 322.560,00 per il C.R. Portici (Lotto 5) e euro 94.080,00 per il C.R. Santa Teresa (Lotto 6) (cfr. Allegato 1);
- e) di stabilire che non è consentito in ciascun Lotto il subappalto del servizio di produzione dei pasti, in ragione delle specifiche caratteristiche della concessione, e che in caso di subappalto, ai sensi del combinato disposto dell'art. 188 del D. Lgs n. 36/2023, in materia di concessioni, che rinvia alla disciplina dell'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023, il concessionario non potrà affidare a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto della concessione e dovrà svolgere la prevalente esecuzione della concessione stessa;
- f) di procedere all'aggiudicazione di ogni singolo Lotto anche in presenza di una sola offerta valida;
- g) di autorizzare lo svolgimento della procedura in modalità telematica, tramite la piattaforma telematica certificata di e-procurement U-BUY utilizzata dall'ENEA;
- h) di nominare il dott. Vincenzo Tramontano (ISER-PSSA), quale Responsabile Unico del Progetto (RUP), a norma dell'art. 15 del D. Lgs. n. 36/2023;
- i) di delegare la sig.ra Stefania Gallinelli ad operare sulla piattaforma U-BUY in qualità di "Punto Istruttore";
- j) di stabilire l'importo relativo agli incentivi alle funzioni tecniche, di cui all'art. 45 comma 3 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., sulla base della Disciplina per le funzioni tecniche, secondo quanto disposto dall'art. 45 co. 3 del D. Lgs. n. 36/2023;
- k) di delegare l'ing. Nicola Ranieri, Direttore ISER, ad operare sulla piattaforma U-BUY in qualità di "Punto Ordinante", ai fini dello svolgimento della procedura, fino alla proposta di

aggiudicazione previa verifica con FVOE della regolarità dell'operatore economico aggiudicatario;

- l) che ai sensi degli artt. 51 e 93 del D. Lgs. n. 36/2023, sarà nominata la Commissione per la valutazione tecnica ed economica delle offerte, successivamente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte;
- m) di autorizzare il pagamento a favore dell'ANAC, ai sensi della delibera del 19 dicembre 2023, n. 610, l'importo del contributo dovuto all'Autorità Nazionale Anticorruzione in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67 della legge n. 266 del 23 dicembre 2023, dei seguenti contributi:
- euro 660,00 per il Lotto 1
 - euro 410,00 per il Lotto 2
 - euro 250,00 per il Lotto 3
 - euro 250,00 per il Lotto 4
 - euro 250,00 per il Lotto 5
 - euro 35,00 per il Lotto 6

L'importo finale presunto di ciascun Lotto sarà definito in sede di aggiudicazione della procedura.

In fase di aggiudicazione verranno anche definiti gli importi degli incentivi per le funzioni tecniche e la loro copertura. La concessione non comporta altre spese a carico dell'ENEA.

Firmato digitalmente da: Giorgio Graditi
Organizzazione: ENEA/01320740580
Data: 22/07/2024 17:03:53

Allegato 2 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

Direzione Infrastrutture e Servizi
Servizio Procedure Sotto Soglia e Approvvigionamenti

Oggetto: Verbale di gara apertura Avviso di indagine di mercato della Procedura:

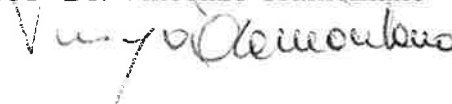
- Concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i Centri ENEA : Casaccia, (Lotto 1), Frascati, (Lotto 2), Sede Legale (Lotto 3), Trisaia (Lotto 4), Portici (Lotto 5), Santa Teresa (Lotto 6).

Premesso che con Determinazione 289/2024/DIRGEN del 22/07/2024, è stato stabilito :

- di indire una procedura negoziata senza pubblicazione del bando, ai sensi dell'articolo 187 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici da individuare mediante indagine di mercato, avente ad oggetto la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i centri enea di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa;
- di nominare come responsabile unico del progetto il Dott. Vincenzo Tramontano (ISER-PSSA);
- di fissare l'importo totale delle concessioni, stimato ai sensi dell'art. 179 del D. Lgs n. 36/2023, dei sei Lotti per la durata di 60 mesi (36+24) mesi pari a euro 3.064.320,00, IVA inclusa, di cui euro 1.276.800,00 per il C.R. Casaccia (Lotto1), euro 752.640,00 per il C.R. Frascati (Lotto 2), euro 376.320,00 per la Sede Legale (Lotto 3), euro 241.920,00 per il C.R. Trisaia (Lotto 4), euro 322.560,00 per il C.R. Portici (Lotto 5) e euro 94.080,00 per il C.R. Santa Teresa (Lotto 6);
- di procedere all'aggiudicazione di ogni singolo Lotto anche in presenza di una sola offerta valida;
- di aggiudicare la procedura con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 50 comma 4 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (assegnando 70 punti alla parte tecnica e 30 punti alla parte economica).
- In data 23/07/2024 è stato pubblicato l'avviso di indagine di mercato ai sensi dell'Allegato II.1 del D.lgs. 36/2023 sulla Piattaforma certificata di e-procurement U-BUY (Avviso n. A00172), relativa alla procedura negoziata senza pubblicazione del bando, ai sensi dell'articolo 187 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici da individuare mediante indagine di mercato, avente ad oggetto la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i centri enea di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa;
- Alla scadenza 07/08/2024 dell'Avviso di Indagine di Mercato hanno manifestato interesse 16 operatori economici per la Concessione dei locali Enea per l'affidamento del Servizio di Ristorazione, che sono stati tutti invitati a mezzo-pec sulla procedura telematica creata su U-BUY G01909);

Portici, 08/08/2024

Il RUP Dr. Vincenzo Tramontano



Allegato 3 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

Direzione Infrastrutture e Servizi
Servizio Procedure Sotto Soglia e Approvvigionamenti

Oggetto: Verbale di gara apertura busta amministrativa della Procedura: Gara U-BUY n° G01909 - Concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i Centri ENEA :
Casaccia, (Lotto 1 CIG B2F0292F7B)
Frascati, (Lotto 2 CIG B2F0293053)
Sede Legale (Lotto 3 CIG B2F0294126)
Trisaia (Lotto 4 CIG B2F02951F9)
Portici (Lotto 5 CIG B2F02962CC)
Santa Teresa (Lotto 6 CIG B2F029739F)

Premesso che con Determinazione 289/2024/DIRGEN del 22/07/2024, è stato stabilito :

- di indire una procedura negoziata senza pubblicazione del bando, ai sensi dell'articolo 187 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici da individuare mediante indagine di mercato, avente ad oggetto la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i centri enea di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa
- di nominare come responsabile unico del progetto il Dott. Vincenzo Tramontano (ISER-PSSA);
- di fissare l'importo totale delle concessioni, stimato ai sensi dell'art. 179 del D. Lgs n. 36/2023, dei sei Lotti per la durata di 60 mesi (36+24) mesi pari a euro 3.064.320,00, IVA inclusa, di cui euro 1.276.800,00 per il C.R. Casaccia (Lotto1), euro 752.640,00 per il C.R. Frascati (Lotto 2), euro 376.320,00 per la Sede Legale (Lotto 3), euro 241.920,00 per il C.R. Trisaia (Lotto 4), euro 322.560,00 per il C.R. Portici (Lotto 5) e euro 94.080,00 per il C.R. Santa Teresa (Lotto 6);
- di procedere all'aggiudicazione di ogni singolo Lotto anche in presenza di una sola offerta valida;
- di aggiudicare la procedura con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 50 comma 4 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (assegnando 70 punti alla parte tecnica e 30 punti alla parte economica).
- La procedura di negoziazione è stata effettuata sulla Piattaforma certificata di e-procurement U-BUY (GARA G01909), previa pubblicazione di un avviso di indagine di mercato (n. A00172), ai sensi dell'Allegato II.1 del D.lgs. 36/2023, con scadenza 07/08/2024;
- Successivamente sono stati invitati a partecipare i 16 operatori economici, i quali avevano manifestato interesse alla concessione (cfr. Verbale dell'08/08/2024);

Premesso tutto questo, il giorno 30/09/2024, alle ore 12.00, è scaduto il termine di presentazione delle offerte.

All'esame di quanto regolarmente pervenuto sul portale U-BUY, si è constatato l'arrivo di n. 2 offerte da parte dei seguenti Operatori Economici:

N.	Denominazione concorrente	Lotto di partecipazione	Forme di partecipazione
1	CNS – Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop-	Lotto 1 – ENEA C.R. Casaccia	Consortziata con Co.SE.C. Società Cooperativa Servizi Crotone Soc. Coop.
2	EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	Lotto 5 – ENEA C.R. Portici	Ditta Individuale

Mentre per i restanti LOTTI 2 -3-4 e 6, rispettivamente afferenti ai Centri di Frascati, Roma Sede, Trisaia e Santa Teresa, non è pervenuta nessuna offerta.

Per il LOTTO 1 - C.R. ENEA CASACCIA, verificata la regolarità della busta amministrativa ed il possesso dei requisiti richiesti, dell'operatore economico CNS – Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop CNS, si ammette l'offerta presentata da quest'ultimo alla fase successiva della procedura in oggetto di apertura della busta tecnica.

Per il LOTTO 5 – C.R. ENEA Portici, invece, valutata la documentazione della busta amministrativa e il possesso dei requisiti richiesti dell'operatore economico EAT VESUVIO di Daniele D'Avino è stato necessario attivare il soccorso Istruttorio, nello specifico è stato chiesto all'o.e. di :

A) Inviare la domanda di partecipazione contenente tutte le informazioni richieste, nello specifico, completare l'indicazione dei soggetti di cui all'art. 94 co. 3 del codice degli appalti;

B) Inviare la dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di cui al punto 6.2 e 6.3 del disciplinare, chiedendo rispettivamente di indicare il valore del fatturato annuale medio del triennio relativo al periodo 2021-2023 e il valore dei servizi analoghi svolti nell'ultimo triennio 2021-2023.

Nella stessa data (30/09/2024), l'operatore economico, EAT VESUVIO di Daniele D'Avino ha fatto pervenire, tramite la piattaforma U-BUY, per il punto a) la domanda di partecipazione contenente tutte le informazioni richieste, mentre per il punto b) la dichiarazione relativa al possesso dei requisiti di cui al punto 6.2 e 6.3 del disciplinare, con E-DGUE rivisto.

Dopo un'analisi della documentazione fatta pervenire dall'O.E. e un'attenta valutazione generale, il Rup ritiene di poter ammettere l'offerta presentata, da quest'ultimo, alla fase successiva di apertura della busta tecnica, per le seguenti ragioni :

Dalla valutazione della documentazione integrativa prodotta con il soccorso istruttorio il RUP ha riscontrato un fatturato relativo al triennio 2021-2023 di poco inferiore a quello stabilito dalla lex specialis di gara. Tuttavia, tenuto conto delle enormi difficoltà economiche oggettivamente determinate dall' epidemia del COVID nel corso del 2021, unitamente alla dimostrazione di un notevole fatturato maturato dalla ditta nel corso del 2024, il RUP ritiene il concorrente economicamente affidabile e lo ammette alla successiva fase della gara anche in considerazione del fatto che si tratta di una procedura negoziata alla quale ha presentato offerta un solo operatore economico al fine di evitare che la gara vada deserta.

Roma, lì 30/09/2024

II RUP
Dr. Vincenzo Tramontano



Allegato 4 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

Il Direttore Generale

Determinazione n. 368/2024/DIRGEN

**NOMINA COMMISSIONE GIUDICATRICE PER LA PROCEDURA NEGOZIATA
SENZA PUBBLICAZIONE DI UN BANDO DI GARA, PER LA CONCESSIONE
DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI
ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE,
TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA (GARA U-BUY N. G01909 - LOTTO 1 CIG B2F0292F7B
– LOTTO 2 CIG B2F0293053 – LOTTO 3 CIG B2F0294126 – LOTTO 4 CIG B2F02951F9 –
LOTTO 5 B2F02962CC – LOTTO 6 CIG B2F029739F)**

IL DIRETTORE GENERALE

- **Visto** l'art. 37 della legge 23 luglio 2009, n. 99, come novellato dalla legge 28 dicembre 2015, n. 221, che istituisce l'Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (ENEA), nonché l'art. 2, comma 6, del D. L. 1° marzo 2021, n. 22, convertito, con modificazioni, in Legge 22 aprile 2021, n. 55, che pone l'ENEA sotto la vigilanza del Ministero della Transizione Ecologica oggi Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica ai sensi dell'art. 4 del D. L. 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, in Legge 16 dicembre 2022, n. 204;
- **Visto** il Decreto del Ministro dello Sviluppo Economico di concerto con il Ministro dell'Ambiente e della tutela del Territorio e del Mare del 21 settembre 2020, registrato alla Corte dei Conti il 12 novembre 2020, con il quale è stato nominato il Consiglio di Amministrazione dell'ENEA composto dal prof. Federico Testa, in qualità di Presidente, dal dott. Tullio Berlinghi e dal dott. Giovanni Giuliano, in qualità di Consiglieri;
- **Visto** il Decreto del Ministro della Transizione Ecologica del 27 luglio 2021, notificato all'ENEA il 29 luglio 2021, con cui l'ing. Gilberto Dialuce è stato nominato Presidente dell'ENEA, a decorrere dalla data del citato Decreto, in sostituzione del dimissionario Presidente prof. Federico Testa;
- **Visto** il Decreto del Ministro della Transizione Ecologica n. 10 del 13 gennaio 2022, registrato presso gli organi di controllo il 18.01.2022 con comunicazione inviata all'ENEA il 2.2.2022, con cui vengono nominati due componenti del Consiglio di amministrazione dell'ENEA, ad integrazione della composizione attuale dello stesso, nelle persone del prof. Raffaele Bifulco e della prof.ssa Caterina Petrillo;
- **Visto** il Decreto del Ministro della Transizione Ecologica del 7 settembre 2022 con cui l'ing. Gilberto Dialuce è stato nominato Presidente dell'ENEA a decorrere dalla data del citato Decreto e fino alla scadenza del Consiglio di amministrazione in carica;
- **Visto** il Decreto Legislativo 25 novembre 2016, n. 218 concernente la "Semplificazione delle attività degli enti pubblici di ricerca ai sensi dell'articolo 13 della legge 7 agosto 2015, n. 124";
- **Visto** lo Statuto dell'ENEA, approvato con Delibera n. 5/2017/CA e successive modifiche intervenute con Delibera n. 30/2019/CA, con Delibera n. 60/2021/CA nonché, da ultimo, con Delibera n. 44/2022/CA, pubblicato sui siti istituzionali del Ministero della Transizione Ecologica e dell'ENEA;

- **Vista** la nomina del Direttore Generale da parte del Consiglio di amministrazione dell'ENEA avvenuta con Delibera n. 89/2022/CA del 29 novembre 2022, nonché la Delibera n. 7/2023/CA del 27 gennaio 2023 con riferimento alla durata dell'incarico;
- **Visto** il Decreto del Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica di concerto con il Ministro dell'Economia e delle Finanze del 18 gennaio 2023, n. 20 con cui viene integrata la dotazione organica dell'ENEA con l'inserimento di una unità dirigenziale di livello generale;
- **Vista** la nota della Corte dei conti con cui viene comunicato che il suindicato Decreto Interministeriale è stato ammesso alla registrazione il 13 febbraio 2023 n. 382;
- **Vista** la Disposizione n. 75/2023/PRES del 24 febbraio 2023 di attribuzione dell'incarico di Direttore Generale dell'ENEA all'ing. Giorgio Graditi a decorrere dal 1° marzo 2023;
- **Premesso che** l'ENEA è un Ente di diritto pubblico finalizzato alla ricerca e all'innovazione tecnologica, nonché alla prestazione di servizi avanzati alle imprese, alla pubblica amministrazione e ai cittadini nei settori dell'energia, dell'ambiente e dello sviluppo economico sostenibile;
- **Premesso che** con Determinazione n.320/2024/DIRGEN è stata autorizzata l'indizione di una procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, per la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande per i centri ENEA di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa;
- **Considerato che** il criterio di aggiudicazione della procedura di affidamento in essere è quello della offerta economicamente più vantaggiosa e, pertanto, è necessario provvedere, dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte, alla nomina della Commissione giudicatrice, nel rispetto delle previsioni di cui all'art. 93, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023;
- **Considerato che** la data di scadenza per la presentazione dell'offerta è stata fissata per le ore 12:00 del giorno 30 settembre 2024;
- **Vista** la comunicazione del RUP (**Allegato 1**), dalla quale risulta che alla scadenza del termine di presentazione delle offerte sono pervenute n. 2 offerte e ove viene, altresì, proposta la nomina dei membri della Commissione giudicatrice, ai sensi dell'art. 93, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023, i quali risultano in possesso di adeguate competenze professionali in relazione allo specifico settore della presente procedura di affidamento, come da curricula allegati (**Allegato 2**);
- **Viste**, altresì, le dichiarazioni sostitutive di assenza di situazioni di incompatibilità e conflitto di interessi con le ditte partecipanti, accluse alla richiamata comunicazione del RUP, rese ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 93, comma 5, del D. Lgs. n. 36/2023 dall'ing. Massimo Scaglione, dal dott. Simone Stigliano, dal dott. Vito Iacovino, dalla sig.ra Stefania Gallinelli e dalla dott.ssa Mariachiara Novelli, quali soggetti proposti in qualità di componenti della Commissione giudicatrice (**Allegato 3**);
- **Considerato che** ai fini della proposta di nomina dei membri della Commissione giudicatrice è stata applicata la misura della rotazione, conformemente a quanto previsto nella sezione "Rischi Corruttivi e Trasparenza" del Piano Integrato di Attività e Organizzazione (PIAO) 2024-2026 -" dell'ENEA, approvato con Delibera n. 1/2024/CA del 29 gennaio 2024 e pubblicato su Amministrazione Trasparente dell'ENEA il 31 gennaio 2024;
- **Visto** il D. Lgs. n. 36/2023;

- **Visto** il vigente sistema di deleghe;
- **Considerato** altresì che gli Allegati costituiscono parte integrante e sostanziale della presente Determinazione;

D E T E R M I N A

- a) di nominare, ai sensi dell'art. 93, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023, la seguente Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte tecniche ed economiche per la procedura di concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande per i centri ENEA di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa:

Presidente	ing. Massimo Scaglione	ISER-CAS
Membro	dott. Simone Stigliano	ISER-PSSA
Membro	dott. Vito Iacovino	ISER-PSSA
Supplente	sig.ra Stefania Gallinelli	ISER-PSSA
Supplente	dott.ssa Mariachiara Novelli	ISER-PSSA

- b) che la suddetta Commissione, inoltre, nel rispetto delle previsioni di cui al richiamato art. 93, comma, 1, del D.L.gs. n. 36/2023, coadiuva il Responsabile Unico del Progetto nella verifica della congruità delle offerte che appaiano anormalmente basse ai sensi dell'art. 110 del medesimo Decreto;
- c) di dar luogo alla pubblicazione del presente provvedimento di nomina della Commissione giudicatrice, nonché dei curricula dei suoi componenti, e nella sezione "Amministrazione trasparente" del sito istituzionale dell'Agenzia in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 28 del D. Lgs n. 36/2023.

Firmato digitalmente da: Giorgio Graditi
Organizzazione: ENEA/01320740580
Data: 09/10/2024 16:15:44

Allegato 5 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

**Oggetto: Verbale n. 1 Commissione giudicatrice della Procedura:
Gara U-BUY n° G01909 - Concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori
automatici di alimenti e bevande, per i Centri ENEA :**

Casaccia, (Lotto 1 CIG B2F0292F7B), Frascati, (Lotto 2 CIG B2F0293053), Sede Legale (Lotto 3 CIG B2F0294126), Trisaia (Lotto 4 CIG B2F02951F9), Portici (Lotto 5 CIG B2F02962CC), Santa Teresa (Lotto 6 CIG B2F029739F).

Premesso che:

- con Determinazione n. 289/2024/DIRGEN del 22 luglio 2024 è stata autorizzata l'indizione di una procedura di una procedura negoziata senza pubblicazione di un bando di gara, ai sensi dell'art 187 del D. Lgs n.36/2023, previa consultazione, ove esistenti, di almeno dieci operatori economici da individuare mediante indagine di mercato, per la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande per i centri ENEA di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa;
- nella medesima Determinazione è stato stabilito che l'affidamento avverrà per Lotti e con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023 con punteggio pari a 70 punti per l'offerta tecnica e a 30 punti per l'offerta economica;
- con la medesima Determinazione è stato nominato quale Responsabile Unico del Progetto il dott. Vincenzo Tramontano (ISER-PSSA);
- In data 23/07/2024 è stato pubblicato sulla Piattaforma certificata di e-procurement U-BUY , l'avviso di indagine di mercato (n. A00172), ai sensi dell'Allegato II.1 del D.lgs. 36/2023, con scadenza 07/08/2024;
- Successivamente sono stati invitati a partecipare i 16 operatori economici, i quali avevano manifestato interesse alla concessione (cfr. Verbale RUP dell'08/08/2024);
- La procedura è stata pubblicata sulla piattaforma U-BUY il giorno 05/09/2024 (Gara n. G01909) ed è stata fissata la scadenza per la presentazione delle offerte alle ore 12:00 del 30/09/2024;
- Il giorno 30/09/2024 alle ore 14:00, (cfr Verbale 1 apertura documentazione amministrativa) il RUP ha proceduto, in seduta pubblica sulla piattaforma U-BUY, all'apertura e all'esame della documentazione amministrativa presentata dai due operatori economici partecipanti, riscontrando la regolarità della documentazione dell'O.E. CNS – Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop- per il lotto 1, che è stato quindi ammesso alla successiva fase della procedura, e riscontrando la non completezza della documentazione presentata dall'O.E. EAT VESUVIO Ditta Individuale di D'Avino Daniele, per il lotto 5, per il quale è stato quindi attivato il soccorso istruttorio;
- Il giorno stesso 30/09/2024 (cfr Verbale 1 apertura documentazione amministrativa) il RUP ha constatato che l'O.E. EAT Vesuvio Ditta Individuale di D'Avino Daniele ha dato riscontro alla richiesta di soccorso istruttorio, inviando la documentazione completa e regolare, per cui ha ammesso anche questo O.E. alla successiva fase della procedura.
- con determinazione n. 368/2024/DIRGEN del 09/10/2024, successivamente alla data di scadenza per la presentazione delle offerte, ai sensi dell'art. 93, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., è stata nominata la seguente Commissione che coadiuva il Responsabile Unico del Progetto nella verifica della congruità delle offerte che appaiano anormalmente basse ai sensi dell'art. 110 del medesimo Decreto:

Presidente:	Ing. Scaglione Massimo	(ISER-CAS)
Membro:	Dott. Simone Stigliano	(ISER-PSSA)

Membro	Dott. Vito Iacovino	(ISER)
Membro supplente	sig.ra Stefania Gallinelli	(ISER-PSSA)
Membro supplente	Dott.ssa Mariachiara Novelli	(ISER-PSSA)

Tutto quanto sopra premesso, il **giorno 10/10/2024 alle ore 11:00**, la Commissione giudicatrice, convocata a mezzo-mail del 09/10/2024, dal RUP Dr. V. Tramontano, validamente costituita dai membri effettivi Ing. Massimo Scaglione (Presidente), Dott. Simone Stigliano e Dott. Vito Iacovino, ed il RUP, Dott. Vincenzo Tramontano, in modalità mista (presenza e tramite videoconferenza con Microsoft Teams), procedono, in seduta riservata sulla piattaforma U-BUY, tramite l'utenza del P.I. Sig.ra Stefania Gallinelli, all'apertura della busta tecnica relativa al **LOTTO n. 1 - C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B)**, acquisendo la documentazione caricata a sistema dall' O.E. CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop ammesso a questa fase della procedura;

La Commissione procede ad esaminare i documenti dell' O.E. di cui agli Allegati da 3.1 a 3.6 del Disciplinare di gara e ad assegnare i relativi punteggi tecnici, secondo quanto stabilito dagli artt. 17.1 e 17.2 del Disciplinare di gara e del documento "Tabella di valutazione dell'Allegato 3.1":

Tabella Criteri di valutazione	Modalità di valutazione	Punti MAX	Commissario Ing. Scaglione	Commissario Dott. Stigliano	Commissario Dott. Iacovino	Punti assegnati (Media coef. *punti max)
Certificazioni	Tabellare	5	Coefficiente 1	Coefficiente 1	Coefficiente 1	5
Elementi merceologici migliorativi	Discrezionale	15	0,6	0,7	0,8	10,5
Piano Alimentare Giornaliero	Discrezionale	15	0.8	1	0,8	13
Apertura Servizio Snack Bar/Tavola calda	Tabellare	15	1	1	1	15
Organizzazione del lavoro e risorse umane	Discrezionale 8/Tabellare 6	14	0.5	0.5	0.5	7
Percorsi alimentari per esigenze particolari	Tabellare	3	1	1	1	3
Servizio di assistenza Tecnica	Tabellare	3	1	1	1	3

Si riporta il prospetto del punteggio della ditta CNS, partecipante alla gara G01909 per il Lotto 1 :

Concorrente	TOTALE PUNTEGGIO TECNICO
CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	56.50

Handwritten signature and initials, possibly reading 'V6'.

A questo punto la Commissione giudicatrice ed il RUP procedono all'apertura della busta economica relativa al **LOTTO n. 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B)**, acquisendo la documentazione caricata a sistema dall'O.E. CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop ed esaminando l'offerta economica dell'O.E., elaborata secondo il modello di cui all'Allegato 4 del Disciplinare di gara nonché la documentazione a corredo della stessa.

Il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023 con punteggio pari a 70 punti per l'offerta tecnica e a 30 punti per l'offerta economica, il cui punteggio, per ciascuna voce è stato assegnato con la seguente formula Metodo bilineare

$Ci(\text{per } A_i \leq A \text{ soglia}) = X * A_i / A \text{ soglia}$

$Ci(\text{per } A_i > A \text{ soglia}) = X + (1-X) * [(A_i/A \text{ soglia}) / (R_{\text{max}} - A \text{ soglia})]$

$X = 0,85$

In considerazione di quanto suddetto, i relativi punteggi economici risultano essere i seguenti:

1) Offerta in rialzo su Canone (Max 10 punti)			
Denominazione concorrente	Rialzo offerto in %	Ci - applicazione formula in caso di X = 0,85	CALCOLO DEL PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICO PESO * COEFFICIENTI FORMULA
CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	10	0,85	8,5

determinazione valore Asoglia=media aritmetica dei valori delle offerte	10
determinazione Amax=valore offerta più conveniente	10

2) Ribasso su pasti a Ospiti ENEA in percorso formativo (laureandi, tirocinanti, assegnisti, ecc.) - Max 6 punti			
Denominazione concorrente	Ribasso offerto in %	Ci - applicazione formula in caso di X = 0,85	CALCOLO DEL PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICO PESO * COEFFICIENTI FORMULA
CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	3,4	0,85	5,1

determinazione valore Asoglia=media aritmetica dei valori delle offerte	3,40
determinazione Amax=valore offerta più conveniente	3,40

[Handwritten signatures and initials]

3) Ribasso su listino prezzi pasto scomposto - Max punti 8			
Denominazione concorrente	Ribasso offerto in %	Ci - applicazione formula in caso di X = 0,85	CALCOLO DEL PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICO PESO * COEFFICIENTI FORMULA
CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	1	0,85	6,8

Determinazione valore Asoglia=media aritmetica dei valori delle offerte	1
Determinazione Amax=valore offerta più conveniente	1

4) Ribasso su listino bar - Max 6 punti			
Denominazione concorrente	Ribasso offerto in %	Ci - applicazione formula in caso di X = 0,85	CALCOLO DEL PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICO PESO * COEFFICIENTI FORMULA
CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	6	0,85	5,1

Determinazione valore Asoglia=media aritmetica dei valori delle offerte	6
Determinazione Amax=valore offerta più conveniente	6

Di seguito il prospetto del punteggio economico ottenuto dalla ditta CNS, partecipante alla gara G01909 per il Lotto 1, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 17.4 e 17.5 del Disciplinare di gara:

Concorrente	TOTALE PUNTEGGIO ECONOMICO
CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	25.50

All'O.E. a valle della valutazione dei commissari è stato assegnato il seguente punteggio totale:

CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	PUNTEGGIO
Punteggio Tecnico	56.50
Punteggio Economico	25.50
Punteggio Totale	82,00

[Handwritten signatures and initials]

Concorrente	TOTALE PUNTEGGIO TECNICO
EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	35,733

A questo punto la Commissione giudicatrice ed il RUP procedono all'apertura della busta economica relativa al **LOTTO n. 5 - C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F02962CC)**, acquisendo la documentazione caricata a sistema dall' EAT VESUVIO di Daniele D'Avino ed esaminando l'offerta economica dell'O.E., elaborata secondo il modello di cui all'Allegato 4 del Disciplinare di gara, e ad assegnare i relativi punteggi economici, secondo quanto stabilito dagli artt. 17.4 e 17.5 del Disciplinare di gara, come di seguito illustrato:

1) Offerta in rialzo su Canone (Max 10 punti)			
Denominazione concorrente	Rialzo offerto in %	Ci - applicazione formula in caso di X = 0,85	CALCOLO DEL PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICO PESO * COEFFICIENTI FORMULA
EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	35	0.85	8,5

determinazione valore Asoglia=media aritmetica dei valori delle offerte	35
determinazione Amax=valore offerta più conveniente	35

2) Ribasso su pasti a Ospiti ENEA in percorso formativo (laureandi, tirocinanti, assegnisti, ecc.) - Max 6 punti			
Denominazione concorrente	Ribasso offerto in %	Ci - applicazione formula in caso di X = 0,85	CALCOLO DEL PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICO PESO * COEFFICIENTI FORMULA
EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	10	0.85	5,1

determinazione valore Asoglia=media aritmetica dei valori delle offerte	10
determinazione Amax=valore offerta più conveniente	10

3) Ribasso su listino prezzi pasto scomposto - Max punti 8			
Denominazione concorrente	Ribasso offerto in %	Ci - applicazione formula in caso di X = 0,85	CALCOLO DEL PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICO PESO * COEFFICIENTI FORMULA
EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	10	0.85	6,8

V6

46

Sam

DP

Determinazione valore Asoglia=media aritmetica dei valori delle offerte	10
Determinazione Amax=valore offerta più conveniente	10

4) Ribasso su Listino Bar – Max 6 punti			
Denominazione concorrente	Ribasso offerto in %	Ci - applicazione formula in caso di X = 0,85	CALCOLO DEL PUNTEGGIO OFFERTA ECONOMICO PESO * COEFFICIENTI FORMULA
EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	0	0,85	0

Determinazione valore Asoglia=media aritmetica dei valori delle offerte	==
Determinazione Amax=valore offerta più conveniente	==

Di seguito il prospetto del punteggio della ditta EAT VESUVIO di D'Avino Daniele, partecipante alla gara G01909 per il Lotto 1:

Concorrente	TOTALE PUNTEGGIO ECONOMICO
EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	20,4

All'O.E. a valle della valutazione dei commissari è stato assegnato il seguente punteggio totale:

EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	PUNTEGGIO
Punteggio Tecnico	35,733
Punteggio Economico	20,40
Punteggio Totale	56,133

La commissione, a seguito di un'attenta e precisa analisi dell'offerta fatta pervenire dall'Operatore Economico EAT Vesuvio di Daniele D'Avino, congiuntamente al RUP, ha ritenuto di dover richiedere chiarimenti all'O.E., al fine di consentire alla Stazione Appaltante di valutare la congruità, sostenibilità e realizzabilità della sua offerta, ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., pertanto l'impresa dovrà produrre tutta la documentazione giustificativa dei motivi economici e tecnici che hanno determinato l'offerta economica, fornendo informazioni dettagliate sui seguenti elementi (elenco esemplificativo e non esaustivo):

1. Piano dettagliato delle ore giornaliere e della durata del servizio bar e mensa;
2. Costo orario del personale impiegato nel surriferito servizio;

3. Costo complessivo della manodopera, da voi quantificato nell'offerta economica in 4.500,00 euro, ottenuto applicando i costi orari indicati al punto precedente alle ore di servizio del personale impiegato, per l'intera durata della concessione (specificare se sono netti o lordi da tasse, contributi e accessori);
4. Spese per acquisto materie prime e spere generali;
5. Costi in materia di salute e sicurezza aziendali di cui all'art.- 108, co. 9 del D.Lgs. 36/2023 pari ad € 1000,00 (mille,00) annui ed eventuali altre spese;
6. utile d'impresa.

Quanto indicato ai punti precedenti deve possibilmente essere riportato in un prospetto riepilogativo economico, che deve condurre ad un importo complessivo che possa far maturare, se pur minimo, un utile d'impresa per l'intera durata dell'Appalto.

I lavori della Commissione terminano alle ore 18:00 del 10/10/2024.

Il Responsabile Unico del Progetto

Dr. Vincenzo Tramontano



Il presidente della Commissione

Ing. M. Scaglione



Il membro di Commissione

Dr. S. Stigliano



Il membro di Commissione

Dr. Vito Iacovino



**Oggetto: Verbale n. 2 – Seduta di gara per la verifica delle congruità
Gara U-BUY n° G01909 - Concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori
automatici di alimenti e bevande, per i Centri ENEA :**

Casaccia, (Lotto 1 CIG B2F0292F7B), Frascati, (Lotto 2 CIG B2F0293053), Sede Legale (Lotto 3 CIG B2F0294126), Trisaia (Lotto 4 CIG B2F02951F9), Portici (Lotto 5 CIG B2F02962CC), Santa Teresa (Lotto 6 CIG B2F029739F).

Premesso che:

- In data 10/10/2024, relativamente al **LOTTO n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC)**, a conclusione dei lavori, la Commissione, unitamente al RUP, ha ritenuto di dover richiedere chiarimenti all'O.E., al fine di consentire alla Stazione Appaltante di valutare la congruità, sostenibilità e realizzabilità della sua offerta, ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., chiedendo specificamente all'Impresa di produrre tutta la documentazione giustificativa dei motivi economici e tecnici che hanno determinato l'offerta economica;
- in data 17/10/2024, il RUP a mezzo pec, sul portale U-BUY, ha effettuato richiesta di elementi giustificativi dell'offerta pervenuta.
- In data 22/10/2024, l'operatore economico ha fatto pervenire sul portale U-buy, una comunicazione di risposta, ai chiarimenti per la valutazione di congruità dell'offerta formulata;

Tutto ciò premesso, **in data 24/10/2024**, la Commissione giudicatrice, convocata per le vie brevi dal RUP Dr. V. Tramontano, riunitasi in modalità mista (presenza e tramite videoconferenza con Microsoft Teams) ha valutato e analizzato la documentazione fatta pervenire dall'Operatore Economico e a conclusione dell'attività è stato necessario effettuare un'ulteriore richiesta di chiarimenti, di seguito elencati :

- 1) Indicare il CCNL di riferimento, che sarà applicato al personale impiegato nel servizio di mensa e bar presso il C.R. ENEA di Portici;
- 2) L'importo di € 7,54, indicato nella colonna "PAGA ORARIA", inserita nella tabella dell'Allegato 1, è da intendersi quale importo lordo o netto;
- 3) In merito PEF, nello specifico alla voce "COSTO DEL PERSONALE" indicato nel PEF pari ad € 38.908,00 e successivi anni, vogliate dettagliare in maniera analitica il calcolo utilizzato per determinarlo, tenuto conto anche della voce "paga oraria" di cui al punto precedente;
- 4) In merito al PEF, nello specifico alla voce "Ricavi delle vendite e delle prestazioni" di importo pari ad € 72.912,00 nel 2025, € 80.203,20 nel 2026 e € 82.609,30 nel 2027, dettagliare in maniera analitica il calcolo utilizzato per determinare i surriferiti importi e specificare le valutazioni che possono giustificare un incremento negli anni dei ricavi.

I lavori di valutazione del RUP e della Commissione Giudicatrice terminano alle ore 18.00 del giorno 24/10/2024.

Il RUP

Dr. V. Tramontano



Il presidente

Ing. M. Scaglione



Il membro di Commissione

Dr. S. Stigliano



Il membro di Commissione

Dr. Vito Iacovino



**Oggetto: Verbale n. 3 Seduta di gara per la verifica delle congruità:
Gara U-BUY n° G01909 - Concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori
automatici di alimenti e bevande, per i Centri ENEA :**

Casaccia, (Lotto 1 CIG B2F0292F7B), Frascati, (Lotto 2 CIG B2F0293053), Sede Legale (Lotto 3 CIG B2F0294126), Trisaia (Lotto 4 CIG B2F02951F9), Portici (Lotto 5 CIG B2F02962CC), Santa Teresa (Lotto 6 CIG B2F029739F).

Premesso che:

- In data 24/10/2024, relativamente al **LOTTO n. 5 - C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC)**, a conclusione dei lavori, la Commissione, unitamente al RUP, ha ritenuto di dovere di richiedere ulteriori chiarimenti all'O.E., chiedendo specificamente all' Impresa di indicare il CCNL da applicare, di dettagliare i costi del personale mensile e se da intendersi lordi o netti, di giustificare la previsione degli incrementi dei ricavi previsti negli anni successivi;
- In data 25/10/2024, il RUP , su indicazione della Commissione giudicatrice, a mezzo pec, sul portale U-BUY, ha effettuato richiesta di ulteriori chiarimenti di elementi giustificativi dell'offerta pervenuta.
- In data 28/10/2024, la ditta EAT VESUVIO, ha fatto pervenire, a mezzo pec, sul portale U-buy, una comunicazione di risposta, agli ulteriori chiarimenti richiesti dal RUP e nello specifico ha allegato dei prospetti cui si evince :
 - il CCNL di riferimento (Alberghi, Imprese Confcommercio) previsto per l'assunzione dei dipendenti,
 - il costo mensile per l'assunzione dei dipendenti, indicando che sono comprensivi di contributi previdenziali e TFR, e dichiarato
 - il costo annuo del personale che è conforme a quanto previsto nel suo Piano Economico Finanziario e che comporterebbe un utile economico, seppur minimo.

Inoltre l'Operatore economico ha giustificato l'incremento negli anni dei ricavi sia attraverso un aumento delle presenze medie giornaliere all'interno del Centro e sia attraverso un'implementazione del servizio con l'attivazione anche del servizio snack-bar e tavola calda.

Tutto ciò premesso, in data **06/11/2024**, Il RUP Dr. V. Tramontano, con il supporto della Commissione giudicatrice convocata per le vie brevi e riunitasi in modalità mista, sulla base degli elementi acquisiti ed una approfondita analisi effettuata congiuntamente, a conclusione dei lavori, ha ritenuto congrua l'offerta presentata dalla EAT Vesuvio di D'Avino Daniele per il **LOTTO n. 5 - C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC)**.

Il RUP dr. V. Tramontano avvierà le verifiche e la comprova dei requisiti di ordine generale e speciale dichiarati in fase di gara dall'OE tramite l'accesso al FVOE.

I lavori di valutazione del RUP e della Commissione Giudicatrice terminano alle ore 17.30 del giorno 07/11/2024.

Il RUP

Dr. V. Tramontano

Il presidente

Ing. M. Scaglione

Il membro di Commissione

Dr. S. Stigliano

Il membro di Commissione

Dr. Vito Iacovino

Allegato 6 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

Allegato 3.1 al Disciplinare – Offerta tecnica

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART. 187 DEL D.LGS. N. 36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

Lotto di partecipazione: 1

CIG: B2F0292F7B

Allegato 3.1: ELEMENTI MERCEOLOGICI MIGLIORATIVI

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di offrire il miglioramento delle caratteristiche merceologiche di quanto già previsto nel Capitolato Tecnico, **nel caso venga proposto il servizio mensa**

Il punteggio massimo assegnato è pari a 15 (quindici) punti, con valutazione discrezionale da parte della Commissione tecnica

Il/La sottoscritto/a FRANCESCO MUNDO
nato/a a BITONTO (BA) il 28/04/1976
Codice Fiscale MNDFNC76D28A893V
residente in CASTEL MAGGIORE (BO) Cap 40013
Via VIA G. CINTI N. 13/B

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Titolare o Legale rappresentante;
☒ Procuratore speciale;
☐ Procuratore generale;

del concorrente CNS - Consorzio Nazionale Servizi Società Cooperativa, con sede legale in Bologna,
Via della Cooperazione n. 3, C.F. 02884150588 e P.IVA 03609840370

che partecipa alla procedura sopra indicata

OFFRE

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024, quanto segue:

☒ **Adozione volontaria di standard merceologici indicati nelle Tabelle 1 e 2 a seguire:**

Tabella1: offerta requisiti merceologici migliorativi relativi a carni suine, pane, e carni bovine, relative al Centro per il quale si presenta offerta:

sede	uso esclusivo di carni suine plain-air	Presenza giornaliera in menu di Pane fresco a lievitazione naturale da farina macinata a pietra	Presenza giornaliera in menu di Pane-pizza fatto in casa a lievitazione naturale da farine macinate a pietra	Impiego di almeno 30% delle carni bovine da tagli coscio (con alternanza di codone, noce, fesa, sottofesa, rosa, girello, spinacino)	Impiego di almeno 20% delle carni bovine da tagli di lombata (con alternanza di filetto, controfiletto, scamone)
Casaccia (Lotto 1)	☒ si ☐ no	☒ si ☐ no	☒ si ☐ no	☒ si ☐ no	☒ si ☐ no
Frascati (Lotto 2)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no
Sede Legale (Lotto 3)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no
Trisaia (Lotto 4)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no
Portici (Lotto 5)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no
S. Teresa (Lotto 6)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no

Tabella2: offerta requisiti merceologici migliorativi relativi a pomodori pelati, pasta di semola di grano duro, olio E.V.O., prodotti ittici gelo, relative al Centro per il quale si presenta offerta:

Uso di pasta di semola di grano duro essiccata a bassa temperatura e trafilata al bronzo	Uso di pomodori pelati	Uso di Olio EVO con requisiti di origine/qualità certificati	uso esclusivo di prodotti ittici gelo della specie merceologica “surgelato”																																		
<table><tr><td>tutti i tagli</td><td>☒ si</td><td>☐ no</td></tr><tr><td>tutti e soli tagli lunghi</td><td>☐ si</td><td>☐ no</td></tr><tr><td>tutti e soli tagli corti</td><td>☐ si</td><td>☐ no</td></tr><tr><td>solo tagli speciali (ricorrenza minima 2 volte/settimana)</td><td>☐ si</td><td>☐ no</td></tr></table> Dettaglio tagli di pasta di semola di grano duro essiccata a bassa temperatura e trafilata al bronzo Vedere allegato	tutti i tagli	☒ si	☐ no	tutti e soli tagli lunghi	☐ si	☐ no	tutti e soli tagli corti	☐ si	☐ no	solo tagli speciali (ricorrenza minima 2 volte/settimana)	☐ si	☐ no	<table><tr><td>DOP o IGP</td><td>☒ si</td><td>☐ no</td></tr><tr><td>ISO 22005</td><td>☒ si</td><td>☐ no</td></tr></table> Specifica del Marchio DOP/IGP Pomodoro san Marzano IGP	DOP o IGP	☒ si	☐ no	ISO 22005	☒ si	☐ no	<table><tr><td>DOP o IGP</td><td>tutti gli usi</td><td>☒ si</td><td>☐ no</td></tr><tr><td>ISO 22005</td><td>tutti gli usi</td><td>☒ si</td><td>☐ no</td></tr><tr><td>DOP o IGP</td><td>i soli condimenti a crudo</td><td>☐ si</td><td>☐ no</td></tr><tr><td>ISO 22005</td><td>i soli condimenti a crudo</td><td>☐ si</td><td>☐ no</td></tr></table> Specifica del Marchio DOP/IGP Vedere allegato Estremi del certificato e descrizione dei requisiti di origine garantiti dalla certificazione In allegato certificato	DOP o IGP	tutti gli usi	☒ si	☐ no	ISO 22005	tutti gli usi	☒ si	☐ no	DOP o IGP	i soli condimenti a crudo	☐ si	☐ no	ISO 22005	i soli condimenti a crudo	☐ si	☐ no	☐ si☒ no (se si barra la casella NO procedere alla compilazione della tabella 2.1)
tutti i tagli	☒ si	☐ no																																			
tutti e soli tagli lunghi	☐ si	☐ no																																			
tutti e soli tagli corti	☐ si	☐ no																																			
solo tagli speciali (ricorrenza minima 2 volte/settimana)	☐ si	☐ no																																			
DOP o IGP	☒ si	☐ no																																			
ISO 22005	☒ si	☐ no																																			
DOP o IGP	tutti gli usi	☒ si	☐ no																																		
ISO 22005	tutti gli usi	☒ si	☐ no																																		
DOP o IGP	i soli condimenti a crudo	☐ si	☐ no																																		
ISO 22005	i soli condimenti a crudo	☐ si	☐ no																																		

Tabella 2.1: offerta requisiti merceologici migliorativi relativi al pesce fresco

Sede	Ricorrenza minima al mese di prodotti ittici freschi	Prodotti ittici freschi con marchi di qualità legalmente riconosciuti o con claims salutistici o probiotici		
		Numero minimo di referenze (ricorrenza minima in menu = 2 volte mese)	Specifica del prodotto offerto	Requisito di qualità
Casaccia	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ 5, ☐ 6, ☐ 7, ☒ ≥ 8	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☒ ≥ 5	FILETTI DI MERLUZZO	BIO FAO27/37
			FILETTI DI PLATESSA	MSC, ASC FAO27/37
			TONNO SOTT'OLIO	MSC, ASC FAO27/37
			PESCE SPADA	ASC, ASC FAO27/37
			MOLLUSCHI/CROSTACEI	GLOBAL GAP FAO27/37
Frascati	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ 5, ☐ 6, ☐ 7, ☐ ≥ 8	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ ≥ 5		
Sede Legale	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ 5, ☐ 6, ☐ 7, ☐ ≥ 8	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ ≥ 5		
Trisaia	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ 5, ☐ 6, ☐ 7, ☐ ≥ 8	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ ≥ 5		
Portici	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ 5, ☐ 6, ☐ 7, ☐ ≥ 8	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ ≥ 5		
S. Teresa	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ 5, ☐ 6, ☐ 7, ☐ ≥ 8	☐ 0; ☐ 1, ☐ 2, ☐ 3, ☐ 4, ☐ ≥ 5		



Ai fini dell'acquisizione del punteggio dell'offerta si allega la seguente documentazione:

- ☒ Schede tecniche della pasta offerta con annesso diagramma di essiccazione o altra documentazione attestante la temperatura massima di essiccazione
- ☒ Schede tecniche dell'olio/oli offerti ed eventuali copie dei certificati ISO 22.005
- ☒ Schede tecniche dei pomodori pelati offerti ed eventuali copie dei certificati ISO 22.005
- ☒ Schede tecniche dei prodotti ittici surgelati offerti
- ☒ Scheda tecnica del pane/dei pani a lievitazione naturale da farine macinate a pietra con specifica dell'origine delle farine e delle tecnologie di lievitazione adottate; annessa alle schede tecniche si allega dichiarazione del fornitore/dei fornitori a eseguire la fornitura per l'intera durata della concessione
- ☒ Relazione tecnica descrittiva delle procedure di preparazione e cottura del pane-pizza nella sede di esecuzione con dettaglio di attrezzature – spazi e tempi di gestione delle procedure di impasto – lievitazione e cottura
- ☒ Relazione tecnico-descrittiva delle procedure di gestione del pesce fresco nella sede di esecuzione del servizio (con particolare riferimento agli aspetti HACCP)
- ☒ Schede tecniche dei prodotti con marchi di qualità legalmente riconosciuti o con claims salutistici o probiotici; annessa alle schede tecniche si allega dichiarazione dei fornitori a eseguire la fornitura per l'intera durata della concessione



604404 - Fusilli n° 34 1 kg DE CECCO FUSILLI F.S. 34 1 kg

[Scheda Tecnica](#)



604402 - Spaghetti n°12 1 kg DE CECCO SPAGHETTI F.S. 12 1kg



Scheda Tecnica



604405 - Penne Rigate n°41 1 kg DE CECCO PENNE RIG.F.S.41 1 kg

[Scheda Tecnica](#)



604403 - Tortiglioni n° 23 1 Kg DE CECCO TORTIGLIONI F.S23 1kg

[Scheda Tecnica](#)



SCHEDA TECNICA

SK QSC4012Revisione 4
del 28/10/2022

PRODOTTO FINITO

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
Formato:	QSC4012 SPAGHETTI FOOD SERVICE KG.1			
Codice EAN confezione:	8001250160126			
Peso netto:	1000 g			
Imballo primario:	Film accoppiato PP			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	17	4	68
Unità di vendita:	Confezione da 1 kg			
Modalità di conservazione:	Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi			
Termine minimo di conservazione:	36 mesi			
Ingredienti:	Semola di grano duro.			
Origine materie prime:	Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia			
Processo produttivo:	Impasto semola, estrusione, taglio, essiccazione e confezionamento.			

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	conformi al DPR n°187 del 09/02/2001
Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 0,90%
Acidità	< 4°
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) GRANO. Può contenere SOIA e SENAPE

CORPI ESTRANEI assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1490 kJ/351 kcal
Grassi	1,5 g
di cui: acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	69 g
di cui: zuccheri	3,4 g
Fibre	2,9 g
Proteine	14 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico, regolare
Colore	giallo paglierino chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo intenso
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea



SCHEDA TECNICA

PRODOTTO FINITO

SK QSC4023Revisione 5
del 15/06/2022

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale: **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**
Formato: **QSC4023 TORTIGLIONI FOOD SERVICE KG.1**
Codice EAN confezione: 8001250160232
Peso netto: 1000 g
Imballo primario: Film accoppiato PP
Imballo secondario: Cassa in cartone ondulato
Composizione del bancale:
Confezioni/collo 12 Colli/strato 6 Nr. strati 3 Colli/pedana 18
Unità di vendita: Confezione da 1 kg
Modalità di conservazione: Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi
Termine minimo di conservazione: 36 mesi
Ingredienti: Semola di grano duro.
Origine materie prime: Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia
Processo produttivo: Impasto semola, estrusione, taglio, essiccazione e confezionamento.

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE
Umidità < 12,5%
Ceneri su s.s. < 0,90%
Acidità < 4°
Residui di Pesticidi conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) GRANO. Può contenere SOIA e SENAPE

CORPI ESTRANEI assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia 1490 kJ/351 kcal
Grassi 1,5 g
di cui: acidi grassi saturi 0,3 g
Carboidrati 69 g
di cui: zuccheri 3,4 g
Fibre 2,9 g
Proteine 14 g
Sale 0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto caratteristico, regolare
Colore giallo paglierino chiaro
Odore tipico senza note estranee
Sapore tipico amidaceo intenso
Consistenza buona struttura consistente ed omogenea



SCHEMA TECNICA

PRODOTTI FINITI

SK QSC4034Revisione 4
del 14/04/2022

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
Formato:	QSC4034 FUSILLI FOOD SERVICE KG.1			
Codice EAN confezione:	8001250160348			
Peso netto:	1000 g			
Imballo primario:	Film accoppiato PP			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	6	3	18
Unità di vendita:	Confezione da 1 kg			
Modalità di conservazione:	Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi			
Termine minimo di conservazione:	36 mesi			
Ingredienti:	Semola di grano duro.			
Origine materie prime:	Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia			
Processo produttivo:	Impasto semola, estrusione, taglio, essiccazione e confezionamento.			

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	conformi al DPR n°187 del 09/02/2001
Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 0,90%
Acidità	< 4°
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) GRANO. Può contenere SOIA e SENAPE

CORPI ESTRANEI assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1490 kJ/351 kcal
Grassi	1,5 g
di cui: acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	69 g
di cui: zuccheri	3,4 g
Fibre	2,9 g
Proteine	14 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	caratteristico, regolare
Colore	giallo paglierino chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo intenso
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea



SCHEMA TECNICA

PRODOTTI FINITI

SK QSC4041Revisione 4
del 17/06/2022

Pagina 1 di 1

Denominazione Commerciale:	PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO			
Formato:	QSC4041 PENNE RIGATE FOOD SERVICE KG.1			
Codice EAN confezione:	8001250560414			
Peso netto:	1000 g			
Imballo primario:	Film accoppiato PP			
Imballo secondario:	Cassa in cartone ondulato			
Composizione del bancale:	Confezioni/collo	Colli/strato	Nr. strati	Colli/pedana
	12	7	3	21
Unità di vendita:	Confezione da 1 kg			
Modalità di conservazione:	Conservare lontano da fonti di calore, dalla luce ed evitare ambienti umidi			
Termine minimo di conservazione:	36 mesi			
Ingredienti:	Semola di grano duro.			
Origine materie prime:	Paese di coltivazione del grano: UE e non UE. Paese di molitura: Italia			
Processo produttivo:	Impasto semola, estrusione, taglio, essiccazione e confezionamento.			

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE	conformi al DPR n°187 del 09/02/2001
Umidità	< 12,5%
Ceneri su s.s.	< 0,90%
Acidità	< 4°
Residui di Pesticidi	conformi a Reg. CE 396/2005 e succ. mod.
Micotossine	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.
Metalli pesanti	conformi a Reg. CE 1881/2006 e succ. mod.

ALLERGENI (Da ricetta, Reg. UE 1169/2011 e succ. mod.) GRANO. Può contenere SOIA e SENAPE

CORPI ESTRANEI assenti

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO

Energia	1490 kJ/351 kcal
Grassi	1,5 g
di cui: acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	69 g
di cui: zuccheri	3,4 g
Fibre	2,9 g
Proteine	14 g
Sale	0 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE

Aspetto	caratteristico, regolare
Colore	giallo paglierino chiaro
Odore	tipico senza note estranee
Sapore	tipico amidaceo intenso
Consistenza	buona struttura consistente ed omogenea



PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO DE CECCO

LENTA ESSICCAZIONE PER UNA PASTA DI QUALITÀ SUPERIORE

Come possiamo definire le caratteristiche di una pasta di qualità superiore?

Mentre la denominazione legale in Italia è semplicemente “pasta di semola di grano duro”, in Francia la pasta si chiama proprio “Pâtes alimentaires de semoule de blé dur de qualité supérieure”, non c’è una definizione legale in Italia di “qualità superiore”. Ci sentiamo pertanto in dovere di chiarire che cosa intendiamo per “pasta di qualità superiore”.

La definizione più moderna ed esauriente per una pasta di alta qualità (Premium) è stata proposta dai ricercatori dell’Università la Sapienza di Roma. (2017): “... **per realizzare una pasta conforme a standard qualitativi elevati occorrerebbe ottenere allo stesso tempo: Buone proprietà di texture e cottura; colore giallo omogeneo; flavour simile a quello del grano maturo; perdita di aminoacidi essenziali contenuta; minima formazione di composti con effetto antinutrizionale.**”

In altre parole, una pasta di qualità superiore deve presentare consistenza e ottima tenuta in cottura ed essere essiccata lentamente per evitare gli effetti dell’alta temperatura. È proprio il binomio che caratterizza la pasta De Cecco e la rende un esempio di alta qualità nel panorama della pasta.

La pasta, per tradizione, fin da quando è diventata un alimento prodotto con sistemi gestiti dall’uomo e non condizionati dalla natura (l’essiccazione al sole è igienicamente inaccettabile) è sempre stata essiccata per tempi lunghi. Tra l’altro, come riportato dalla Treccani nel 1889, il Fondatore della De Cecco è stato uno dei primi inventori di sistemi di asciugatura della pasta igienicamente accettabili e sganciati dalle condizioni climatiche della zona di produzione. A partire dalla fine degli anni 60 si è scoperto che era possibile accelerare (ridurre) sensibilmente i tempi, poiché era sufficiente alzare la temperatura in essiccazione, tanto che in pochi anni nel 1980-90 si è arrivati ad essiccare la pasta in poche ore, ma applicando temperature anche di 80-90°C. Questi sistemi si sono diffusi rapidamente, per i vantaggi di ordine economico per il produttore, ma impoveriscono le caratteristiche qualitative e organolettiche della pasta.

De Cecco, da sempre azienda gestita dalla famiglia con grande competenza e lungimiranza, è sempre stata fedele al metodo tradizionale, ritenendo fondamentale essiccare la pasta lentamente. Tale scelta ha obbligato a mantenere un metodo di lavoro, il Metodo De Cecco, che coinvolge tutta la filiera, dalla ricerca e selezione del grano alla macinazione nel mulino De Cecco fino alla pastificazione, per poter garantire una qualità eccellente.

Essicare per tempi lunghi alla De Cecco significa anche essicare a bassa temperatura, caratteristica che oggi si trova quasi esclusivamente fra piccoli produttori, (Giannetti 2013) con la differenza che la nostra pasta ha una caratteristica che tutti ci riconoscono: una qualità di cottura eccezionale.

Effetti negativi dell'alta temperatura

Si evidenziano fondamentalmente in 2 direzioni:

- con formazione di sostanze che non sono naturalmente presenti nella semola (AGEs);
- con formazione di sostanze, non presenti naturalmente nella materia prima, di sapore amaro ed astringente e cambiamenti di colore e profumi significativi rispetto alla semola.

Questi effetti sono sintetizzati nel termine “danno termico”. Sull'argomento sono stati effettuati numerosi studi fin dal 1970. Più recentemente sono apparse pubblicazioni (2013-2017, vedi Giannetti, Marti, Tecnica Molitoria etc.) che hanno evidenziato come svariate paste analizzate presentino un danno termico (rilevabile con l'analisi della furosina, l'indicatore per permette di valutare l'intensità del danno termico) superiore a 300mg/100g di proteine.

Più recentemente sono apparsi studi anche sulla pasta integrale (2017 su riviste italiane e internazionali), che confermano, nella maggior parte delle paste integrali analizzate, valori di furosina maggiori di 500-600mg/100g di proteine a significare l'utilizzo di diagrammi di essiccazione ad alta temperatura.

Tra le paste integrali analizzate negli studi sopra citati solo De Cecco presenta valori bassi, tipici di una pasta essiccata lentamente, con valori di furosina compresi fra 200 e 250mg/100g di proteine.

Negli ultimi anni la volontà dell'Azienda di migliorare continuamente la qualità del nostro prodotto ha portato a risultati ancora più significativi rispetto ai dati riportati in letteratura, tanto che oggi la pasta di semola di grano duro De Cecco presenta valori medi di furosina che oscillano fra 50 e 200mg/100g di proteine, a dimostrazione che la qualità non dipende dalla dimensione del produttore ma dalla strategia e dagli obiettivi aziendali.

I vantaggi qualitativi dell'essiccazione lenta

La pasta di semola di grano duro De Cecco risulta un raro esempio di pasta essiccata lentamente a bassa temperatura: non presenta gli effetti dell'alta temperatura evidenziati da recenti studi su un campione rappresentativo della pasta presente sul mercato, effetti che determinano un calo qualitativo e organolettico. Con la bassa temperatura, il colore, sapore ed aroma della pasta sono molto vicini al suo ingrediente semola, con colore giallo tipico della semola, sapore dolce e profumo della semola; la sua consistenza e tenuta in cottura dipendono fortemente dai grani usati che devono essere di elevata qualità ed è possibile apprezzarne la tenacità ed elasticità; è un processo più lento che richiede lunghi tempi di essiccazione, con impianti di elevate dimensioni e di conseguenza con costi maggiori.

L'importanza dell'essiccazione lenta a bassa temperatura è stata rimarcata anche nella “RIVISTA DI NUTRIZIONE PRATICA” n°12 del 2018, in cui sono riportati gli abstract degli interventi al Congresso NutriMi, Forum di Nutrizione Pratica per Medici, Nutrizionisti e Biologi. Il prof. L. Piretta (Scienza dell'Alimentazione e Nutrizione Umana, Università Campus Biomedico di Roma) nell'abstract dal titolo “CARBOIDRATI NELL'ALIMENTAZIONE QUOTIDIANA: rivalutazione del ruolo di una pasta di qualità” così precisa:

“Bisogna tener conto però che non tutta la pasta integrale ha gli stessi valori nutrizionali... A tal fine però è fondamentale che la pasta sia di buona qualità non solo nella scelta delle materie prime ma anche nelle fasi di lavorazione, in particolare nella fase di essiccazione dove la scelta di basse temperature e tempi lunghi permette di ridurre la comparsa del danno termico ..., preservando maggiormente i nutrienti di cui è ricca.”

L'eccezionale qualità di cottura della pasta De Cecco

I nostri consumatori conoscono bene e apprezzano la qualità di cottura della nostra pasta, sia al tempo di cottura ottimale che con tempi maggiorati (tenuta in cottura). Questo risulta anche dai test di cottura riportati nell'articolo di Marti (T. Molitoria, 2013 pag. 290).

La qualità di cottura della pasta si può valutare anche con strumentazioni dedicate al punto che De Cecco ne ha certificato un parametro nella sua certificazione di prodotto con un ente di parte terza, DNV (vedi sito web).

Conclusioni

La pasta De Cecco è di qualità superiore anche perché ha una qualità di cottura eccezionale (come i nostri consumatori possono rilevare quotidianamente) e, come dimostrato dalle analisi sul danno termico, non presenta l'impovertimento organolettico e qualitativo dovuto all'essiccazione rapida e all'alta temperatura. Riteniamo che questo sia un grande valore che il consumatore deve conoscere, in modo da poter scegliere con maggiore consapevolezza.

Come facciamo a produrre una pasta con un'elevata qualità di cottura e un basso danno termico? Produciamo con il metodo De Cecco, controlliamo tutta la filiera dall'acquisto del grano al confezionamento, utilizziamo solo grani di alta qualità selezionati sia per gli aspetti di sicurezza alimentare che per le qualità tecnologiche. Nel mulino maciniamo delicatamente e prendiamo solo la parte più adatta a fare la pasta, il cuore, con basse rese di estrazione ed utilizziamo le semole fresche entro poche ore dalla macinazione, con una granulometria grossa. L'impasto è fatto con acqua fredda e abbondante e con tempi molto lunghi di impasto, a cui segue una trafilatura al bronzo ed un'essiccazione lenta con bassa temperatura.

Bibliografia:

- Piretta L., **“Carboidrati nell'alimentazione quotidiana: rivalutazione del ruolo di una pasta di qualità”**. Rivista di Nutrizione Pratica 32-33 2018
https://www.dececco.com/Rivista_di_Nutrizione_Pratica_32-33_2018.pdf
- Giannetti V., Boccacci M., Mannino P., **“FLAVOUR e FUROSINA come marker per valorizzare la tradizionale pasta di grano duro Made in Italy”**. Tecnica Molitoria 68:4-17, 2017 - Università di Roma Sapienza - Facoltà di Economia - Dipartimento di Management
https://www.dececco.com/TM_68-1_2018.pdf
- Marti A., Cattaneo S., Benedetti S., Buratti S., Parizad P.A., Masotti F., Iammetti S., Pagani M.A., **“Characterization of Whole Grain Pasta: Integrating Physical, Chemical, Molecular, and Instrumental Sensory Approaches”**. Vol.82 n° 11: 2585-2590 2017 - Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienza per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)
https://www.dececco.com/Poster_Convegno_AISTEC_Nov_2017.pdf
- Marti A., Bottega G., Patacca C., Pagani M.A., **“Indagine sul Danno termico della pasta secca e sue relazioni con le caratteristiche della Materia Prima e delle condizioni di Processo”**. Tecnica Molitoria 64: 286-295 2013 - Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienza per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)
https://www.dececco.com/TM_64-4_2013.pdf
- Giannetti V., Boccacci M., Mannino P., **“FUROSINA come MARKER di QUALITÀ della pasta di semola di grano duro”**. Tecnica Molitoria 64-12, 2013 - Università di Roma Sapienza - Facoltà di Economia - Dipartimento di Management
https://www.dececco.com/TM_64-12_2013.pdf
- Marti A., Cattaneo S., Masotti F., Pagani M.A., **“Indagini sul DANNO TERMICO della PASTA INTEGRALE presente sul mercato italiano”**. Tecnica Molitoria 67:918-925, 2016 - Università degli Studi di Milano, Dipartimento di Scienza per gli Alimenti, la Nutrizione e l'Ambiente (DeFENS)
https://www.dececco.com/TM_67-12_2016.pdf



Extravergine di oliva

D.O.P. Bruzio

“Colline Joniche Presilane”



PROFILO AGRONOMICO

- **PROVENIENZA OLIVE:** Azienda Agricola Greco Ernesto (Gruppo iGreco)
- **CULTIVAR:** 90% Dolce di Rossano, 10% Carolea
- **METODO DI COLTIVAZIONE:** Tradizionale
- **CERTIFICAZIONE:** Olio DOP Bruzio Colline Joniche Presilane
- **DISCIPLINARE:** D.M. 29 Settembre 1998 pubblicato sulla G.U. della Repubblica Italiana del 28 Ottobre 1998 n.252.
- **ENTE CERTIFICATORE:** Suolo e Salute
- **PERIODO DI RACCOLTA:** Dalla maturazione fino al 15 gennaio di ogni anno
- **SISTEMA DI RACCOLTA:** Brucatura con agevolatori pneumatici

ESTRAZIONE OLIO

- **LUOGO DI ESTRAZIONE:** Cariati – Frantoio Fattorie Greco
- **FRANGITURA:** Sistema a ciclo continuo
- **ESTRAZIONE:** A freddo
- **DECANTAZIONE:** Naturale in Silos di acciaio con tecnologia di insufflaggio di azoto. Non filtrato.
- **STOCCAGGIO:** In locali privi di luce ed a temperatura controllata.
- **ACIDITÀ:** <0,5 (Reg. CEE 2568/91 Olio extravergine di oliva max 0,8)

PROFILO ORGANOLETTICO

- **PROFUMO:** Fruttato di oliva delicato
- **SAPORE:** Fruttato di oliva con sensazione di mandorla dolce e note medie di amaro piccante
- **ASPETTO:** Giallo oro con riflessi verdi

GASTRONOMIA

- **UTILIZZO:** Eccezionale nella cucina italiana. Ideale a crudo su qualsiasi pietanza in particolare sulle insalate e le verdure bollite.

PACKAGING

ARTICOLO	EVO DOP BRUZIO	
FORMATO	LATTINA 5 LITRI	BOTTIGLIA 1 LITRO
PACKAGING	LATTINA LITOGRAFATA DIM. FORO 32mm TAPPO A CHIUSURA ERMETICA SALVAGOCCIA	BOTTIGLIA VETRO SCURA “PUGLIA” TAPPO A VITE CON SALVAGOCCIA
PZ/PESO CARTONE	4 LATTINE KG 20,520	6 BOTTIGLIE KG 8,550
DIM. CARTONE CM	L 31 x P 25,5 x H 33	L 27,5 x P 18,5 x H 31
DISPOSIZIONE SU PALLET	50 CARTONI 5 LIVELLI DA 10	95 CARTONI 5 LIVELLI DA 19

ARTICOLO	EVO 100% ITALIANO	
FORMATO	BOTTIGLIA 500 ML	BOTTIGLIA 250 ML
PACKAGING	BOTTIGLIA VETRO SCURA “DORICA” TAPPO ANTITRABOCCO SIGILLO CAPSULA TERMORETRAIBILE	BOTTIGLIA VETRO SCURA “DORICA” TAPPO ANTITRABOCCO SIGILLO CAPSULA TERMORETRAIBILE
PZ/PESO CARTONE	6 BOTTIGLIE KG 5,910	12 BOTTIGLIE KG 6,380
DIM. CARTONE CM	L 19,5 x P 13,5 x H 30,5	L 22,5 x P 16,5 x H 25,5
DISPOSIZIONE SU PALLET	165 CARTONI 5 LIVELLI DA 33	144 CARTONI 6 LIVELLI DA 24

Valori Nutrizionali

su 100 grammi di prodotto

COLESTEROLO	0
VALORE ENERGETICO	800-900 Kcal
GRASSI	100
di cui:	
Saturi	13-18
Monounsaturi	68-78
Polinsaturi	7-15
Trans	0
VITAMINE E	20-30 mg
Contiene anche:	
Polifenoli	150-200 mg



iGreco

Via Magenta, 33 - 87062 Cariati (Cs)
Tel. +39 0983 969441 - Fax +39 0983 96020
info@igreco.it - www.igreco.eu



iGreco
il senso della Calabria



BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

Bureau Veritas Certification Holding SAS - UK Branch
certify that having conducted an audit

At

FATTORIE GRECO S.R.L.

BRCGS site code: 10003879

Audit site address:

Loc. Guardapiedi, snc. - 87063 CARIATI (CS) - Italy

For the Scope of activities: Production of olive oils, bottled in PET glass and Cans, production of dressing (oil and vinegar) bottled in PET, glass. Bottling in PET and Glass of vinegar and balsamic vinegar.

Exclusion from scope: Traded products

Product Categories: 13 - Alcoholic drinks and fermented/brewed products

18 - Oils and fats

Has achieved Grade: AA+

Meets the requirement set out in the

GLOBAL STANDARD for FOOD SAFETY

Issue 9: August 2022

Audit Programme:	Unannounced		
Audit Start date:	20-November-2023	Audit Finish Date:	21-November-2023
Auditor number:	22212		
Re-audit due date:	From: 29-October-2024	To: 26-November-2024	
Certificate Expiry Date:	07-January-2025		
Certificate No.:	IT328267 - 3	Certificate Issue date:	01-January-2024



Giorgio Longo

Signed on behalf of BVCH SAS UK Branch



0008

Certification Body Address: Bureau Veritas Certification Holding SAS - UK Branch Fifth Floor, 66 Prescot Street, London E1 8HG, United Kingdom

Managing Office: Bureau Veritas Italia S.p.A. - Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia

This certificate remains the property of Bureau Veritas Certification Holding SAS - UK Branch

If you would like to feedback comments on the BRCGS Standard or the audit process directly to BRCGS, please contact enquiries@brcgs.com or use the BRCGS reporting system at <https://tellusbrcgs.whistleblownetwork.net>

To verify certificate validity, please visit <https://directory.brcgs.com>

BRCGS Food Safety 9 Certificate Template UKAS rev 1



December 13, 2022





Specifiche di prodotto 800 g_520 g

Conserve Manfuso srl

Pomodori pelati S. Marzano D.O.P. dell'Agro Sarnese Nocerino

Imballaggi	Materiale	Qualità	Dimensioni
Cartone	Kraft-B flute - Kraft	0,3 mm	400x300x120 Peso gr. 283
Film plastico	Polietilene	Burst strenght 1000 Kpa Min. 60 micron	398x300x120 Peso: gr 100
Etichetta	Carta	80 g/m2	110x330 mm
Scatola	Banda stagnata	Corpo 0,24 mm Coperchio Ø 154.8	capacità 850 ml
Logistica	Confezione da 12 latte – 72 confezioni per pallets – 10 strati con 12 confezioni – Altezza pallet (compreso di pedana): 158cm 1850 confezioni per container 20 box – 1920 confezioni in container 40 box		

Pesi	Media		Tolleranza
Peso lordo latta	1000 g	100 %	- 1.5%
Peso netto latta	800 g	100%	- 1,5%
Peso sgocciolato	520 g	65%	- 1,5 %

Caratteristiche chimico / fisiche	Standard
Interezza	Min 80%
Brix	Min. 5,0 %
Bucce	Max 2cmq/100g
Muffe	Max 30%
Acido D-L- lattico	Max 0,4 g/kg
pH	4,2 – 4,5

Caratteristiche microbiologiche	
Microrganismi	Commercialmente sterile

Shelf life	
Durata minima del prodotto dalla manifattura	3 anni
Durata minima del prodotto alla spedizione	6 mesi



Specifiche di prodotto 2500 g_1625 g

Conserve Manfus srl

Pomodori pelati S. Marzano D.O.P. dell'Agro Sarnese Nocerino

Ingredienti	Formato 3000		Descrizione
	g	%	
Peso netto prodotto	800	100	
Peso sgocciolato	520	65	Pomodoro fresco S.Marzano DOP
Succo di pomodoro	280	35	Da Pomodoro fresco S.Marzano DOP

Residuo ottico liquido di governo	7,0° Bx
Residuo ottico prodotto	5,5 ° Bx

Prodotto con pomodori freschi Italiani provenienti dall'Agro Sarnese Nocerino – Campania
Assenza nel prodotto di Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
Assenza nel prodotto di Allergeni - Prodotto senza glutine

ENERGIA	51 kJ/12 kcal	ENERGY	51 kJ/12 kcal
PROTEINE	1,1 g	PROTEIN	1,1 g
CARBOIDRATI	2,0 g	CARBOIDRATE	2,0 g
(di cui zuccheri)	2,0 g	(of wich sugar)	2,0 g
GRASSI	tracce	TOTAL FAT	trace
(di cui saturi)	assenti	(of which saturates)	nil
SODIO	tracce	SODIUM	trace
FIBRE	0,9 g	DIETARY FIBRE	0,9
Modalità di conservazione	Storage instruction		
Conservare in luogo fresco e asciutto Quando aperto, rimuovere il contenuto dalla scatola e metterlo in un adeguato contenitore coperto in luogo refrigerato. Da consumarsi entro 3 giorni	Store unopened in a cool, dry place. Once opened remove all contents from the can and place in a suitable container. Cover and keep refrigerated. Consume within three days.		

Etichetta riportante le dizioni

- Pomodoro S. Marzano dell'Agro Nocerino Sarnese
- Denominazione di Origine protetta
- Nome dell'azienda produttrice
- Quantità di pomodoro contenuto
- Data di scadenza
- Certificazione Is.me.cert.
- Numerazione progressiva delle scatole
- Barcode: 8012462002050

Codice Articolo: SM1KG



Specifiche di prodotto 2500 g_1625 g

Conserve Manfuso srl

Pomodori pelati S. Marzano D.O.P. dell'Agro Sarnese Nocerino

UTILIZZAZIONE DEL PRODOTTO

Destinazione d'uso
Prodotto destinato al consumo umano

Informazioni dietetiche per intolleranze alimentare
Libero da additivi Libero da coloranti azotati Libero da benzoati Libero da BHA/BHT Libero da uova e derivati Libero da prodotti modificati geneticamente* Libero da glutine Libero da glutammato Libero da latte e derivati Libero da semi di nocciole e sesamo** Libero da frutti di mare Libero da anidride solforosa Idoneo per alimentazione musulmana Idoneo per i vegetariani Libero da farina e derivati della farina

CERTIFICATO N. AG/RINT-19/306
CERTIFICATE No.

SI CERTIFICA CHE IL PRODOTTO AGROALIMENTARE REALIZZATO / FORNITO DA
 IT IS HEREBY CERTIFIED THAT THE FOOD PRODUCT MADE / SUPPLIED BY

CONSERVE MANFUSO S.R.L.

VIA BUONCONSIGLIO, 330 80057 SANT'ANTONIO ABATE (NA) ITALIA

NELLE SEGUENTI UNITÀ OPERATIVE / IN THE FOLLOWING OPERATIONAL UNITS

VIA BUONCONSIGLIO, 330 80057 Sant'Antonio Abate (NA) ITALIA
 ED ORGANIZZAZIONI INSERITE NELLA PROPRIA FILIERA PRODUTTIVA (ELENCO AGGIORNATO
 DISPONIBILE PRESSO AGROQUALITÀ S.P.A.)

È CONFORME ALLA NORMA E / O DOCUMENTO DI RIFERIMENTO
 IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD AND / OR REFERENCE DOCUMENT

ISO 22005:2007

ed al Regolamento Tecnico Accredia: RT-17 / and to the Technical Rule Accredia: RT-17

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DEI CAMPI DI ATTIVITÀ / DESCRIPTION OF PRODUCT AND FIELDS OF ACTIVITY

RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA PER LE ATTIVITÀ DI COLTIVAZIONE DI POMODORO, RICEZIONE, TRASFORMAZIONE, STOCCAGGIO E VENDITA DI CONSERVE DI POMODORO PELATO E CUBETTATO E PASSATA DI POMODORO CONFEZIONATO IN LATTE IN BANDA STAGNATA.

OBIETTIVI: SUPPORTARE LA SICUREZZA ALIMENTARE, DETERMINARE LA STORIA E L'ORIGINE DEI PRODOTTI, FACILITARE IL RITIRO/RICHIAMO DEL PRODOTTO.

ESTENSIONE: POMODORO FRESCO DA INDUSTRIA, ACIDO CITRICO, SALE, CONTENITORI LATTA SMALTATA DA 2500 E 3000 GRAMMI

ELEMENTI TRACCIATI: FORNITORI DI POMODORO DI PROVENIENZA ITALIANA, DATA E QUANTITÀ DI POMODORO CONFERITO, VARIETÀ, FASI DI COLTIVAZIONE DEL POMODORO CON RIFERIMENTO ALLE DIVERSE OPERAZIONI COLTURALI, TRATTAMENTI FITOSANITARI E RACCOLTA DEL PRODOTTO. FORNITORI E LOTTI DI SALE, ACIDO CITRICO, IMBALLI, LOTTI DI POMODORO TRASFORMATO, CLIENTI.
 U.M.R. LATTE DA 2500 - 3000 GRAMMI.

SUPPLY CHAIN TRACEABILITY FOR THE PHASES OF CULTIVATION OF TOMATOES, RECEIPT, PROCESSING, STORAGE AND SALE OF TINNED PEELED TOMATOES, CHOPPED TOMATOES AND TOMATO PUREE, PACKED IN TINPLATE CANS.

OBJECTIVES: SUPPORT FOOD SAFETY, TO DETERMINE THE HISTORY AND THE ORIGIN OF THE PRODUCT, FACILITATING THE WITHDRAWAL / PRODUCT RECALL.

EXTENSION: FRESH INDUSTRIAL TOMATO, CITRIC ACID, SALT, ENAMELED TIN CONTAINERS OF 2500 AND 3000 GRAMS SUPPLIER OF TOMATOES OF ITALIAN ORIGIN, DATE AND QUANTITY OF THE CONFERRED TOMATOES, TOMATO VARIETY. TOMATOES CULTIVATION PHASES WITH REFERENCE TO OPERATIONS IN FARMING, PHITOSANITARY TREATMENTS AND HARVEST OF THE PRODUCT. SUPPLIERS AND BATCH OF SALT, CITRIC ACID, PACKAGING, BATCH OF THE PROCESSED TOMATOES, CLIENTS.
 M.T.U.: CANNED TOMATOES: 2500 - 3000 GRAMS.

L'uso e la validità del presente certificato sono soggetti al rispetto del documento Agroqualità: Regolamento per il rilascio del Certificato di Conformità del prodotto agroalimentare
 The use and validity of this certificate are subject to compliance with the Agroqualità document: Regulation for the issue of the Certificate of Conformity of the Agri-Food Product

Prima emissione First Issue	16.09.2019	Data decisione di rinnovo Renewal decision date	13.09.2022
Data scadenza Expiry Date	15.09.2025	Data revisione Revision date	13.09.2022

Dott. Ing. Enrico De Micheli

(Direttore)



Agroqualità SpA

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 Roma - Italy

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO PIZZETTA MIGNON	Rev. C del 02/12/2014 pag. 1 di 3 
--	---	--

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO			
DENOMINAZIONE DI VENDITA	PIZZETTA MIGNON		
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	PIZZETTA MIGNON SURGELATA CON MOZZARELLA		
NUMERO DI CONFEZIONI PER CARTONE: 2	PESO NOMINALE CONFEZIONE: 2500 g e	PESO SINGOLO PEZZO: 25 g	CODICE ARTICOLO PIZ2009
FORNITORE: RISPO SRL STABILIMENTO DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: VIA LIMA SNC 81024 MADDALONI (CE)		BOLLO SANITARIO N°: 1915/L	TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE: 12 MESI A -18°C
		COD. EAN: 8021092000121 COD ITF 14 : 18021092000128 COD EAN/UCC 128: (01) ITF 14(10) lotto(15) TMC	

INGREDIENTI
farina di GRANO tenero "00" 21%, semola di GRANO duro, acqua, polpa di pomodoro 16% mozzarella vaccina 6% (LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330, conservante: E202), strutto, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, miglioratore di lievitazione (GLUTINE di FRUMENTO, sciroppo di glucosio, emulsionanti: E472e, E471; agente di trattamento della farina: acido ascorbico, estratto di MALTO in polvere, farina di FRUMENTO maltato, enzimi), Grana Padano D.O.P. (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima-proteina dell' UOVO), formaggio pecorino (LATTE di pecora, caglio, sale), concentrato di pomodoro, zucchero, amido di mais modificato, agenti lievitanti: difosfato disodico, carbonato acido di sodio; farina di GRANO tenero tipo "0", bietola rossa in polvere, pepe, origano. PUÒ CONTENERE TRACCE DI: SEDANO, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

INFORMAZIONI SULLE COMPONENTI ALLERGENICHE (Allegato III bis della Direttiva 2003/89/CE del 10/11/2003)			
TIPO ALLERGENE	PRESENZA	ASSENZA	CONTAMINAZIONE CROCIATA
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati)	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	
Uova e prodotti a base di uova	X		
Pesce e prodotti a base di pesce			X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	
Soia e prodotti a base di soia		X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti a base di sedano			X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		X	
Senape e prodotti a base di senape		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg espressi come SO ₂			X
Lupino e loro prodotti derivati		X	
Molluschi e loro prodotti derivati		X	

MODIFICAZIONI GENETICHE O.G.M.
PRODOTTO ESENTE DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 1829/2003 E 1830/2003

MODALITA' DI COTTURA
IN FORNO TRADIZIONALE POSIZIONARE IL PRODOTTO SU APPOSITE TEGLIE E CUOCERE IN FORNO CALDO A 180- 220°C PER 10 MIN

MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
NEL CONGELATORE:	
**** O *** (-18°C)	VEDI DATA CONSIGLIATA
** (-12°C)	1 MESE

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO PIZZETTA MIGNON	Rev. C del 02/12/2014 pag. 2 di 3 
--	---	--

* (-6°C)	1 SETTIMANA
NELLO SCOMPARTO DEL GHIACCIO	3 GIORNI
UNA VOLTA SCONGELATO IL PRODOTTO NON VA RICONGELATO, CONSERVARE IN FRIGORIFERO A + 4°C E CONSUMARE ENTRO 24 ORE PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE; DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 gr di prodotto)	
VALORE ENERGETICO	Kcal 230 KJ 963
PROTEINE	gr 6,7
CARBOIDRATI	gr 32,50 DI CUI ZUCCHERI g 2,6
GRASSI	gr 8,10 di cui acidi grassi saturi g 4,3
SALE	g 1,3

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	U.M.	LIMITI DI ACCETTABILITA'
C.M.T.	Ufc/g	10 ⁶
COLIFORMI TOTALI	Ufc/g	10 ⁵
E. COLI	Ufc/g	10 ³
LIEVITI	Ufc/g	10 ⁶
MUFFE	Ufc/g	10 ³
STAFILOCOCCUS AUREUS	Ufc/g	<100
LISTERIA MONOCYTOGENES	Ufc/g	11-110
SALMONELLA	Ufc/25g	ASSENTE
I parametri riportati sono stati definiti in base alle normative vigenti, alle linee guida dell'Istituto Alimenti Surgelati e alle prove sperimentali eseguite sui prodotti in oggetto.		
I parametri microbiologici riportati sono da considerarsi indicativi in quanto il prodotto va consumato esclusivamente previa cottura.		

CONTROLLO DELLA QUALITA'
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITA' ISO 9001:2008: CERTIFICATO N. 8234 RILASCIATO IN DATA 08/09/2004 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY (BRC): CERTIFICATO N. P1539 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS): CERTIFICATO N. P1540 RILASCIATO IN DATA 17/07/2012 DALL'ISTITUTO DI CERTIFICAZIONE CERTIQUALITY
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE: CERTIFICATO N. D02304-R2 RILASCIATO IN DATA 15/12/2004 DALL'ISTITUTO CERTITALIA
Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema H.A.C.C.P. come previsto dal Reg.CE 852/04
Trasporto effettuato in regime di temperatura controllato ai sensi del Reg.CE 37/05, del D.M. 493 del 25/09/95 e del D.lgs 110/92 in materia di trasporto di alimenti surgelati

IMBALLAGGIO PRIMARIO	
PESO SINGOLO PEZZO	Gr 25 circa
N° PEZZI PER CONFEZIONE	100 circa
PESO NOMINALE CONFEZIONE	ge 2500
DIMENSIONI CONFEZIONI	Cm 31,0 x 41.0 cm
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	POLIETILENE (idoneo al contatto alimentare in conformità al REG. UE 10/2011-REG.CE 1935/04-DM.21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni)
N.B. I SINGOLI PEZZI SONO SOGGETTI AD OSCILLAZIONI DI PESO DEL 10% IMPUTABILI ALLA LORO ARTIGIANALITA'	

IMBALLAGGIO SECONDARIO (UVE)	
DIMENSIONI UVE	mm 390 X 260 X 153
PESO CARTONE VUOTO	gr 340
PESO NETTO UVE	Kg 5
PESO CONFEZIONE VUOTA	G 18
PESO LORDO UVE	Kg 5,376
MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO	Cartone ondulato in materiale kbFFUSK/22262/EB

	SPECIFICA TECNICA DI PRODOTTO PIZZETTA MIGNON	Rev. C del 02/12/2014 pag. 3 di 3 
--	--	--

SCHEMA DI PALLETIZZAZIONE			
N° UVE PER STRATO	9	DIMENSIONI PALLET	cm 80X120X198/H circa
N° STRATI PER PALLET	12	PESO LORDO PALLET	Kg 610 circa
N° UVE PER PALLET	108	PESO NETTO PALLET	Kg 540 circa
N° CONFEZIONI PER PALLET	216		



Buono per far bene



INGREDIENTI

53% di **segale** integrale macinata fresca, in parte pasta madre, acqua, sale. Può contenere tracce di frumento e di **lupino**.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI (100g)

Valore energetico	752 kJ / 178 kcal
Grassi	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	32,0 g
di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	9,4 g
Proteine	4,6 g
Sale	1,0 g

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

PEMA PANE INTEGRALE 500g SEGALE

contiene 9 fette da 55,5g ciascuna

ARGOMENTI DI VENDITA

- i cereali di segale provengono da coltivazioni regionali (nel Fichtelgebirge, in Bavaria), sostenibili ed eco-compatibili
- PEMA non riduce i cereali in farina. Dopo averli lavati per togliere le impurità, li macina grossolanamente per lasciare intatte le buone qualità del chicco intero
- non vengono aggiunti né conservanti, né altri additivi (la lunga conservazione viene ottenuta attraverso il doppio involucro e la pastorizzazione)
- il processo produttivo del pane PEMA prevede la lievitazione naturale (con pasta madre), la cottura lenta e a bassa temperatura in forni appositamente progettati
- PEMA è il pane con la lista più corta di ingredienti: segale integrale, acqua, sale e niente altro
- è un pane con un alto contenuto di fibre, utili perché danno sazietà, rinforzano l'intestino, favoriscono l'assorbimento del colesterolo e sono un grande alleato contro la stitichezza
- è un pane ricco di minerali: zinco, ferro, fluoro e magnesio (che si trovano nella parte esterna del chicco) e con tante vitamine: vitamine del gruppo B, la vitamina E e l'acido folico
- essendo la segale la meno calorica fra i cereali, questo prodotto è particolarmente adatto per chi si mette a dieta



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l
Via Idiomi, 2b 20057 Assago (MI)
tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
19/02/2016

Data aggiornamento:
01/07/2020

Rev.
04

Pagina 1 di 2

Codice prodotto
342R123 - C00548

Denominazione commerciale:
MORBIDINI NEW 25g

EAN 13 collo (Box)
8004306005488

EAN 14 pallet
08004306003439

Ean 13 etichetta confezione
8004306031364

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana avana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente il prodotto in confezioni di polietilene da 50 pezzi di prodotto.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° conf	4 x 50pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	5.0 kg/25g	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	5.500 kg		
Lunghezza imballo	590 mm	N° colli / strato	4
Larghezza imballo	390 mm	N° strati	7
Altezza imballo	230 mm	Totale colli	28
Volume imballo	52.9 dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1760 mm

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C ±3 max.

Etichettatura: secondo normativa vigente.

Denominazione di vendita (sacchetto): prodotto da forno, cotto e surgelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (sacchetto):

Farina [farina di FRUMENTO, farina di malto di FRUMENTO, antiossidante: E300, enzimi (FRUMENTO)], acqua, zucchero, lievito liquido, miglioratore [olio vegetale (colza), siero di LATTE in polvere (LATTE)(0,69%), emulsionanti: E471, E472e; destrosio, antiossidante: E300, LATTE scremato in polvere (0.004%), enzimi (FRUMENTO)], sale iodato.
Decorazione: UOVA intere
Contiene: GLUTINE, LATTE, UOVA.
Può contenere tracce di SOIA, SEMI DI SESAMO, SENAPE.

Conservazione (imballo, sacchetto): temperatura di conservazione: -18°C max.

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (sacchetto):

scongela il prodotto a temperatura ambiente per almeno 30 minuti.
Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo): L + codice numerico a 4 cifre:

ultima cifra dell'anno seguita dal giorno progressivo dell'anno, secondo il calendario Giuliano.

TMC:

Modalità espressione (imballo): da consumarsi preferibilmente entro la fine di: mm/aaaa

Conservabilità: 9 mesi

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di: Moortelstraat 9 – 9160 Lokeren, Belgium

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980

Codice prodotto

Denominazione commerciale:



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l
Via Idiomi, 2b 20057 Assago (MI)
tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
19/02/2016

Data aggiornamento:
01/07/2020

Rev.
04

Pagina 2 di 2

342R123 - C00548

MORBIDINI NEW 25g

Valori Dimensionali del prodotto

Parametri	Dato	limiti
peso	25g	±3g
Lunghezza	90 mm	± 10 mm
Larghezza	55 mm	± 5 mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1156/ 274(kj/kcal)
Grassi	4,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	50,0 g
di cui zuccheri	7,6 g
Fibre	2,2 g
Proteine	7,7 g
Sale	1,29 g

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard
Conta totale Total plate count	<100000 ufc/g
Lieviti (Yeast)	<10000 ufc/g
Muffe (Moulds)	<10000 ufc/g
Salmonella	Absent /25g

Contaminanti

Contaminanti chimici Chemical contamination: in conformità ai regolamenti comunitari specifici

Contaminanti biologici e fisici	Biological and phisical contamination:		
Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent



Il Fornaio del Casale Spa
via M. Buonarroti, 5
31032 Casale sul Sile (TV)
tel. +39 0422.788053
fax. +39 0422.820856
www.gecchele.com



MAXI TRAMEZZINO

Codice interno articolo: P166	Codice Ean: 8015854161663	Peso netto: 325g e
	Codice Itf: 18015854161660	
Denominazione legale di vendita: Pane di tipo "0" con latte fresco		
Marchio: Gecchele		
Lista ingredienti		
Farina di grano tenero tipo "0", acqua, latte fresco intero pastorizzato 3,8%, olio di oliva, sale, lievito, farina di malto (frumento), farina di soia . Trattato con alcool etilico.		
Allergeni presenti: grano (glutine) , latte , soia .		
Cross contamination: uova		
Claims e Plus		
//		
Caratteristiche organolettiche		
Colore	Bianco	
Odore	Tipico del pane	
Sapore	Tipico del pane	
Caratteristiche microbiologiche		
Carica batterica totale	< 1000 U.F.C./g	
Stafilococchi coagulasi positivi	< 50 U.F.C./g	
Salmonella	assente/25g	
Escherichia coli	< 10 U.F.C./g	
Lieviti	< 1000 U.F.C./g	
Muffe	< 100 U.F.C./g	
Valori nutrizionali per 100g		
Energia	1030 kJ - 244 kcal	
Grassi	2,7 g	
di cui acidi grassi saturi	0,5 g	
Carboidrati	45,4 g	
di cui zuccheri	4,5 g	
Proteine	7,9 g	
Sale	1,13 g	



Il Forno del Casale Spa
via M. Buonarroti, 5
31032 Casale sul Sile (TV)
tel. +39 0422.788053
fax. +39 0422.820856
www.gecchele.com



Imballo primario			
Si dichiara che i materiali utilizzati per l'imballo primario sono idonei al contatto con alimenti			
Tipo di imballo	Film stampato polipropilene coestruso accoppiato		
Dimensioni (Lu, La, H)	24 cm x 12 cm x 5 cm		
Imballo secondario			
Tipo di imballo	Cartone		
N° unità di vendita	12 pezzi		
Dimensioni (Lu, La, H)	40 cm x 30 cm x 26 cm		
Peso netto	3900 g		
Peso lordo	5000 g		
Altre informazioni			
Shelf life	60 giorni		
Conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto		
OGM	I nostri prodotti non contengono Organismi Geneticamente Modificati e ingredienti prodotti da Organismi Geneticamente Modificati		
HACCP	In ottemperanza al Reg. CEE n. 852/2004 e succ. Aggiornamenti		
Tracciabilità	In ottemperanza al Reg. CEE n. 178/2002 e succ. Aggiornamenti		
DICHIARAZIONE ALLERGENI ai sensi del Reg. (UE) N° 1169/2011			
Allergene	Presente come ingrediente	Cross contamination	Presente nel sito di stoccaggio
Cereali contenenti glutine	x	-	x
Crostacei	-	-	-
Uova	-	x	x
Pesce	-	-	-
Arachidi	-	-	-
Soia	x	-	x
Latte	x	-	x
Frutta a guscio	-	-	-
Sedano	-	-	-
Senape	-	-	-
Semi di sesamo	-	-	-
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione pari almeno a 10mg/Kg o 10 mg/L	-	-	-
Lupino	-	-	-
Molluschi	-	-	-

PROCEDURA PREPARAZIONE PIZZA

2.1 Produzione del disco di pasta

2.1.1 Prodotti

(per dettagli si vedano le schede tecniche allegate)

Farina di grano tenero tipo 00 / tipo 0 *: È consentita l'aggiunta di **farina di grano tenero tipo 1** in piccole percentuali (dal 5 al 20% max).

I valori ottimali di Farina 00 per una lievitazione lunga tesa ad ottenere una pasta con buon rapporto estensibilità/elasticità, sono:

W	250-320 (media forza)
P/L	0,50-0,70 (Ideale 0,6)
Assorbimento	55-62%
Stabilità	4-12
Value index - Caduta E10: max 60 Falling	250-400
Glutine secco	9,5-11,5 g%
Proteine	11,5-13,5 g%
Ceneri	< 0,55

Tali valori sono tipici di farine di media forza, equilibrate e con buone attitudini alla panificazione.

Inoltre è possibile l'impiego di farine di tipo 0 se caratterizzate dai seguenti valori:

W	250-320
P/L	0,55-0,70
Assorbimento	55-62%
Stabilità	8-14
Value index - Caduta E10: max 60 Falling	>250
Glutine secco	9,5-11,5 g%
Proteine	11-13,5 g%
Ceneri	< 0,65

Acqua alimentare: Acqua potabile, non gasata, che non contenga microrganismi, parassiti e sostanze chimiche in concentrazioni tali da rappresentare pericolo per la salute umana, impiegata ad uso potabile, per le preparazioni di cibi e bevande ed altri usi domestici e industriali.

Temperatura di utilizzo: 16°-22°C optimum STD.
Durezza: media: pH = 6-7.

Sale: dovrà essere utilizzato preferibilmente sale marino grosso (sale da cucina). Il sale esercita un ruolo cruciale nella dinamica dell'impasto. Esso è un ottimo antibatterico. Grazie alla presenza di calcio, inoltre, il sale agisce sulla maglia glutinica rinforzandola; infine, contribuisce a conferire al prodotto finale la sua caratteristica colorazione.

Lievito: è consentito l'uso di lievito naturale nelle forme di:

- Lievito di birra compresso, prodotto biologico di colore giallo-grigio- paglierino, di sapore insipido e con un basso grado di acidità in confezioni da 25 - 500 grammi (*Saccharomyces cerevisiae*) (D.M. 21/03/1973 e 18/06/1996). (Vedi schede tecniche allegate).
- Lievito secco da *Saccharomyces cerevisiae* nella proporzione di 1/3 rispetto al fresco.
- "Lievito madre" naturale.

Non è consentito l'impiego di lieviti chimici secchi addizionati di miglioratori.

2.1.2 Dosi dell'impasto

Regole essenziali da rispettare

- Impasto di tipo diretto;
- Partire dall'acqua per la preparazione;
- Non inserire alcun tipo di grasso o zuccheri nell'impasto.

Dosi di impasto

(Si riporta un valore dei vari ingredienti raccomandato rapportato a litro di acqua):

Acqua	1 lt
Sale	da 40 a 60 g
Lievito (in funzione di temperatura, umidità e tempo)	• Lievito di birra fresco 0.1-3 g • Lievito di birra secco rapporto 1 a 3 rispetto al fresco (es. 1 g di secco corrisponde a 3 g di fresco) • Lievito madre < 10% della farina utilizzata
Farina	1.600/1.800 Kg (secondo il grado di assorbimento)
Tempo di impasto	Aggiunta di farina (fino al raggiungimento del punto di pasta) secondo tecnica di impasto e tecnologia dell'impastatrice
Prima fermentazione	Lasciar riposare l'impasto per innescare la prima fermentazione
Staglio	Il peso del panetto deve essere proporzionato al diametro della pizza da realizzare, ad esempio panetti 200 g (diametro pizza 22-24 cm) -280 g (diametro pizza 28-35 cm)
Seconda fermentazione e maturazione	In cassette per alimenti
Conservazione	(temperatura ambiente o celle di lievitazione a temperatura ed umidità controllate)
Tempi complessivi di fermentazione	min 12 - max 24 ore (secondo la tipologia di farina impiegata e tenendo conto di temperatura, umidità e tempo di utilizzo)

Per garantire l'uniformità del prodotto, al variare delle condizioni stagionali e delle temperature di lavorazione è consentito l'uso di celle di fermentazione a temperatura ed umidità controllabili (parametri ideali 18/20 °C con 60/70% di umidità).

2.1.3 Tecnica

La tecnica di impasto utilizzata è riconducibile al sistema diretto. La preparazione della "Verace Pizza Napoletana" (vera pizza napoletana) comprende esclusivamente le seguenti fasi di lavorazione da realizzarsi in ciclo continuo nello stesso esercizio commerciale o in un proprio laboratorio dedicato .

Si mescolano acqua, farina, sale e lievito, partendo dall'acqua e assicurandosi che il contatto diretto tra sale e lievito non avvenga per un tempo superiore ai 5 minuti, altrimenti il sale andrebbe a danneggiare le cellule del lievito.

L'impasto può essere realizzato a mano oppure essere lavorato nell'impastatrice a forcilla, a spirale, a braccia tuffanti (tutte con cestello ad angoli smussati e rotante) fino a che non si ottiene un'unica massa compatta. Per ottenere un'ottimale consistenza dell'impasto è molto importante la quantità d'acqua che una farina è in grado di assorbire (idratazione).

Tutta l'acqua necessaria viene posta nell'impastatrice e si aggiungono in successione il sale ed il lievito (stemperato direttamente nell'impastatrice); si avvia la macchina e si aggiunge la farina a pioggia per evitare la formazione di grumi (durata circa 10 minuti) sino al raggiungimento della consistenza desiderata (detto punto di pasta). L'impasto viene quindi lavorato per un massimo di ulteriori 20 minuti a seconda della tecnologia dell'impastatrice (punto di corda).

Una eccessiva lavorazione (con il conseguente riscaldamento meccanico) comporta "l'incordatura" dell'impasto, cioè l'organizzazione sotto forma di fibra della maglia glutinica con grave pregiudizio delle proprietà meccaniche e l'inizio del principio di ossidazione dello stesso.

L'impasto finale deve presentarsi al tatto umido, non appiccicoso, morbido e plastico e facilmente asportabile dalla vasca dell'impastatrice per essere lavorato.

2.1.4 Lievitazione e staglio

Prima fermentazione: L'impasto, una volta estratto dall'impastatrice, risulta "grasso" all'aspetto e "liscio" al tatto; dal punto di vista delle proprietà meccaniche risulta "*poco estensibile*" e "*molto elastico*". Viene posto su un tavolo da lavoro della pizzeria dove si lascia riposare coperto da un panno umido in modo che la superficie non possa indurirsi formando una sorta di crosta causata dall'evaporazione dell'acqua rilasciata dall'impasto stesso. Trascorso il tempo ritenuto necessario all'assestamento e al riposo dell'impasto, si passa alla formatura del panetto, tradizionalmente eseguita a mano.

Staglio: Con l'ausilio di una spatola si taglia dall'impasto depresso sul banco di lavoro una porzione di pasta lievitata e successivamente le si dà una forma di panetto. Nella tecnica napoletana, nello staglio tradizionale a mano, l'impasto viene sagomato (*stagliato*) sotto forma di palline con una tecnica che ricorda la preparazione delle mozzarelle (*mozzatura*). Per la "Verace Pizza Napoletana" i panetti devono rispettare una proporzionalità tra il peso del panetto e il diametro della pizza (200 - 280 g, per ottenere una pizza di diametro tra i 22 e i 35 cm).

Seconda fermentazione e maturazione: Una volta formati i panetti (*staglio*), avviene una seconda fermentazione (in cassette per alimenti) di durata variabile, in funzione delle caratteristiche di temperatura e umidità dell'ambiente e dell'assorbimento della farina utilizzata (*falling number*).

La maturazione consiste in una serie di processi biochimici e enzimatici che scindono le strutture più complesse, proteine e amidi, in elementi più semplici. Quindi i tempi di maturazione dell'impasto variano in funzione della quantità di enzimi contenuti nella farina utilizzata.

Un buon coordinamento di lievitazione e maturazione assicura la perfetta riuscita del prodotto finale che risulterà avere un aspetto "**plastico**" (ovvero atto ad essere plasmato in una forma voluta), *estensibile e poco elastico*. Questi processi quindi rendono la struttura dell'impasto meno tenace, più estensibile e più digeribile. Il nostro organismo, infatti, non è in grado di assimilare queste lunghe catene e ha bisogno che esse vengano demolite in zuccheri semplici. Una pizza realizzata con un impasto ben fermentato e maturato richiederà un minor impegno del nostro apparato digerente, grazie a questa anticipata semplificazione degli amidi.

2.3 Cottura

La cottura dovrà avvenire direttamente sul piano del forno e non in teglie. Tradizionalmente la cottura avveniva solo in forni a legna; attualmente è prevista la possibilità di impiego di energie alternative come l'uso di forni a gas o forni elettrici. I suddetti forni devono rispondere a parametri di certificazione approvati dall'Associazione.

Il pizzaiolo trasferisce tradizionalmente la pizza condita su una pala di legno o di alluminio, aiutandosi eventualmente con un poco di farina e con movimento rotatorio, la stessa viene fatta scivolare dalla pala sulla platea del forno con un movimento rapido del polso tale da impedire la fuoriuscita dei condimenti o la deformazione del disco.

Durante la cottura, il pizzaiolo deve controllare la pizza sollevandone un lembo lateralmente, con l'aiuto di una pala metallica e ruotandola verso il fuoco nel caso di forno a legna, utilizzando sempre la stessa zona di platea iniziale per evitare che la stessa possa bruciarsi a causa di due differenti temperature e assicurandosi che venga cotta in maniera uniforme su tutta la sua circonferenza.

Sempre con la pala in acciaio (palino), al termine della cottura, il pizzaiolo preleverà la pizza dal forno, la lascerà riposare a bocca di forno per alcuni secondi prima di disporla sul piatto da portata. I tempi di cottura non devono superare i 60-90 secondi.

- Temperatura di cottura platea 380 - 430 °C circa
- Temperatura della volta 485 °C circa
- Tempo di cottura 60 - 90 secondi

(per il ripieno/calzone i tempi di cottura saranno più lunghi data la diversa composizione della pizza che deve essere "asciugata")

Per la cottura della pizza verrà utilizzato un forno elettrico specifico per la stessa.



Procedura di PREPARAZIONE PANE

Il **processo di panificazione** è l'insieme di fasi che permette di ottenere il pane, cioè un prodotto ottenuto dalla fermentazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di farina, acqua, ed eventuali altri ingredienti. Premesso che non esiste un metodo standard di panificazione per tutti i tipi di pane, vediamo insieme in cosa consiste il processo di panificazione e quali sono le fasi imprescindibili.

LE FASI DELLA PANIFICAZIONE

Il processo di panificazione si può dividere in **4 fasi**:

1. **Impastamento**
2. **Formatura**
3. **Fermentazione**
4. **Cottura**

I

IMPASTAMENTO

La **formazione dell'impasto** è la fase in cui gli ingredienti vengono mischiati tra loro.

Innanzitutto, bisogna dire che ci sono due tipi di impasto: l'**impasto diretto**, dove cioè tutti gli ingredienti vengono mischiati nello stesso momento, e l'**impasto indiretto**, che prevede più di una fase di impastamento.

Per approfondire, leggete anche:

[Le tecniche di panificazione](#)

[Biga e poolish, le principali differenze](#)

L'impastamento è la fase più delicata ed importante di tutto il processo tecnologico. In questa fase vi è la **formazione del glutine**, per cui una buona lavorazione è fondamentale per garantire una buona lievitazione. Il modo in cui gli ingredienti vengono incorporati, la durata e la temperatura di questa fase possono influenzare la qualità dell'impasto e il risultato finale. L'utilizzo di un metodo di lavoro piuttosto che un altro (metodo diretto o indiretto) e i tempi d'impastamento devono dipendere dalle proprietà reologiche della farina e dalla quantità di acqua che assorbe.

LA FORMATURA

Dopo la fase dell'impastamento è il momento della **formatura**, o del cosiddetto "arrotondamento" o "pirlatura": si fa girare più volte l'impasto tra le mani, appoggiato sulla spianatoia infarinata, fino a dare la forma voluta. Questa fase è di estrema importanza, non solo per la forma che prenderà il pezzo di pasta, ma per il movimento all'interno dei gas prodotti.

LA FERMENTAZIONE

In questa fase l'impasto va lasciato riposare. Durante la **fermentazione** gli amidi della farina vengono trasformati in zuccheri per mezzo dell'amilasi, un enzima presente nella farina, che grazie

all'acqua trasforma gli amidi in maltosio. A questo punto **i lieviti si nutrono degli zuccheri producendo alcol e anidride carbonica**, responsabili del “rigonfiamento” dell'impasto.

LA COTTURA

La **cottura** trasforma l'impasto in prodotto cotto. Durante la cottura avvengono numerosi fenomeni:

- sviluppo in volume del prodotto
- formazione della mollica e della crosta
- formazione di aromi e colorazione
- diminuzione dell'umidità e del peso

	SFOGLIA TORINO S.r.l. Sede Legale: Via Alfieri, 17 – 10024 Moncalieri (TO) Sede Operativa: via Nevizzano, 8 - 14021 Buttigliera d'Asti (AT) www.sfogliatorino.it
AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI dello stabilimento produttivo (Buttigliera d'Asti) <i>Authorizations and validations of the production plant (Buttigliera d'Asti)</i>	Aut. Sanitaria n. 141 del 27/10/2006 IFS BRC <i>Aut. Healty n. 141 on the 27th of October 2006 - IFS - BRC</i>
PIZZETTE POMODORO E MOZZARELLA Ø 60 mm - 4 kg	
CODICE ARTICOLO <i>item number</i>	ST-301
MARCHIO <i>Brand</i>	Sfoglia Torino
CODICE EAN 13 - PRODOTTO <i>Code EAN 13 - product</i>	8008443903218
CODICE EAN 128 AI(01) - CARTONE <i>Code EAN 128 AI(01) - cardboard packaging</i>	08008443903218
DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>Trading name</i>	Pizzette pomodoro e mozzarella <i>Tomato and mozzarella mini pizzas</i>
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>Legal name</i>	Prodotto da forno crudo, surgelato. <i>Raw deep-frozen bakery product.</i>
DESCRIZIONE <i>Description</i>	Pizzette in pasta sfoglia Ø 60 mm, con bordo, farcite con pomodoro e mozzarella, crude surgelate. Prodotto con margarina vegetale certificata RSPO (SG). <i>Puff pastry mini pizzas Ø 60 mm, with edge, filled with tomato and mozzarella, raw, deep frozen. Produced with RSPO (SG) vegetable margarine.</i>
PESO UNITARIO PEZZO (g) <i>Weight per piece (g)</i>	30
PESO CONSUMER UNIT (g) imballi esclusi <i>Consumer unit weight (g) packaging excluded</i>	1000
PESO CARTONE imballi esclusi (g) <i>Cardboard packaging weight (g) packaging excluded</i>	4000
PESO CARTONE medio lordo (g) <i>Cardboard packaging weight (g) average gross weight</i>	4332
FORMATO LOTTO <i>Batch size</i>	AAGGG (AA= anno; GGG= giorno giuliano) <i>YYDDD (YY= year ; DDD= julian day)</i>
SHELF LIFE <i>Shelf life</i>	18 mesi <i>18 months</i>

PALLETTIZZAZIONE (standard allo stabilimento produttivo) PACKAGING PALLETS (standard to the productive plant)			
tipo pallet <i>pallet type</i>	EPAL	n. totale consumer unit per pallet <i>total number of consumer unit per pallet</i>	432
misure pallet <i>pallet sizes</i>	80X120 cm	peso netto pallet (Kg) <i>pallet net weight (Kg)</i>	432
n. cartoni per strato <i>n. of cardboard packaging per layer</i>	9	peso lordo medio pallet (kg) <i>pallet average gross weight (Kg)</i>	493
n. strati per pallet <i>n. of layers per pallet</i>	12	altezza media pallet (m) <i>pallet average height (m)</i>	1,890
n. totale cartoni per pallet <i>tot number of cardboard packaging per pallet</i>	108	avvolgimento pallet <i>pallet envelopment</i>	film estensibile <i>extendable film</i>

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO	
PRIMARY PACKAGIN SPECIFICATIONS	
descrizione <i>description</i>	busta <i>envelope</i>
composizione materiale <i>material composition</i>	BOPP
peso medio (g) <i>avarage weight (g)</i>	8
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	310x210
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	termosaldatura <i>heat sealing</i>

SPECIFICHE IMBALLO SECONDARIO - CARTONE		
SECONDARY PACKAGING SPECIFICATIONS (cardboard box)		
descrizione <i>description</i>	scatola di cartone tipo americana <i>cardboard box american type</i>	
cod. <i>code</i>	S	
tipologia materiale <i>material type</i>	cartone <i>cardboard</i>	
peso medio (g) <i>avarage weight (g)</i>	300	
misure esterne (mm) <i>external sizes (mm)</i>	lunghezza <i>length</i>	395
	profondità o larghezza <i>width</i>	265
	altezza <i>height</i>	145
tipo di chiusura <i>type of latch</i>	incollatura <i>gluing</i>	

MODALITA' D'USO	Prima della cottura rimuovere il prodotto dalla confezione. Non scongelare il prodotto. Disporre in teglia a distanza di 3 cm le une dalle altre. Mettere in forno preriscaldato a 220°C circa, cuocere per 15/18 minuti. Consumare previa cottura. Non ricongelare il prodotto dopo averlo scongelato.
<i>mode of use</i>	<i>Before cooking remove the product from the bag. Don't thaw the product. Arrange in a pan at a distance of 3 cm from each other. Put in preheated oven at 220°C, bake for 15-18 minutes. Consume after cooking. Do not refreeze the product after thawing.</i>

MODALITA' DI CONSERVAZIONE <i>Conservation</i>	Nel congelatore: ****o*** (-18°C) vedi data consigliata sulla confezione, ** (-12°C) 1 mese, * (-6°C) 1 settimana. <i>In the refrigerator ****o*** (-18°C) see best before date on the package ** (-12°C) 1 month, * (-6°C) 1 week.</i>
---	--

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE <i>Nutrition facts</i>	valori medi per 100g <i>average values per 100 g</i>	
Valori energetici <i>Energy</i>	1316	kJ
	316	kcal
Grassi <i>Fat</i>	20	g
di cui acidi grassi saturi <i>of which saturates</i>	10	g
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	28	g
di cui zuccheri <i>of which sugars</i>	0,6	g
Fibre <i>Fibre</i>	1,5	g
Proteine <i>Protein</i>	5,2	g
Sale <i>Salt</i>	1,7	g

INFORMAZIONI ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC INFORMATION	
Colore <i>colour</i>	Avorio con farcitura rossa e bianca da crudo; dorato dopo la cottura <i>Ivory with red and white filling from raw; golden after cooking</i>
Sapore <i>taste</i>	Delicato e appetitoso dopo la cottura <i>Delicate and appetizing after cooking</i>
Odore <i>smell</i>	Gradevole e fragrante dopo la cottura <i>Pleasant and fragrant after cooking</i>
Consistenza <i>texture</i>	Fragile dopo la cottura <i>Fragile after cooking</i>

LIMITI MICROBIOLOGICI (considerare solo i parametri applicabili) MICROBIOLOGICAL LIMITS (consider only the applicable parameters)			
		cotto <i>cooked</i>	surgelato <i>frozen</i>
EBC	UFC/g	$<1 \times 10^1$	$<1 \times 10^4$
Stafilococchi coag. +	UFC/g	$<1 \times 10^1$	$<5 \times 10^2$
Muffe (<i>mould</i>)	UFC/g	$<5 \times 10^2$	N.A.
Lieviti (<i>yeast</i>)	UFC/g	$<1 \times 10^3$	N.A.
Escherichia coli	UFC/g	N.A.	$<1 \times 10^2$
Salmonella spp	in 25g	Assente (<i>Absent</i>)	Assente (<i>Absent</i>)
Listeria monocytogenes		Assente (<i>Absent</i>)/25g	$<11\text{UFC/g}$ in 2uc su 5 $<110\text{ UFC/g}$ in 3uc su 5

DICHIARAZIONI STATEMENT	
OGM <i>GMO</i>	In riferimento ai Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e 1169/2011, si dichiara la <i>In reference to the Reg. EC 1829/2003, 1830/2003 1169/2011 we declare the conformity of the product with the scope of the regulations themselves.</i>
Sfoglia Torino srl opera in conformità <i>Sfoglia Torino srl operates in accordance</i>	al REG (UE) 178/2002 in materia di sicurezza e rintracciabilità dei prodotti alimentari <i>to REG (EU) 178/2002 on the safety and traceability of food</i>
	al REG (UE) 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari <i>to REG (EU) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs</i>
	al sistema HACCP per l'implementazione dell'analisi del rischio <i>to HACCP system for the implementation of the hazard analysis</i>
	al REG (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D.L. n. 109 del 27/01/1992 <i>to REG (EU) 1169/2011 on the provision of food information to consumers and L.D. n. 109/1992</i>
	a tutta la normativa europea e nazionale, orizzontale e verticale di settore, applicabile <i>to all the European and national legislation, horizontal and vertical, and applicable</i>

Il presente documento rappresenta il prodotto al momento della stesura. Il produttore si riserva la facoltà di aggiornare la specifica ogni qual volta risulti necessario. Il produttore rimane a completa disposizione nel fornire, a richiesta, la revisione ultima applicabile dello standard.

This document represents the product at the time of writing. The manufacturer reserves the right to update the specification whenever necessary. The producer remains fully available to provide, on request, the latest revision of the applicable standards.

PER SCARICARE LE FOTO DEI PRODOTTI TO DOWNLOAD THE PICTURES OF PRODUCTS
Sul sito internet www.sfogliatorino.it , accedere all'area riservata tramite la pwd sfoglia2017 <i>website: www.sfogliatorino.it, enter the pwd: sfoglia2017</i>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l

Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)

Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
14/01/2004

Data aggiornamento:
01/06/2020

Rev.
05

Pagina 1 di 2

Codice prodotto
342R011 - 00117

Denominazione commerciale:
MIGNON MULTICERALI 40g

EAN 13 collo
8004306001176

EAN 14 bancale
08004306000230

CODICE DOGANALE
19059060
PRODOTTI DELLA PANETT.

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana avana in cartone ondulato, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di cartene preformato da bobina, contenente il pane sfuso.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	100 pz	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	4.000 kg	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	4.450 kg		
Lunghezza imballo	390 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	290 mm	N° strati	7
Altezza imballo	255 mm	Totale colli	56
Volume imballo	28.8 dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1935 mm

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C ±3 max.

Etichettatura: secondo normativa vigente.

Denominazione di vendita (sacchetto): pane di tipo "0" ai cereali e semi vari, parzialmente cotto e surgelato.

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (sacchetto):

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, mix di farina di cereali e semi in composizione variabile (25,4%: farina di **SEGALE**, farina di **GRANO TENERO** tipo "0", farina di fiocchi di **AVENA**, semi di lino, farina di fiocchi d'**ORZO**, semi di **SESAMO**, semi di girasole, **GLUTINE** di **FRUMENTO**, agente trattamento della farina (E300, enzimi: alfa amilasi, farina di **GRANO** maltato, emulsionante: lecitina di girasole)), lievito, sale.

Contiene: **GLUTINE, SESAMO.**

ALLERGENI: può contenere tracce di: **SOIA E DERIVATI, LUPINO E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA E FRUTTA A GUSCIO (NOCI)**..

Conservazione (imballo, sacchetto): temperatura di conservazione: -18°C max.

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (sacchetto):

per una preparazione ottimale, riscaldare il forno a 180°C, inserire il prodotto e scaldare per 11 minuti circa. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo): codice numerico a 6 cifre:

corrispondente al giorno di produzione espresso come GGMMAA.

TMC:

Modalità espressione (imballo): da consumarsi preferibilmente entro la fine di: gg/mm/aa

Conservabilità: 12 mesi

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di Caronno Pertusella (VA) Italia

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l

Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)

Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
14/01/2004

Data aggiornamento:
01/06/2020

Rev.
05

Pagina 2 di 2

Codice prodotto
342R011 - 00117

Denominazione commerciale:
MIGNON MULTICERALI 40g

Valori Dimensionali del prodotto

Parametri	Dato	limiti
peso	36g	±6g
lunghezza	90 mm	±10 mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1046/ 247(kj/kcal)
Grassi	1,1 g di cui acidi grassi saturi 0,2 g
Carboidrati	49,0 g di cui zuccheri 1,0 g
Fibre	2,8 g
Proteine	8,4 g
Sale	1,6 g

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard
Conta totale Total plate count	<10000 ufc/g
Enterobacteriacee	<10 ufc/g
Escherichia-coli	<10 ufc/g
Staphilococcus coagulase +	<10 ufc/g
Lieviti (Yeast)	<100 ufc/g
Muffe (Moulds)	<100 ufc/g
Bacillus subtilis	<100 ufc/g
Salmonella	Absent /25g
Listeria monocytogenes	Absent /1g

Contaminanti

Contaminanti chimici Chemical contamination: in conformità ai regolamenti comunitari specifici

Contaminanti biologici e fisici	Biological and phisical contamination:		
Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent



Pi.Fo.Nomia D'Alessandro SNC

di D'Alessandro Rosario e Risolo Rosanna

Produzione di Pizze Focacce e Prodotti da Forno dal 1989

Via F. Lasagna 25/b PARMA - tel 0521 271311 - fax 0521 271840 - info@pifonomia.it
P.IVA/C.Fisc: 01671100343

BASE PIZZA 40x60 - 10 tranci

cod 145C



Dichiarazione Nutrizionale per 100 g

Energia (kj)	1013
Energia (kcal)	240
Grassi (g)	47
di cui Saturi (g)	0,43
Carboidrati (g)	41,09
di cui Zuccheri (g)	<0,1
Proteine (g)	7,13
Sodio (g)	1,65

Ingredienti

Farina di frumento, acqua, polpa pomodoro, sale, olio di girasole, lievito, origano.

Scadenza

365 giorni dalla produzione.

Conservazione e Note

Conservare a -18°C e consumare entro la data di durabilità minima prevista. Una volta scongelato non ricongelare e consumare nelle 24 ore successive. Possibili tracce di FIOCCHI D'AVENA, SEMI DI SESAMO, UOVA E LATTE.

Prodotto precotto: farcire a piacere con mozzarella ed altri ingredienti; Quando la mozzarella è sciolta, il prodotto è pronto; si può anche riscaldare successivamente.

Informazioni Commerciali

I.V.A.	10.0 %
Unità di misura	CARTONE
Peso netto	12.8 Kg
Tipo di imballo	Film in polipropilene adatto all'uso alimentare.
Contenuto della confezione	Contiene 4 confez. da 2 = 8 pz
Contenuto del cartone	Ogni cartone contiene 4 confezioni.

Pallettizzazione

Dimensioni del cartone	
Cartoni per strato	4
Cartoni per pallett	32



Il Legale Rappresentante
D'Alessandro Rosario

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	TONNO ALL' OLIO DI SEMI DI GIRASOLE MARYSOL 1730G
		Rev. 03 del 02/10/2023
DENOMINAZIONE PRODOTTO	TONNO ALL'OLIO DI SEMI DI GIRASOLE	
MATERIA PRIMA	Tonnetto striato (<i>Katsuwonus pelamis</i>)	
METODO DI PESCA	Reti da circuizione	
ORIGINE	Vedi descrizione nella tabella sottostante	
INGREDIENTI	Tonnetto striato (<i>Skipjack - Katsuwonus pelamis</i>) Olio di semi di girasole 28% Sale	
ALLERGENI	Pesce	
OGM	Non contiene OGM	
COMPOSIZIONE	Tonno tagliato in segmenti trasversali Olio di semi di girasole: caratteristiche dell'olio in base alle normative vigenti Sale: per uso alimentare	
TRATTAMENTO	Il prodotto già confezionato subisce un processo termico di sterilizzazione	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Sterilità commerciale	
PARAMETRI CHIMICI	Mercurio (Hg) <1 mg/kg Piombo (Pb) < 0,3 mg/kg Cadmio (Cd) < 0,1 mg/kg Istamina < 100 ppm	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ASPETTO CONFEZIONE: All'apertura le scatole devono apparire totalmente ripiene di tonno e di olio. Assenza di confezioni scarse di olio e chiuse in modo imperfetto. ASPETTO PRODOTTO: Il prodotto deve essere integro, assente da residui di pelle, sangaccio o altro residuo di lavorazione. COLORE: Tipico della specie e uniforme. Assenza di colori estranei ODORE: Odore proprio del prodotto, senza odori estranei.	
	SAPORE: Sapore gradevole sufficientemente salato. Assenza di sapori estranei. CONSISTENZA: Consistenza tenera, propria del tonno. Assenza di segni di decomposizione	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)	5 ANNI	
TERMINE MINIMO GARANTITO ALLA CONSEGNA (TMG)	2/3 della shelf life	

CONSERVAZIONE e TRASPORTO	Conservare e trasportare a temperatura ambiente.
ETICHETTAURA	Conforme alla normativa vigente.
DESTINAZIONE D'USO	Si tratta di un prodotto di largo consumo destinato a tutta la popolazione, dallo svezzamento in avanti, ad eccezione dei soggetti con allergie o intolleranze nei confronti degli ingredienti che compongono il prodotto stesso e che sono identificati in etichetta
MODALITA' D'SUO	Il prodotto è pronto all'uso e può essere utilizzato come ingrediente per altre preparazioni
USO IMPROPRIO	Dopo l'apertura tenere il prodotto in frigorifero, ricoperto di olio, e consumare entro 2 giorni.
IMBALLAGGI PRIMARI	Idonei al contatto con gli alimenti

Codice interno	Codice EAN ETICHETTA	Codice EAN CARTONE	Peso netto (g)	Peso sgocc (g)	Formato	Imballo primario	Imballo secondario	Pallets
T1700MVEG	8001247000336	(01)08001247000336	1730	1250	1730g	• Scatola in tre corpi internamente verniciata • Formato 603 x 402" • Peso latta vuota: 224g • Lattina: FE 40 ACCIAIO	• Cartone da 6 scatole • Peso cartone vuoto: 283g • Dimensioni cartone: 468x312x101mm	5 CARTONI X 13 FILE= 65 CONF/PALLE T

Origine	Valori nutrizionali medi	Valore energetico (kJ/kcal)	Grassi (g)	Di cui acidi grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Di cui zuccheri (g)	Proteine (g)	Sale (g)
GHANA Aut San GH GS/SF/E070	per 100 g di prodotto sgocciolato	524/124	2,8	0,3	0	0	24	1,0
COLOMBIA Aut San 0023-92	per 100 g di prodotto sgocciolato	715/170	5,9	0,7	1,2	0	28	1,5
ECUADOR Aut San 611	per 100 g di prodotto sgocciolato	690/165	9	1,5	0	0	21	2,0
PAPUA NUOVA GUINEA Aut San 08EPR001	per 100 g di prodotto sgocciolato	809/193	9,8	1,8	0	0	26	1,0

SENEGAL Aut San 005/93/C	per 100 g di prodotto	1806/437	41	5,5	0	0	17	1,5
FILIPPINE Aut San 11-1070	per 100 g di prodotto sgocciolato	678/161	4,8	2,1	< 0,5	0	29	1,0

Tonno DONZELA 6x1730G naturale trancio

ICATFOOD S.p.A. - Genova

Tonno DONZELA 6x1730g naturale trancio
cod.167-050C

INGREDIENTI

- **TONNETTO STRIATO** (*Katsuwonus pelamis*),
- Acqua,
- Sale.

Peso netto: 1730g - Peso sgocciolato: 1260g

NO OGM: Le materie prime utilizzate non provengono da organismi geneticamente modificati.

CONSIGLI DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco ed asciutto.

TMC: 3 ANNI

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
PARAMETRI	SPECIFICHE
Aspetto	Gradevole
Colore	Rosato
Odore	Tipico del prodotto
Struttura	Carne soda non sfaldata
Sapore	Tipico del prodotto

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE – Valori medi per 100g di prodotto sgocciolato	
PARAMETRI	SPECIFICHE
KJ/Kcal	487/116
Grassi	0,8g
- Di cui acidi grassi saturi	0,24g
Carboidrati	0g
- Di cui zuccheri	0g
Proteine	25g
Sale	0,9g

I valori nutrizionali indicati sono una media dei valori riscontrati in occasione di controlli sul prodotto finito.

Tonno DONZELA 6x1730G naturale trancio

CARATTERISTICHE CHIMICO /FISICHE			
PARAMETRI	SPECIFICHE	TOLLERANZE	RIF. LEGISLATIVI
• pH	6,5 +_0,2		
• Histamina	<100 ppm	-	Reg. CE
• Mercurio	<1ppm	-	"
• Piombo	<0,3ppm	-	"
• Cadmio	<0,1ppm	-	"
• NaCl	1,2%	-	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRI	SPECIFICHE
• C.Mesofila	Assenti inc.37°/15 gg
• C.Termofila	Assenti inc.55°/7gg

IMBALLAGGI
Dimensione cartone : 320*480*110mm
Dimensioni latta: diametro : 150mm – h : 100mm
Pezzi/cartone: 6 latte

ALLERGENE	SI	NO
Cereali contenenti glutine o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesci e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti derivati a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte		X
Frutta secca a guscio cioè mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e loro prodotti		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ totale		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 70GX3 MARYSOL
		Rev. 01 del 22/03/2024
DENOMINAZIONE PRODOTTO	TONNO ALL'OLIO DI OLIVA 70GX3 MARYSOL	
MATERIA PRIMA	Tonnetto striato (Skipjack - Katsuwonus pelamis)	
METODO DI PESCA	Reti da circuizione	
ORIGINE	Vedi descrizione nella tabella sottostante	
INGREDIENTI	Tonno Olio di oliva Sale	
ALLERGENI	Pesce	
OGM	Non contiene OGM	
COMPOSIZIONE	Tonno tagliato in segmenti trasversali Olio di oliva: caratteristiche dell'olio in base alle normative vigenti Sale: per uso alimentare	
TRATTAMENTO	Il prodotto già confezionato subisce un processo termico di sterilizzazione	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Sterilità commerciale	
PARAMETRI CHIMICI	Mercurio (Hg) <1 mg/kg Piombo (Pb) < 0,3 mg/kg Cadmio (Cd) < 0,1 mg/kg Istamina < 100 ppm	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ASPETTO CONFEZIONE: All'apertura le scatole devono apparire totalmente ripiene di tonno e di olio. Assenza di confezioni scarse di olio e chiuse in modo imperfetto. ASPETTO PRODOTTO: Il prodotto deve essere integro, assente da residui di pelle, sangaccio o altro residuo di lavorazione. COLORE: Tipico della specie e uniforme. Assenza di colori estranei ODORE: Odore proprio del prodotto, senza odori estranei. SAPORE: Sapore gradevole sufficientemente salato. Assenza di sapori estranei. CONSISTENZA: Consistenza tenera, propria del tonno. Assenza di segni di decomposizione	
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)	5 ANNI	
TERMINE MINIMO GARANTITO ALLA CONSEGNA (TMG)	2/3 della shelf life	
CONSERVAZIONE e TRASPORTO	Conservare e trasportare a temperatura ambiente.	

ETICHETTAURA	Conforme alla normativa vigente.
DESTINAZIONE D'USO	Si tratta di un prodotto di largo consumo destinato a tutta la popolazione, dallo svezzamento in avanti, ad eccezione dei soggetti con allergie o intolleranze nei confronti degli ingredienti che compongono il prodotto stesso e che sono identificati in etichetta
MODALITA' D'SUO	Il prodotto è pronto all'uso e può essere utilizzato come ingrediente per altre preparazioni
USO IMPROPRIO	Dopo l'apertura tenere il prodotto in frigorifero, ricoperto di olio, e consumare entro 2 giorni.
IMBALLAGGI PRIMARI	Idonei al contatto con gli alimenti

Codice interno	Codice EAN ETICHETTA	Codice EAN CARTONE	Peso netto (g)	Peso sgocc (g)	Formato	Imballo primario	Imballo secondario	Pallets
T70M3	ean lattina 8001247000992	ean cluster: 8001247001005 cartone: (01)18001247001002	70	52		• Scatola metallica in tre corpi internamente verniciata • R.O.-85 F.A./T.P. formato 211 x 106 • Peso latta vuota più easy open: 29g • LATTA: FE40-ACCIAIO	• Peso cluster: 11g • Cluster da 3 scatole • Cartone da 32 cluster • Peso cartone vuoto: 297g - Dimensioni: 416x281x151 mm	8 CARTONI X 10 FILE= 80 CONF/PALLET

Origine	Valori nutrizionali medi per 100 g	Valore energetico (kJ/kcal)	Grassi (g)	Di cui acidi grassi saturi (g)	Carboidrati (g)	Di cui zuccheri (g)	Proteine (g)	Sale (g)
COLOMBIA Aut San 0023-92	di prodotto sgocciolato	1000/240	16	2,4	1	0	23	1,2

CUORE DI PESCE SPADA CONGELATO

NOME COMMERCIALE: CUORE DI PESCE SPADA S.V. P. VAR

NOME SCIENTIFICO: XIPHIAS GLADIUS

PEZZATURA: 4/5Kg

CODICE ARTICOLO: 45821

CODICE EAN BUSTA: 8033874657386

CODICE EAN CARTONE: 98033874657389

ORIGINE: SPAGNA

METODO CATTURA: PESCATO

ZONA FAO: FAO 34-41-47-51-87

ATTREZZO DI PESCA: AMI E PALANGARI



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE	ODORE	SAPORE
Grigio/Bianco (pelle esterna) Bianco/Rosato (interno)	Gradevole ed intenso	Molto delicato

CONTIENE: PESCE

Può contenere tracce di CROSTACEI e MOLLUSCHI

OGM: IL PRODOTTO NON CONTIENE OGM E NON E' PREPARATO PARTENDO DA OGM

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO ANALITICO	VALORE LIMITE	FONTE DI RIFERIMENTO
Listeria Monocytogenes a 37°C	Assente in 25g	Reg.1441/2007
Salmonella spp	Assente in 25g	Reg.1441/2007
Conta dei microrganismi a 30°C	<500.000 UFC/g	Limite aziendale
Mercurio	1,0 mg/Kg	Reg. 915/2023
Cadmio	0,25 mg/Kg	Reg. 915/2023
Piombo	0,30 mg/Kg	Reg. 915/2023
Istamina	100 mg/Kg	Reg.1441/2007

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Nel frigorifero consumare entro 1 giorno dallo scongelamento. Nello scomparto del ghiaccio consumare entro 3 giorni. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -18°C (***) consumare preferibilmente entro la data minima prevista. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -12°C (**) consumare entro un mese o entro la data di durata minima prevista se questa è antecedente. Nello scomparto a temperatura uguale o inferiore a -6°C (*) consumare entro una settimana. Il prodotto scongelato può essere mantenuto in frigorifero, non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

CONSIGLI E MODALITA' D'USO

Scongela a temperatura refrigerata e cucinare nel modo preferito.

VITA UTILE/SHELF LIFE

Entro il termine minimo di conservazione esposto in etichetta.

La ASARO SEAFOOD S.r.l. attribuisce ai prodotti commercializzati (confezionati, o lavorati, o riconfezionati) un TMC che varia da 18 a 36 mesi.

CONDIZIONI DI TRASPORTO E STOCCAGGIO

Trasporto in condizioni igieniche idonee, mediante mezzo refrigerato a temperatura controllata, compresa tra -18°C e -25°C

LOGISTICA

Distribuzione in bancali Europallet – 11 Strati – 132 Cartoni

PACKAGING

Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004

Regolamento (CE) N. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006

Regolamento (CE) N. 1895/2005 della Commissione, del 18 novembre 2005

Regolamento (UE) N. 10/2011 della Commissione del 14 gennaio 2011

CONFEZIONAMENTO

IMBALLO PRIMARIO: BUSTA SOTTOVUOTO PER ALIMENTI

IMBALLO SECONDARIO: SCATOLA CONTENENTE N.1 CONFEZIONE DA 4/5KG
SCATOLA AMERICANA CUORE DI SPADA (340X210X135)

ETICHETTATURA

Regolamento (UE) N. 1379/2013 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 dicembre 2013

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011

Decreto legislativo N. 116 del 3 settembre 2020

L'ETICHETTA CONTIENE LE SEGUENTI INFORMAZIONI:

- Nome e informazioni sull'azienda;
- Numero autorizzazione CE
- Nome commerciale e
nome scientifico del prodotto
- Data di congelamento e data di scadenza
- Peso netto
- Origine e metodo di pesca
- Numero di lotto
- Metodo di conservazione e di preparazione
- Etichettatura ambientale





SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PESCE SPADA FILONE (BLUE LINE) IQF

CODICE
MARR
084011

EMISSIONE: 09/04/2020
1 del
REVISIONE: 21/10/2021

Pagina 1
Di 4

1. DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODOTTO

Trance di pesce spada surgelate

2. DENOMINAZIONE LEGALE

Trance di pesce spada surgelate

3. CODICE ARTICOLO FORNITORE:

E-3767

INGREDIENTI

Pesce spada (*Xiphias gladius*), pescato con ami e palangari.
(la zona di pesca può variare in base alla disponibilità di pescato: FAO 34, 27, 31, 41, 47, 51, 57 o 87)
Contiene **pesce**; può contenere tracce di **molluschi** e **crostacei**.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Trance di pesce spada con pelle, con osso, di forma 1/2 luna.
Prodotto surgelato.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 g)

ENERGIA	461 kJ / 110 kcal
GRASSI	4,2 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,9 g
CARBOIDRATI	0 g
DI CUI ZUCCHERI	0 g
PROTEINE	18 g
SALE	0,3 g

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE

Pezzatura 100-300 g (senza glassatura). Spessore: 13 ±1 mm.

Prodotto nello stabilimento di PRALISA, 4920-247 V Nv Cerveira, Portogallo

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PESCE SPADA FILONE (BLUE LINE) IQF

CODICE
MARR
084011

EMISSIONE: 09/04/2020

1 del
REVISIONE: 21/10/2021

Pagina 2

Di 4

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	VALORE
Carica microbica mesofila	< 500.000 ufc/g
Enterobacteriaceae	<1000 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Listeria monocytogenes	<10 ufc/g
Salmonella	Assente /25g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: brillante, tipico di prodotto fresco.

Pezzatura regolare. Assenza di grumi di ghiaccio e di difettosità evidenti, quali: presenza di specie estranee, parassiti, imbrattamenti ed unità decolorate.

Colore: chiaro e brillante, tipico della specie. Assenza di colorazioni e macchiature anomale

Odore: caratteristico del prodotto, senza note estranee o irregolari.

Sapore: tipico del prodotto fresco.

Consistenza: soda e compatta.

ALLERGENI

2.4 Allergeni	Aggiunta intenzionale		Carry over e/o cross contamination	
	Si/No	Nome specifico	Si/No	Nome specifico
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	No		No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No		Si	Crostacei
Uova e prodotti a base di uova	No		No	
Pesci e prodotti a base di pesci	Si	Pesce spada	Si	Pesce
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No		No	
Soia e prodotti a base di soia	No		No	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No		No	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, anacardi, ecc)	No		No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No		No	
Solfito in concentrazione pari ad almeno 10mg/kg	No		No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No		No	
Senape e prodotti a base di senape	No		No	
Lupino e prodotti a base di lupino	No		No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No		Si	Molluschi

Prodotto nello stabilimento di PRALISA, 4920-247 V Nv Cerveira, Portogallo

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PESCE SPADA FILONE (BLUE LINE) IQF

CODICE
MARR
084011

EMISSIONE: 09/04/2020

1 del
REVISIONE: 21/10/2021

Pagina 3

Di 4

DATI LOGISTICI

CONFEZIONE (CARTONE)	TIPO DI CONFEZIONE A CONTATTO CON L'ALIMENTO (Sottovuoto, ecc)	BUSTA PLASTICA LDPE
	NUMERO PEZZI PER CONFEZIONE	20-30 trance/cartone
	PESO NETTO (SENZA GLASSATURA)	5 kg
IMBALLO	TIPOLOGIA IMBALLO	Cartone ondulato (PAP20)
	DIMENSIONI (L x l x h)	382x252x127mm
	PESO TOTALE IMBALLO	5900 g
PALLET	NUMERO STRATI PER PALLET	12
	NUMERO CARTONI PER STRATO	9
	NUMERO TOTALI CARTONI	108
	PESO NETTO (SENZA GLASSATURA) PALLET	540 kg

CONSERVAZIONE

Modalità di conservazione	Surgelato. Da conservare a temperatura non superiore a -18°C.
T.M.C. (Termine Minimo di Conservazione)	18 mesi dalla data di produzione, se correttamente conservato a temperatura non superiore a -18°C.

Prodotto nello stabilimento di PRALISA, 4920-247 V Nv Cerveira, Portogallo

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

PESCE SPADA FILONE (BLUE LINE) IQF

CODICE
MARR
084011

EMISSIONE: 09/04/2020

1 del

REVISIONE: 21/10/2021

Pagina 4

Di 4

MODALITA' DI UTILIZZO

Una volta scongelato non deve essere ricongelato, va conservato in frigorifero e consumato entro 24 ore previa cottura.

DICHIARAZIONI

Prodotto ottenuto da materia prima pescata e ultracongelata in alto mare.
Produttore certificato ISO 9001:2015 e IFS Food.

Prodotto nello stabilimento di PRALISA, 4920-247 V Nv Cerveira, Portogallo

La presente scheda tecnica esonera il produttore da eventuali danni derivati da un utilizzo improprio del prodotto e da una conservazione dello stesso non idonea. Le informazioni contenute sono conformi alla legislazione in vigore al momento dell'emissione. Il produttore si riserva di apportare modifiche migliorative al prodotto.

Scheda tecnica

Cliente

Cliente nr. **10536**
Nome **MARR S.p.A.**
Indirizzo **Via Spagna 20**
Località **IT-47921 Rimini (RN) ITALY**



Prodotto

Articolo numero **13400** N° Articolo cliente: **84175**
GTIN **8717436134002**
Nome articolo **Fil.di platessa 03L surgelati MSC**
Nome scientifico **Pleuronectes platessa**
Origine **Pescato in: FAO 27.IV.c-Atlantico Nord
Orientale (Mare del Nord meridionale)**
MSC **MSC registration code MSC-C-50686**
Presentazione **Filetti surgelati (FRO-FIL)**

Attrezzo di pesca **Reti da traino**
codice della specie **PLE**
Tecnologia **IQF**
Intrastat **03048310**
Descrizione del prodotto **Surgelato (IQF) e glassato**
Consistenza **Caratteristica della specie**
Colore **Caratteristica della specie**
Gusto **Caratteristica della specie**
Odore **Caratteristica della specie**
Peso netto (senza glassatura) **4.00**



Ingredienti

Platessa (95%) (**Pesce**), acqua, antiossidanti E 332 ed E331, sale alimentare.

Composizione e valori medi nutrizionali (per 100 g)

Energia: 393 kJ/94 kcal , Grassi: 2,0g , -di cui acidi grassi saturi: 1,0g , Proteine : 19,0g , Carboidrati :
0,0g , -di cui zuccheri: 0,0g , Sale : 0,5 g

Valori massimi batteriologiche

Carica batterica totale (ufc/g) **<1.000.000**
Staphylococcus aureus (ufc/g) **<100**
E.Coli (ufc/g) **<100**

Scheda tecnica
Fil.di platessa 03L surgelati MSC

Listeria monocytogenes (ufc/g) <10

Presenza di componenti relative al allergia / dieta (DIRETTIVA 2007/68 CE)

	Contiene
Cereali	☐
Crostacei	☐
Uova	☐
Pesce	☒
Arachidi	☐
Semi di soia	☐
Latte	☐
Frutta a guscio	☐
Sedano	☐
Senape	☐
Semi di sesamo	☐
Diossido di zolfo e solfiti	☐
Lupino	☐
Molluschi	☐

Ulteriori informazioni di qualità

Informazioni tossici	Conforme alle norme giuridiche per i metalli pesanti, tossine e residui chimici
Prodotti non materiali specifici	I nostri prodotti sono controllati per la presenza di particelle di metallo e di altri contaminanti fisici
Irradiazione	Il prodotto non è irradiato
OGM	Questo prodotto non contiene OGM

Conservazione

Conservare a temperatura	CONSERVAZIONE:-18°C ****/* : vedere data consigliata, -12°C ** : non più di in mese dall'acquisto, -6 °C * : non più di una settimana dall'acquisto, +2/+4°C: fino a scongelamento.Se scongelato, non ricongelate e conservare a +2/+4°C per non più 24 ore,
Scadenza	Da consumarsi preferibilmente entro: 24 mesi

Osservazioni generali

Nonostante la cura utilizzata nella lavorazione dei nostri prodotti non possiamo escludere la presenza di lische
Da consumarsi previa cottura.

Utente

Questo prodotto è adatto per tutti i consumatori. Il prodotto non è destinato a persone con allergia alle sostanze indicate nella scheda tecnica.

Scheda tecnica
Fil.di platessa 03L surgelati MSC

Scheda logistica

Unità logistica (kg)	5.00
Imballaggio secondario	scatola da 5kg / BDS
Composizione	cartone contenente busta di plastica
Dimensioni	390x290x120mm
Tara (kg)	0.260
Unità per strato	8
Unità per pallet (max)	128
Strati per pallet	16
Misura pallet	800x1200x150 mm

- Disclaimer -

Questo documento è stato redatto in conformità alla direttiva 2001/95/CE. Tutti i dati sono approvati dalla CE letteratura o banche dati . Tutti i nostri prodotti sono prodotti naturali che sono le variazioni possono verificarsi nel capitolato d'oneri e la composizione .

Data creazione: 18/02/2021

N° revisione: 2

Data revisione: 06/02/2024

Codice Prodotto	084216 - FIL.MERL.NORD. 80/100g MSC IQF
Descrizione	FILETTI DI MERLUZZO NORDICO SURGELATI 80/100g MSC
Nome scientifico della specie	Gadus morhua
T.M.C. / Scadenza	24 mesi dal surgelamento
Peso al netto della glassatura	4,5 kg
Modalità di confezionamento	Cartone da 4,5 kg
Modalità di conservazione	Conservare a temperatura non superiore a - 18°C
Ingredienti	Merluzzo nordico
Dichiarazione nutrizionale (Valori medi per 100 g di prodotto)	ENERGIA 330 KJ/78 kcal GRASSI 0,5 g DI CUI SATURI 0,1 g CARBOIDRATI 0 g DI CUI ZUCCHERI 0 g PROTEINE 18,3 g SALE 0,17 g
Caratteristiche merceologiche	Filetti di merluzzo nordico senza pelle, surgelati individualmente, certificati MSC. Nonostante la cura adottata nella lavorazione non è possibile escludere la presenza di lisce.
Caratteristiche chimico-fisiche	Pezzatura: 80/100g
Caratteristiche microbiologiche	C.B.T. < 500.000 UFC/g, E. coli < 100 UFC/g, Salmonella assente/25 g.
Pescato/Allevato	Pescato
Zona FAO/Paese di allevamento	27 - Atlantico Nord Orientale - Sottozona/Divisione da verificare in etichetta
Attrezzo da pesca	Reti da traino

Le indicazioni riportate in scheda tecnica potranno essere suscettibili di variazioni (o adeguamenti a norma di legge), anche senza preavviso da parte del produttore. L'eventuale presenza di allergeni, ai sensi del Reg (UE) 1169/2011, deve essere verificata sull'etichetta del prodotto. Qualora il cliente lo ritenesse necessario, MARR S.p.a. può fornire ulteriori informazioni al riguardo.



Scheda Tecnica

Versione: 20 Dicembre 2016

Pagina 1 di 2

Stampa: 21-Dec-16

SCHEDA TECNICA SCAMPI INTERI IN POLISTIROLO DA 1.5kg.

Nome Azienda	FASTNET HIGHLANDS LIMITED
Indirizzo Azienda	Site 2, Blar Mhor Industrial Estate, Fort William, Inverness-Shire, PH33 7PT, Scotland
Sede Legale	ESTATE ROAD N°5m SOUTH HUMBERSIDE Industrial Estate. Grimsby, DN31 2TG, Inghilterra
VAT (Partita Iva)	GB 847 4337 05

SPECIFICHE PRODOTTO

Nome del prodotto:	Scampo Intero congelato
Nome Scientifico:	Nephrops norvegicus
Origine:	Scozia
Ingredienti:	Scampi Interi, Metabisolfito di Sodio (E223)
Metodo di congelazione:	Congelamento con azoto
Pezzature:	N°000 (0/4), n° 00 (4/7), n° 0 (8/10), n° 1 (10/15), n°2 (16/20), n°3 (21/25), n°4 (26/35), n°5 (36/45) (pezzi per kg.)
Confezione:	Vassoio in Polistirolo
Package (avvolto da reggetta):	4 pezzi x 1,5kg
Peso (compresa glassatura):	1,5kg.
Peso netto:	1350 g [glassatura compensata]
Pallettizzazione:	Europallet (60 bundles da 6kg.)
Peso del pallet:	360kg.
Area di cattura:	Oceano Atlantico Nord Orientale (Scozia Occidentale) Zona FAO 27.
Sottozone:	ICES IVa, IVb, VIa

INFORMAZIONI DI CONSERVAZIONE

Temperatura:	Standard ad almeno -18,0° C o inferiore.
<i>Vita del prodotto</i> (mantenendo invariate le proprietà originarie):	

Fastnet Highland Limited

Site 2, Blar Mhor Industrial Estate, Fort William, PH33 7PT

Tel. 0044 (0)1397 705 755 fax. 0044 (0)1397 705 940

Dalcross Coldstore, Dalcross Industrial Estate, Inverness, IV2 7XB

Tel. 0044 (0)1667 464 540 fax. 0044 (0)1667 461 813

**Scheda Tecnica**

Versione: 20 Dicembre 2016

Pagina 2 di 2

Stampa: 21-Dec-16

Tipo di utilizzo del prodotto:**18 mesi****Inteso per essere grigliato o cotto in modo sufficiente prima del consumo.****INFORMAZIONI SUL PRODOTTO**

Colore:	Da bianco a bianco spento, la carne è bianca
Gusto:	Gusto dall'aromatico al leggermente fresco,
Odore:	Dolce aromatico e cremoso, leggermente fresco (tipico della specie)
Struttura:	Solida, elastica, forte

INFORMAZIONI NUTRIZIONALIValore nutrizionale medio per 100gr.

Valore energetico:	401Kj / 90kcal
Proteine:	17,2gr.
Carboidrati:	0,0gr.
Grassi:	1,8gr.

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENIContiene: **CROSTACEI, METABISOLFITO DI SODIO****INFORMAZIONI SUGLI ATTREZZI DA PESCA & CODIFICA**

(Regolamentazione EU no. 1379/2013 dall' 11 Dicembre 2013)

RETI DA TRAINO	Reti da traino gemelle a divergenti	OTT
-----------------------	-------------------------------------	------------

APPROVAZIONE:
Quality Assurance
Office**James Conn Jnr**
Fastnet Highland

Data: 21-12-2016

Fastnet Highland Limited

Site 2, Blar Mhor Industrial Estate, Fort William, PH33 7PT

Tel. 0044 (0)1397 705 755 fax. 0044 (0)1397 705 940

Dalcross Coldstore, Dalcross Industrial Estate, Inverness, IV2 7XB

Tel. 0044 (0)1667 464 540 fax. 0044 (0)1667 461 813

la procedura lavorazione del pesce e le relative attrezzature e modalità di preparazione sono riportate nell allegato 3.2

BUREAU VERITAS
Certification



MARR SPA

Via Spagna, 20 - 47921 RIMINI (RN)

Sede ggetto di certificazione:

Via dell'Acero, 2/4 - 47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA (RN)

Bureau Veritas Italia spa certifica che

***Il processo di selezione e controllo dei fornitori della filiera ittica
è stato valutato e riscontrato conforme ai requisiti del documento tecnico:***

**Disciplinare di MARR SPA "Processo di controllo della filiera ittica
sostenibile"**

**CER-REP-46_CS Bureau Veritas Italia - Regolamento particolare per la
certificazione di servizio/processo a caratteristiche secondo disciplinari
tecnici volontari**

in relazione alle seguenti caratteristiche

- Rispetto dei diritti umani dei lavoratori; - Pratiche di pesca sostenibile nel rispetto della normativa comunitaria ed internazionale applicabile al fine di contrastare la pesca illegale non dichiarata e non regolamentata, preservare le risorse marine e tutelare gli stock ittici; - Rispetto dei criteri per le condizioni di maggior benessere animale nei sistemi di acquacoltura; - Conformità dei prodotti ittici ai requisiti di qualità, sicurezza ed etichettatura nel rispetto delle leggi e dei regolamenti applicabili.

Data della certificazione originale: **07 Marzo 2018**

Data di scadenza precedente ciclo di certificazione: **07 Marzo 2021**

Data dell'Audit di rinnovo: **04 Febbraio 2021**

Data d'inizio del presente ciclo di certificazione **26 Febbraio 2021**

Soggetto al continuo e soddisfacente mantenimento del sistema di gestione
questo certificato è valido fino al: **07 Marzo 2024**

N° Certificato - Revisione: IT304496 -2

del: 11 Marzo 2021

GIORGIO LANZAFAME - Local Technical Manager

Indirizzo dell'organismo di certificazione:
Bureau Veritas Italia S.p.A., Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia

Ulteriori chiarimenti sul campo di applicazione di questo certificato e sui requisiti applicabili della norma del sistema di gestione possono essere ottenuti consultando l'organizzazione. Per controllare la validità di questo certificato consultare il sito www.bureauveritas.it



BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

Certificate

Awarded to

MARR SPA

Via Spagna, 20, Rimini, 47921 - Italy

The organisation has been assessed by Bureau Veritas Certification Holding (BVCH) and conforms to the requirements of the

Marine Stewardship Council Default standard for Chain of Custody: Default Version (Version 5.0)



The buyer of the fish or fish products sold as certified may, after gaining approval to do so from MSC, apply the trademarks to certified products within their scope of certification.

Refer to MSC website <http://cert.msc.org/supplierdirectory> as the authoritative source of information on the validity of the certificate as well as its scope and list of sites

MSC COC Certificate code: MSC-C-56427

Certification date: **14-March-2021**

Expiry date: **13-March-2024**

Issued by BVCH, on **28-July-2022**

Certificate number/version: **IT304887 - 3**

Nicolas MEY
Signed on behalf of BVCH



BUREAU VERITAS CERTIFICATION HOLDING
8 cours du Triangle - 92800 Puteaux - France

The certificate shall remain the property of BVCH, and the certificate and all copies or reproductions of the certificate shall be returned or destroyed if requested by BVCH.





BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

Appendix to MSC Certificate Awarded to

MARR SPA

MSC-C-56427

LIST of SITES

Site Name	Address	Sub-code
MARR DIVISIONE EMILIANI	Via dell'Acero, 2-4-47822 Sant'Arcangelo di Romagna (RN) () - Italy	OPERATIVE SITE - 1
MARR PIACENZA	Via Maestri del lavoro, snc-29015 Castel San Giovanni (PC) () - Italy	OPERATIVE SITE - 4
MARR SCAPA MARZANO	S.P. 128 km2-27010 Marzano (PV) () - Italy	OPERATIVE SITE - 2
MARR SCAPA POMEZIA	Vai dei Castelli Romani, 102-00071 Pomezia (RM) () - Italy	OPERATIVE SITE - 3
MARR spa	Via Spagna, 20-47921 Rimini (RN) () - Italy	LEGAL SITE

Appendix Issued by BVCH, on **28-July-2022**

Nicolas MEY
Signed on behalf of BVCH

BUREAU VERITAS CERTIFICATION HOLDING
8 cours du Triangle - 92800 Puteaux - France



The certificate shall remain the property of BVCH, and the certificate and all copies or reproductions of the certificate shall be returned or destroyed if requested by BVCH.



BUREAU VERITAS
Certification



MARR S.P.A.

Via Spagna, 20 – 47921 RIMINI (RN)

Certificato multisito. Il dettaglio delle sedi oggetto di certificazione è nell'allegato di questo certificato.

Bureau Veritas Italia S.p.A certifica che i seguenti prodotti

Prodotti alimentari destinati alla ristorazione commerciale e collettiva, materiali destinati al contatto con alimenti e prodotti lavorati

dell'organizzazione sopra indicata sono stati valutati e giudicati conformi ai requisiti specificati in

UNI EN ISO 22005:2008

REP- 15 Bureau Veritas Italia Regolamento particolare per la certificazione di prodotto sistema di rintracciabilità nelle filiere agro-alimentari

in relazione alle seguenti caratteristiche

Sistema di rintracciabilità di sito

Il dettaglio delle caratteristiche è nell'allegato di questo certificato

Data della certificazione originale: **16 maggio 2007**

Data di scadenza precedente ciclo di certificazione: **19 dicembre 2022**

Data dell'Audit di rinnovo: **12 ottobre 2022**

Data d'inizio del presente ciclo di certificazione: **16 novembre 2022**

Soggetto al continuo e soddisfacente mantenimento del sistema di gestione questo certificato è valido fino al: **19 dicembre 2025**

N° Certificato - Revisione: IT319226-1

del: **16 novembre 2022**

GIORGIO LANZAFAME - Local Technical Manager



PRD N° 009B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC mutual Recognition Agreements

Indirizzo dell'organismo di certificazione:

Bureau Veritas Italia S.p.A., Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia

Ulteriori chiarimenti sul campo di applicazione di questo certificato e sui requisiti applicabili della norma del sistema di gestione possono essere ottenuti consultando l'organizzazione. Per controllare la validità di questo certificato consultare il sito www.bureauveritas.it



BUREAU VERITAS
Certification



*Allegato al Certificato di Conformità
N° IT319226*

MARR S.P.A.

Via Spagna, 20 – 47921 RIMINI (RN)

Sedi oggetto di certificazione:

Siti	Indirizzi
SEDE OPERATIVA	Via Pasquale Tosi 1300 - 47822 Santarcangelo di Romagna (RN)
MARR BATTISTINI	Via Spagna, 20 e Via Circonvallazione, 1 47921 RIMINI (RN)
MARR DIVISIONE EMILIANI	Via dell'Acero 2 - 47822 Santarcangelo di Romagna (RN)
MARR PIACENZA	Via Maestri del Lavoro snc - 29015 Castel San Giovanni (PC)
MARR SCAPA DEPOSITO DI POMEZIA	Via Dei Castelli Romani, 102 - 00071 POMEZIA (RM)
MARR SCAPA DEPOSITO MARZANO	S.P. 128 Km 2 – 27010 MARZANO (PV)
MARR BOLOGNA	Via Zanini 1 40011 - ANZOLA DELL'EMILIA (BO)
MARR SFERA	Via Pennabilli, 1-2 - 47838 RICCIONE (RN)

Emissione N. 1

del: **16 novembre 2022**

GIORGIO LANZAFAME – Local Technical Manager

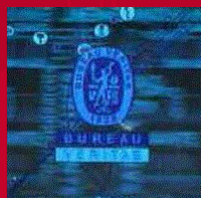


Indirizzo dell'organismo di certificazione:
Bureau Veritas Italia S.p.A., Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia

PRD N° 009B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC mutual Recognition Agreements

Ulteriori chiarimenti sul campo di applicazione di questo certificato e sui requisiti applicabili della norma del sistema di gestione possono essere ottenuti consultando l'organizzazione. Per controllare la validità di questo certificato consultare il sito www.bureauveritas.it



BUREAU VERITAS
Certification



Allegato al Certificato di Conformità
N° IT319226

MARR S.P.A.

Via Spagna, 20 – 47921 RIMINI (RN)

Elenco caratteristiche:

Caratteristica	Dettaglio
Obiettivi	Determinare la storia e la distribuzione di tutti i prodotti coperti dal sistema a “monte” – Fornitore e “valle” – Cliente/Consumatore. Garantire interventi rapidi di ritiro/ricambio dei prodotti
Profondità	Ricevimento merci, stoccaggio, picking, lavorazione, trasporto, consegna al Cliente/Consumatore.
Estensione	Prodotti alimentari, materiali destinati al contatto con alimenti, materie prime (carni e prodotti) utilizzati nelle lavorazioni, imballaggi.
Elementi tracciati	- Al ricevimento: codice fornitore, ragione sociale, numero documento di consegna, data di arrivo, numero di lotto/data di scadenza, colli e quantità. - In fase di stoccaggio e immagazzinamento: codice prodotto, denominazione di vendita del prodotto, numero lotto/data di scadenza, quantità, codice fornitore, ragione sociale. - Alla consegna sul documento di trasporto: codice cliente (fatturazione e destinazione), ragione sociale, numero del documento, codice prodotto, denominazione di vendita del prodotto, colli e quantità, dati del trasportatore. - Nel sistema informatico in tempo reale: codice prodotto, denominazione di vendita del prodotto, numero lotto/data di scadenza, quantità, codice fornitore, ragione sociale, data di arrivo presso il deposito.
UMR	Unità di vendita indicata sul documento di trasporto identificata univocamente da un lotto MARR

Emissione N 1

del: **16 novembre 2022**

GIORGIO LANZAFAME – Local Technical Manager

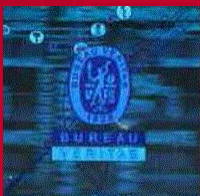
Indirizzo dell'organismo di certificazione:
Bureau Veritas Italia S.p.A., Viale Monza, 347 - 20126 Milano, Italia



PRD N° 009B

Membro degli Accordi di Mutuo Riconoscimento EA, IAF e ILAC
Signatory of EA, IAF and ILAC mutual Recognition Agreements

Ulteriori chiarimenti sul campo di applicazione di questo certificato e sui requisiti applicabili della norma del sistema di gestione possono essere ottenuti consultando l'organizzazione. Per controllare la validità di questo certificato consultare il sito www.bureauveritas.it





BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

Certificate

Awarded to

MARR SPA

Via Spagna, 20, Rimini, 47921 - Italy

The organisation has been assessed by Bureau Veritas Certification Holding (BVCH) and conforms to the requirements of the

Marine Stewardship Council standard for Chain of Custody: Default Version (Version 5.0)



Aquaculture
Stewardship
Council

The buyer of the fish or fish products sold as certified may, after gaining approval to do so from MSC, apply the trademarks to certified products within their scope of certification.

Refer to ASC web site www.asc-aqua.org as the authoritative source of information on the validity of the certificate as well as its scope

ASC COC Certificate code: ASC-C-02404

Certification date: **14-March-2021**

Expiry date: **13-March-2024**

Issued by BVCH, on **28-July-2022**

Certificate number/version: **IT304887 - 3**

Nicolas MEY
Signed on behalf of BVCH

BUREAU VERITAS CERTIFICATION HOLDING
8 cours du Triangle - 92800 Puteaux - France



The certificate shall remain the property of BVCH, and the certificate and all copies or reproductions of the certificate shall be returned or destroyed if requested by BVCH.





BUREAU
VERITAS

Bureau Veritas Certification

Appendix to ASC Certificate Awarded to

MARR SPA

ASC-C-02404

LIST of SITES

Site Name	Address	Sub-code
MARR DIVISIONE EMILIANI	Via dell'Acero, 2-4-47822 Sant'Arcangelo di Romagna (RN) () - Italy	OPERATIVE SITE - 1
MARR PIACENZA	Via Maestri del lavoro, snc-29015 Castel San Giovanni (PC) () - Italy	OPERATIVE SITE - 4
MARR SCAPA MARZANO	S.P. 128 km2-27010 Marzano (PV) () - Italy	OPERATIVE SITE - 2
MARR SCAPA POMEZIA	Vai dei Castelli Romani, 102-00071 Pomezia (RM) () - Italy	OPERATIVE SITE - 3
MARR spa	Via Spagna, 20-47921 Rimini (RN) () - Italy	LEGAL SITE

Appendix Issued by BVCH, on **28-July-2022**

Nicolas MEY
Signed on behalf of BVCH

BUREAU VERITAS CERTIFICATION HOLDING
8 cours du Triangle - 92800 Puteaux - France



The certificate shall remain the property of BVCH, and the certificate and all copies or reproductions of the certificate shall be returned or destroyed if requested by BVCH.



Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE

LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

Lotto di partecipazione: 1

CIG: B2F0292F7B

Allegato 3.2: PIANO ALIMENTARE OFFERTA GIORNALIERA

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di esplicitare la varietà dell'offerta giornaliera proposta, nonché le modalità di esecuzione del servizio proposto, rispetto a quanto già previsto dal Capitolato Tecnico edizione maggio 2024.

Il punteggio massimo assegnato è pari a 15 (quindici) punti, con valutazione discrezionale da parte della Commissione tecnica

Il/La sottoscritto/a FRANCESCO MUNDO

nato/a a BITONTO (BA) il 28/04/1976

Codice Fiscale MNDFNC76D28A893V

residente in CASTEL MAGGIORE (BO) Cap 40013

Via VIA G. CINTI N. 13/B

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

☐ Titolare o Legale rappresentante;

☒ Procuratore speciale;

☐ Procuratore generale;

del concorrente CNS - Consorzio Nazionale Servizi Società Cooperativa, con sede legale in Bologna, Via della Cooperazione n. 3, C.F. 02884150588 e P.IVA 03609840370

che partecipa alla procedura sopra indicata,

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica**OFFRE**

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024, quanto segue:

- ☒ **la varietà dell'offerta giornaliera proposta riportata nella Tabella 1.a;**
- ☒ **i criteri di varietà settimanale e mensile delle diverse tipologie di preparazione riportati nella Tabella 2.a;**
- ☒ **la biodiversità e varietà agroalimentare riportata nella Tabelle 3.a;**
- ☒ **a titolo esemplificativo, i menu-tipo proposti relativo al mese di MAGGIO, riportato nella Tabella 4.a;**
- ☒ **la relazione tecnica descrittiva delle modalità di esecuzione del servizio.**

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

Tabella 1.a: varietà dell' offerta giornaliera (si veda l'art. 21 del Capitolato Tecnico)

PIETANZA	NUMERO DI PIETANZE OFFERTE GIORNALMENTE
Primo	5
Secondo	5
Contorno	5
Insalatona	2
Pane	5
Frutta	5
Dessert	5
Yogurt	5
NUMERO COMPLESSIVO DI PIETANZE GIORNALMENTE OFFERTE	37

Tabella 2.a: ricorrenza settimanale e mensile delle diverse tipologie di preparazione

TIPOLOGIA DI PREPARAZIONE	FREQUENZA SETTIMANALE	FREQUENZA MENSILE
Primi asciutti	X	
Minestre/zuppe/creme/vellutate	X	
Primi con salsa di pomodoro	X	
Primi senza salsa di pomodoro	X	
Primi a base di verdure	X	
Primi a base di legumi	X	
Primi a base di carne	X	
Primi a base di pesce	X	
Primi a base di semola di grano duro	X	
Primi a base di riso	X	
Primi a base di cereali minori	X	
Primi speciali (paste all'uovo, paste ripiene, gnocchi, etc.)	X	
Secondi a base di carni bianche	X	
Secondi a base di carni rosse	X	
Secondi a base di pesce	X	
Secondi a base di uova	X	
Secondi a base di latticini e derivati	X	
Secondi a base legumi	X	
Contorni crudi	X	
Contorni cotti all'agro	X	
Contorni a base di ortaggi a foglia	X	
Contorni a base di ortaggi a frutto	X	
Contorni a base di ortaggi a fiore	X	
Contorni a base di ortaggi a radice e bulbi	X	
Contorni a base di patate	X	
Contorni a base di legumi	X	
Varietà di pane	X	
Varietà di frutta	X	

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

Tabella 3.a: biodiversità e varietà agroalimentare offerta

CATEGORIA MERCEOLOGICA	NUMERO REFERENZE VARIETA' MENSILE	ELENCO REFERENZE
Cereali	72	Bastoncini di crusca di frumento Biscotti, alla soia Biscotti frollini Biscotti integrali Biscotti, secchi Biscotti, wafers Corn flakes Cornetti Couscous Crackers Crackers, integrali Croissants Crusca di frumento Farina d'avena Farina d'orzo Farina di frumento, duro Farina di frumento, integrale Farina di frumento, tipo 0 Farina di frumento, tipo 00 Farina di mais Farina di riso Farina di segale Farro perlato Fette biscottate Fette biscottate integrali Fiocchi d'avena Frumento duro Frumento tenero Germe di frumento Gnocchi di patate Grano saraceno Grissini Mais Miglio Muesli Orzo perlato Pane azzimo Pane bianco Pane di segale Pane di tipo integrale Pane formato rosetta Pangrattato Panini al latte Panini all'olio Pasta all'uovo, secca Pasta all'uovo fresca Pasta di semola Pasta di semola integrale Pizza bianca Pizza con pomodoro Pizza con pomodoro e mozzarella Polenta Quinoa Ravioli Riso Basmati Riso Venere Riso Riso, brillato Riso, integrale Riso, parboiled Riso, parboiled Riso, soffiato da prima colazione Semola Tortellini freschi Tortellini Secchi Pasta all'uovo, secca

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

CATEGORIA MERCEOLOGICA	NUMERO REFERENZE VARIETA' MENSILE	ELENCO REFERENZE
		Pasta all'uovo fresca Pasta di semola di grano tenero Pasta di semola integrale Pasta di legumi Pasta di lenticchie Pasta di semola di grano duro
Ortaggi e verdure	62	Aglio Agretti Asparagi Barbabietole Basilico Bieta, Broccoletti di rapa Broccolo a testa Carciofi Cardi Carote Cavolfiore Cavoli di Bruxelles Cavolo broccolo verde Cavolo cappuccio rosso Cavolo cappuccio verde Cavolo verza Cetrioli Cicoria da taglio Cicoria di campo Cipolla Finocchi Fiori di zucca Foglie di rapa Funghi coltivati Funghi porcini Germogli di soia Indivia Lattuga a cappuccio Lattuga romana Melanzane Menta Minestrone Patate novelle Pepe nero Peperoncini piccanti Peperoni gialli e rossi Pomodori Pomodori, da insalata Pomodori, maturi Pomodori, Nerina Pomodori, pelati in scatola Pomodori, San Marzano, freschi Pomodori, succo Pomodorini ciliegino, freschi Porri Prezzemolo Radicchio rosso Radicchio, verde Rape Ravanelli Rosmarino Rughetta o rucola Salvia Scarola Sedano rapa Sedano Spinaci Tarassaco o dente di leone Zucca gialla Zucchine chiare Zucchine, scure

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

CATEGORIA MERCEOLOGICA	NUMERO REFERENZE VARIETA' MENSILE	ELENCO REFERENZE
Legumi	14	Ceci secchi Fagioli Fagioli dall'occhio Fagioli, Borlotti Fagioli, Cannellini Fagiolini a corallo Fagiolini Farina di soia Fave Fave secche Lenticchie Lupini Piselli Soia secca
Carni	43	Agnello coscio Agnello costoletta Agnello Anatra Bovino adulto o vitellone, copertina di sotto, copertina di spalla, sottospalla e collo Bovino adulto o vitellone, costata, crudo Bovino adulto o vitellone, fesa Bovino adulto o vitellone, filetto Bovino adulto o vitellone, geretto Bovino adulto o vitellone, girello Bovino adulto o vitellone, lombata Bovino adulto o vitellone, noce Bovino adulto o vitellone, pancia, biancostato e punta di petto Bovino adulto o vitellone, scamone Bovino adulto o vitellone, sottofesa Bovino adulto o vitellone, spalla muscolo, girello e fesone Capra, Capretto Coniglio Fagiano Faraona Faraona, petto, senza pelle, crudo Gallina Maiale, bistecca Maiale, coscio Maiale, lombo Maiale, spalla Oca Pecora Pollo, ala Pollo, fuso Pollo, intero, Pollo, intero Pollo, petto Pollo, sovracoscio Quaglia Tacchino intero, Tacchino, coscio Tacchino, fesa Tacchino, fuso Tacchino, sovracoscio Vitello, filetto
Carni trasformate	30	Capocollo Coppa Cotechino Mortadella di bovini e suini Pancetta arrotondata Pancetta magretta Pancetta tesa

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

CATEGORIA MERCEOLOGICA	NUMERO REFERENZE VARIETA' MENSILE	ELENCO REFERENZE
		Patè di coniglio Patè di fegato Patè di pollo Patè di prosciutto Prosciutto cotto Prosciutto cotto, alta qualità Prosciutto cotto, alta qualità, sgrassato Prosciutto cotto, scelto Prosciutto cotto, scelto, sgrassato Prosciutto cotto, sgrassato Prosciutto crudo di montagna Prosciutto crudo, disossato Prosciutto crudo, disossato, sgrassato Prosciutto crudo, Salame Brianza Salame Milano Salame Napoli Salame nostrano Salame ungherese Salsiccia di suino, fresca Salsiccia di suino, secca Wurstel di puro suino Zampone confezionato, precotto
Uova	2	Uova di anatra Uova di gallina
Latte, latticini e derivati	39	Brie Burrini Caciocavallo Cacioricotta di capra Caciotta mista Caciottina fresca Caciottina vaccina Camembert Cheddar Crescenza Dolce verde Edam Emmenthal Feta Fiocchi di formaggio magro Fior di latte Fontina Formaggino Formaggino con ridotto cont lipidi Formaggio cremoso spalmabile Formaggio cremoso spalmabile, light Formaggio molle da tavola Gorgonzola Grana Padano, DOP Groviera Italico Latteria Mascarpone Mozzarella di bufala Mozzarella di vacca Pecorino romano Provolone Ricotta di bufala Ricotta di pecora Ricotta di vacca Robiola Scamorza Stracchino Taleggio
Pesci e prodotti ittici	24	acciuga, aringa, branzino, cefalo,

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

CATEGORIA MERCEOLOGICA	NUMERO REFERENZE VARIETA' MENSILE	ELENCO REFERENZE
		gallinella, merluzzo, orata, passera, pesce spada, razza, rombo, sardina, scorfano, s sgombro, sogliola, spigola salmone tonno, triglia carpa, luccio, pesce gatto, pesce persico trota
Prodotti trasformati	42	bevande zuccherate e gassate; energy drinks; sciroppi di frutta succhi di frutta; pane, pizza prodotti da forno preconfezionati; cereali trasformati pasticcini, torte, caramelle dolciumi; marmellate; creme spalmabili; margarine; salse da condimento; zuppe confezionate brodi in scatola bastoncini di pesce bocconcini di pesce bocconcini di pollo, bocconcini di tacchino bocconcini di carne patatine fritte e chips; hamburger hot-dogs; wurstel preparati a base di carne lavorata latte al cacao, bevande e preparati a base di latte, yogurt bianco yogurt alla frutta; gelati; prodotti light di vario tipo; pasti sostitutivi e barrette; prodotti di distillazione grappa, whisky, rum vodka amari
Conserve	9	Passata di pomodoro Conserva di pomodoro Conserva di pomodoro piccante Conserve a base di funghi Conserve a base di melanzane Conserve a base di sottaceti

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

CATEGORIA MERCEOLOGICA	NUMERO REFERENZE VARIETA' MENSILE	ELENCO REFERENZE
		Conserve a base di sott'oli Olive taggiasche Cetriolini sott'aceto
Piante odorose e spezie	22	alloro basilico erba cipollina maggiorana menta prezzemolo rosmarino salvia timo anice cannella cardamomo chiodi di garofano coriandolo cumino curcuma noce moscata paprika pepe nero vaniglia zafferano zenzero
Semi frutta secca ed essiccata	13	anacardi, arachidi, mandorle, nocciole, noci, noci del Brasile, noci pecan, pinoli, pistacchi. Semi girasole, lino, sesamo, zucca.
NUMERO COMPLESSIVO DI REFERENZE	371	

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

Tabella 4.a: Menu esemplificativo 4 settimane mese di aprile

I SETTIMANA

PIETANZA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Pasta all'amatriciana	Risotto primavera	Spaghetti alla carbonara	Farro in insalata	Pasta pomodorini e feta
	Farfalle ai peperoni	Insalata di riso	Risotto alla zozzona	Orzotto alle zucchine	Spaghetti aglio olio e peperoncino
	Pasta integrale alla sanremese	Pasta alla gricia	Crema di fagioli	Fettuccine all'Alfredo	Vellutata di cannellini e quinoa
	Crema di piselli	Fusilli scamorza e guanciale	Risotto alla milanese	Crema di lenticchie	Pasta alla calabrese
SECONDI	Caprese	Bistecca di maiale ai ferri	Coda alla vaccinara	Pollo arrosto al rosmarino	Abbacchio allo scottadito
	Hamburger alla griglia	Burger di lenticchie	Scaloppine di pollo al limone	Vitello alla pizzaiola	Tortino di patate e tonno
	Insalata di mare	Filetto di merluzzo alla mugnaia	Filetto di platessa alla sorrentina	Insalata di mare	Calamari fritti
	Sformato di zucchine	Saltimbocca alla romana	Polpette di carne	Fantasia di caprine locale	Sformato di melanzane
CONTORNI	Insalata di carote julienne	Broccoli lessi	Zucchine e melanzane grigliate	Fagiolini alla carrettiera	Insalata mista
	Bietoline al vapore	Patate al forno	Spinaci saltati in padella	Cicoria ripassata	Patatine fritte
	Piselli al tegame	Carote alla scapece	Peperoni in agrodolce	Piselli saltati	Bietoline lesse al vapore
	Insalata mista	Insalata arance e finocchi	Insalata mais e lattuga	Insalata di radicchio rucola e grana	Insalata di carote julienne
IINSALATONE	Insalata pantasca	Ceaser salad	Insalata di ceci e verdure miste	Insalata tacchino zucchine carote e lattuga	Insalata finocchi arance e grana e tonno
	Insalata greca	Insalata primavera	Insalata di pollo peperoni e mais	Insalata nizzarda	Insalata di polpo e patate
PIATTI UNICI	Chili con carne	Peperoni ripieni di carne	Melanzane ripiene	Parmigiana di patate	Omelette ripiene di formaggio e salumi
	Gâteau di patate	rosti	Piadine ripiene	Frittata di zucchine	Parmigiana di melanzane
SECONDI SPECIALI	Carpaccio di bresaola	Hamburger vegetariano	Sformato di finocchi	Polpette di ceci	babaganush
	Insalata caprese	Torta salata peperoni e provola	Falafel alla mediterranea	Insalata vegetariana	Crocchette di tofu
PANE	rosette	rosette	rosette	rosette	rosette
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali
	Pane di segale	Grissini integrali/ai cereali	Galette di mais/ai cereali	Pane di farro	Pane di grano duro a fette
FRUTTA	arance	fragole	pera	mela	fragole
	avocado	kiwi	Fragole	Avocado	cocco
	banane	Mele	Kiwi	Kiwi	Banana
	cocco	nespole	arance	Banana	pera
DESSERT	Torta al cioccolato	Torta alla nocciola	Torta alla frutta	Cheesecake al limone	Torta sacher
	Crostata alla marmellata di pesca		Crostata alla marmellata di fragole	tiramisù	Crostata alla marmellata di frutti rossi
YOGURT	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco
	Yogurt alla fragola	Yogurt ai frutti di bosco	Yogurt alla banana	Yogurt alla vaniglia	Yogurt alla pesca

II SETTIMANA

PIETANZA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Fusilli in salsa di peperoni	Penne al ragù	Spaghetti in crema di zucchini e pancetta	Rigatoni sardi speziati	Risotto del pastore
	Tagliatelle agli asparagi	Gnocchi gorgonzola e pistacchi	Pasta al cavolfiore	Gnocchi alle rape rosse e burro	Pasta integrale crema di noci e speck
	Crema di carote	Cous-cous alle verdure	Crema di ceci e orzo	Pasta alla palermitana	Pasta al forno calabrese
	Rigatoni alla calabrese	Penne all'amatriciana	Farro in minestrina fredda	Risotto ai frutti di mare	Gnocchi alla sorrentina
SECONDI	Sformato di verdure	Arrosto di tacchino	Hamburger alla piastra	Pomodori ripieni al forno	Spigola al cartoccio
	Pollo arrosto	Melanzane ripiene	Carne di vitello alla veneziana	Pollo alla cacciatora	Straccetti di tacchino in insalata
	Fettine panate	Uova alla Contadina	Carpaccio di bresaola rucola e parmigiano	Filetto di merluzzo alla marchigiana	Focaccia provola e capocollo
	Frittata di asparagi	Abbacchio a scottadito	Polpette di nasello	Insalata di polpo	rosticciana
CONTORNI	Patate al rosmarino	Fagiolini alla carrettiera	Barbabietola ad insalata	Ravanelli alla piastra	Radicchio scottato
	Carciofi lessi	Melanzane alla vicentina	Piselli al pomodoro	Insalata di pomodori	Verza stufata
	Insalata di finocchi e arance	Insalata di mais rucola e indivia	Insalata di carote e lattuga romana	Insalata mista	Peperoni alla crotonese
	Spinaci saltati	Bietola lessa al vapore	Cicorietta saltata	Zucchini alla scapece	Verdure miste grigliate
IINSALATONE	Insalata finocchi arance e grana e tonno	Insalata tacchino zucchine carote e lattuga	Insalata di lenticchie e verdure miste	Ceaser salad	Insalata pantasca
	Insalata di polpo e patate	Insalata nizzarda	Insalata di pollo peperoni e mais	Insalata primavera	Insalata greca
PIATTI UNICI	Croquet monsieur	Fajitas	Hamburger di legumi	Panino ripieno alla piastra	paella
	Gnocco fritto ripieno	ramen	Club sandwich	panzanella	Zuppa di pesce e crostini integrali
SECONDI SPECIALI	Carpaccio vegetariano	Hamburger alla greca	Sformato di porri	Polpette di fagioli	Insalata araba
	Insalata caprese	Torta salata vegetariana	Falafel alla mediterranea	Insalata vegetariana	Crocchette di tofu
PANE	rosette	rosette	rosette	rosette	rosette
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali
	Pane di segale	Grissini integrali/ai cereali	Galette di mais/ai cereali	Pane di farro	Pane di grano duro a fette
FRUTTA	arance	fragole	pera	mela	fragole
	avocado	kiwi	Fragole	Avocado	cocco
	banane	Mele	Kiwi	Kiwi	Banana
	cocco	nespole	arance	Banana	pera
DESSERT	Torta al cioccolato	Torta alla nocciola	Torta alla frutta	Cheesecake al limone	Torta sacher
	Crostata alla marmellata di pesca		Crostata alla marmellata di fragole	tiramisù	Crostata alla marmellata di frutti rossi
YOGURT	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco
	Yogurt alla fragola	Yogurt ai frutti di bosco	Yogurt alla banana	Yogurt alla vaniglia	Yogurt alla pesca

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

III SETTIMANA

PIETANZA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Spaghetti alla carbonara	Amatriciana al datterino giallo	Lasagna al forno	Gnocchi alla genovese	Rigatoni pesto e pinoli
	Vellutata di orzo e cannellini	Fusilli scamorza e guanciale	Zuppa Toscana	Farro in crema di legumi	Pasta al forno calabrese
	Riso freddo	Farro in crema di ceci	Pasta alla norma	Insalata d'orzo primavera	Quinoa e verdure miste
	Pasta alla puttanesca	Pasta alla pizzaiola	Fusilli zucchini e tonno	Fusilli tricolore	Carbonara vegetariana
SECONDI	Merluzzo al forno con patate	Platessa alla toscana	Orata alla sorrentina	Insalata di tonno	Polpette di pesce
	Manzo ai ferri	Insalata di pollo e patate	Agnello al tegame	Coniglio alla cacciatora	Verdesca all'isolana
	Omelette al formaggio	Pane in carrozza	Parmigiana di melanzane	Frittata di ricotta e zucchine	Focaccia vegetariana
	Tortino di spinaci	falafel	Scaloppine di tacchino al limone	Torta salata bietola e formaggio	Crema di tonno e uova sode
CONTORNI	Insalata di carote julienne	Broccoli lessi	Zucchine e melanzane grigliate	Fagiolini alla carrettiera	Insalata mista
	Bietoline al vapore	Patate al forno	Spinaci saltati in padella	Cicoria ripassata	Patatine fritte
	Piselli al tegame	Carote alla scapece	Peperoni in agrodolce	Piselli saltati	Bietoline lesse al vapore
	Insalata mista	Insalata arance e finocchi	Insalata mais e lattuga	Insalata di radicchio rucola e grana	Insalata di carote julienne
IINSALATONE	Insalata pantescia	Ceaser salad	Insalata di ceci e verdure miste	Insalata tacchino zucchine carote e lattuga	Insalata finocchi arance e grana e tonno
	Insalata greca	Insalata primavera	Insalata di pollo peperoni e mais	Insalata nizzarda	Insalata di polpo e patate
PIATTI UNICI	Chili con carne	Peperoni ripieni di carne	Melanzane ripiene	Parmigiana di patate	Omelette ripiene di formaggio e salumi
	Côteau di patate	rosti	Piadine ripiene	Frittata di zucchine	Parmigiana di melanzane
SECONDI SPECIALI	Carpaccio di bresaola	Hamburger vegetariano	Sformato di finocchi	Polpette di ceci	babaganush
	Insalata caprese	Torta salata peperoni e provola	Falafel alla mediterranea	Insalata vegetariana	Crocchette di tofu
PANE	rosette	rosette	rosette	rosette	rosette
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali
	Pane di segale	Grissini integrali/ai cereali	Galette di mais/ai cereali	Pane di farro	Pane di grano duro a fette
FRUTTA	arance	fragole	pera	mela	fragole
	avocado	kiwi	Fragole	Avocado	cocco
	banane	Mele	Kiwi	Kiwi	Banana
	cocco	nespole	arance	Banana	pera
DESSERT	Torta al cioccolato	Torta alla nocciola	Torta alla frutta	Cheesecake al limone	Torta sacher
	Crostata alla marmellata di pesca		Crostata alla marmellata di fragole	tiramisù	Crostata alla marmellata di frutti rossi
YOGURT	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco
	Yogurt alla fragola	Yogurt ai frutti di bosco	Yogurt alla banana	Yogurt alla vaniglia	Yogurt alla pesca

IV SETTIMANA

PIETANZA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	Linguine allo scoglio	Ravioli ai crostacei	Spaghetti alla 'nduja	Mezze maniche alla spada e pomodorini	Insalata di pasta fantasia
	Riso in Crema di borlotti	Pasta all'arrabbiata	Lasagne al pesto	Insalata di farro	Tagliatelle agli asparagi
	Pennette tra le nuvole	Rigatoni alla vegetariana	Pasta alla puttanesca	Minestrone primavera	Ravioli agli scapi e pomodorini
	Pasta noci e speck	carbonara	Bucatini all'amatriciana	Insalata di riso	Pasta al forno calabrese
SECONDI	Merluzzo pomodoro e olive	Platessa gratinata al forno	Orata allo scottadito	Insalata di mare	Polpette di melanzane
	spezzatino	Insalata di pollo e verdure	Straccetti di manzo alla pizzaiola	Hamburger alla piastra	Luccio alla palermitana
	abbacchio	Coda alla vaccinara	Parmigiana di zucchine	Frittata di spinaci e ricotta	Focaccia vegetariana
	Tortino di spinaci	falafel	Scaloppine di tacchino al limone	Torta salata bietola e formaggio	Crema di tonno e uova sode
CONTORNI	Patate al rosmarino	Fagiolini alla carrettiera	Barbabietola ad insalata	Ravanelli alla piastra	Radicchio scottato
	Carciofi lessi	Melanzane alla vicentina	Piselli al pomodoro	Insalata di pomodori	Verza stufata
	Insalata di finocchi e arance	Insalata di mais rucola e indivia	Insalata di carote e lattuga romana	Insalata mista	Peperoni alla crotonese
	Spinaci saltati	Bietola lessa al vapore	Cicoretta saltata	Zucchini alla scapece	Verdure miste grigliate
IINSALATONE	Insalata finocchi arance e grana e tonno	Insalata tacchino zucchine carote e lattuga	Insalata di lenticchie e verdure miste	Ceaser salad	Insalata pantescia
	Insalata di polpo e patate	Insalata nizzarda	Insalata di pollo peperoni e mais	Insalata primavera	Insalata greca
PIATTI UNICI	Croque monsieur	Falafel	Hamburger di legumi	Panino ripieno alla piastra	Cannoli al prosciutto alla russa
	topinambur	ramen	Club sandwich	Cous cous di verdure	Zuppa di pesce e crostini integrali
SECONDI SPECIALI	Carpaccio vegetariano	Hamburger alla calabrese	Sformato di porri	Polpette di fagioli	Insalata araba
	Insalata caprese	Torta salata vegetariana	Falafel alla mediterranea	Insalata vegetariana	babaganush
PANE	rosette	rosette	rosette	rosette	rosette
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali	Crostini ai cereali
	Pane di segale	Grissini integrali/ai cereali	Galette di mais/ai cereali	Pane di farro	Pane di grano duro a fette
FRUTTA	arance	fragole	pera	mela	fragole
	avocado	kiwi	Fragole	Avocado	cocco
	banane	Mele	Kiwi	Kiwi	Banana
	cocco	nespole	arance	Banana	pera
DESSERT	Torta al cioccolato	Torta alla nocciola	Torta alla frutta	Cheesecake al limone	Torta sacher
	Crostata alla marmellata di pesca		Crostata alla marmellata di fragole	tiramisù	Crostata alla marmellata di frutti rossi
YOGURT	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco	Yogurt bianco
	Yogurt alla fragola	Yogurt ai frutti di bosco	Yogurt alla banana	Yogurt alla vaniglia	Yogurt alla pesca

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

Relazione tecnica descrittiva delle modalità di esecuzione del servizio in cui viene dimostrata la fattibilità del progetto in considerazione delle attrezzature, degli spazi espositivi disponibili e del numero di pasti che vengono erogati (max 5 pagine).

Possiamo dividere i servizi operativi in più fasi vista la complessità del servizio, divideremo per orari precisi e procedure studiate appositamente per il servizio mensa in esame: lo scrivente descrive quindi le singole fasi, specificando organizzazione oraria, modalità e tempi, dove applicabili:

FASE 1	FASE 2	FASE 3	FASE 4
Ricevimento e stoccaggio di materie prime e materiali di consumo	Preparazione e cottura pietanze	Scodellamento multiporzione self-service	Pulizie (prima dopo e durante il servizio) e sanificazione

1) FASE DI RICEVIMENTO MATERIE PRIME,

ORGANIZZAZIONE ORARIA: -

TEMPI: limitatamente all'approvvigionamento, presso il centro cottura dalle 6:00 alle 10:30.

MODALITÀ: Gli approvvigionamenti saranno effettuati solo ed esclusivamente da **fornitori accreditati** secondo le modalità descritte precedentemente. I prodotti acquistati saranno ricevuti nel centro cottura in **orari tali da non interferire con i servizi di ristorazione** e saranno **stoccati secondo le corrette metodologie previste dal piano di Autocontrollo**. Ad ogni ricezione della merce si provvederà a confermare il rispetto dei requisiti pattuiti contrattualmente con il fornitore ed a registrare l'ingresso della stessa tramite dispositivo per la lettura dei codici a barre. L'addetto applicherà tutte le procedure derivanti dal manuale **che consentono la tracciabilità assoluta dei prodotti e il controllo dell'idoneità dei prodotti all'entrata (temperatura, scadenza ecc..)**

2) FASE DI PREPARAZIONE E COTTURA

ORGANIZZAZIONE ORARIA

In riferimento alla preparazione, le singole linee produttive per **la preparazione dei pasti saranno attivate in orari diversi in relazione non solo alla tipologia di pasto, ma soprattutto in relazione all'organizzazione del self service e dei pasti d'asporto**. Scopo dello scrivente sarà infatti quello di **ridurre al minimo i tempi fra preparazione e scodellamento e fra scodellamento e consegna da asporto**, a tutela della sicurezza alimentare e nutrizionale. Di seguito la tabella che descrive precisamente le fasi del servizio e le ripartizioni orarie nella zona cucina e nel locale mensa al fine di ridurre al minimo la permanenza delle pietanze che tra tempo di cottura e servizio **non sarà mai superiore ai quindici minuti, i tempi successivamente descritti sono appositamente larghi per dare la possibilità al personale di preparare i locali e predisporre la pulizia e il riassetto dei locali:**

CENTRO COTTURA	CUCINA - Centro Cottura				LOCALE MENSA SELF-SERVICE				LOCALE BAR
Pranzo	Preparazione linea calda e linea fredda				Mantenimento legume fresco-caldo e condimento				PREPARAZIONE CAFFE' E BEVANDE
Orari preparazione	Dalle 7:30 alla fase di esposizione pietanze				Dalle 11:00 alla fase di scodellamento				DALLE 7:00
Orari inizio APERTURA	12:00	12:30	13:15	14:00	12:10	12:55	13:40	14:25	DALLE 8:00 ALLE 16:00

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

TEMPI: i tempi sopra indica valgono solo come proposta dello Scrivente; tuttavia, la ditta sarà agli orari e a servizio della stazione appaltante e manterrà gli orari decisi dall'Ente. *

MODALITÀ

Tutte le preparazioni **saranno effettuate la giornata stessa del consumo**. Il sistema prevedrà un'organizzazione a **garanzia dell'igiene del processo e della sicurezza degli alimenti** che si articolerà nel rispetto del principio della **marcia in avanti secondo il quale il flusso di avanzamento della materia prima avviene in una sola direzione: "la linea pulita" risulta così in ogni fase separata della "linea sporca"** che viene destinata al flusso degli scarti della lavorazione e della separazione nello spazio e/o nel tempo delle lavorazioni dei prodotti in base allo loro natura (carni, verdure, piatti freddi...) e alla destinazione d'uso (diete speciali...).

PRANZO e CENA

La produzione del pranzo e della cena inizierà all'interno del centro cottura e si concluderà all'interno della cucina secondo lo schema di seguito presentato. Le materie prime per le cotture da effettuare presso la cucina e per la distribuzione e i materiali di consumo sono consegnati sempre il giorno prima in occasione del pranzo e/o della cena.

OPERAZIONI E PREPARAZIONI DEI CENTRI COTTURA	FASE 2
Primo piatto Preparazione di minestre, zuppe, sughi per condire pasta, riso, e tutte le pietanze richieste dal menù	Primo piatto Cottura di pasta e riso e aggiunta dei sughi Mantenimento in legume caldo generi gastronomici pervenuti dal centro cottura
Secondo piatto Preparazione di generi gastronomici a base di carne, di pesce e di uova: arrostiti, spezzatini, hamburger, cotolette, scaloppine, filetti di pesce, frittata, omelette, uova sode e tutti i piatti richiesti da capitolato tecnico e allegati	Secondo piatto Cottura di carne sulla piastra Mantenimento in legume caldo dei generi gastronomici pervenuti dal centro cottura Porzionamento di generi gastronomici freddi (salumi e formaggi)
Contorno Preparazione di verdure crude e cotte	Contorno Condimento verdure cotte e crude e loro mantenimento in legume fresco-caldo
Frutta Lavaggio della frutta	
PREDISPOSIZIONE SUI BANCHI SELF-SERVICE	

I prodotti saranno lavorati a partire da una temperatura < 4°C (per i prodotti deperibili di origine animale) e ad una temperatura < 10°C (per i prodotti deperibili di origine vegetale) e il tempo massimo di lavorazione sarà tale da non compromettere la sicurezza degli alimenti, preferendo quindi un frazionamento delle produzioni e mantenendo gli stessi protetti in frigorifero.



A fine lavorazione, pertanto, i prodotti dovranno essere a temperatura < 10°C. Suddetta operazione si rende necessaria nell'eventualità in cui si dovessero consumare frutta e verdura destinate a non essere bonificate tramite cottura o altro analogo trattamento termico.

Utensili e macchinari (taglieri, coltelli, affettatrici, tritacarne...) saranno in perfetto stato di pulizia

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

precedentemente lavati, sanificati e protetti allo scopo di evitare contaminazioni.

Tutti gli utensili saranno accuratamente sanificati se ne è previsto l'utilizzo per prodotti di diversa tipologia e se nello stesso tempo sono lavorati alimenti cotti raffreddati e crudi. Sarà **evitato il contatto tra prodotti crudi e prodotti** cotti e in tal senso sarà vietata la lavorazione di prodotti cotti e caldi nella zona dedicata alla preparazione di piatti freddi. Nel corso della preparazione saranno continuamente allontanati gli scarti e ulteriore materiale di confezionamento utilizzando gli appositi bidoni per i rifiuti. Saranno **utilizzati guanti e mascherine monouso**, in caso di preparazioni gastronomiche da consumarsi fredde.

Il prodotto preparato sarà protetto attraverso contenitori idonei e trasferito in frigorifero ad una temperatura < a 4°C fino al momento dell'esposizione/trattamento termico.

•COTTURA PIATTI

Alla preparazione seguirà poi la cottura, **che potrà essere di diverso tipo: in acqua, in forno, in brasiera, al tegame...** **Indipendentemente dalla modalità di cottura sarà sempre garantito che la temperatura interna degli alimenti raggiunga i +75°C.** Qualora si rendessero necessarie cotture anticipate sarà **utilizzato un abbattitore rapido di temperatura** immediatamente dopo la cottura. Il prodotto raggiungerà la temperatura inferiore a 10°C entro 2 ore. Successivamente il prodotto raffreddato sarà conservato in **contenitore chiuso all'interno del frigorifero** a temperatura inferiore a 4°C.



Nell'assicurare un'alimentazione equilibrata ma soprattutto con l'obiettivo di un **innalzamento del livello qualitativo delle vivande in conformità alle specifiche tecniche integrative del capitolato di appalto**, oltre al completamento del processo di produzione dei pasti all'interno della cucina., sarà cura della cooperativa garantire non **solo l'ottima qualità dei prodotti forniti**, ma anche adottare **tecniche di cottura appropriate al fine di mantenere il più possibile integre le caratteristiche organolettiche dell'alimento** cercando di favorire il **minor depauperamento possibile** di principi nutritivi, di micro e macronutrienti.

3) fase di scodellamento in multiporzione self-service:

In questa fase le scodelle gastronomiche riempite delle pietanze verranno messe al banco in esposizione, il banco verrà tenuto ad una temperatura **sempre superiore ai +65 gradi per le pietanze calde** che arriveranno sempre entro i 15 minuti dalla 'preparazione in cucina e sempre inferiore ai +10 gradi per i piatti freddi eccetto per i salumi e gli affettati che verranno mantenuti ad una temperatura di +4 gradi, in questo modo eviteremo sbalzi di temperatura e i piatti manterranno tutte le caratteristiche organolettiche intatte. La fase di scodellamento verrà eseguita dal personale scrupolosamente nei seguenti modi:



- 1) Indosseranno **sempre camici puliti mascherine e guanti e tesserino di riconoscimento**;
- 2) Provvederanno allo scodellamento delle pietanze secondo **le porzionature e le grammature richieste nei documenti di gara** e saranno a completa disposizione dell'utenza per eventuali servizi (condimenti, posate tovagliato ecc.);
- 3) Predisporranno i refettori il tovagliato le posate e i condimenti nella sala refettorio;
- 4) Alla fine del servizio effettueranno regolare **riassetto pulizia e sanificazione dei locali cucina e mensa** secondo le specifiche procedure derivanti dal manuale HACCP aziendale.

4) Fase di pulizia e sanificazione

•organizzazione oraria- tempi e modalità



Innanzitutto, al termine dei servizi si procederà alla raccolta dei rifiuti attraverso una serie di azioni, volte a minimizzarne l'impatto sui diversi comparti ambientali sensibili (aria, acqua, territorio), in termini qualitativi e quantitativi (peso e volume da conferire). A tal proposito lo scrivente



applicherà le "3 R" alla "R" di rifiuto, ossia riduzione, riciclo, riutilizzo, in modo tale da gestire non solo un minor volume di rifiuti, ma soprattutto ridurre al minimo la componente di rifiuto non riciclabile/riutilizzabile.

Riduzione. Non vi sarà alcun approvvigionamento di prodotti alimentari/materiali con imballaggio terziario, quale risultato dell'accreditamento dei fornitori secondo la procedura descritta al precedente. Secondariamente l'approvvigionamento di prodotti per la detergenza e disinfezione sarà in forma concentrata, con risparmi sul trasporto, il magazzinaggio e sugli imballi da smaltire e pertanto con benefici nei confronti dell'ambiente e dell'efficienza sui costi operativi. Infine, sempre allo scopo di ridurre i rifiuti lo scrivente prevedrà la raccolta differenziata (**dove i comuni di appartenenza la effettuino**). Il conferimento dei rifiuti avverrà in contenitori specifici e differenziati per colore. A tal proposito il Consorzio provvederà ad integrare dove non fossero disponibili, adeguati contenitori per la raccolta differenziata. Gli operatori provvederanno, prima dello stoccaggio, allo smaltimento dell'imballo primario del prodotto.

PIANO DI PULIZIA E METODI

La scelta del sistema di pulizia e sanificazione proposto corrisponde ai seguenti obiettivi di qualità:

EFFICIENZA nella prestazione e nel risultato del servizio, **SICUREZZA** per persone e beni, **ECO-SOSTENIBILITÀ** mirata alla salvaguardia dell'ambiente per le future generazioni in quanto intrinsecamente legate al modus operandi richiesto dai CAM e dallo sviluppo eco-sostenibile.

Nel predisporre il piano di pulizia e sanificazione si utilizzeranno detersivi tutti marchiati ecolabel e verranno predisposte frequenze di pulizia per ogni tipologia di attrezzatura /area, a comprova esponiamo piccola tabella esemplificativa del piano di pulizia:

SUPERFICIE	Tipo di Intervento	FREQUENZA	PRODOTTO	STRUMENTI	DOSAGGIO	MODALITA'
PAVIMENTI	Detersione e sanificazione	Giornaliera	Detergente e sanitizzante	Pannospugna e secchio, spruzzatore, spazzola e carta monouso, per i pavimenti si possono usare attrezzature specifiche	Secondo scheda tecnica	Pulire con pannospugna e spazzola, risciacquare/detergente sanitizzante: spruzzare, lasciare agire per il tempo indicato in etichetta e asciugare con carta monouso
SUPERFICI						
UTENSILI						
LAVELLI						
ATTREZZATURE						
FRIGORIFERI GIORNALIERI						
STOVIGLIE	Detersione, Disincrostazione, sanificazione	Dopo l'uso	Detergente per stoviglie	Lavastoviglie, spugna/ risciacqui con acqua più calda possibile (se lavaggio meccanico ultimo risciacquo a T ₂ +80°)	Secondo scheda tecnica	Lavaggio in lavastoviglie o lavaggio manuale con risciacquo. A lavaggio ultimato, procedere con risciacquo a temperature dell'acqua più alte possibili. (se lavaggio meccanico ultimo risciacquo a T ₂ +80°)

SERVIZIO SNACK BAR

Lo scrivente propone l'apertura del bar per tutta la giornata, ovvero per 8 ore/die (8:00-16:00), il bar caffetteria snack avrà a disposizione le **migliori marche di bevande e caffè nonché di snack**, sarà dotato di idonee attrezzature funzionanti e rispetterà tutte le norme



di

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

produzione ed igiene alimentare trattate precedentemente dall'arrivo delle materie prime al servizio all'utente finale. Il bar sarà dotato inoltre di prodotti per allergie ed intolleranze es prodotti senza glutine (merendine panini ecc).

ATTREZZATURE E SPAZI ESPOSITIVI MESSI A DISPOSIZIONE:

lo scrivente espone in tabella le attrezzature che intende integrare al fine di migliorare il servizio utili sia per il bar che per il servizio mensa:

n. Attrezzature	Attrezzatura offerta	Tipologia di uso previsto	
1	VETRINA ESPOSITIVA da banco	Vetrina espositiva prodotti freschi a temperatura di mantenimento 0-10°	
1	VETRINA ESPOSITIVA da banco	Vetrina espositiva prodotti freschi a temperatura di mantenimento +65°	
1	SCALDAVIVANDE E ZUPPIERA	Mantenimento a +65° delle preparazioni (sughi e zuppe)	
1	CUOCIRISO	Cottura riso espressa con mantenimento cottura e tostatura riso	
1	PIASTRA AD INDUZIONE	Cottura di carne e pesce arrostiti	
1	SALAMANDRE	range di temperatura da 0°C a 300°C, tostatura cibi e mantenimento/cottura	
1	CUOCIUOVA	Cottura uova per tutte le tipologie di cottura	
1	DISPENSER BEVANDE	Distribuzione e mantenimento bevande fresche	
1	PIASTRE PANINI	Tostatura panini ripieni	
1	TOSTIERE E TOSTAOPANE	Cottura e tostatura fette di pane o toast	
1	TRITAGHIACCIO PROFESSIONALE	Ghiaccio per mantenimento prodotti freschi (pesce e carne al banco esposti) o per contenitori espositivi bevande	

NUMERO PASTI EROGATI:

lo scrivente ha esposto precedentemente in questo capitolo le modalità di preparazione che consentono di erogare un quantitativo di pasri sufficiente a soddisfare Il numero delle persone che, a vario titolo, lavorano o frequentano i Centri ENEA (circa 750+250) grazie a varie strategie:

- Implementazione di nuove attrezzature esposte in tabella
- Implementazione di una buona organizzazione oraria
- Implementazione di una buona organizzazione del personale e delle mansioni svolte
- Implementazione del gestionale aziendale che consentirà di gestire la produzione e la commessa in modo efficiente.
- Implementazione della prenotazione dei pasti tramite apposita APP o email.

Si allega ricettario SI ☒ NO ☐

Data

FIRMA

Il presente ricettario contiene l'elenco delle ricette dei piatti che compongono il principale menù del CENTRO RICERCHE ENEA SEDE CASACCIA

Il presente ricettario è disponibile alle linee di distribuzione delle mense suddette e viene aggiornato periodicamente.

Ogni ricetta riporta i singoli ingredienti componenti il piatto

Sono indicati gli allergeni ai sensi del REG UE 1169/11 con andamento numerico da 1 a 14 riferiti agli allergeni come in tabella:

Sono, inoltre, indicati con il simbolo * i prodotti surgelati e con @ i prodotti di cui è disponibile la scheda tecnica.

Con queste indicazioni si riesce a risalire a tutti gli ingredienti che compongono il piatto. Per qualsiasi ulteriore chiarimento è possibile chiedere assistenza ai nostri operatori.

1 Cereali contnti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)		8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei		9 Sedano e prodotti a base de sedano	
3 Uova e prodotti a base di uova		10 Senape e prodotti a base di senape	
4 Pesce e prodotti a base di pesce		11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi		12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	
6 Soia e prodotti a base di soia		13 Lupini e prodotti a base di lupini	
7 Latte e prodotti a base di latte		14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	

ALLERGENI

Tutti piatti prodotti dalle nostre mense sono preparati in ambienti comuni. Non si esclude la contaminazione crociata con i principali allergeni anche se non espressamente riportati come ingrediente del piatto.

i pasti per celiaci sono privi di glutine poiché preparati in condizioni controllate e in zona esclusiva con utensili esclusivi.

Si espongono di seguito le pietanze facente parte del menù:

PRIMI PIATTI:**PASTA ALLA AMATRICIANA**

Spaghetti , Pomodori pelati Guanciale, Pecorino Romano DOP, Vino bianco
Sale fino q.b. Peperoncino fresco

CARBONARA

Pasta di semola, uovo, formaggio pecorino romano DOP, guanciale

CARBONARA VEGETARIANA

Pasta di semola, uovo, formaggio pecorino romano DOP, zucchine

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE:

Riso,Misto mare *, aglio, peperoncino, vino bianco, prezzemolo.

Allergeni: 2,14, 12;

PASTA AL RAGU' BIANCO:

Pasta, macinato di manzo, carote, sedano, cipolle, salvia e rosmarino, vino bianco, sale, pepe e olio evo.

Allergeni: 1, 9,12;

PASTA PECORINO E ROSMARINO:

Pasta, rosmarino, aglio, olio evo, polpa pomodoro, sale e pepe, pecorino romano.

Allergeni: 1,7;

LASAGNE AL PESTO:

Pasta per lasagne all'uovo, farina, burro, noce moscata, latte, pesto genovese @ formaggio grattugiato.

Allergeni: 1,3,8,7;

Gnocchi al pomodoro:

Gnocchi di patate, polpa di pomodoro, carote, sedano, cipolle, basilico, olio evo, sale.

Allergeni: 1,3,9;

GNOCCHI ALLA SORRENTINA:

Gnocchi di patate , polpa pomodoro, carote, sedano e cipolle, olio evo, sale ,mozzarella e basilico.

Allergeni: 1,3,9,7;

PASTA ALLE MELANZANE :

Pasta, cipolla, melanzane, polpa pomodoro, basilico, olio evo, sale, pepe .

Allergeni: 1;

Lasagne ai carciofi:

Pasta per lasagne all'uovo, latte, farina, burro, noce moscata, carciofi, cipolla, basilico, formaggio grattugiato, olio evo, sale e pepe.

Allergeni: 1,3,7;

Pasta integrale ai piselli:

Pasta integrale, piselli, cipolla, panna, olio evo, sale e pepe.

Allergeni: 1, 7;

Pasta ai 4 formaggi:

Pasta, latte, panna, burro, gorgonzola, edamer, ricotta e formaggio grattugiato.

Allergeni: 1,7;

Risotto al cavolfiore:

Riso, cavolfiore, cipolla, vino bianco, burro, olio evo, sale e pepe, form gratt.

Allergeni: 7,12,;

Pasta alla boscaiola:

Pasta, funghi misti*, speck, olio evo, sale e pepe, polpa pomodoro.

Allergeni: 1;

Risotto alla zucca:

Riso, zucca, burro, cipolla, olio evo, sale , pepe e vino bianco, form gratt.

Allergeni:7,12;

PASTA INTEGRALE ALLA SANREMESE:

Pasta integrale , polpa di pomodoro, cipolla, carota, sedano, basilico, olio evo, sale, pesto alla genovese @.

Allergeni: 1,9,8;

INSALATA D'ORZO PRIMAVERA:

Orzo, carote, sedano, finocchi, cetrioli, zucchine, peperoni, pomodori, ravanelli, mais, olio evo, sale e pepe.

Allergeni: 1,9;

INSALATA DI RISO PRIMAVERA: riso, carote, sedano, finocchi, cetrioli, zucchine, peperoni, pomodori, ravanelli, mais, olio evo, sale e pepe.

Allergeni: 9;

PASTA TONNO E OLIVE NERE:

Pasta, tonno sott'olio, olive nere, polpa pomodoro, origano, capperi, olio evo aglio peperoncino, sale.

Allergeni:1,4;

PASTA ALLE NOCI:

Pasta, salsa di noci @, cipolla, olio evo, burro, panna, latte,sale e pepe.

Allergeni: 1,7;

PASTA NOCI E SPECK:

Pasta, salsa di noci @, speck, cipolla, olio evo, burro, panna,latte, sale e pepe.

Allergeni:1,7;

PASTA ALLA NORMA:

Pasta, melanzane, cipolla, aglio, polpa pomodoro, basilico, olio evo, sale e pepe, basilico, ricotta.

Allergeni: 1,7;

PASTA ALL'ARRABBIATA:

Pasta, polpa di pomodoro, aglio, olio evo, peperoncino e prezzemolo.

Allergeni: 1;

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO:

Pasta, olio evo, aglio, peperoncino, prezzemolo, sale.

Allergeni:1;

PASTA ALLA PUTTANESCA:

Pasta, polpa pomodoro, olive, origano, capperi, pasta acciughe,olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1;

PASTA POMODORO E BASILICO:

Pasta, polpa pomodoro, carota, sedano, cipolla, basilico, olio evo, sale.

Allergeni:1;

PASTA PRIMAVERA:

Pasta, peperoni, zucchine, melanzane, carote, sedano, pomodoro, cipolla, piselli, panna, olio evo, sale, pepe, origano.

Allergeni:1,9,7;

LINGUINE ALLO SCOGLIO:

Pasta, misto pesce gelo (con crostacei) , olio evo, aglio, peperoncino sale, prezzemolo e vino bianco.

Allergeni: 1,4,12,14,2;

CARBONARA VEGETARIANA:

Pasta, peperoni, melanzane, piselli, zucchine, carote, sedano, finocchi, porri e cipolla, tuorlo d'uovo, latte, pecorino romano.

Allergeni:1,9,7,3;

RISO FREDDO:

Riso, condiriso @ olive, mais, prezzemolo, prosciutto cotto, edamer, olio evo, sale.

Allergeni:9,7;

PASTA ALLA PIZZAIOLA:

Pasta, polpa pomodoro, aglio, origano, capperi, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1;

PASTA POMODORINI E BASILICO:

Pasta, pomodorini, aglio, olio evo , basilico, sale e pepe.

Allergeni: 1;

PENNE AI PEPERONI:

Pasta, peperoni, panna, cipolla, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,7;

PASTA E FAGIOLI:

Pasta, fagioli, aglio, salvia, pomodoro, cipolla, olio evo sale e pepe.

Allergeni:1;

RISOTTO AI PORRI:

Riso, porri, cipolla, burro, olio evo, sale e pepe, vino bianco.

Allergeni: 7,12;

FARRO E LENTICCHIE:

Farro, lenticchie, cipolle, carote e sedano, salvia, aglio, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,9;

RISOTTO ALLA ZUCCA CON SPECK CROCCANTE:

Riso, zucca, cipolla, salvia e rosmarino, speck, vino bianco, burro, olio evo, sale e pepe, form. Gratt.

Allergeni:7,12;

INSALATA DI RISO INTEGRALE FAGIOLI:

Riso integrale, fagioli, pomodori, cipolla, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:/;

RISOTTO ALLA MILANESE: (risotto allo zafferano)

Riso, zafferano, cipolla, olio evo, burro, sale e pepe, vino bianco.

Allergeni: 7,12;

PASTA AGRETTI E RICOTTA:

Pasta, agretti, aglio, cipolla, burro, olio evo, sale e pepe, ricotta.

Allergeni:1,7;

TAGLIATELLE RUSTICHE:

Tagliatelle all'uovo, pancetta, cipolla, salvia e rosmarino, pepe, pecorino romano, vino bianco.

Allergeni: 1,3,7,12;

TAGLIATELLE AGLI ASPARAGI:

Tagliatelle all'uovo, asparagi, olio evo, burro, cipolla, ,panna, sale e pepe.

Allergeni:1,3,7;

PENNE AL RAGU':

Pasta, macinato di manzo, carote, sedano e cipolle, polpa di pomodoro, olio evo, sale, pepe, salvia e rosmarino, noce moscata, vino bianco.

Allergeni:1,9,12;

Cous cous alle verdure:

Cous cous, peperoni, zucchine, melanzane, piselli, ceci, carote, sedano e cipolle, porri, olio evo, sale, pepe e curry.

Allergeni:1,9;

PASTA AL CAVOLFIORE:

Pasta, cavolfiore, cipolle, aglio, pomodori, sale, pepe e olio evo.

Allergeni: 1;

PASTA AI SURIMI:

Pasta, surimi di granchio @ , aglio olio evo e peperoncino, panna, sale, vino bianco, pomodori e prezzemolo

Allergeni:1,2,4,7,14;

PASTA AL LIMONE:

Pasta, scorza di limone, burro, olio evo, sale e pepe, panna .

Allergeni:1,7;

PENNE ALL'AMATRICIANA:

Pasta, pancetta, cipolla, polpa pomodoro, sale e pepe, olio evo, vino bianco.

Allergeni:1,12;

PASTA INTEGRALE TONNO E ZUCCHINE:

Pasta integrale, tonno sott'olio, zucchine, cipolla, aglio, pomodori, olio evo, origano, sale e pepe.

Allergeni:1,4;

FUSILLI MELANZANE E ZUCCHINE:

Pasta, zucchine, melanzane, cipolla, olio evo, origano, olio evo sale e pepe.

Allergeni:1;

INSALATA DI FARRO:

Farro, pomodori, mozzarella, basilico, olio evo, sale e capperi.

Allergeni:1,7;

RISOTTO ALLE ZUCCHINE:

Riso, zucchine, cipolle, sale, pepe, burro , olio evo, vino bianco.

Allergeni.7,12;

TROFIE AL PESTO:

Pasta, pesto alla genovese @

Allergeni:1,8,7;

LINGUINE VONGOLE E LIMONE:

Pasta, vongole*, scorza di limone, prezzemolo, aglio, olio evo e peperoncino, vino bianco, sale.

Allergeni:1,14,12;

PASTA ALLA SICILIANA:

Melanzane, polpa pomodoro, cipolla, basilico, olio evo, sale e pepe, latte, burro, farina, noce moscata, formaggio grattugiato.

Allergeni:1,7;

LASAGNE ALLE VERDURE:

Pasta lasagne all'uovo, latte, burro, farina bianca, noce moscata, formaggio grattugiato, peperoni, zucchine, melanzane, carote, sedano, cipolla, porri, finocchi, piselli, origano, sale , pepe e olio evo.

Allergeni: 1,3,7,9;

RISO E LENTICCHIE:

Riso, cipolla, carota, sedano, salvia e aglio, olio evo, sale e pepe, lenticchie.

Allergeni:9;

PASTA INTEGRALE AL PESTO ALLA GENOVESE:

Pasta,pesto @

Allergeni:1,8,7;

PASTA ALLA PUTTANESCA:

Pasta, olive, origano, pasta d'acciughe, capperi, aglio, polpa pomodoro, sale, pepe e olio evo.

Allergeni: 1,4;

PASTA ALLA CALABRESE:

Pasta, peperoncino fresco, olive, aglio, pomodorini, polpa pomodoro, olio evo, sale.

Allergeni:1;

INSALATA DI RISO: (uguale a riso freddo);**PASTA ALLA CARRETTIERA:**

Pasta, prosciutto crudo, carote, sedano, cipolla , polpa di pomodoro, vino bianco, olio evo, pepe.

Allergeni: 1,9,12;

RISOTTO AGLI ASPARAGI:

Riso, asparagi, cipolla, burro, olio evo, sale e pepe, vino bianco.

Allergeni:7,12;

PASTA E BROCCOLI:

Pasta, broccoli, aglio ,olio evo e peperoncino, sale.

Allergeni:1;

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI:

Cannelloni ricotta, spinaci, latte, burro, farina bianca, noce moscata, sale e formaggio grattugiato.

Allergeni:1,3,7;

PASTA ALLE BARBEROSSE:

Pasta, barberosse, cipolla, vino bianco, panna, burro, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,7,12;

RISOTTO AI FUNGHI:

Riso, funghi misti *, cipolla, aglio, burro, olio evo, sale e pepe, prezzemolo, vino bianco.

Allergeni:7,12;

PASTA ALL'ORTOLANA:

Pasta, cipolla, zucchine, carote, sedano, peperoni, melanzane, piselli, polpa pomodoro, porri, olio evo, sale, pepe, origano.

Allergeni:1,9;

TORTELLINI IN BRODO DI CARNE:

Tortellini, Muscolo bovino, pollo, carote, sedano e cipolle, sale, pepe.

Allergeni: 1,3,7,9;

ORZOTTO ALLE ZUCCHINE:

Orzo, cipolle, zucchine, origano, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1;

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO:

Tortellini di carne, prosciutto cotto, burro, panna, latte, noce moscata, sale e pepe.

Allergeni:1,3,7;

PASTA ALLA MARINARA:

Pasta, misto mare*, polpa di pomodoro, aglio, peperoncino, vino bianco, prezzemolo.

Allergeni: 1,2,4,14,12;

PASTA POMODORO E RICOTTA:

Pasta, polpa di pomodoro, carote, sedano e cipolla, basilico, ricotta, olio evo, sale.

Allergeni:1,7,9;

PASTA ALLA LIVORNESE:

Pasta, moscardini*, aglio, peperoncino, salvia, polpa pomodoro, vino bianco.

Allergeni:1,12,14;

TAGLIATELLE AI FUNGHI:

Tagliatelle all'uovo, funghi misti*, olio evo, aglio, sale e pepe, prezzemolo.

Allergeni:1,3;

PASTA POMODORINI E OLIVE:

Pasta, olio evo, aglio, olive nere, pomodorini , polpa pomodoro, basilico, sale.

Allergeni:1;

PASTA CACIO E PEPE:

Pasta, pecorino romano, form. Gratt., pepe.

Allergeni:1,7;

RISOTTO AI BORLOTTI:

Riso, aglio, salvia, borlotti, cipolla, salvia, sale e pepe.

Allergeni: /;

CREMA DI CIPOLLE:

Cipolle, patate, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:/;

CREMA DI PISELLI:

Piselli , cipolle, patate, olio, sale e pepe.

Allergeni:/;

CREMA PORRI E PATATE:

Porri, patate, cipolla, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:/;

CREMA DI BORLOTTI:

Fagioli borlotti, aglio, salvia, cipolla, sedano e carote, patate, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:9;

CREMA DI LEGUMI:

Legumi misti, cipolla, carota e sedano, aglio, salvia, olio evo, sale e pepe.

Allergeni: 9;

CREMA DI LENTICCHIE:

Lenticchie, carote, sedano e cipolle, aglio, salvia, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:9;

ZUPPA TOSCANA:

Fagioli cannellini, cavolo nero, bietola, verza, cipolle, porri, carote, finocchi, sedano, zucchine , zucca, patate, erbe aromatiche fresche(timo, maggiorana, erba cipollina, etc) , olio evo, sale e pepe, pane casalingo .

Allergeni:9,1;

CREMA DI CAROTE: VELLUTATA CAROTE E PATATE:

Carote, sedano, cipolle, patate, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:9;

CREMA DI FAGIOLI:

Fagioli, cipolle, carote e sedano, patate, aglio, salvia olio evo sale e pepe.

Allergeni: 9;

CREMA DI ZUCCHINE:

Zucchine, patate, cipolle, origano, basilico, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:/;

MINISTRONE PRIMAVERA:

Bietola, zucchine, piselli, carote, sedano, cipolla, porri, patate, olio evo, origano, basilico, pomodoro, fagioli, sale e pepe.

Allergeni:9;

VELLUTATA DI CECI: crema di ceci:

Ceci, cipolla, aglio, salvia, carote e sedano, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:9;

FARRO IN CREMA DI CECI:

farro Ceci, cipolla, aglio, salvia, carote e sedano, olio evo, sale e pepe

Allergeni:1,9;

VELLUTATA DI CANNELLINI:

Fagioli cannellini, cipolla, carote, sedano, aglio, salvia, patate, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:9;

CREMA DI VERDURE MISTE:

Carote, sedano, cipolla, zucchine, bietola, patate , olio evo, sale, pepe e origano.

Allergeni:9;

MINESTRA FARRO E CECI:

Ceci, aglio, cipolla, carote, sedano, salvia, farro, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,9;

CREMA DI FINOCCHI:

Finocchi, patate, cipolla, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:/;

CREMA DI ZUCCA:

Zucca, cipolla, patate, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:/;

FARRO IN MINESTRONE: MINESTRA DI FARRO:

Farro, verza, cavolo nero, cipolla, porri, carote, sedano, zucchine, zucca, patate, olio evo, sale e pepe, polpa pomodoro.

Allergeni:1,9;

ZUPPA D'ORZO:

Orzo, bietola, verza, cavolo nero, zucchine, sedano, carote, patate, cipolla, porri, olio evo, origano, sale e pepe, polpa pomodoro.

Allergeni:1,9;

CREMA DI PORRI: VELLUTATA O CREMA DI PORRI E PATATE:

Porri, patate, cipolle, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:/;

RISO IN CREMA DI BORLOTTI:

Riso, fagioli borlotti, cipolle, carote, sedano, aglio, salvia, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,9;

FARRO IN CREMA DI FAGIOLI:

fagioli borlotti/cannellini, cipolle, carote, sedano, aglio, salvia, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,9;

VELLUTATA DI PISELLI:

Piselli*, cipolla, patate, sale, pepe, olio evo.

Allergeni:/;

SECONDI PIATTI:**FRITTATA TRICOLORE:**

Tris verdure (patate, piselli e carote), cipolla, uova, latte, formaggio grattugiato, sale, pepe, olio evo.
Allergeni: 3,7;

CAPRESE:

Pomodori, mozzarella, basilico, origano, olio evo.
Allergeni: 7;

HAMBURGER:

Hamburger di manzo, olio evo, sale e pepe.
Allergeni:/;

SFORMATO DI ZUCCHINE E CIPOLLE:

Zucchine, cipolle, patate, latte, burro, olio evo, farina bianca, noce moscata, misto uovo, formaggio grattugiato, pangrattato, sale, pepe e origano.
Allergeni: 1,7,3;

SFORMATO DI CARCIOFI:

Carciofi, cipolle, latte, burro, olio evo, farina bianca, noce moscata, misto uovo, formaggio grattugiato, pangrattato, sale, pepe.
Allergeni:1,3,7;

TACCHINO AL VINO:

Carne di tacchino, farina bianca, vino bianco, olio evo, sale, pepe e burro.
Allergeni:1,12,7;

MANZO A SPEZZATINO:

Carne di manzo, aglio, cipolla, pomodoro, carote, sedano, vino bianco.
Allergeni.9,12;

MERLUZZO ALLA LIVORNESE:

Merluzzo, polpa pomodoro, aglio, salvia e peperoncino, sale, olio evo.
Allergeni:4;

STRACCETTI DI POLLO CON VERDURE:

Pollo, peperoni, zucchine, carote, sedano, cipolle, polpa pomodoro, sale, pepe, olio evo.
Allergeni: 9;

FRITTATA DI CAVOLFIORE:

Cavolfiore, cipolla, formaggio grattugiato, uova, latte, sale, pepe e olio evo.
Allergeni: 3,7;

MERLUZZO ALLA MUGNAIA:

Merluzzo, farina bianca, succo di limone, olio evo, burro, sale e pepe, prezzemolo.
Allergeni: 1,4,7;

FRITTATA ALLA CONTADINA:

Misto uovo, zucchine, peperoni, cipolla, carote, patate e piselli, olio evo, sale e pepe, formaggio grattugiato, latte.
Allergeni:3,9,7;

POLPETTE DI CARNE AL SUGO:

Polpette di carne, farina bianca, vino bianco, polpa di pomodoro, aglio, origano, sale, pepe e olio evo.
Allergeni: 12;

VERDESCA ALL'ISOLANA:

Verdesca gelo*, zucchine, patate, pomodori, origano, sale, pepe e olio evo, vino bianco.

Allergeni:12;

POLLO ALLA PIASTRA:

Petto di pollo, salvia e rosmarino, sale, pepe e olio evo.

Allergeni:/;

BISTECCHINA DI MAIALE AI FERRI:

Bistecchine di maiale, olio evo, sale pepe, salvia, rosmarino e aglio.

Allergeni:/;

BURGER DI LENTICCHIE:

Lenticchie, cipolla, sedano, carote, aglio, salvia, olio evo, sale e pepe, farina di patate.

Allergeni:9;

BOLLITO DI CARNE:

Muscolo bovino, pollo, carote, sedano e cipolle, sale, pepe.

Allergeni: 9;

SEPPIE E PISELLI:

Seppie *, piselli, aglio, peperoncino, polpa pomodoro, vino bianco, olio evo, sale.

Allergeni: 12;

FRITTATA DI BROCCOLI:

Broccoli, cipolla, uova, latte, formaggio grattugiato, sale, pepe, olio evo.

Allergeni: 3,7;

TAGLIATA DI MANZO:

Carne manzo, olio evo, sale, pepe, rosmarino.

Allergeni:/;

SFORMATO DI CECI:

Ceci, uova, formaggio grattugiato, latte, burro, farina bianca, sale e pepe, noce moscata, salvia, olio evo, pangrattato.

Allergeni: 1, 3, 7;

SFORMATO DI FINOCCHI:

Finocchi, latte, burro, farina bianca, noce moscata, uova, pangrattato, sale, pepe, formaggio grattugiato.

Allergeni:1,3,7;

SCALOPPINA DI POLLO:

Fettine di pollo, farina bianca, burro, olio evo, sale e pepe, vino bianco, salvia e rosmarino.

Allergeni: 1,7,12;

TORTA SALATA BIETOLA E RICOTTA:

Pasta sfoglia, bietola, ricotta, misto uovo, formaggio grattugiato, sale e pepe.

Allergeni:1,7,3;

SEPPIOLINE IN AGRODOLCE:

Seppie, cipolla, aceto balsamico, sale, pepe e olio evo, uvetta e pinoli.

Allergeni. 14,12,8;

POLPETTE DI SOIA:

Polpette di soia @, polpa pomodoro, carote, sedano e cipolle, basilico, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,3,6,8;

POLPETTE DI CARNE:

Macinato di manzo, farina bianca, olio evo, cipolla, aglio, vino bianco, salvia e rosmarino.

Allergeni:1,12;

PIZZA MARGHERITA:

Basi pizza con pomodoro*, mozzarella, origano.

Allergeni:1,7;

CROSTINI RADICCHIO E GORGONZOLA:

Crostoni pane, radicchio, cipolla, gorgonzola, latte, formaggio grattugiato, pepe, olio evo.

Allergeni:1,7;

FRITTATA DI SPINACI:

Misto uovo, latte, form gratt, spinaci, cipolla, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:3,7;

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA IGP E SCAGLIE DI GRANA DOP.

Allergeni:7;

POLLO ARROSTO:

Pollo,sale, pepe, salvia e rosmarino, aglio.

Allergeni:/;

SFORMATO DI FINOCCHI:

Finocchi, cipolla, latte, misto uovo, burro, farina bianca, noce moscata, formaggio gratt, pangrattato, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,7,3;

SFORMATO DI BROCCOLI:

Broccoli, latte, burro, farina bianca, noce moscata, uova, formaggio grattugiato, pangrattato, sale e pepe.

Allergeni: 1,3,7;

FALAFEL:

Ceci, patate, curry, cipolla, aglio, salvia, form gratt, sale, pepe, pangrattato, olio di semi di girasole per la cottura.

Allergeni:1,3,7;

SFORMATO DI VERDURE:

Tris di verdure (patate, carote e piselli), cipolla, latte, burro, farina bianca , noce moscate, misto uovo, form gratt, olio, sale e pepe, origano e pangrattato.

Allergeni:1,3,7;

ARROSTO DI TACCHINO:

Carne di tacchino, olio evo, salvia e rosmarino, aglio, sale e pepe, vino bianco.

Allergeni: 12;

MANZO ALLA PIZZAIOLA:

Carne di manzo, aglio, origano, capperi, olio evo, polpa di pomodoro, sale e pepe.

Allergeni:/;

TORTINO ZUCCHINE E PATATE:

Zucchine, patate, cipolla, sale, pepe e origano, olio evo , form gratt e pangrattato.

Allergeni:1,7;

PETTO POLLO AGLI AROMI:

Petto di pollo, farina bianca, olio evo, sale e pepe, salvia, rosmarino e origano, aglio, sale e pepe, burro, vino bianco.

Allergeni:1,12,7;

VERDESCA ALLA MEDITERRANEA:

Verdesca*, olio evo, aglio, polpa pomodoro, capperi, olive, origano, sale e peperoncino.

Allergeni:4;

SFORMATO DI FAGIOLINI:

Fagiolini, latte, burro, farina bianca, noce moscata, farina di patate, pangrattato, misto uovo, form gratt, sale e pepe.

Allergeni: 1,3,7;

FOCACCIA POMODORO E MOZZARELLA:

Focaccia, pomodoro, mozzarella, olio evo, origano.

Allergeni:1,7;

ARISTA ALLE MELE:

CARNE DI MAIALE, CIPOLLA, MELE, SALVIA E ROSMARINO, OLIO EVO, SALE, PEPE E VINO BIANCO.

Allergeni:12;

CROSTINI CAVOLO NERO E CANNELLINI:

Crostoni di pane, cannellini, aglio, salvia, cipolla, cavolo nero, sale, pepe e olio evo.

Allergeni: 1;

TOMINI ALLA GRIGLIA:

Tomini @

Allergeni:7;

CARPACCIO DI BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO.

Allergeni:7;

SFORMATO DI SPINACI: tortino di spinaci:

Spinaci, cipolla, latte, burro, farina bianca, noce moscata, formaggio grattugiato, pangrattato, misto uovo, sale, pepe.

Allergeni: 1,3,7;

SCALOPPINE DI POLLO AGLI AGRUMI:

Fettine di pollo, farina bianca, olio evo, sale e pepe, burro, scorza e succo di limone/ arancio.

Allergeni: 1;

SEPPIE E PISELLI:

Seppie*, piselli, aglio, olio evo e peperoncino, vino bianco, pomodoro, sale.

Allergeni.14,12;

ROSTICCIANA:

Costine di maiale, sale, pepe, salvia, rosmarino, aglio, vino bianco.

Allergeni. 12;

FOCACCIA CON VERDURE MISTE:

Focaccia, peperoni, zucchine, pomodori, carote, cipolle, mozzarella, sale, pepe e origano, olio evo.

Allergeni:1,7;

STRACCETTI DI POLLO AL LIMONE/ BOCCONCINI DI POLLO AL LIMONE:

Carne di pollo, succo e scorza di limone, prezzemolo, olio evo, sale e pepe, farina bianca.

Allergeni:1;

TORTA SALATA AI PEPERONI:

Pasta sfoglia, peperoni, cipolla, basilico, sale, pepe, misto uovo, form gratt. olio evo.

Allergeni:1,3,7;

HAMBURGER ALLA PIZZAIOLA:

Hamburger di manzo, polpa pomodoro, aglio, origano, capperi, sale, pepe, olio evo.

Allergeni:/;

MERLUZZO IN UMIDO:

Merluzzo, polpa pomodoro, olio evo, olive, aglio, peperoncino, prezzemolo, vino bianco.

Allergeni: 12;

BOCCONCINI DI MOZZARELLA.

Allergeni:7;

FRITTATA DI PATATE:

Patate, cipolla, misto uovo, form gratt, latte, salvia e rosmarino, sale pepe e olio evo.

Allergeni:3,7;

TORTA BIETOLA E RICOTTA:

Pasta sfoglia, uovo, bietola, formaggio grattugiato, ricotta, noce moscata, olio evo, sale e pepe.

Allergeni: 1,3,7;

HAMBURGER DI CECI:

Ceci, cipolla, aglio, salvia, farina di patate, sale e pepe.

Allergeni:/;

ARISTA AI FINOCCHI:

Carne di maiale, finocchi, cipolla, salvia e rosmarino, olio evo, vino bianco.

Allergeni:12;

SFORMATO DI ZUCCHINE:

ZUCCHINE, CIPOLLE, PATATE, MISTO UOVO, LATTE, BURRO, FARINA BIANCA, NOCE MOSCATA, FORM GRATT, SALE E PEPE, PANGRATTATO.

Allergeni:3,1,7;

OMELETTE RIPIENA ALLE VERDURE:

Misto uovo, latte, form gratt, sale e pepe, olio evo, peperoni, zucchine, carote, sedano, cipolla,.

Allergeni.3,7,9;

SALMONE AL PREZZEMOLO:

Salmone, olio evo, prezzemolo, limone, sale e pepe.

Allergeni.4;

CAPRESE DI MELANZANE:

Melanzane, pomodori, mozzarella, origano, olio evo, basilico.

Allergeni:7;

INVOLTINI DI PROSCIUTTO E FORM:

Prosciutto cotto, edamer, olio evo, vino bianco, rosmarino.

Allergeni:7,12;

NASELLO ZENZERO E LIMONE:

Nasello, olio evo, sale, pepe, zenzero e succo e scorza di limone, prezzemolo.

Allergeni:4;

POLPETTE ZUCCHINE E PATATE:

Zucchine, patate, cipolla, pangrattato, form gratt, noce moscata, origano, sale e pepe, misto uovo, olio di semi di girasole per friggere.

Allergeni:3,7;

SPIEDINI DI CARNE:

CARNE DI MAIALE E TACCHINO, PEPERONI, SALE, PEPE, VINO BIANCO.

Allergeni:12;

INSALATA GRECA:

Feta, cipolla, olive, cetrioli, pomodori, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:7;

ROLLE' DI TACCHINO AL FORNO:

Carne di tacchino, salvia e rosmarino, olio evo, sale, pepe, aglio e vino bianco.

Allergeni:12;

PROSCIUTTO DI TACCHINO.

Tacchino.

Allergeni:/;

FRITTATA DI ZUCCHINE:

Misto uovo, latte, form gratt, zucchine, cipolla, origano, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:3,7;

TORTA SALATA AI PORRI:

Pasta sfoglia, porri, misto uovo, cipolla, form gratt, latte, olio evo sale e pepe.

Allergeni:1,3,7;

ROASTBEEF:

Carne di manzo, olio evo, salvia e rosmarino, aglio, sale pepe, vino bianco

Allergeni.12;

PROSCIUTTO COTTO:

Prosciutto cotto.

Allergeni:/;

SFORMATO DI PATATE E FUNGHI:

Patate, funghi*, uovo, formaggio grattugiato, latte, burro, pangrattato, olio evo, sale e pepe, aglio.

Allergeni: 1,3,7;

SCALOPPINE DI TACCHINO E SPECK:

Fette di tacchino, speck, farina bianca burro, olio evo, sale, pepe e vino bianco.

Allergeni.1,7,12;

INSALATA DI TONNO:

Insalata, pomodori, tonno, mais, carote, cetrioli.

Allergeni.4;

SFORMATO DI VERDURE PRIMAVERA:

Piselli*, carciofi, zucchine, cipolle, fagiolini, latte, burro, farina bianca, noce moscata, form gratt, misto uovo, sale, pepe, pangrattato.

Allergeni.1,3,7;

VERDESCA ALL'ISOLANA:

Verdesca*, zucchine, pomodori, patate, carote, origano, prezzemolo, aglio, sale, peperoncino e olio evo, vino bianco.

Allergeni. 4,12;

VERDURE CON RIPIENO VEGETARIANO:

Peperoni, zucchine, tris verdure (carote, patate e piselli) cipolle, uovo, formaggio grattugiato, noce moscata, olio evo, sale e pepe, pangrattato.

Allergeni: 1, 3,7;

ARROSTO DI VITELLO AL FORNO:

Carne di vitello, olio di semi di girasole, sale, pepe, aglio, salvia e rosmarino, vino bianco.

Allergeni: 12;

POLPETTE DI TONNO E PATATE:

Patate, tonno all'olio, uovo, formaggio grattugiato, pangrattato, noce moscata, sale e pepe, prezzemolo, olio di semi di girasole.

Allergeni: 1,3,7;

POLLO AL CURRY:

Petto di pollo, cipolla, farina bianca, vino bianco, curry, sale, pepe, olio evo.

Allergeni.1,12;

MOZZARELLA IN CARROZZA @

Allergeni:1,3,7;

CARNE ALLA PIZZAIOLA/SPEZZATINO ALLA PIZZAIOLA:

Carne di maiale, polpa pomodoro, aglio, origano, capperi, sale, pepe, vino bianco, olio evo.

Allergeni.12;

COSCIA DI POLLO ALLA DIAVOLA:

Coscia di pollo, peperoncino, sale, olio evo, rosmarino, vino bianco.

Allergeni:12;

INSALATA DI SGOMBRO E PATATE:

Filetti di sgombero all'olio, patate, prezzemolo.

Allergeni:4;

MERLUZZO AL FORNO:

Merluzzo, farina, olio evo, sale, pepe, salvia e rosmarino, aglio, vino bianco.

Allergeni:4,1,12;

NUGGETS DI POLLO:

nuggets di pollo @

Allergeni.3,1;

ARISTA AGLI AGRUMI:

Filone suino, arance, limone, cipolla, salvia e rosmarino, olio evo, sale e pepe.

Allergeni./;

FRITTATA DI SPINACI:

Misto uovo, spinaci, cipolla, sale e pepe, latte e form gratt.

Allergeni.3,7;

FILETTO DI PLATESSA GRATINATO:

Platessa, olio evo, pangrattato, sale, pepe, salvia e rosmarino.

Allergeni:4,1;

CREPES AL FORMAGGIO : @

Allergeni:1,7,3;

TORTA SALATA CON LE CIPOLLE:

Pasta sfoglia, cipolle, misto uovo, form gratt, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,3,7;

COTOLETTA DI POLLO:

Petto di pollo, pangrattato, uovo, olio.

Allergeni:1,3;

FRITTATA DI ZUCCHINE E RICOTTA:

Misto uovo, latte, form gratt, ricotta, zucchine, cipolla, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:3,7;

GATEUX DI PATATE:

Farina di patate,latte, burro, sale, edamer, formaggio grattugiato.

Allergeni:7;

TORTA SALATA CON CICORIE:

Pasta sfoglia, cicoria, cipolla, sale e pepe, olio evo, misto uovo, form gratt. Latte.

Allergeni:1,3,7;

PLATESSA OLIO E LIMONE:

Platessa, farina, olio evo, limone, sale e pepe.

Allergeni:4;

FILETTO DI SALMONE GRATINATO:

Salmone, pangrattato, olio evo, sale, pepe, salvia e rosmarino, aglio, prezzemolo.

Allergeni:4,1;

POLPETTONE DI PAPATE E ZUCCHINE:

Patate, zucchine, cipolle, pangrattato, misto uovo, sale, pepe, noce moscata, origano, form gratt.

Allergeni:3,1,7;

SCALOPPINE AL LIMONE:

Fette di pollo o tacchino, farina, burro, succo di limone, olio evo, sale e pepe.

Allergeni: 1,7;

ROLLE' DI POLLO AL FORNO:

Rollè di pollo @, olio evo, aglio, salvia e rosmarino, vino bianco.

Allergeni: 12;

SEPPIOLINE IN UMIDO:

Seppie*, polpa pomodoro, porri, aglio, peperoncino, sale, olio evo, vino bianco.

Allergeni: 14,12;

HAMBURGER DI VERDURE: @

Allergeni: /;

ARISTA DI MAIALE AI FERRI:

FILONE SUINO, OLIO EVO, SALE, PEPE, SALVIA E ROSMARINO

Allergeni:/;

FRITTATA DI RICOTTA:

Misto uovo, form gratt, ricotta, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:3,7;

FILETTO DI SGOMBRO AL LIMONE:

Filetto di sgombro all'olio, limone, prezzemolo.

Allergeni:4;

SCALOPPINE DI TACCHINO AL LIMONE:

Fettine di tacchino, farina bianca, olio evo, succo di limone, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,;

FILETTO DI PLATESSA ALLA SORRENTINA:

Platessa, polpa pomodoro, capperi, origano, olio evo, olive, olio evo, sale .

Allergeni:4;

TORTINO DI FUNGHI E PATATE:

Patate, funghi misti*, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe, pangrattato.

Allergeni:1;

FILETTO DI SALMONE AGLI AROMI:

Salmone, salvia, rosmarino, origano, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:4;

FETTINE DI POLLO ALLA GRIGLIA:

Petto di pollo, olio evo, sale, pepe, salvia e rosmarino.

Allergeni./;

SCALOPPINE AI FUNGHI:

Carne di maiale, farina bianca, funghi misti*, aglio, cipolla, vino bianco prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:1,12;

MERLUZZO GRATINATO:

Merluzzo, pangrattato, olio evo, sale, pepe, salvia e rosmarino, aglio, pangrattato.

Allergeni:4,1;

SPEZZATINO DI MANZO:

Carne di manzo, carote, sedano, cipolla, polpa di pomodoro, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:9;

FILETTO DI SALMONE CROCCANTE:

Salmone, patate, olio evo, salvia, rosmarino, aglio, sale e pepe, vino bianco.

Allergeni:4,12;

INSALATA DI POLLO ALLASORRENTINA:

Pollo petto, capperi, origano, pomodorini, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

Allergeni./;

PARMIGIANA DI MELANZANE:

Melanzane, polpa di pomodoro, carote, sedano, cipolla, basilico, latte, burro, farina, noce moscata, form gratt, olio evo, sale e pepe.

Allergeni:9,7,1;

CONTORNI:**CAROTE PREZZEMOLATE:**

Carote, olio evo, sale e prezzemolo.;

FAGIOLINI ALL'OLIO:

Fagiolini, olio evo, sale.;

SPINACI AL VAPORE:

Spinaci olio.

BROCCOLI AL TEGAME:

Broccoli, olio evo, aglio, polpa pomodoro, sale e pepe.;

BIETOLA AL VAPORE:

Bietola;

INSALATA MISTA:

lattuga, carote, mais, rucola, radicchio;

RAPE SALTATE IN PADELLA:

Cime di rapa, olio evo, sale e pepe, aglio.;

ZUCCHINE GRIGLIATE:

Zucchine grigliate, olio evo, sale e pepe, prezzemolo, basilico.;

BARBABIETOLE:

Barbabietole;

BROCCOLI LESSI:

Broccoli.;

FUNGHI GRATINATI:

Funghi misti*, aglio, cipolla, olio evo, sale e pepe, pangrattato.

Allergeni:1;

CAROTE AL VAPORE:

Carote olio.;

FAGIOLINI AL POMODORO:

Fagiolini, cipolla, polpa di pomodoro, olio evo, sale e pepe.;

PATATE SABBIOSE:

Patate, pangrattato, olio evo, sale e pepe, salvia e rosmarino.

Allergeni:1;

INSALATA DI RADICCHIO E CAROTE:

Radicchio, carote.;

ZUCCHINE AL VAPORE:

Zucchine.;

FUNGHI TRIFOLATI:

Funghi misti*, aglio, cipolla, polpa pomodoro, olio evo sale e pepe.;

CAVOLFIORE GRATINATO:

Cavolfiore, burro, latte, farina, noce moscata, form. Gratt. Sale, pepe, olio evo.;
Allergeni.1,7

FAGIOLI ALL'OLIO:

Fagioli, olio evo, sale e pepe.;

CARCIOFI:

Carciofi, cipolla, olio evo, sale, pepe, origano.;

PATATE ALLA PAPRIKA:

Patate, olio evo, sale e pepe, paprika.;

CICORIA SALTATA:

Cicoria, aglio, olio evo, sale e pepe.;

INSALATA DI CAROTE JULIENNE:

Carote julienne.;

CARCIOFI GRATINATI E PATATE:

Carciofi, patate, cipolla, olio evo, sale e pepe, origano, pangrattato.
Allergeni: 1;

PATATINE FRITTE:

Patate stick*, olio di semi di girasole per friggere.;

CAVOLFIORE LESSO ALL'OLIO:

Cavolfiore, olio evo, sale.;

FAGIOLINI GRATINATI:

Fagiolini, aglio, olio evo sale e pepe, pangrattato.
Allergeni.1;

ZUCCHINE TRIFOLATE:

Zucchine, cipolla, origano, olio evo, sale e pepe.;

FAGIOLI CANNELLINI:

Fagioli cannellini;

INSALATA DI FINOCCHI:

Finocchi, limone.;

BROCCOLI STUFATI:

Broccoli, cipolla, polpa pomodoro, aglio, olio evo, sale e pepe.;

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO:

Fagioli barattolo, aglio, salvia, polpa pomodoro, sale, pepe, pasta, olio evo.;

CECI:

Ceci olio, sale;

MELANZANE GRIGLIATE:

Melanzane, olio evo, prezzemolo e basilico, sale e pepe.;

RAPE AL VAPORE:

Cime di rapa.;

RADICCHIO IN INSALATA:

Radicchio.;

CAVOLI STUFATI:

Verza, cipolla, aglio, olio evo, sale e pepe.;

CAVOLFIORE AL VAPORE:

Cavolfiore.;

CARCIOFI GRATINATI:

Carciofi, cipolla, origano, olio e vo, sale e pepe, pangrattato.

Allergeni:1;

ZUCCA OLIO E AROMI:

Zucca, olio evo, sale e pepe, salvia e rosmarino, aglio.;

VERDURE MISTE GRIGLIATE:

Verdure miste grig. (peperoni, zucchine e melanzane),olio evo, prezzemolo, basilico, sale e pepe.;

PURE':

Preparato per purè di patate @, latte, burro, sale.

Allergeni:7;

CIPOLLINE IN AGRODOLCE:

Cipolline, olio evo, sale, pepe, aceto, zucchero.

Allergeni: 12;

FINOCCHI LESSI:

Finocchi.;

PATATE ALFORNO:

Patate, olio evo, sale e pepe, salvia e rosmarino.;

CARPACCIO DI BARBABIETOLE:

Barbabietole, olio evo, sale e pepe.;

INSALATA DI RADICCHIO AGLI AGRUMI:

Radicchio, arance, mandarini, olio evo, sale e pepe.;

INSALATA DI CAVOLI E CAROTE:

Verza, carote.;

SPINACI ALLA PARTENOPEA:

Spinaci, aglio, capperi, polpa pomodoro, olio evo, sale e pepe.;

VERDURE MISTE AL FORNO:

Peperoni, melanzane, carote, sedano, cipolle, zucchine, finocchi.

Allergeni: 9;

PISELLI IN UMIDO:

Piselli*, cipolla, polpa pomodoro, sale, pepe, olio evo.;

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA

Lotto di partecipazione: 1

CIG: B2F0292F7B

Allegato 3.3: PERCORSI ALIMENTARI PER SOGGETTI CON ESIGENZE PARTICOLARI

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di offrire eventuali percorsi alimentari per esigenze particolari **nel caso venga proposto il servizio mensa**

Il punteggio massimo assegnato per tale criterio è pari a 3 (tre) punti, con valutazione tabellare da parte della Commissione tecnica (cfr. art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024).

Il/La sottoscritto/a FRANCESCO MUNDO

nato/a a BITONTO (BA) il 28/04/1976

Codice Fiscale MNDFNC76D28A893V

residente in CASTEL MAGGIORE (BO) Cap 40013

Via VIA G. CINTI N. 13/B

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

☐ Titolare o Legale rappresentante;

☒ Procuratore speciale;

☐ Procuratore generale;

del concorrente CNS - Consorzio Nazionale Servizi Società Cooperativa, con sede legale in Bologna, Via della Cooperazione n. 3, C.F. 02884150588 e P.IVA 03609840370

che partecipa alla procedura sopra indicata,

DICHIARA

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024, quanto segue:

Allegato 3.3 al Disciplinare – Offerta tecnica

a)

- ☒ La propria disponibilità ad attuare presso la sede di svolgimento del servizio procedure controllate per prevenire la contaminazione involontaria con glutine di alimenti naturalmente senza glutine

OVVERO

- ☐ La propria indisponibilità a garantire presso la sede di svolgimento del servizio l'attuazione di procedure controllate per prevenire la contaminazione involontaria con glutine di alimenti naturalmente senza glutine;

b)

- ☒ La propria disponibilità a far aderire la struttura di svolgimento del servizio al progetto Alimentazione Fuori Casa di AIC (Associazione Italiana Celiachia) o a sottoporre la cucina ad altro organismo di controllo per la verifica della gestione del rischio glutine

OVVERO

- ☐ La propria indisponibilità a far aderire la struttura di svolgimento del servizio al progetto Alimentazione Fuori Casa di AIC (Associazione Italiana Celiachia) o a sottoporre la cucina ad altro organismo di controllo per la verifica della gestione del rischio glutine

c)

- ☒ La propria disponibilità a predisporre presso la sede di svolgimento del servizio menu ovo-latto vegetariani, nutrizionalmente equivalenti al “pasto giornaliero base” di cui al Capitolato Tecnico

OVVERO

- ☐ La propria indisponibilità a predisporre presso ciascuna sede menu ovo-latto vegetariani, nutrizionalmente equivalenti al “*pasto giornaliero base*” di cui al Capitolato Tecnico

d)

- ☒ La propria disponibilità a predisporre presso la sede di svolgimento del servizio un menu a bassissimo carico glicemico, specificatamente studiato per soggetti diabetici o ipoglicemici.

OVVERO

- ☐ La propria indisponibilità a predisporre presso la sede di svolgimento del servizio un menu a bassissimo carico glicemico, specificatamente studiato per soggetti diabetici o ipoglicemici

Data

TIMBRO E FIRMA

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

Lotto di partecipazione: 1

CIG: B2F0292F7B

Allegato 3.4: SERVIZIO DI ASSISTENZA DIETETICA
(DA OFFRIRE SOLO SE PREVISTO SERVIZIO MENSA

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di offrire l'eventuale servizio di assistenza dietetica **nel caso venga proposto il servizio mensa**

Il punteggio massimo assegnato per tale criterio è pari a 3 (tre) punti, con valutazione tabellare da parte della Commissione tecnica (cfr. art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024).

Il/La sottoscritto/a FRANCESCO MUNDO
nato/a a BITONTO (BA) il 28/04/1976
Codice Fiscale MNDFNC76D28A893V
residente in CASTEL MAGGIORE (BO) Cap 40013
Via VIA G. CINTI N. 13/B

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Titolare o Legale rappresentante;
☒ Procuratore speciale;
☐ Procuratore generale;

del concorrente CNS - Consorzio Nazionale Servizi Società Cooperativa, con sede legale in Bologna, Via della Cooperazione n. 3, C.F. 02884150588 e P.IVA 03609840370

che partecipa alla procedura sopra indicata,

OFFRE

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024, quanto segue:

☒ **il servizio di assistenza dietetica servizio mensa come di seguito descritto**

PROGETTO TECNICO SERVIZIO DI ASSISTENZA DIETETICA SERVIZIO MENSA (max 5 pagine)

A) Modalità di comunicazione (facendo uso anche dei strumenti informatici e telematici) del valore nutrizionale delle preparazioni alimentari proposte nel menu del giorno

Implementazione della piattaforma GESTIONE PASTI

Modalità: Allo scopo di dare una maggiore informazione all'utenza, perché possa meglio orientarsi nella scelta delle preparazioni gastronomiche fornite, lo Scrivente metterà a disposizione di tutti gli utenti, UNA WEB APP DEDICATA PER VISUALIZZARE IL MENU' DE GIORNO. In sostanza l'utente,



Passato di verdure

Contenuti Allergeni in questo piatto:
SO: ☐ Contiene sostanze e cellule vegetali

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	47,0 kJ	240 kJ
Proteine	4,00 g	4,77 g
Carboidrati	11,00 g	13,79 g
Fibre	5,70 g	6,99 g
Grassi	1,00 g	1,25 g
Salto	0,00 g	0,00 g

Fonte: Minis (Nov 1993) ARNAS, SCHEDA TECNICA

Levede: - Un primo, un secondo e un contorno - I piatti contrassegnati con il codice colore sono piatti w

accedendo potrà visionare la proposta gastronomica del giorno e ricevere tutte le informazioni necessarie sugli ingredienti che compongono le diverse proposte/pietanze a menù, lo loro origine/provenienza (DOP, IGP, biologiche, locali...), la loro stagionalità e i relativi valori nutrizionali e, in modo chiaro, eventuali sostanze che possono provocare allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011 e dal decreto legislativo di imminente pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

Saranno anche segnalati, infine, generi gastronomici aventi materie prime non permesse per motivi etico/religiosi (ad esempio carne di suino)

lunedì 04 luglio 2022
Primavera/Estate - Settimana 1



Seleziona il menu:

Menu vitto comune

Seleziona il pasto:

Pranzo

Tutti

Primi Piatti

Secondi Piatti

Contorni

Frutta

Prodotti da forno

Visualizza piatti senza:



LE IMMAGINI VISUALIZZATE SONO A PURO TITOLO ESEMPLIFICATIVO



Penne al ragu manzo



Sedanini al pomodoro



Sedanini all'olio

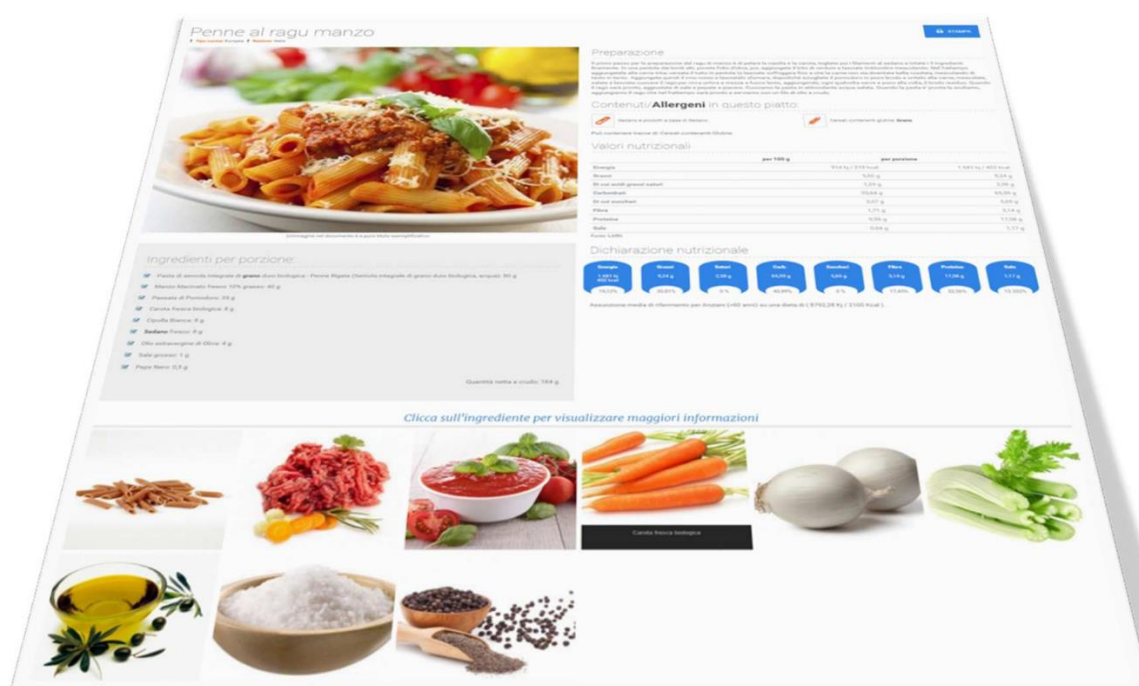


Gratini in brodo

B) Strumenti di calcolo nutrizionale della giornata alimentare (pasto consumato a mensa + altri pasti) e diario alimentare

Cliccando sul singolo piatto, l'utente prenderà visione di tutte le informazioni previste anche dal sopracitato Regolamento UE entrato in vigore a dicembre 2014. Vedrà le kilocalorie delle pietanze del giorno, i valori nutrizionali, i nutrienti e la composizione della ricetta. L'APP offrirà inoltre la possibilità di verificare tutte le informazioni sulla qualità e la tracciabilità di tutti gli alimenti utilizzati nella produzione dei pasti proposti e di renderle immediatamente disponibile on-line. Sarà possibile infine prendere visione della scheda tecnica dell'alimento utilizzato.

L'app inoltre avrà uno spazio giornaliero dedicato alla compilazione del diario alimentare, ovvero potrà inserire e selezionare le ricette dei pasti consumati e fare il calcolo dei macronutrienti e micronutrienti e kcal:



	lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	venerdì	sabato	domenica
colazione							
pranzo							
cena							
merenda							
bevande							

c) Presenza a mensa di un dietista o biologo nutrizionista per la consulenza dietetica (consigli per i consumi a mensa e fuori mensa – rilevazione misure antropometriche, etc.);

Lotto	Centro ENEA	Monte-ore mensile di presenza a mensa di un nutrizionista/dietista a disposizione dell'utenza (h uomo/mese)
1	Casaccia	20 ore/mese

d) Altre azioni di monitoraggio dello stato nutrizionale della comunità di lavoro, delle sue abitudini alimentari correlati a programmi per il miglioramento dello stato di salute della comunità stessa.

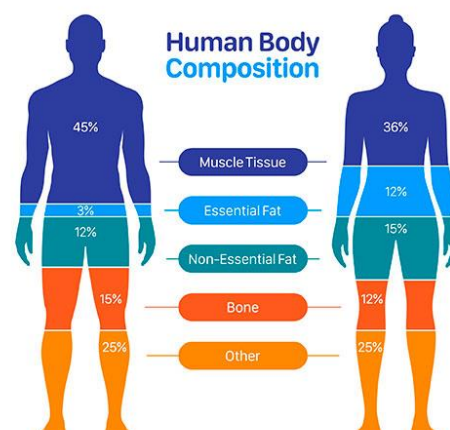
OPEN DAY VALUAZIONE E MONITORAGGIO STATO NUTRIZIONALE

Lo Scrivente offre la disponibilità di un professionista della nutrizione che effettuerà delle giornate dedicate allo screening e al monitoraggio nutrizionale effettuando una valutazione fisica preliminare:

- Valutazione della composizione corporea;
- Valutazione BMI;
- Valutazione plicometrica;
- Valutazione parametri antropometrici.

Successivamente alla valutazione fisica si **somministreranno dei questionari di conoscenza delle abitudini alimentari** della comunità lavorativa in modo da conoscere le abitudini alimentari degli utenti.

Dopodiché, si programmeranno degli eventi formativi dedicati agli argomenti risultati carenti nell'indagine nutrizionale precedente e che comunque ripercorreranno gli elementi essenziali della dieta mediterranea e di un corretto stile di vita nutrizionale.



QUESTIONARIO SULLE ABITUDINI ALIMENTARI

• Compila il questionario con i tuoi genitori.

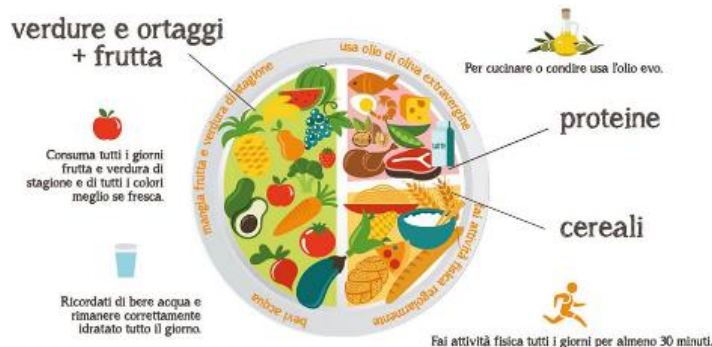
Consumi frutta cotta? Se sì quale?

Consumi verdura cotta? Se sì quale?

Perché alcune verdure è preferibile consumarle crude?

Ci sono degli alimenti che mangi solamente da cotti?

Ci sono degli alimenti che mangi solamente da crudi?



INIZIATIVE E PROGRAMMI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

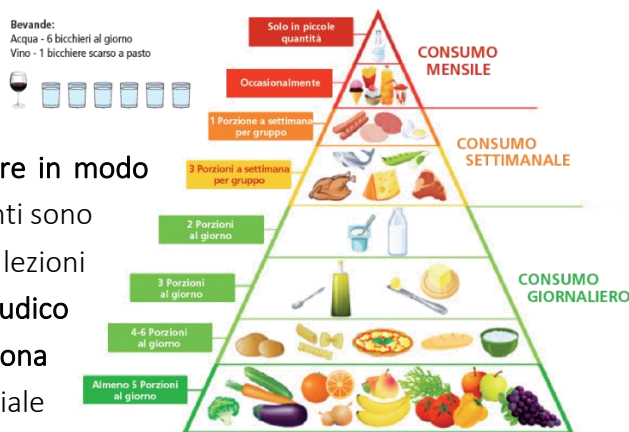
Lo scrivente propone un vasto programma di educazione alimentare; Il progetto sarà articolato in due **PROPOSTE PROPEDEUTICHE** in maniera tale da svolgersi in **più incontri e per tutta la durata del servizio**.

COSTRUIRE LA PIRAMIDE ALIMENTARE

Questa parte del progetto consiste in un vero e proprio **LABORATORIO EDUCATIVO-ALIMENTARE** dove i concetti verranno acquisiti dagli utenti **in maniera interattiva**, ovvero *tramite la costruzione stessi della piramide alimentare* previa

esposizione dei concetti base. Questo ci aiuterà in prima istanza a valutare il concetto di alimentazione di partenza, e ci permetterà di **agire in modo mirato** correggendo e trattando i temi dove gli utenti sono più carenti. In questo modo si eviteranno delle lezioni frontali altrimenti noiose e si sfrutterà il **carattere ludico del laboratorio** per far **assimilare i concetti di buona alimentazione** nel modo più naturale. Il materiale riguardante verrà fornito interamente dall'azienda e

resterà agli utenti che potranno in qualsiasi momento consultare la piramide alimentare che è la bibbia di una buona e sana alimentazione. Alla fine del laboratorio gli utenti avranno imparato i concetti fondamentali della nutrizione e porteranno in famiglia un messaggio importantissimo, "imparare a nutrirsi" (il corso sarà coordinato dal Biologo Nutrizionista Aziendale)



IMPARANDO LA STAGIONALITA'

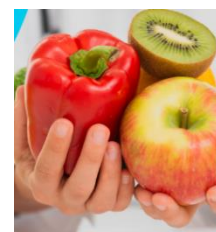
In questo percorso formativo lo scrivente offrirà ben 2 ore meeting formativo riguardo il corretto consumo degli ortaggi e delle verdure, percorso fondamentale per la conoscenza della comunità lavorativa che capirà anche meglio il motivo per cui in mensa ci saranno alcune verdure o frutti piuttosto che altre:



- Le verdure di stagione hanno minor contenuto di pesticidi
- La frutta e la verdura di stagione ha un maggiore contenuto Sali minerali e vitamine

Il corso è finalizzato a spingere gli utenti a comprare verdure di stagione al fine di spingere il mercato a rispettare la stagionalità dei prodotti in modo da **ridurre anche l'impatto ambientale**.





Infine, nelle giornate sopra descritte gli specialisti della nutrizione, dopo aver compreso i parametri di composizione corporea e le abitudini alimentari,

OFFRIRANNO CONSULENZA NUTRIZIONALE GRATUITA A TUTTA LA COMUNITÀ

Implementazione della piattaforma di consigli nutrizionali e informazione

Insieme alla divulgazione delle informazioni dei piatti e della loro composizione lo scrivente mette a disposizione anche la **consulenza on line di 1 biologo nutrizionista** che opererà per il servizio. La consulenza consisterà nella **pubblicazione nella pagina dedicata di consigli alimentari sulla buona alimentazione, sui vari stati patologici, allattamento gravidanza ecc.**

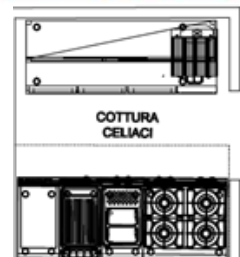


Verranno pubblicati articoli basati su evidenze scientifiche riguardanti l'alimentazione multi-etnica e la pubblicazione di ricette derivanti dalle diverse culture etico-religiose e gastronomiche. Oltre a ciò, sarà data la possibilità di interagire con i professionisti della nutrizione. **Il monitoraggio della comunità lavorativa con le attività sopra proposte avverrà in maniera costante per tutta la durata della concessione in virtù di un buon monitoraggio nutrizionale della comunità stessa.**

RELAZIONE TECNICA DESCRITTIVA DEL PROGETTO DEI MENU SPECIALI (MAX 1 PAGINA)

La gestione delle diete speciali avverrà in modo scrupoloso partendo innanzitutto dalla **separazione fisica dell'area "DIETE SPECIALI"** da tutte le altre zone con piano cottura, piano di lavoro, armadio ed utensili esclusivi e dedicati solo alle diete come descritto precedentemente. Viste le sempre crescenti esigenze di diete speciali (allergie, intolleranze e patologie varie) l'azienda mette a disposizione del suddetto appalto il **SERVIZIO DIETETICO AZIENDALE (SDA)** che gestirà ogni richiesta di dieta speciale derivanti dalla committenza competente e si atterrà scrupolosamente alle richieste pervenute. I **punti cardine** su cui ruota la gestione delle diete speciali sono i seguenti:

- 1) PROGRAMMAZIONE E RICEVIMENTO ORDINE:** una volta comunicata la presenza, la tipologia e il numero delle diete speciali l'area suddetta verrà attivata e messa in funzione (altrimenti l'area diete speciali viene lasciata isolata), si controlla l'integrità degli utensili, la pulizia e la presenza di tutto l'occorrente, l'operatore seguirà la procedura da manuale HACCP (indossando mascherina, guanti copricapo e camicie pulite);
- 2) PRELIEVO DERRATE DA "AREA MAGAZZINO DEDICATA":** le derrate alimentari per le diete speciali sono posizionate in un'area separata ed evidenziata da **cartellonistica specifica** in magazzino, **con scaffale dedicato ed esclusivo suddiviso in piani separati per tipologia di prodotto (es. prodotti senza glutine separati da prodotti aproteici e così via)**. La materia prima occorrente verrà prelevata dal magazziniere nelle quantità necessarie e prima di andare in zona produzione i prodotti verranno registrati nella **scheda controllo tracciabilità e rintracciabilità** descritta precedentemente in conformità con la normativa vigente (reg. CEE 178/2002) e con la **certificazione volontaria ISO 22005:2008** di cui l'azienda è in possesso;
- 3) PREPARAZIONE E COTTURA:** Il cuoco preparerà le pietanze in modo semplice e tradizionale rispettando scrupolosamente le specifiche delle procedure di preparazione diete speciali, usando utensili e attrezzature (forno, piastre, fuochi) esclusive e separate, **evitando contaminazioni crociate** e rispettando le grammature e le prescrizioni dietetiche. Ad ogni fine ciclo di produzione di un **determinato tipo di diete** tutte le attrezzature e gli utensili utilizzati verranno sanificati;
- 4) CONFEZIONAMENTO:** La zona "diete speciali" è attrezzata con una termosigillatrice manuale che permetterà direttamente di **"ISOLARE"** il piatto già nella sua zona di preparazione ed escluderla da ogni tipo di contaminazione. Immediatamente dopo il confezionamento il piatto verrà identificato con una targhetta adesiva di colore rosso che indicherà NOME COGNOME E dell'utente della dieta;
- 5) MONITORAGGIO E REGISTRAZIONE:** per avere un servizio funzionale e dinamico ogni preparazione e ogni somministrazione di diete speciali verrà registrata dall'operatore in turno per evidenziare tutte le responsabilità inerenti, contemporaneamente avverrà sempre un monitoraggio amministrativo e dell'SDA aziendale.



GESTIONE ALLERGENI E SOSTANZE PERICOLOSE

Lo scrivente garantisce la compilazione di specifici menù e relative ricette per ogni utente che richiederà una dieta speciale ed effettuerà consulenza tramite il dietista/nutrizionista per consigliare l'eventuale piano dietetico. Il SDA aziendale predisporrà il controllo degli allergeni su tutti i prodotti utilizzati nella ricetta anche per scongiurare contaminazioni crociate

Ai fini dell'acquisizione del punteggio si allega a titolo esemplificativo un menu mensile relativo ai menu speciali offerti.

ELENCO ALLERGENI

CEREALI CONTENENTI	✓	SOIA E PRODOTTI	!	SEMI DI SESAMO E	!
CROSTACEI E PRODOTTI	✓	LATTE E PRODOTTI	✓	ANIDRIDE SOLFOROSA E	✓
UOVA E PRODOTTI	✗	FRUTTA A GUSCIO CIOE	✗	LUPINO E PRODOTTI A	✗
PESCE E PRODOTTI	✗	SEDANO E PRODOTTI	!	MOLLUSCHI E PRODOTTI A	!
ARACHIDI E PRODOTTI	!	SENAPE E PRODOTTI	✗		

✓ Contiene ✗ Non contiene ! Può contenere tracce — non disponibile

Data

TIMBRO E FIRMA



AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

Lotto di partecipazione: 1

CIG: B2F0292F7B

**Allegato 3.5: APERTURA SERVIZIO SNACK BAR E/O TAVOLA CALDA PRESSO IL CENTRO DI
CASACCIA.**

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di esplicitare l'eventuale apertura del snack bar e/o tavola calda.

Il punteggio massimo assegnato per tale criterio è pari a 15 (quindici) punti, con valutazione tabellare da parte della Commissione tecnica (cfr. art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024).

Il/La sottoscritto/a FRANCESCO MUNDO
nato/a a BITONTO (BA) il 28/04/1976
Codice Fiscale MNDFNC76D28A893V
residente in CASTEL MAGGIORE (BO) Cap 40013
Via VIA G. CINTI N. 13/B

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

- ☐ Titolare o Legale rappresentante;
☒ Procuratore speciale;
☐ Procuratore generale;

del concorrente CNS - Consorzio Nazionale Servizi Società Cooperativa, con sede legale in Bologna, Via
della Cooperazione n. 3, C.F. 02884150588 e P.IVA 03609840370

che partecipa alla procedura sopra indicata,

DICHIARA

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024, quanto segue:

Il proprio impegno ad aprire il servizio

☒ **Snack Bar nel Centro ENEA di CASACCIA.**

con i seguenti orari:

dalle ore 8:00 alle ore 16:00 (solo snack bar)

☒ **Tavola Calda nel Centro ENEA di CASACCIA.**

con i seguenti orari:

dalle ore 11:30 alle ore 15:30 (Servizio aggiuntivo di Tavola calda)

Data

Timbro e Firma

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE
PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E
SANTA TERESA**

Lotto di partecipazione: 1

CIG: B2F0292F7B

Allegato 3.6: ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E RISORSE UMANE

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di esplicitare la struttura operativa che intende impiegare per la gestione del servizio, una pianificazione del personale in base agli orari di apertura e chiusura giornalieri del servizio. Sarà valutata in particolare la coerenza con quanto richiesto nel capitolato tecnico e con quanto proposto nel progetto di gestione

Il punteggio massimo assegnato per tale criterio è pari a 14 (quattordici) punti (cfr. art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024).

Il/La sottoscritto/a FRANCESCO MUNDO

nato/a a BITONTO (BA) il 28/04/1976

Codice Fiscale MNDFNC76D28A893V

residente in CASTEL MAGGIORE (BO) Cap 40013

Via VIA G. CINTI N. 13/B

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

☐ Titolare o Legale rappresentante;

☒ Procuratore speciale;

☐ Procuratore generale;

del concorrente CNS - Consorzio Nazionale Servizi Società Cooperativa, con sede legale in Bologna, Via della Cooperazione n. 3, C.F. 02884150588 e P.IVA 03609840370

che partecipa alla procedura sopra indicata,

SI IMPEGNA

ad impiegare, sull'impianto del Lotto di partecipazione il personale già presente nella precedente concessione per:

☐ almeno il 25%	☒ almeno il 50%	☐ almeno il 75%	☐ il 100%
--	---	--	----------------------------------

del monte ore proposto dal concorrente per l'erogazione del servizio oggetto di concessione

E OFFRE

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024, quanto segue:

☒ **un monte-ore settimanale complessivo (mensa + snackbar/Tavola calda), per il Lotto di partecipazione, pari a:**

32,96 (in numero) trentadue virgola nove sei (in lettere)

Di seguito si riportano la Tabella 1 “Riepilogo monte ore settimanale individuale” e la Tabella 2 “Timing operativo”.

Tabella 1: Riepilogo monte ore settimanale individuale Centro ENEA CASACCIA

Qualifica e Livello	Monte ore settimanale
1 CUOCO 4° livello	31,2 ore
1 CUOCO 4° livello	31,2 ore
1 BARISTA 5° livello	40 ore
1 ADD.S.MENSA PROM 6° livello	15,6 ore
1 ADD.S.MENSA PROM 6° livello	15,6 ore
1 ADD.S.MENSA PROM 6° livello	15,6 ore
1 ADD.S.MENSA PROM 6° livello	15,6 ore
Totale monte Ore settimanale	164,8 ore settimanali

Tabella 2: Timing Operativo Centro ENEA CASACCIA

☒ Lunedì - ☒ Martedì - ☒ Mercoledì - ☒ Giovedì - ☒ Venerdì

Figura professionale	7:30 8:00	8:00 8:30	8:30 9:00	9:00 9:30	9:30 10:00	10:00 10:30	10:30 11:00	11:00 11:30	11:30 12:00	12:00 12:30	12:30 13:00	13:00 13:30	13:30 14:00	14:00 14:30	14:30 15:00	15:00 15:30	15:30 16:00	16:00 16:30	16:30 17:00
Cuoco 4° liv	A	A	A	B	B	B	C	C	C	D	D	D							
Cuoco - 4° liv			A	A	A	B	B	B	C	C	C	D	D	D					
Barista - 5° liv		E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F	E+F		
ASM P - 6° liv	H	H	A	B	B	C													
ASM P - 6° liv					I+J	I+J	I+J	K+L	K+L	D									
ASM P - 6° liv										D	D	D	D	D	I+J				
ASM P - 6° liv													I+J	I+J	I+J	K+L	K+L	M	
Totale monte ore operativo giornaliero										32,96 ore									

(1) Figura professionale: specificare professione e livello come da contratto.

(2) Indicare in ciascuna fascia oraria attività prevista: A= Attività pre-operativa; B =Preparazione a Crudo; C= Cottura; D=Distribuzione Self Service; E=Servizio Bar; F= Servizio Cassa; G=Sanificazione; H= Riordino e gestione magazzino/accettazione derrate; I =Sanificazione ambienti e attrezzature; J = Sanificazione Pentole e utensili; K= Sanificazione stoviglie; L = Gestione rifiuti e trasporto a compostatore; M = Gestione pasti non consumati destinati a mense sociali; N/O/P altro (Specificare)

(3) PS. qualora nell'arco della settimana il planning operativo subisca variazioni, la tabella deve essere riproposta più volte per illustrare il planning operativo offerto riferito a tutti i giorni settimanali.

Data

Firma

Informazioni riepilogative dell'offerta economica

OFFERTA ECONOMICA RELATIVA A :	
Codice richiesta di offerta	G01909L001
Oggetto	CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE, PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA
Riferimento lotto	1 - CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE, PER IL CENTRO ENEA DI CASACCIA
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa
Importo base di gara	736.615,38 €

STAZIONE APPALTANTE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO	
Stazione appaltante	ENEA
Codice Fiscale	01320740580
Indirizzo ufficio	Lungotevere Thaon di Revel, n. 76, 00196 ROMA (RM)
Telefono	
Fax	
RUP	TRAMONTANO VINCENZO
E-mail	

DATI ANAGRAFICI DEL CONCORRENTE	
Ragione Sociale	CNS CONSORZIO NAZIONALE SERVIZI SOC COOP
Partita IVA	03609840370
Codice Fiscale dell'impresa	02884150588
Indirizzo sede legale	VIA DELLA COOPERAZIONE n. 3, 40129 Bologna (BO)
Telefono	0514195501
Fax	0514195502
E-mail	gare@cnsonline.it
PEC	consorzionazionaleservizi@legalmail.it
Tipologia societaria	Società cooperativa
Provincia sede registro imprese	Bologna
Numero iscrizione registro imprese	02884150588
Settore produttivo del CCNL applicato	Contratti diversi
Offerta sottoscritta da	MUNDO FRANCESCO

CRITERI DI VALUTAZIONE	
offerta in rialzo su Canone	10,00
Ribasso su pasti a Ospiti ENEA in percorso formativo (laureandi, tirocinanti, assegnisti, ecc.)	3,40
Ribasso su listino prezzi pasto scomposto	1,00
Ribasso su listino bar NB. se nell'offerta del concorrente non è stata prevista l'apertura del servizio bar il punteggio di questo sub-criterio sarà pari a 0 (zero)	6,00

OFFERTA	
Numero giorni di validità offerta	180
Oneri della sicurezza aziendale	3.830,40 €
Costi manodopera	497.960,53 €

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA
SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE



AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE
PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E
SANTA TERESA**

C.R. ENEA CASACCIA - Lotto 1 - CIG B2F0292F7B

DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA

Il/La sottoscritto/a FRANCESCO MUNDO

nato/a a BITONTO (BA) il 28/04/1976

Codice Fiscale MNDFNC76D28A893V

residente in CASTEL MAGGIORE (BO) Cap 40013

Via VIA G. CINTI N. 13/B

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

☐ Titolare o Legale rappresentante;

☒ Procuratore speciale;

☐ Procuratore generale;

del concorrente CNS - Consorzio Nazionale Servizi Società Cooperativa, con sede legale in
Bologna, Via della Cooperazione n. 3, C.F. 02884150588 e P.IVA 03609840370

che partecipa alla procedura sopra indicata

OFFRE

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta economica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 35 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024 quanto segue (N.B.: non saranno tenute in considerazione le cifre dell'offerta economica oltre la seconda decimale):

1) OFFERTA IN RIALZO SUL CANONE ANNUO FORFETTARIO

NATURA	BASE D'ASTA	OFFERTA %	
		In rialzo (in cifra)	In rialzo (in lettere)
Offerta in rialzo su Canone	Vedi tabella art. 3 del Capitolato Tecnico	10%	Dieci per cento

2) RIBASSO SU PASTI OSPITI ENEA IN PERCORSO FORMATIVO

NATURA	BASE D'ASTA	OFFERTA %	
		In ribasso (in cifra)	In ribasso (in lettere)
Ribasso su pasti Ospiti ENEA in percorso formativo (laureandi, tirocinanti, assegnisti, ecc.)	Ribasso rispetto a € 6,73 + IVA vedi artt. 1 e 21 del Capitolato Tecnico	3,4%	Tre virgola quattro per cento

3) RIBASSO SU LISTINO PREZZI PASTO SCOMPOSTO

NATURA	BASE D'ASTA	OFFERTA %	
		In ribasso (in cifra)	In ribasso (in lettere)
Ribasso su listino prezzi pasto scomposto	Vedi art. 21 del Capitolato Tecnico	1%	Uno per cento

4) RIBASSO SU LISTINO BAR

NATURA	BASE D'ASTA	OFFERTA %	
		In ribasso (in cifra)	In ribasso (in lettere)
Ribasso su listino bar *	Vedi art. 1 e Allegato A del Capitolato Tecnico	6%	Sei per cento

* Se nell'offerta tecnica del concorrente non è stata prevista l'apertura del servizio bar, il punteggio di questo elemento sarà pari a 0 (zero)

SPECIFICA CHE



- i costi della manodopera cui all'art. 108, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, relativi alla concessione di cui trattasi sono pari ad € 497.960,53 (in lettere Euro Quattrocentonovantasettemilanovecentosessanta virgola cinque tre);
- i costi in materia di salute e sicurezza aziendale di cui all'art.108, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, relativi alla concessione di cui trattasi sono pari ad € 3.830,40 (in lettere tremilaottocentotrenta virgola quattro zero);
- di essere a conoscenza che i costi della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) sono pari a € 0,00 (zero).

Data, Bologna data firma digitale

Timbro e firma del dichiarante

Firmato digitalmente da Procuratore CNS Francesco Mundo



Allegato 3.1 al Disciplinare – Offerta tecnica

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE.
LUNGOTEVERE THAÏN DI RÈVEL, 76 - ROMA

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART. 187 DEL D.LGS. N. 36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA

Firmato digitalmente da:
D'AVINO DANIELE
Firmato il 20/09/2024 11:07
Seriale Certificato: 3282490
Valido dal 08/02/2024 al 08/02/2027
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Lotto di partecipazione: LOTTO NUMERO 5 CIG: B2F02962CC

Allegato 3.1: ELEMENTI MERCEOLOGICI MIGLIORATIVI

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di offrire il miglioramento delle caratteristiche merceologiche di quanto già previsto nel Capitolato Tecnico, nel caso venga proposto il servizio mensa

Il punteggio massimo assegnato è pari a 15 (quindici) punti, con valutazione discrezionale da parte della Commissione tecnica

Il/La sottoscritto/a D'AVINO DANIELE
nato/a a MASSA DI SOMMA il 11/11/1995
Codice Fiscale DVNDNL95S11M289L
residente in SOMMA VESUVIANA (NA) Cap 80049
Via TAVANI 37

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

- ☒ Titolare o Legale rappresentante;
☐ Procuratore speciale;
☐ Procuratore generale;

del concorrente EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE

che partecipa alla procedura sopra indicata

Offerta Concorrente _____ Timbro e Firma _____

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

*Allegato 3.1 al Disciplinare – Offerta tecnica***OFFRE**

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024, quanto segue:

☒ Adozione volontaria di standard merceologici indicati nelle Tabelle 1 e 2 a seguire:

Allegato 3.1 al Disciplinare – Offerta tecnica

Tabella1: offerta requisiti merceologici migliorativi relativi a carni suine, pane, e carni bovine, relative al Centro per il quale si presenta offerta:

sede	uso esclusivo di carne suina plain-air	Presenza giornaliera in menu di Pane fresco a lievitazione naturale da farina macinata a pietra	Presenza giornaliera in menu di Pane-pizza fatto in casa a lievitazione naturale da farine macinate a pietra	Impiego di almeno 30% delle carni bovine da tagli coscio (con alternanza di codone, noce, fesa, sottofesa, rosa, girello, spinacino)	Impiego di almeno 20% delle carni bovine da tagli di lombata (con alternanza di filetto, controfiletto, scamone)
Casaccia (Lotto 1)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no
Frascati (Lotto 2)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no
Sede Legale (Lotto 3)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no
Trisaia (Lotto 4)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no
Portici (Lotto 5)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no
S. Teresa (Lotto 6)	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no	☐ si ☐ no

Tabella2: offerta requisiti merceologici migliorativi relativi a pomodori pelati, pasta di semola di grano duro, olio E.V.O., prodotti ittici gelo, relative al Centro per il quale si presenta offerta:

Uso di pasta di semola di grano duro essiccata a bassa temperatura e trafilata al bronzo <table border="1"> <tr><td>tutti i tagli</td><td>☒ si ☐ no</td></tr> <tr><td>tutti e soli tagli lunghi</td><td>☐ si ☐ no</td></tr> <tr><td>tutti e soli tagli corti</td><td>☐ si ☐ no</td></tr> <tr><td>solo tagli speciali (ricorrenza minima 2 volte/settimana)</td><td>☐ si ☐ no</td></tr> </table> Dettaglio tagli di pasta di semola di grano duro essiccata a bassa temperatura e trafilata al bronzo	tutti i tagli	☒ si ☐ no	tutti e soli tagli lunghi	☐ si ☐ no	tutti e soli tagli corti	☐ si ☐ no	solo tagli speciali (ricorrenza minima 2 volte/settimana)	☐ si ☐ no	Uso di pomodori pelati <table border="1"> <tr><td>DOP o IGP</td><td>☒ si ☐ no</td></tr> <tr><td>ISO 22005</td><td>☐ si ☐ no</td></tr> </table> Specifica del Marchio DOP/IGP IGP	DOP o IGP	☒ si ☐ no	ISO 22005	☐ si ☐ no	Uso di Olio EVO con requisiti di origine/qualità certificati <table border="1"> <tr><td>DOP o IGP</td><td>tutti gli usi</td><td>☐ si ☐ no</td></tr> <tr><td>ISO 22005</td><td>tutti gli usi</td><td>☐ si ☐ no</td></tr> <tr><td>DOP o IGP</td><td>i soli condimenti a crudo</td><td>☒ si ☐ no</td></tr> <tr><td>ISO 22005</td><td>i soli condimenti a crudo</td><td>☐ si ☐ no</td></tr> </table> Specifica del Marchio DOP/IGP DOP Estremi del certificato e descrizione dei requisiti di origine garantiti dalla certificazione	DOP o IGP	tutti gli usi	☐ si ☐ no	ISO 22005	tutti gli usi	☐ si ☐ no	DOP o IGP	i soli condimenti a crudo	☒ si ☐ no	ISO 22005	i soli condimenti a crudo	☐ si ☐ no	uso esclusivo di prodotti ittici gelo della specie merceologica "surgelato" ☒ si ☐ no (se si barra la casella NO procedere alla compilazione della tabella 2.1)
tutti i tagli	☒ si ☐ no																										
tutti e soli tagli lunghi	☐ si ☐ no																										
tutti e soli tagli corti	☐ si ☐ no																										
solo tagli speciali (ricorrenza minima 2 volte/settimana)	☐ si ☐ no																										
DOP o IGP	☒ si ☐ no																										
ISO 22005	☐ si ☐ no																										
DOP o IGP	tutti gli usi	☐ si ☐ no																									
ISO 22005	tutti gli usi	☐ si ☐ no																									
DOP o IGP	i soli condimenti a crudo	☒ si ☐ no																									
ISO 22005	i soli condimenti a crudo	☐ si ☐ no																									

Allegato 3.1 al Disciplinare – Offerta tecnica

COMPILARE SOLO LE PARTI INERENTI IL CENTRO PER IL QUALE SI PRESENTA OFFERTA

Tabella 2.1: offerta requisiti merceologici migliorativi relativi al pesce fresco

Sede	Ricorrenza minima al mese di prodotti ittici freschi	Prodotti ittici freschi con marchi di qualità legalmente riconosciuti o con claims salutistici o probiotici		
		Numero minimo di referenze (ricorrenza minima in menu = 2 volte mese)	Specifica del prodotto offerto	Requisito di qualità
Casaccia	□0;□1,□2,□3,□4,□5,□6,□7,□≥8	□0;□1,□2,□3,□4,□≥5		
Frascati	□0;□1,□2,□3,□4,□5,□6,□7,□≥8	□0;□1,□2,□3,□4,□≥5		
Sede Legale	□0;□1,□2,□3,□4,□5,□6,□7,□≥8	□0;□1,□2,□3,□4,□≥5		
Trisola	□0;□1,□2,□3,□4,□5,□6,□7,□≥8	□0;□1,□2,□3,□4,□≥5		
Portici	□0;□1,□2,□3,□4,□5,□6,□7,□≥8	□0;□1,□2,□3,□4,□≥5		
S. Teresa	□0;□1,□2,□3,□4,□5,□6,□7,□≥8	□0;□1,□2,□3,□4,□≥5		

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 0906095128
C.F. DVNDNL95S11M289L

Offerta Concorrente _____

Timbro e Firma _____

Pag. 4 a 5



Allegato 3.1 al Disciplinare – Offerta tecnica

Ai fini dell'acquisizione del punteggio dell'offerta si allega la seguente documentazione:

- ☐ Schede tecniche della pasta offerta con annesso diagramma di essiccazione o altra documentazione attestante la temperatura massima di essiccazione
- ☐ Schede tecniche dell'olio/oli offerti ed eventuali copie dei certificati ISO 22.005
- ☐ Schede tecniche dei pomodori pelati offerti ed eventuali copie dei certificati ISO 22.005
- ☐ Schede tecniche dei prodotti ittici surgelati offerti
- ☐ Scheda tecnica del pane/dei pani a lievitazione naturale da farine macinate a pietra con specifica dell'origine delle farine e delle tecnologie di lievitazione adottate; annessa alle schede tecniche si allega dichiarazione del fornitore/dei fornitori a eseguire la fornitura per l'intera durata della concessione
- ☐ Relazione tecnica descrittiva delle procedure di preparazione e cottura del pane-pizza nella sede di esecuzione con dettaglio di attrezzature – spazi e tempi di gestione delle procedure di impasto – lievitazione e cottura
- ☐ Relazione tecnico-descrittiva delle procedure di gestione del pesce fresco nella sede di esecuzione del servizio (con particolare riferimento agli aspetti HACCP)
- ☐ Schede tecniche dei prodotti con marchi di qualità legalmente riconosciuti o con claims salutistici o probiotici; annessa alle schede tecniche si allega dichiarazione dei fornitori a eseguire la fornitura per l'intera durata della concessione

Data

FIRMA

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA

Firma Elettronica di:

D'AVINO DANIELE

Firmato il 20/09/2024 11:07

Seriale Certificato: 3282490

Valido dal 08/02/2024 al 08/02/2027 NUMERO 5

Info: <https://www.pec.it>

CIG: B2F02962CC

Allegato 3.2: PIANO ALIMENTARE OFFERTA GIORNALIERA

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di esplicitare la varietà dell'offerta giornaliera proposta, nonché le modalità di esecuzione del servizio proposto, rispetto a quanto già previsto dal Capitolato Tecnico edizione maggio 2024.

Il punteggio massimo assegnato è pari a 15 (quindici) punti, con valutazione discrezionale da parte della Commissione tecnica

Il/La sottoscritto/a D'AVINO DANIELE
nato/a a MASSA DI SOMMA il 11/11/1995
DVNDNL95S11M289L
Codice Fiscale
residente in SOMMA VESUVIANA (NA) Cap 80049
Via TAVANI 37

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

☒ Titolare o Legale rappresentante;

☐ Procuratore speciale;

☐ Procuratore generale;

del concorrente EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE

che partecipa alla procedura sopra indicata,

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

OFFRE

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024, quanto segue:

- ☒ la varietà dell'offerta giornaliera proposta riportata nella Tabella 1.a;
- ☒ i criteri di varietà settimanale e mensile delle diverse tipologie di preparazione riportati nella Tabella 2.a;
- ☒ la biodiversità e varietà agroalimentare riportata nella Tabella 3.a;
- ☒ a titolo esemplificativo, i menu-tipo proposti relativo al mese di MAGGIO, riportato nella Tabella 4.a;
- ☒ la relazione tecnica descrittiva delle modalità di esecuzione del servizio.

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218

Allegato 3.2 al Disciplinare -- Offerta tecnica

Tabella 1.a: varietà dell'offerta giornaliera (si veda l'art. 21 del Capitolato Tecnico)

PIETANZA	NUMERO DI PIETANZE OFFERTE GIORNALMENTE
Primo	3
Secondo	4
Contorno	3
Insalatona	3
Pane	2
Frutta	2
Dessert	5
Yogurt	3
NUMERO COMPLESSIVO DI PIETANZE GIORNALMENTE OFFERTE	25

Tabella 2.a: ricorrenza settimanale e mensile delle diverse tipologie di preparazione

TIPOLOGIA DI PREPARAZIONE	FREQUENZA SETTIMANALE	FREQUENZA MENSILE
Primi asciutti		
Minestre/zuppe/creme/vellutate	3	12
Primi con salsa di pomodoro	3	12
Primi senza salsa di pomodoro	4	16
Primi a base di verdure	3	12
Primi a base di legumi	3	12
Primi a base di carne	3	12
Primi a base di pesce	2	8
Primi a base di semola di grano duro	5	20
Primi a base di riso	5	20
Primi a base di cereali minori	1	4
Primi speciali (paste all'uovo, paste ripiene, gnocchi, etc.)	2	8
Secondi a base di carni bianche	5	20
Secondi a base di carni rosse	4	16
Secondi a base di pesce	3	12
Secondi a base di uova	2	8
Secondi a base di latticini e derivati	2	8
Secondi a base legumi	2	8
Contorni crudi	15	60
Contorni colti all'agro	1	4
Contorni a base di ortaggi a foglia	4	16
Contorni a base di ortaggi a frutto	10	40
Contorni a base di ortaggi a fiore	10	40
Contorni a base di ortaggi a radice e bulbi	1	4
Contorni a base di patate	5	20
Contorni a base di legumi	2	8
Varietà di pane	10	40
Varietà di frutta	10	40

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
 VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
 80049 - SOMMA VESUVIANA
 P.IVA 09060951218

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

Tabella 3.a: biodiversità e varietà agroalimentare offerta

CATEGORIA MERCEOLOGICA	NUMERO REFERENZE VARIETA' MENSILE	ELENCO REFERENZE
Cereali	12	RISO - MAIS - ORZO - FARRO
Ortaggi e verdure	40	MOLIPULCI
Legumi	12	CECI - FAGIOLI - LENTICCHIE - PISCELLI
Carni	12	POLO - VITELLO - MANZO - TACCHINO
Carni trasformate	12	SALAME - CRUDO - COTTO - FESA
Uova	1	BALLINE
Latte, latticini e derivati	3	PROVOLONE - FIORDILATTE - PARMIGIANO
Pesci e prodotti ittici	4	HEROZZO - TOTANO - SPADA - SARDINE
Prodotti trasformati	4	HAMBURGER - SALSICIA - POLPETTINE
Conservate	2	PELATI - POMODORI IN SUCCO
Piante odorose e spezie	4	BASILICO - PREZZEMOLO - MENTA - ROSA
Semi frutta secca ed essiccata	1	/
NUMERO COMPLESSIVO DI REFERENZE	106	

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218

Allegato 3.2, al Disciplinare – Offerta tecnica

Tabella 4.a: Menu esemplificativo 4 settimane mese di aprile

I SETTIMANA					
PIETANZA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	PASTA AL POMODORO PASTA AL PESTO PASTA E FAGOLI	PASTA ALL'INSALATA RISO BIANCO SICILIANA	RISOTTO AI FUNGHI FARRO ALL'INSALATA PASTA E PISELLI	PASTA SALIZADA E PASTA RISOTTO PESCATARA ORTOLANA	PASTA E PATATO GNOCCHI SOPRENTINA RAGUOLI RICCI E SPINACI
SECONDI	POLLO ARROSTO POLLO SPADA SALSICCIE FRITTATA PATATE SPINACI CAROTE	SCALOPELLO ROASTBEEF MOZZARELLA TACCHINO INSALATA PATATE SCAROLE	CAPREZZE CHOLEN TOTANI VITELLO ASPARAGI FINOCCHI PATATO	ARISTA COTOLETTA SALMONI POLPETTE CUCULA AMMOBOLINI MELAZZANE	POLPETTONE NOVA SOLI CARPACCIO STRACCHIN CARNE ZUCCHINE PATATO PEPERONI
INSALATONE	POLLO TONNO	FEZZA TONNO	MOZZARELLA POLLO	BRESAOLA TONNO	SPUMBARO POLLO
PIATTI UNICI					
SECONDI SPECIALI					
PANE	CLASSICO INTAGLIATO	//	//	//	//
FRUTTA	MELE PERA	BANANA KIWI	PERA FRAGOLA	ARANCIA PRUGNA	MELE ALBICOCCA
DESSERT	CACAO VANIGLIA	//	//	//	//
YOGURT	BIANCO FRUTTA	//	//	//	//

II SETTIMANA					
PIETANZA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	PASTA E CECI CULIS CULIS PASTA AL POMODORO	PASAGNA PASTA AL PESTO PASTA PANNA E ROSA	PASTA E LENTICCHIE RISO ALL'INSALATA SICILIANA	PAGLIATTA FUNGHI RAGUOLI PASTA SPADA E NOCI	PASTA CON COZZE FARRO ALL'INSALATA PASTA AL 4 FORMAGGI
SECONDI	HAMBURGER SALSICCIE ARISTA SALMONI	MOZZARELLA POLLO ARROSTO COTOLETTA FRITTATA	TOTANI VITELLO STRACCHIN POLPETTONE	CAPREZZE CARPACCIO CHOLEN TACCHINO	POLPETTE SCALOPELLO ROASTBEEF NOVA SOLI
CONTORNI	INSALATA SPINACI PATATE	PATATE FINOCCHI MELANZANE	CUCULA ASPARAGI ZUCCHINE BRESAOLA SPUMBARO	POMODORINI CUCULA PATATE POLLO TONNO	PATATE PEPERONI SCAROLE FEZZA MOZZARELLA
INSALATONE	MOZZARELLA TONNO	FEZZA POLLO	BRESAOLA SPUMBARO	POLLO TONNO	FEZZA MOZZARELLA
PIATTI UNICI					
SECONDI SPECIALI					
PANE	CLASSICO INTAGLIATO	//	//	//	//
FRUTTA	KIWI PERA	BANANA MELE	FRAGOLA PRUGNA	MELE ALBICOCCA	PERA ARANCIA
DESSERT	CACAO VANIGLIA	//	//	//	//
YOGURT	BIANCO FRUTTA	//	//	//	//

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

III SETTIMANA

PIETANZA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	POMODORO	SPAGNOLETTI	LASAGNA	PASTA FORNO	RISOTTO CREMONA
	PASTA E CAVOLO	PASTA E VERZA	RISO E CUCULA	SANTU	COUS COUS VEG.
	PASTO BIANCO	PASTA INSALATA	COTTE E POMODORI	PASTO BIANCO	PASTO
SECONDI	VITELLO	POLPETTONE	TORTINI E PASTICC	TACCHINO	CARREAU
	SALMONE	HERMELIN	SCALOPPINA	SPECIARINO	SPEDINI
	LOCENA	PIZZATA	POLLO AMMOLTO	CIAMBURRA	ROCCO
CONTORNI	ONCETE	CANNESSE	POLLO NO	SPAGNA	TOMNO
	PASTICC	INSALATA	PASTICC	RECENZANE	CARRE
	SPINACI	ROCCO LA	ASPARAGHI	PEREGRONI	INSALATA
INSALATONE	CINDICHI	PASTICC	SCALOPPE	POMODORI	FUNGHI
	TOMNO	POLLO	FESA	MOZZARELLA	BRESOLA
	GOVO	TOMNO	POLLO	TOMNO	POLLO
PIATTI UNICI					
SECONDI SPECIALI					
PANE	PIASTRO	//	//	//	//
	INTEGRAL	//	//	//	//
FRUTTA	KIWI	MELA	KIWI	MANDARINO	FRAGOLA
	UVA	ANANAS	BANANA	ANANAS	CILIEGE
DESSERT	FRUTTA	//	//	//	//
YOGURT	VANIGLIA	//	//	//	//
	CLASSICO	//	//	//	//
	CHOCOLATO	//	//	//	//

IV SETTIMANA

PIETANZA	LUNEDI'	MARTEDI'	MERCOLEDI'	GIOVEDI'	VENERDI'
PRIMI	PASTA E PISELLI	PASTA E CECI	HERMELIN	PASTA E PASTICC	RISOTTO PESCE
	PASTO BIANCO	FUNGHI E SALS	PASTA E CUCULA	PASTO BIANCO	PASTA BIANCA
	PASTA INSALATA	PASTO BIANCO	RISOTTO CREMONA	PASTA CON PESCE	PASTICC
SECONDI	POLLO	SPAGNOLETTI	VITELLO	SCALOPPINA	FRITTATA
	TOMNO	SALISCUA	LOCENA	PECCHINO	POLLO
	CANNESSE	POLLO	ROCCO BOEUF	PASTICC	SPAGNA
CONTORNI	ONCETE	HERMELIN	SALMONE	TACCHINO	CANNESSE
	PASTICC	PASTICC	PEREGRONI	ASPARAGHI	PASTICC
	SPINACI	HERMELIN	HERMELIN	PASTICC	PASTICC
INSALATONE	TOMNO	FUNGHI	PASTICC	SPAGNA	HERMELIN
	TACCHINO	MOZZARELLA	POLLO	TOMNO	SPAGNOLETTI
		TOMNO	MOZZARELLA	FESA	POLLO
PIATTI UNICI					
SECONDI SPECIALI					
PANE	CLASSICO	//	//	//	//
	INTEGRAL	//	//	//	//
FRUTTA	BANANA	KIWI	ANANAS	FRAGOLE	UVA
	ANANAS	CILIEGE	MANDARINO	ANANAS	CILIEGE
DESSERT	FRUTTA	//	//	//	//
YOGURT	VANIGLIA	//	//	//	//
	CLASSICO	//	//	//	//
	FRUTTA	//	//	//	//

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
 VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
 80049 - SOMMA VESUVIANA
 P.IVA 09060951218
 C.F. DVNDNL95STIM289L

Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

Relazione tecnica descrittiva delle modalità di esecuzione del servizio in cui viene dimostrata la fattibilità del progetto in considerazione delle attrezzature, degli spazi espositivi disponibili e del numero di pasti che vengono erogati (max 5 pagine).

LA DITTA, GIA' OPERATIVA NEL SETTORE MENSA PER LE FORZE DELL'ORDINE (CARABINIERI) DI SOMMA VESUVIANA E SANT'ANASTASIA CON PREPARAZIONE DI OLTRE 400 PASTI MENSILI, E' ORGANIZZATA IN MODO TALE DA CONCORDARE CON I RISPETTIVI COMANDI DELLE STAZIONI APPALTANTI UN MENU' SETTIMANALE COMPOSTO DA UNA SCELTA DI 3 PRIMI/ 2 SECONDI E DIVERSE TIPOLOGIE DI CONTORNI. COSI' COME ORGANIZZATO CON LA STAZIONE APPALTANTE (PROVINCIA DI NAPOLI) IL MENU E' COMPOSTO ANCHE DA UNA SCELTA DI PIATTI DIETETICI, IPOGLICEMICI E VOLTA ALL'ATTENZIONE DI PARTICOLARI ESIGENZE ALIMENTARI PER INTOLLERANZE E/O ALLERGIE.

COSI' COME GIA' STRUTTURATO E OPERATIVO DA FINE OTTOBRE, LA DITTA VORREBBE OPERARE PER IL CENTRO SERVIZI ENEA NEL MEDESIMO MODO. CONCORDARE UN MENU SETTIMANALE PUBBLICATO IN LOCO, E CONCORDARE CON GLI OPERATORI CHE USUFRUISCONO DEL SERVIZIO MENSA UNA SCELTA CHE POSSA SODDISFARE TUTTI.

LA DITTA PER QUESTO SI AVVALE DI COLLABORATORI ALTAMENTE QUALIFICATI IN CUCINA CHE VARIERANNO IL MENU' OFFRENDO UNA VASTA SCELTA TRA PIATTI VEGETARIANI CON IL GIUSTO APPORTO PROTEICO COSI' COME ANCHE PIETANZE CARNE/PESCE AMPIAMENTE BILANCIATE CON IL GIUSTO RAPPORTO CALORICO.

LA DITTA FIN DALLA NASCITA E' ORIENTATA ALL'UTILIZZO DI PRODOTTI DI QUALITA', AVVALENDOSI DI FORNITORI ALTAMENTE SPECIALIZZATI SIA PER I PRODOTTI DELLA TERRA CHE PER LE CARNI / PESCE.

Si allega ricettario

SI

☐

NO



EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE

Data VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39

80049 - SOMMA VESUVIANA

FIRMA P.IVA 09060951218

C.F. DVNDNL95S11M289L



Allegato 3.2 al Disciplinare – Offerta tecnica

Allegato 3.3 al Disciplinare – Offerta tecnica

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

Firmato digitalmente da:

D'AVINO DANIELE

Emesso il 20/09/2024 alle 11:07

Seriali Certificato: 3282490

Valido dal 08/02/2024 al 08/02/2027

InfoCamara Qualified Electronic Signature CA

LOTTO N. 5

CIG: B2F02962CC

Allegato 3.3: PERCORSI ALIMENTARI PER SOGGETTI CON ESIGENZE PARTICOLARI

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di offrire eventuali percorsi alimentari per esigenze particolari nel caso venga proposto il servizio mensa

Il punteggio massimo assegnato per tale criterio è pari a 3 (tre) punti, con valutazione tabellare da parte della Commissione tecnica (cfr. art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024).

Il/La sottoscritto/a D'AVINO DANIELE

nato/a a MASSA DI SOMMA il 11/11/1995

Codice Fiscale DVNDNL95S11M289L

residente in SOMMA VESUVIANA (NA) Cap 80049

Via TAVANI 37

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

☒ Titolare o Legale rappresentante;

☐ Procuratore speciale;

☐ Procuratore generale;

del concorrente EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE

che partecipa alla procedura sopra indicata,

DICHIARA

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024, quanto segue:

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

Allegato 3.3 al Disciplinare – Offerta tecnica

a)

☒ La propria disponibilità ad attuare presso la sede di svolgimento del servizio procedure controllate per prevenire la contaminazione involontaria con glutine di alimenti naturalmente senza glutine

OVVERO

- ☐ La propria indisponibilità a garantire presso la sede di svolgimento del servizio l'attuazione di procedure controllate per prevenire la contaminazione involontaria con glutine di alimenti naturalmente senza glutine;

b)

☒ La propria disponibilità a far aderire la struttura di svolgimento del servizio al progetto Alimentazione Fuori Casa di AIC (Associazione Italiana Celiachia) o a sottoporre la cucina ad altro organismo di controllo per la verifica della gestione del rischio glutine

OVVERO

- ☐ La propria indisponibilità a far aderire la struttura di svolgimento del servizio al progetto Alimentazione Fuori Casa di AIC (Associazione Italiana Celiachia) o a sottoporre la cucina ad altro organismo di controllo per la verifica della gestione del rischio glutine

c)

☒ La propria disponibilità a predisporre presso la sede di svolgimento del servizio menu ovo-latto vegetariani, nutrizionalmente equivalenti al "pasto giornaliero base" di cui al Capitolato Tecnico

OVVERO

- ☐ La propria indisponibilità a predisporre presso ciascuna sede menu ovo-latto vegetariani, nutrizionalmente equivalenti al "pasto giornaliero base" di cui al Capitolato Tecnico

d)

- ☐ La propria disponibilità a predisporre presso la sede di svolgimento del servizio un menu a bassissimo carico glicemico, specificatamente studiato per soggetti diabetici o ipoglicemici.

OVVERO

☒ La propria indisponibilità a predisporre presso la sede di svolgimento del servizio un menu a bassissimo carico glicemico, specificatamente studiato per soggetti diabetici o ipoglicemici

Data

TIMBRO E FIRMA

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

Allegato 3.4 al Disciplinare – Offerta tecnica

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

Firmato digitalmente da:

D'AVINO DANIELE

LOTTO N. 5

CIG: B2F02962CC

Firmato il 20/09/2024 alle 11:06

Seriale Certificato: 3282490

Valido dal 08/02/2024 al 08/02/2027

InfoCamera Qualified Electronic Signature CA

Allegato 3.4: SERVIZIO DI ASSISTENZA DIETETICA

(DA OFFRIRE SOLO SE PREVISTO SERVIZIO MENSA

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di offrire l'eventuale servizio di assistenza dietetica nel caso venga proposto il servizio mensa

Il punteggio massimo assegnato per tale criterio è pari a 3 (tre) punti, con valutazione tabellare da parte della Commissione tecnica (cfr. art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024).

Il/La sottoscritto/a D'AVINO DANIELE
nato/a a MASSA DI SOMMA il 11/11/1995
Codice Fiscale DVNDNL95S11M289L
residente in SOMMA VESUVIANA (NA) Cap 80049
Via TAVANI 37

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

☒ Titolare o Legale rappresentante;

☐ Procuratore speciale;

☐ Procuratore generale;

del concorrente EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE

che partecipa alla procedura sopra indicata,

OFFRE

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024, quanto segue:

☒ il servizio di assistenza dietetica servizio mensa come di seguito descritto

Offerta Concorrente

Timbro e Firma

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE

VIA S. GIOVANNI DE MATHIA 39

80049 - SOMMA VESUVIANA

P.IVA 09060951218

C.F. DVNDNL95S11M289L

Pag. 1 a 2

Allegato 3.4 al Disciplinare – Offerta tecnica

Progetto tecnico Servizio di assistenza dietetica servizio mensa (max 5 pagine)

- A)** Modalità di comunicazione (facendo uso anche dei strumenti informatici e telematici) del valore nutrizionale delle preparazioni alimentari proposte nel menu del giorno

IL MENU OFFERTO SARA VALUTATO SETTIMANALMENTE DA UN NUTRIZIONISTA CHE VALUTERA' L'APPORTO CALORICO PER OGNI PIETANZA. IL MENU SARA' CORREDATO DALL'APPORTO CALORICO DI OGNI PASTO

- B)** Strumenti di calcolo nutrizionale della giornata alimentare (pasto consumato a mensa + altri pasti) e diario alimentare

- C)** Presenza a mensa di un dietista o biologo nutrizionista per la consulenza dietetica (consigli per i consumi a mensa e fuori mensa – rilevazione misure antropometriche, etc.);

Lotto	Centro ENEA	Monte-ore mensile di presenza a mensa di un nutrizionista/dietista a disposizione dell'utenza (h uomo/mese)

- D)** Altre azioni di monitoraggio dello stato nutrizionale della comunità di lavoro, delle sue abitudini alimentari correlati a programmi per il miglioramento dello stato di salute della comunità stessa.

Relazione tecnica descrittiva del progetto dei menu speciali (max 1 pagina)

Ai fini dell'acquisizione del punteggio si allega a titolo esemplificativo un menu mensile relativo ai menu speciali offerti.

IL MENU' SARA' STUDIATO SULLA BASE DELLE ESIGENZE PARTICOLARI DEL PERSONALE ENE

Data

TIMBRO E FIRMA

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

Allegato 3.5 al Disciplinare – Offerta tecnica

**AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA**

**PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE PER I CENTRI
ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA**

Firmato digitalmente da:

D'AVINO DANIELE

Firmato il 20/09/2024 11:06

Lotto di partecipazione: 3282490

Valido dal 08/02/2024 al 08/02/2027

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

LOTTO N. 5

CIG: B2F02962CC

Allegato 3.5: APERTURA SERVIZIO SNACK BAR E/O TAVOLA CALDA PRESSO IL CENTRO DI

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di esplicitare l'eventuale apertura del snack bar e/o tavola calda.

Il punteggio massimo assegnato per tale criterio è pari a 15 (quindici) punti, con valutazione tabellare da parte della Commissione tecnica (cfr. art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024).

Il/La sottoscritto/a D'AVINO DANIELE
nato/a a MASSA DI SOMMA il 11/11/1995
Codice Fiscale DVNDNL95S11M289L
residente in SOMMA VESUVIANA (NA) Cap 80049
Via TAVANI 37

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

☒ Titolare o Legale rappresentante;

☐ Procuratore speciale;

☐ Procuratore generale;

del concorrente EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE

che partecipa alla procedura sopra indicata,

DICHIARA

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024, quanto segue:

**EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218**

Offerta Concorrente

Timbro e Firma

C.F. DVNDNL95S11M289L

Pag. 1 a 2

Allegato 3.5 al Disciplinare – Offerta tecnica

Il proprio impegno ad aprire il servizio

☒ Snack Bar nel Centro ENEA di PORTICI

con i seguenti orari:

dalle ore 10:00 alle ore 11:30 (solo snack bar)

☒ Tavola Calda nel Centro ENEA di PORTICI

con i seguenti orari:

dalle ore 11:30 alle ore 13:30 (Servizio aggiuntivo di Tavola calda)

Data

Timbro e Firma

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L



Allegato 3.6 al Disciplinare – Offerta tecnica

AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE
PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E
SANTA TERESA

Firmato digitalmente da:
D'AVINO DANIELE

Firmato il 20/09/2024 11:07

Seriale Certificato: 3282490

Valido dal 08/02/2024 al 08/02/2027

InfoCamera Qualified Electronic Signature CA

Lotto di partecipazione: LOTTO N. 5

CIG: B2F02962CC

Allegato 3.6: ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E RISORSE UMANE

N.B.: La presente scheda consente al concorrente di esplicitare la struttura operativa che intende impiegare per la gestione del servizio, una pianificazione del personale in base agli orari di apertura e chiusura giornalieri del servizio. Sarà valutata in particolare la coerenza con quanto richiesto nel capitolato tecnico e con quanto proposto nel progetto di gestione

Il punteggio massimo assegnato per tale criterio è pari a 14 (quattordici) punti (cfr. art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024).

Il/La sottoscritto/a D'AVINO DANIELE

nato/a a MASSA DI SOMMA il 11/11/1995

Codice Fiscale DVNDNL95S11M289L

residente in SOMMA VESUVIANA (NA) Cap 80049

Via TAVANI 37

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

☒ Titolare o Legale rappresentante;

☐ Procuratore speciale;

☐ Procuratore generale;

del concorrente EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE

che partecipa alla procedura sopra indicata,

SI IMPEGNA

ad impiegare, sull'impianto del Lotto di partecipazione il personale già presente nella precedente
concessione per:

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

Allegato 3.6 al Disciplinare – Offerta tecnica

☐ almeno il 25%	☐ almeno il 50%	☐ almeno il 75%	☒ il 100%
--	--	--	---

del monte ore proposto dal concorrente per l'erogazione del servizio oggetto si conessione

E OFFRE

per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta tecnica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 34 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024, quanto segue:

☒ un monte-ore settimanale complessivo (mensa + snackbar/Tavola calda), per il Lotto di partecipazione, pari a:

170 (in numero) CENTOSETTANTA (in lettere)

Di seguito si riportano la Tabella 1 “Riepilogo monte ore settimanale individuale” e la Tabella 2 “Timing operativo”.

Tabella 1: Riepilogo monte ore settimanale individuale Centro ENEA

Qualifica e Livello	Monte ore settimanale
BARISTA LIVELLO 3	40
BANCONISTA LIVELLO 1	40
BANCONISTA LIVELLO 1	30
CUOCO LIVELLO 3	30
AIUTOCUOCO LIVELLO 1	30
Totale monte Ore settimanale	170

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

Allegato 3.6 al Disciplinare – Offerta tecnica

Tabella 2: Timing Operativo Centro ENEA PORTICI

☐ Lunedì - ☐ Martedì - ☐ Mercoledì - ☐ Giovedì - ☐ Venerdì

Figura professionale (1)	7: 30	8: 00	8: 30	9: 00	9: 30	10: 00	10: 30	11: 00	11: 30	12: 00	12: 30	13: 00	13: 30	14: 00	14: 30	15: 00	15: 30	16: 00	16: 30
BARISTA	A	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	J	H			
BANCONISTA	A	A	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	F	J	L			
BANCONISTA			A	E	E	E	E	E	E	E	E	E	J	H					
CUOCO					A	A	B	C	C	C	D	D	D	H	H	M			
AIUTOCUOCO					A	A	B	C	D	D	D	D	H	H	K	L			
Totale monte ore operativo giornaliero della sede																34			

(1) Figura professionale; specificare professione e livello come da contratto.

(2) Indicare in ciascuna fascia oraria attività prevista: A= Attività pre-operativa; B=Preparazione a Crudo; C= Cottura; D=Distribuzione Self Service; E=Servizio Bar; F= Servizio Cassa; G=Sanificazione; H= Riordino e gestione magazzino/accettazione derrate; I =Sanificazione ambienti e attrezzature; J = Sanificazione Pentole e utensili; K= Sanificazione stoviglie; L = Gestione rifiuti e trasporto a compostatore; M = Gestione pasti non consumati destinati a mense sociali; N/O/P altro (Specificare).....

(3) PS. qualora nell'arco della settimana il planning operativo subisca variazioni, la tabella deve essere riproposta più volte per illustrare il planning operativo offerto riferito a tutti i giorni settimanali.

Data

Firma

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L



AGENZIA NAZIONALE PER LE NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE
LUNGOTEVERE THAON DI REVEL, 76 - ROMA

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA BANDO PREVIA INDAGINE DI MERCATO AI SENSI
DELL'ART 187 DEL D.LGS n.36/2023 PER LA CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE
PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E
SANTA TERESA

C.R. ENEA PORTICI - Lotto 5 - CIG B2F02962CC

DICHIARAZIONE DI OFFERTA ECONOMICA

Il/La sottoscritto/a D'AVINO DANIELE
nato/a a MASSA DI SOMMA Prov. NA il 11/11/1995
Codice Fiscale DVNDNL95S11M289L
residente in SOMMA VESUVIANA (NA) Cap 80049
Via TAVANI 37

nella sua qualità di

(barrare la casella che interessa)

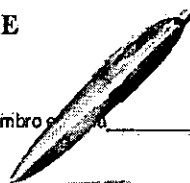
- ☒ Titolare o Legale rappresentante;
☐ Procuratore speciale;
☐ Procuratore generale;

del concorrente EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE

che partecipa alla procedura sopra indicata

OFFRE

Offerta Concorrente _____ Timbro _____



Firmato digitalmente da:

D'AVINO DANIELE

Firmato il 20/09/2024 11:08

Seriale Certificato: 3282490

Valido dal 08/02/2024 al 08/02/2027

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA



per l'esecuzione dei servizi previsti dalla procedura in oggetto ed in relazione ai criteri premianti dell'offerta economica ai fini dell'attribuzione dei relativi punteggi indicati all'art. 35 del Capitolato Tecnico edizione Maggio 2024 quanto segue (N.B.: non saranno tenute in considerazione le cifre dell'offerta economica oltre la seconda decimale):

1) OFFERTA IN RIALZO SUL CANONE ANNUO FORFETTARIO

NATURA	BASE D'ASTA	OFFERTA %	
		In rialzo (in cifra)	In rialzo (in lettere)
Offerta in rialzo su Canone	Vedi tabella art. 3 del Capitolato Tecnico	35	TRENTACINQUE

2) RIBASSO SU PASTI OSPITI ENEA IN PERCORSO FORMATIVO

NATURA	BASE D'ASTA	OFFERTA %	
		In ribasso (in cifra)	In ribasso (in lettere)
Ribasso su pasti Ospiti ENEA in percorso formativo (laureandi, tirocinanti, assegnisti, ecc.) *	Ribasso rispetto a € 6,73 + IVA vedi artt. 1 e 21 del Capitolato Tecnico	10	DIECI

* Saranno assegnati 0 (zero) punti per ribasso minore o uguale al 10%.

3) RIBASSO SU LISTINO PREZZI PASTO SCOMPOSTO

NATURA	BASE D'ASTA	OFFERTA %	
		In ribasso (in cifra)	In ribasso (in lettere)
Ribasso su listino prezzi pasto scomposto	Vedi art. 21 del Capitolato Tecnico	10	DIECI

4) RIBASSO SU LISTINO BAR

NATURA	BASE D'ASTA	OFFERTA %	
		In ribasso (in cifra)	In ribasso (in lettere)
Ribasso su listino bar *	Vedi art. 1 e Allegato A del Capitolato Tecnico	0	ZERO

* Se nell'offerta tecnica del concorrente non è stata prevista l'apertura del servizio bar, il punteggio di questo elemento sarà pari a 0 (zero)

SPECIFICA CHE

- i costi della manodopera cui all'art. 108, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, relativi alla concessione di cui trattasi sono pari ad € 4500 MENSILI (in lettere QUATTROMILACINQUECENTO);

Firmato digitalmente da:

D'AVINO DANIELE

Firmato il 20/09/2024 11:08

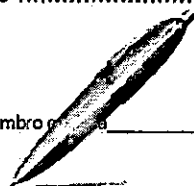
Seriale Certificato: 3282490

Valido dal 08/02/2024 al 08/02/2027

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Offerta Concorrente _____

Timbro _____



Allegato 4 al Disciplinare – Offerta economica



AGENZIA NAZIONALE PER LE
NUOVE TECNOLOGIE, L'ENERGIA E LO
SVILUPPO ECONOMICO SOSTENIBILE



- i costi in materia di salute e sicurezza aziendale di cui all'art.108, comma 9 del D.Lgs. 36/2023, relativi alla concessione di cui trattasi sono pari ad € 1000 ANNUI (in lettere MILLE);
- di essere a conoscenza che i costi della sicurezza derivanti dai rischi di natura interferenziale (DUVRI) sono pari a € 0,00 (zero).

Data, 20/09/2024

Timbro e firma del dichiarante

EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
VIA S. GIOVANNI DE MATHA 39
80049 - SOMMA VESUVIANA
P.IVA 09060951218
C.F. DVNDNL95S11M289L

Offerta Concorrente _____

Timbro _____

Firmato digitalmente da:

D'AVINO DANIELE

Firmato il 20/09/2024 11:08

Seriale Certificato: 3282490 a 3

Valido dal 08/02/2024 al 08/02/2027

InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

Informazioni riepilogative dell'offerta economica

OFFERTA ECONOMICA RELATIVA A :	
Codice richiesta di offerta	G01909L005
Oggetto	CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE, PER I CENTRI ENEA DI CASACCIA, FRASCATI, SEDE LEGALE, TRISAIA, PORTICI E SANTA TERESA
Riferimento lotto	5 - CONCESSIONE DEI LOCALI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE E DISTRIBUTORI AUTOMATICI DI ALIMENTI E BEVANDE, PER IL CENTRO ENEA DI PORTICI
Criterio di aggiudicazione	Offerta economicamente più vantaggiosa
Importo base di gara	186.092,30 €

STAZIONE APPALTANTE TITOLARE DEL PROCEDIMENTO	
Stazione appaltante	ENEA
Codice Fiscale	01320740580
Indirizzo ufficio	Lungotevere Thaon di Revel, n. 76, 00196 ROMA (RM)
Telefono	
Fax	
RUP	TRAMONTANO VINCENZO
E-mail	

DATI ANAGRAFICI DEL CONCORRENTE	
Ragione Sociale	EAT VESUVIO DI D'AVINO DANIELE
Partita IVA	09060951218
Codice Fiscale dell'impresa	DVNDNL95S11M289L
Indirizzo sede legale	VIA SAN GIOVANNI DE MATHA n. 39, 80049 SOMMA
Telefono	3339497531
Fax	
E-mail	davino.daniele95@gmail.com
PEC	davinodaniele@pec.it
Tipologia societaria	Impresa individuale
Provincia sede registro imprese	Napoli
Numero iscrizione registro imprese	DVNDNL95S11M289L
Settore produttivo del CCNL applicato	Alimentari
Offerta sottoscritta da	D'AVINO DANIELE

CRITERI DI VALUTAZIONE	
offerta in rialzo su Canone	35,00
Ribasso su pasti a Ospiti ENEA in percorso formativo (laureandi, tirocinanti, assegnisti, ecc.)	10,00
Ribasso su listino prezzi pasto scomposto	10,00
Ribasso su listino bar NB. se nell'offerta del concorrente non è stata prevista l'apertura del servizio bar il punteggio di questo sub-criterio sarà pari a 0 (zero)	0,00

OFFERTA	
Numero giorni di validità offerta	180
Oneri della sicurezza aziendale	1.000,00 €
Costi manodopera	4.500,00 €

ATTENZIONE: QUESTO DOCUMENTO NON HA VALORE SE PRIVO DELLA
SOTTOSCRIZIONE A MEZZO FIRMA DIGITALE

Allegato 7 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

Direzione Infrastrutture e Servizi
Servizio Procedure Sotto Soglia e Approvvigionamenti

Oggetto: Proposta di aggiudicazione della Procedura: Gara U-BUY n° G01909 - Concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i Centri ENEA :
Casaccia, (Lotto 1 CIG B2F0292F7B)
Frascati, (Lotto 2 CIG B2F0293053)
Sede Legale (Lotto 3 CIG B2F0294126)
Trisaia (Lotto 4 CIG B2F02951F9)
Portici (Lotto 5 CIG B2F02962CC)
Santa Teresa (Lotto 6 CIG B2F029739F)

Premesso che con Determinazione 289/2024/DIRGEN del 22/07/2024, è stato stabilito :

- di indire una procedura negoziata senza pubblicazione del bando, ai sensi dell'articolo 187 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, previa consultazione, ove esistenti, di almeno 10 operatori economici da individuare mediante indagine di mercato, avente ad oggetto la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i centri enea di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa
- di nominare come responsabile unico del progetto il Dott. Vincenzo Tramontano (ISER-PSSA);
- di fissare l'importo totale delle concessioni, stimato ai sensi dell'art. 179 del D. Lgs n. 36/2023, dei sei Lotti per la durata di 60 mesi (36+24) mesi pari a euro 3.064.320,00, IVA inclusa, di cui euro 1.276.800,00 per il C.R. Casaccia (Lotto1), euro 752.640,00 per il C.R. Frascati (Lotto 2), euro 376.320,00 per la Sede Legale (Lotto 3), euro 241.920,00 per il C.R. Trisaia (Lotto 4), euro 322.560,00 per il C.R. Portici (Lotto 5) e euro 94.080,00 per il C.R. Santa Teresa (Lotto 6);
- di procedere all'aggiudicazione di ogni singolo Lotto anche in presenza di una sola offerta valida;
- di aggiudicare la procedura con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 50 comma 4 del Decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 (assegnando 70 punti alla parte tecnica e 30 punti alla parte economica).
- in data 23/07/2024, la procedura di negoziazione è stata espletata sulla Piattaforma certificata di e-procurement U-BUY, con pubblicazione di un avviso di indagine di mercato (n. A00172), ai sensi dell'Allegato II.1 del D.lgs. 36/2023, con scadenza 07/08/2024;
- Sono stati invitati a partecipare 16 operatori economici, a mezzo pec sul portale u-buy, che avevano manifestato interesse alla concessione (cfr. Verbale del 08/08/2024);
- La procedura è stata pubblicata sulla piattaforma U-BUY il giorno 05/09/2024

(Gara n. G01909) ed è stata fissata la scadenza per la presentazione delle offerte alle ore 12:00 del 30/09/2024

- Premesso tutto questo, il giorno 30/09/2024, alle ore 12.00, è scaduto il termine di presentazione delle offerte.

All'esame di quanto regolarmente pervenuto sul portale U-BUY, si è constatato l'arrivo di n. 2 offerte da parte dei seguenti Operatori Economici:

N.	Denominazione concorrente	Lotto di partecipazione	Forme di partecipazione
1	CNS – Consorzio Nazionale Servizi Soc. Coop-	Lotto 1 – ENEA C.R. Casaccia	Consortiata con Co.SE.C. Società Cooperativa Servizi Crotone Soc. Coop.
2	EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	Lotto 5 – ENEA C.R. Portici	Ditta Individuale

Mentre per i restanti LOTTI 2 -3-4 e 6, rispettivamente afferenti ai Centri di Frascati, Roma Sede, Trisaia e Santa Teresa, non è pervenuta nessuna offerta.

Il Rup ha ritenuto con verbale di apertura della busta amministrativa del 30.09.2024 di poter ammettere i 2 operatori economici alla fase successiva di apertura della busta tecnica ed economica.

Con Determina n.368/2024DIRGEN del 09/10/2024 è stata nominata la Commissione giudicatrice per la valutazione delle offerte ed a supporto del RUP per la verifica della congruità delle offerte, ai sensi dell'art. 93 co. 1 del D.lgs. 36/202.

In data 10/10/2024 alle ore 11:00, la Commissione giudicatrice, convocata a mezzo-mail del 09/10/2024, dal RUP Dr. V. Tramontano, validamente costituita dai membri effettivi Ing. Massimo Scaglione (Presidente), Dott. Simone Stigliano e Dott. Vito Iacovino, ed il RUP, Dott. Vincenzo Tramontano, in modalità mista (presenza e tramite videoconferenza con Microsoft Teams), procedono, in seduta riservata sulla piattaforma U-BUY, tramite l'utenza del P.I. Sig.ra Stefania Gallinelli, all'apertura della busta tecnica relativa al **LOTTO n. 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B)**, acquisendo la documentazione caricata a sistema dall' O.E. CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop ammesso a questa fase della procedura;

La Commissione ha proceduto ad esaminare i documenti dell' O.E. di cui agli Allegati da 3.1 a 3.6 del Disciplinare di gara e ha assegnato il relativo punteggio tecnico, secondo quanto stabilito dagli artt. 17.1 e 17.2 del Disciplinare di gara e del documento "Tabella di valutazione dell'Allegato 3.1":

Concorrente	TOTALE
CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	56.50

la Commissione giudicatrice ed il RUP hanno proceduto all'apertura della busta economica relativa al **LOTTO n. 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B)**, acquisendo la documentazione caricata a sistema dall'O.E. CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop ed hanno esaminato l'offerta economica dell'O.E., elaborata secondo il modello di cui all'Allegato 4 del Disciplinare di gara nonché la documentazione a corredo della stessa.

Il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. n. 36/2023 con punteggio pari a 70 punti per l'offerta tecnica e a 30 punti per l'offerta economica, il cui punteggio, per ciascuna voce è stato assegnato con la seguente formula Metodo bilineare

$C_i \text{ (per } A_i \leq A \text{ soglia)} = X * A_i / A_{\text{soglia}}$

$C_i \text{ (per } A_i > A \text{ soglia)} = X + (1-X) * [(A_i/A_{\text{soglia}}) / (R_{\text{max}} - A_{\text{soglia}})]$

$X = 0,85$

Di seguito il prospetto del punteggio economico ottenuto dalla ditta CNS, partecipante alla gara G01909 per il Lotto 1, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 17.4 e 17.5 del Disciplinare di gara è stato:

Concorrente	TOTALE
CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	25.50

All'O.E. a valle della valutazione dei commissari è stato assegnato il seguente punteggio totale:

CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop	PUNTEGGIO
Punteggio Tecnico	56.50
Punteggio Economico	25.50
Punteggio Totale	82,00

Il RUP, sulla base degli elementi acquisiti ed una approfondita analisi con il supporto della Commissione ha ritenuto congrua l'offerta della CNS Consorzio Nazionale Servizi soc coop.

La commissione giudicatrice completate le attività relative al **LOTTO n. 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B)** ha proceduto all'apertura della **busta tecnica relativa al LOTTO n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC)**, acquisendo la documentazione caricata a sistema dall' O.E. EAT VESUVIO di Daniele D'Avino , ammesso a questa fase della procedura.

La Commissione ha esaminato i documenti dell'O.E. di cui agli Allegati da 3.1 a 3.6 del Disciplinare di gara ed assegnato il seguente punteggio tecnico, secondo quanto stabilito dagli artt. 17.1 e 17.2 del Disciplinare di gara e del documento "Tabella di valutazione dell'Allegato 3.1":

Concorrente	TOTALE
EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	35,733

A questo punto la Commissione giudicatrice ed il RUP hanno proceduto all'apertura della busta economica relativa al **LOTTO n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F02962CC)**, acquisendo la documentazione caricata a sistema dall' EAT VESUVIO di Daniele D'Avino ed hanno esaminato l'offerta economica dell'O.E., elaborata secondo il modello di cui all'Allegato 4 del Disciplinare di gara, ed hanno assegnato il seguente punteggio economico, secondo quanto stabilito dagli artt. 17.4 e 17.5 del Disciplinare di gara, come di seguito illustrato:

Concorrente	TOTALE
EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	20,4

All'Operatore Economico, a valle della valutazione dei commissari, è stato assegnato il seguente punteggio totale:

EAT VESUVIO di Daniele D'Avino	PUNTEGGIO
Punteggio Tecnico	35,733

Punteggio Economico	20,40
Punteggio Totale	56,133

Il RUP , a seguito di un'attenta e precisa analisi dell'offerta fatta pervenire dall'Operatore Economico EAT Vesuvio di Daniele D'Avino, con il supporto della Commissione, ha ritenuto di dover richiedere chiarimenti all'O.E., al fine di consentire alla Stazione Appaltante di valutare la congruità, sostenibilità e realizzabilità della sua offerta, ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i., chiedendo all'impresa di produrre tutta la documentazione giustificativa dei motivi economici e tecnici che hanno determinato l'offerta economica, e fornire informazioni dettagliate sui seguenti elementi :

1. Piano dettagliato delle ore giornaliere e della durata del servizio bar e mensa;
2. Costo orario del personale impiegato nel surriferito servizio;
2. Costo complessivo della manodopera, da voi quantificato nell'offerta economica in 4.500,00 euro, ottenuto applicando i costi orari indicati al punto precedente alle ore di servizio del personale impiegato, per l'intera durata della concessione (specificare se sono netti o lordi da tasse, contributi e accessori);
3. Spese per acquisto materie prime e spere generali;
4. Costi in materia di salute e sicurezza aziendali di cui all'art. 108, co. 9 del D. Lgs. 36/2023 pari ad € 1000,00 (mille,00) annui ed eventuali altre spese;
5. utile d'impresa.

La prima seduta del 10.10.2024 è terminata alle ore 18.00.(vedi Verbale n. 1 del 10/10/2024).

A seguito della richiesta surriferita del RUP, l'O. E. ha fatto pervenire in data 22/10/2024, un Piano Economico Finanziario dettagliato ed in data 24/10/2024, su convocazione del RUP, si è riunita la Commissione giudicatrice per la valutazione della congruità dell'offerta.

A seguito delle attività della Commissione giudicatrice è stato necessario effettuare un'ulteriore richiesta di chiarimenti.

Le attività della Commissione giudicatrice congiuntamente al RUP sono terminate il 24/10/2024 alle ore 18:00 (vedi Verbale n. 2 del / 24/10/2024)

In data 25/10/2024, il RUP , su indicazione della Commissione giudicatrice, a mezzo pec, sul portale U-BUY, ha effettuato richiesta di ulteriori chiarimenti di elementi giustificativi dell'offerta pervenuta ed nello specifico è stato chiesto all'O.E. di :

- 1) Indicare il CCNL di riferimento, che sarà applicato al personale impiegato nel servizio di mensa e bar presso il C.R. ENEA di Portici;
- 2) L'importo di € 7,54, indicato nella colonna "PAGA ORARIA", inserita nella tabella dell'Allegato 1, è da intendersi quale importo lordo o netto;
- 3) In merito PEF, nello specifico alla voce "COSTO DEL PERSONALE" indicato nel PEF pari ad € 38.908,00 e successivi anni, vogliate dettagliare in maniera analitica il calcolo utilizzato per determinarlo, tenuto conto anche della voce "paga oraria" di cui al punto precedente;
- 4) In merito al PEF, nello specifico alla voce " Ricavi delle vendite e delle prestazioni" di importo pari ad € 72.912,00 nel 2025, € 80.203,20 nel 2026 e € 82.609,30 nel 2027, dettagliare in maniera analitica il calcolo utilizzato per determinare i surriferiti importi e specificare le valutazioni che possono giustificare un incremento negli anni dei ricavi

In data 28/10/2024, la ditta EAT VESUVIO, ha risposto, in merito ai punti 1,2,3 allegando dei prospetti ove si evince il CCNL di riferimento (Alberghi, Imprese Confcommercio) previsto per l'assunzione dei dipendenti, il costo mensile degli stessi, indicando che sono comprensivi di contributi previdenziali e TFR, dichiarato che il costo annuo del personale è conforme a quanto previsto nel suo Piano Economico Finanziario che comporterebbe un utile economico, seppur minimo. Inoltre l'Operatore economico ha giustificato un incremento negli anni dei ricavi attraverso un aumento delle presenze medie giornaliere ed implementando anche il servizio snack-bar e tavola calda.

In data 06/11/2024, il RUP con il supporto della Commissione giudicatrice, convocata per le vie brevi dal RUP Dr. V. Tramontano, riunitasi in modalità mista, sulla base degli elementi acquisiti ed una approfondita analisi, ha ritenuto congrua l'offerta della EAT Vesuvio di D'Avino Daniele, **per il LOTTO n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC)**.

La commissione giudicatrice terminati i lavori il 07/11/2024 alle ore 17.30 restituisce al RUP i verbali e la documentazione per il seguito di competenza. (vedi Verbale n. 3 del 07/11/2024).

Il RUP ha avviato sul portale FVOE 2.0 la procedura per la comprova del possesso dei requisiti richiesti che, alla data della presente proposta di aggiudicazione, è risultata essere positiva e regolare per il Consorzio CNS per il Lotto 1 e la EAT VESUVIO di D'Avino Daniele per il Lotto 5.

Per il Lotto 1, in merito alla verifica dell'iscrizione alla WHITE LIST della Consorziata CO.SE.C., il FVOE 2.0 ha evidenziato che il Codice Fiscale della stessa non risulta presente nella WHITE LIST (**vedi All. n. 1**), mentre dalla Consultazione della Banca

Dati Nazionale Antimafia del 19/11/2024, la Consorzata risulta “**RICHIEDENTE_ISCRIZIONE**” con data richiesta di iscrizione 28.04.2023.(**vedi All. n. 2**).

Infine, si precisa che, ai sensi dell'art. 7, comma 2 del DPCM del 18/04/2013, così come aggiornato dal DPCM del 24/11/2016 che recita ... "I soggetti di cui all'art. 83, commi 1 e 2, del Codice antimafia verificano l'iscrizione nell'elenco attraverso i siti istituzionali delle Prefetture competenti di cui all'art. 8", pertanto si è provveduto, per l'Operatore Economico CO.SE.C., tramite consultazione sul sito istituzionale della Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo di Crotone (<https://prefettura.interno.gov.it/it/prefetture/crotone/evidenza/white-list> -, dell'elenco degli Operatori Iscritti nella white list (aggiornato al 15/11/2024, ore 11:31), dal quale si evidenzia la presenza dell'Operatore CO.SE.C. nelle Aziende Iscritte nella Sezione 9 - Ristorazione, gestione delle mense e catering, con richiesta di rinnovo allo stato “in istruttoria”. (**vedi All. n. 3**)

Si evidenzia, ai fini dell’aggiudicazione, che tutti i documenti relativi agli Operatori Economici risultano regolari.

Le risultanze delle varie richieste, acquisite tramite il servizio FVOE 2.0 dell’ANAC, risultano positive.

Inoltre, lo scrivente RUP ha verificato:

- l’assenza di motivi di esclusione in capo agli operatori economici;
- il possesso dei requisiti di capacità economica e finanziaria e di capacità professionale degli stessi.

Preso atto che l’art. 92 comma 3 del D. Lgs. n. 159/2011 prevede che le Amministrazioni possono procedere, decorso il termine di cui al comma 2, primo periodo, ovvero, nei casi di urgenza, anche in assenza delle informazioni del Prefetto, sotto condizione risolutiva,

tutto quanto sopra evidenziato, il sottoscritto R.U.P. propone di procedere con l’assegnazione della concessione dei locali ENEA per il servizio di mensa e bar alla :

- CNS Consorzio Nazionale Servizi Sooc Coop con sede legale in Bologna , via della Cooperazione P. IVA 03609840370, CF 02884150588, per il **LOTTO n. 1 – C.R. ENEA CASACCIA (CIG B2F0292F7B)**, sotto condizione risolutiva ai sensi dell' art. 92 comma 3 del D. Lgs. n. 159/2011;
- EAT VESUVIO DI D’AVINO Daniele con sede legale in Somma Vesuviana (NA) alla via Tavani, n. 37 CF DVNDNL95S11M289L, per il **LOTTO n. 5 – C.R. ENEA PORTICI (CIG B2F0296CC)**;

Infine , nella Determinazione n. 289/2024/DIRGEN del 27 Luglio 2024 è stato determinato che il RUP nella fase di esecuzione si sarebbe avvalso, in considerazione della complessità del servizio e ai sensi dell’art. 32, comma 2, lett. g) dell’Allegato II.14

al D. Lgs. n. 36/2023, di un Direttore di Esecuzione del Contratto (DEC), da nominare nella Determinazione di aggiudicazione della procedura,

si propone, pertanto di nomina del Dr. Vito Iacovino, in qualità di Direttore di Esecuzione del Contratto (DEC), in possesso delle competenze professionali adeguate all'espletamento dell'incarico in relazione alla specifica procedura di affidamento, contenuta nella presente proposta di aggiudicazione del RUP e si confermano i Direttori Operativi così come indicato nell'allegato della Determina di indizione n. 289/2024/Dirgen del 22/07/2024:

LOTTO 1 : Casaccia (RM) Sabrina Iacoella, e-mail : sabrina.iacoella@enea.it;

LOTTO 5 : Portici (NA) Sabato Aprea , e-mail : sabato.aprea@enea.it.

Portici 22/11/2024

Il Responsabile Unico del Progetto
Dr. Vincenzo Tramontano



Allegato 8 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

Format Contratto Lotto 1

CONTRATTO DI CONCESSIONE

Tra l'Agenzia Nazionale per le Nuove tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo economico sostenibile (nel seguito indicato come “ENEA”) con sede e domicilio fiscale in Roma – Lungotevere Grande Ammiraglio Thaon di Revel n. 76, codice fiscale n. 01320740580, P.IVA 00985801000, in persona dell’Ing. Nicola Ranieri, giusta Determinazione n. ____/2024/DIRGEN del ____/____/2024, da una parte, e l’Impresa CNS SOOC. COOP (nel seguito indicata come “Concessionario”), con sede e domicilio fiscale in Bologna alla via della Cooperazione n. 3, codice fiscale 02884150588, P.IVA 03609840370, in persona del Francesco Mundo nato a Bitonto il 28/04/1976, procuratore speciale, dall'altra parte, si conviene e si stipula quanto segue:

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L’ENEA concede al Concessionario, il quale per sua parte dichiara di accettare e di assumere la concessione medesima con propria organizzazione e con gestione a proprio rischio, i locali ENEA per l’esecuzione del servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per il Centro ENEA di Casaccia (Lotto 1), secondo quanto previsto nel presente contratto e nei documenti e condizioni richiamati al successivo art. 2.

ART. 2 - DOCUMENTI E CONDIZIONI CONTRATTUALI

La concessione è soggetta all'esatta osservanza delle condizioni stabilite nei seguenti documenti:

- Capitolato Tecnico edizione maggio 2024;
- Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui al successivo art. 10;

Si intendono siglate tutte e 19 le pagine

	Tecnico per i quali verranno praticati prezzi preventivamente concordati tra le parti.	
	Il Concessionario dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante un canone annuo forfettario di importo pari a € 9.240,00 euro, calcolato applicando all'importo indicato all'art. 3 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024 il rialzo praticato dal Concessionario in fase di presentazione dell'offerta.	
	<u>ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO</u>	
	Il contratto avrà la durata di 36 (trentasei) mesi a decorrere dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, con opzione di rinnovo di ulteriore 24 (ventiquattro) mesi e con facoltà di recesso unilaterale da parte dell'ENEA, senza oneri aggiuntivi per l'Agenzia, con preavviso scritto di almeno tre mesi da comunicarsi al Concessionario. In tale ipotesi, fermo restando il pagamento delle prestazioni già eseguite, nulla sarà dovuto al Concessionario quale onere per mancato utile o per qualsiasi altro indennizzo o rimborso.	
	Il tardivo avvio dell'esecuzione delle attività contrattuali, qualora sia imputabile al Concessionario, costituisce causa di risoluzione del contratto per inadempimento e opera di diritto secondo quanto previsto dal D.L n. 76/2020.	
	<u>ART. 5 – PAGAMENTI E TRASPARENZA</u>	
	La corresponsione ad ENEA da parte del Concessionario del canone annuo forfettario di cui al precedente art. 3 avverrà, a seguito di emissione di nota debito da parte di ENEA, mediante il sistema pagoPA, secondo le modalità indicate alla pagina web https://www.enea.it/it/info/pago-pa , oppure mediante bonifico, sul c/c bancario n. 218180 intestato a ENEA presso Banca	

2024.

ART. 7 – ADEGUAMENTO DEI PREZZI

Per la tipologia di concessione non si applica la revisione prezzi.

ART. 8 – GARANZIE DI ESECUZIONE E CERTIFICATO DI ULTIMAZIONE DELLE PRESTAZIONI

A garanzia dell'esecuzione della concessione, all'atto della sottoscrizione del presente contratto, il Concessionario è obbligato a costituire apposita cauzione definitiva per l'importo di € 36.830,77 (trentaseimilaottocentotrentasei,77) nei modi stabiliti dall'art. 117, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. Il suddetto importo potrà essere ridotto qualora ricorrano le condizioni di cui all'art.106, comma 8, del citato Decreto. Il certificato di ultimazione delle prestazioni è rilasciato secondo le modalità definite dall'art. 25 del D.M. n. 49/2018.

ART. 9 – RAPPRESENTANTI DELL'ENEA E DEL CONCESSIONARIO

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., il Responsabile del Progetto dell'ENEA è designato nella persona del dr. Vincenzo Tramontano.

Il citato Responsabile si avvale, del Direttore di Esecuzione designato nella persona del Dr. Vito Iacovino e del Direttore Operativo del contratto designato nella persona della Sig.ra Sabrina Iacoella. Il Direttore Operativo del contratto sarà preposto al controllo amministrativo-contabile dell'esecuzione dell'intervento secondo le indicazioni contenute all'art. 26

	del D.M. n. 49/2018. Inoltre il Direttore Operativo del contratto provvederà	
	alla verifica del rispetto degli obblighi del Concessionario e del	
	subappaltatore secondo le modalità definite dall'art. 20 del D.M. n. 49/2018.	
	Prima dell'inizio delle attività, l'Impresa comunica per iscritto al	
	Responsabile Unico del Progetto dell'ENEA il nominativo del suo	
	Rappresentante, quale persona fornita di requisiti di professionalità ed	
	esperienza che ha la piena rappresentanza dell'Impresa nei confronti	
	dell'ENEA	
	Tra i compiti del Responsabile del Concessionario rientrano tra l'altro, a	
	titolo esemplificativo e non limitativo, i seguenti: organizzare, programmare	
	e dirigere l'esecuzione della concessione conformemente ai contenuti del	
	presente contratto, delle specifiche tecniche e delle eventuali richieste dal	
	Responsabile del Procedimento dell'ENEA/Direttore di Esecuzione ENEA;	
	curare l'osservanza, sotto la sua responsabilità, di tutte le disposizioni di	
	legge vigenti in materia di lavoro, di sicurezza sul lavoro e prevenzione	
	degli infortuni, emanando disposizioni per l'esecuzione dei lavori e per la	
	loro attuazione in condizioni sicure vigilando, altresì, che le disposizioni	
	vengano eseguite; per le suddette funzioni dovrà, in caso di assenza,	
	provvedere a nominare un sostituto. Il Responsabile del Concessionario, ai	
	sensi della normativa vigente in materia di sicurezza, sarà preposto alla	
	direzione del servizio, assumendone le responsabilità dell'andamento. Il	
	Responsabile del Concessionario, o suo sostituto, dovrà essere sempre	
	presente in ogni fase dell'attività contrattuale.	
	Prima dell'inizio delle attività, il Concessionario comunicherà per iscritto al	
	Responsabile del Progetto dell'ENEA, il nominativo del suo Rappresentante.	

<u>ART. 10 - NORME ANTINFORTUNISTICHE E PIANO DELLE MISURE DI SICUREZZA</u>	
Il Concessionario dichiara inoltre di aver tenuto conto, nell'elaborazione della propria offerta, degli obblighi imposti dalle norme in materia di sicurezza e di condizioni del lavoro, di previdenza ed assistenza, in vigore nel luogo dove devono essere svolte le attività.	
Ai sensi dell'art. 26, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 81/2008 l'ENEA fornirà dettagliate informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente in cui il Concessionario è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività da svolgere.	
L'ENEA, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D. Lgs. n. 81/2008 promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2 dell'art. 26 del citato decreto elaborando il Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI).	
<u>ART. 11 - PERSONALE ADDETTO ALLE ATTIVITA' E ATTREZZATURE UTILIZZATE</u>	
Il Concessionario dovrà comunicare al Responsabile del Progetto i nominativi del proprio personale addetto alle attività, dando altresì tempestiva comunicazione scritta di ogni sua variazione.	
Il Concessionario, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare al proprio personale impiegato per l'esecuzione delle attività, le disposizioni previste dall'ENEA che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita del personale dipendente da ditte.	
Il Concessionario è a conoscenza che l'ENEA potrà far ispezionare il personale e gli automezzi adibiti alle attività della stessa, secondo la normativa vigente in materia.	

Il Concessionario si assume l'obbligo dello svolgimento delle attività con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio. La medesima si assume, altresì, quale datore di lavoro, tutti i relativi obblighi imposti dalla normativa vigente. Il personale del Concessionario e i suoi collaboratori a qualsiasi titolo sono tenuti all'osservanza del Codice di comportamento dei dipendenti ENEA e degli obblighi di condotta da esso derivanti, pena la risoluzione del contratto. L'impiego di qualsivoglia utensile, attrezzatura o macchinario da parte del Concessionario, sarà a completo e totale rischio della stessa, la quale in ogni caso, sarà tenuta a verificare, prima e durante l'impiego, l'esatta conformità degli stessi e delle loro modalità d'uso a tutte le prescrizioni di legge vigenti. Il Concessionario provvederà, a sua cura e spese, a far indossare al proprio personale una idonea divisa munita di tesserino di riconoscimento ben visibile recante la ragione sociale nonché quanto previsto dagli artt. 18 e 21 del D.Lgs. n. 81/2008. Il Concessionario dovrà provvedere, a sua cura e spese, al trasporto del proprio personale sul luogo di esecuzione della concessione e viceversa.

Limitatamente agli appalti dei servizi per i quali i CCNL, applicabili al personale impiegato negli appalti stessi, prevedono che alla cessazione della concessione intervenga, nei confronti personale citato, la risoluzione del rapporto di lavoro con il Concessionario cessante e la costituzione "ex novo" del rapporto di lavoro con il Concessionario subentrante, quest'ultima dovrà provvedere ad accantonare per il suddetto personale, il trattamento di fine rapporto-TFR mediante costituzione di un apposito fondo presso un istituto assicuratore. Il Concessionario dovrà esibire al Responsabile del Progetto, unitamente alla prima fattura emessa e relativa ai servizi svolti, la polizza

eseguire il servizio stesso nel modo che riterrà più opportuno, addebitando al Concessionario la spesa relativa, salva ogni altra ragione od azione. L'ENEA, in tal caso, valutata la gravità del danno sofferto a causa della suddetta sospensione, si riserva la facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto con le modalità e conseguenze previste all'art. 19. In caso di sospensione delle attività a causa di sciopero del personale addetto al servizio, il Concessionario deve comunque garantire la distribuzione di "cestini freddi" agli utenti del Centro che ne facciano richiesta. Si applica l'art. 121 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'allegato II.14 al Codice ivi richiamato

ART. 14 - ASSICURAZIONE

Il Concessionario è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni all'ENEA, al personale dell'ENEA, a terzi o cose di terzi, e s'impegna conseguentemente al risarcimento di tutti i danni, diretti o indiretti, prodotti e conseguenti.

A tal fine, con la sottoscrizione del presente contratto e comunque prima dell'inizio delle attività, il Concessionario è tenuto a stipulare, a propria cura e spese, un'apposita polizza di responsabilità civile, che preveda espressamente l'assicurazione per danni, diretti o indiretti, derivanti dall'esecuzione del presente contratto, con un massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00 (eurounmilione/00), in base a quanto previsto dall'art. 36 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024. Una copia della suddetta polizza, conforme all'originale, dovrà essere consegnata al Responsabile del Progetto.

Nel caso in cui nel corso dell'esecuzione del contratto si verificano sinistri alle persone o danni alle proprietà si applica l'art. 24 del D.M. n. 49/2018.

ART. 15 – CONTROLLO DELLA COMPOSIZIONE SOCIETARIA

Il Concessionario si impegna a comunicare all'ENEA, (con cadenza annuale ovvero al verificarsi del fatto), se sono intervenute variazioni nella composizione societaria di entità superiore al 2% rispetto a quanto comunicato al momento della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 2 del D.P.C.M. n. 187/1991.

ART. 16 - SUBAPPALTO

Si applica quanto previsto all'art. 119 del Codice.

Previa autorizzazione dell'ENEA e nel rispetto dell'art. 119 e 188 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., le attività che il Concessionario ha indicato in sede di offerta a tale scopo, possono essere subappaltati alle condizioni e con i limiti e le modalità previsti dalla normativa e/o nelle specifiche di gara, tenuto conto in particolare delle prestazioni non subappaltabili riportate nel disciplinare di gara. Il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante. Il Concessionario è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente. Fatto salvo quanto previsto all'art. 119, comma 11 e 12 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., il pagamento delle attività effettuate da eventuali subappaltatori verrà effettuato dal Concessionario, fermo restando per quest'ultimo l'obbligo di trasmettere al Responsabile del Progetto, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dallo stesso Concessionario e corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

ART. 17 – CESSIONE DEL CONTRATTO

	A sensi dell'art. 119, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., la cessione del contratto è nulla; è, altresì, nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del presente contratto di concessione, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera.	
	<u>ART. 18 - ONERI FISCALI</u>	
	Sono a carico del Concessionario le spese di bollo del presente contratto e dei relativi allegati. Le spese relative alla registrazione sono a carico della parte che, in caso d'uso, provvede alla stessa.	
	L'IVA è a carico dell'ENEA nella misura stabilita dalla legge.	
	<u>ART. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO</u>	
	Il contratto potrà essere risolto quando ricorrano una o più delle condizioni richiamate all'art. 122, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., fatto salvo quanto previsto dall'art. 121 del Codice.	
	Ai sensi dell'art. 122, comma 2, del Codice, il contratto sarà inoltre risolto qualora nei confronti del Concessionario:	
	a) sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;	
	b) sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Cap II del Titolo IV della Parte V del Libro II del Codice;	

	Ai sensi dell'art. 122, commi 3 e 4 del Codice il contratto potrà essere risolto per grave inadempimento, grave irregolarità e grave ritardo, previa valutazione del responsabile del progetto.	
	Inoltre, si procederà alla risoluzione ipso-iure nei seguenti casi:	
	a) morte del titolare del Concessionario (se trattasi di Ditta individuale);	
	b) fallimento, concordato preventivo o liquidazione coatta amministrativa o sia in corso nei confronti del Concessionario un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'art. 124 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. e dall'art. 186-bis del Regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;	
	c) revoca delle autorizzazioni amministrative previste per l'espletamento delle prestazioni oggetto della concessione;	
	d) sospensione delle prestazioni oggetto della concessione con gravi danni provocati all'ENEA;	
	e) subappalto non autorizzato o contrario alle previsioni di legge e contrattuali;	
	f) non rispondenza delle prestazioni effettuate alle specifiche contrattuali;	
	g) perdita, da parte del Concessionario, dei requisiti, l'irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la pubblica amministrazione;	
	h) accertato interesse di personale ENEA nell'attività del Concessionario;	
	i) violazione del divieto di cessione totale o parziale del contratto;	
	j) rifiuto prolungato e ingiustificato di presentare la documentazione attestante i versamenti dei contributi previdenziali e assicurativi e quelli relativi al pagamento delle imposte e tasse;	

	k) accertamento in via definitiva della violazione della normativa vigente in materia previdenziale ed assicurativa, nonché relativamente al pagamento di imposte e tasse;	
	l) mancato rispetto delle clausole contenute nel Patto di integrità;	
	m) violazione, da parte dei dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo del Concessionario, degli obblighi di condotta derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti ENEA;	
	n) mancato rispetto dei protocolli di legalità di cui all'art. 83-bis nel decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, introdotto dall'art. 3, comma 7, del D.L. n. 76/2020;	
	o) il tardivo avvio dell'esecuzione delle attività contrattuali, qualora sia imputabile al Concessionario, opera di diritto secondo quanto previsto dal D.L. n. 76/2020.	
	In tali casi l'ENEA sarà tenuta a corrispondere al Concessionario esclusivamente il corrispettivo contrattuale inerente alle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.	
	La risoluzione del contratto porterà inoltre all'incameramento da parte dell'ENEA della garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., al risarcimento dei danni da parte del Concessionario, nonché di ogni ulteriore e maggiore spesa.	
	<u>ART. 20 – CLAUSOLA LIMITATIVA</u>	
	L'inizio delle attività e la prosecuzione delle stesse negli anni successivi al primo saranno subordinate all'assegnazione all'ENEA, per ciascun esercizio, all'entità del contributo ordinario dello Stato assegnato all'ENEA per tali	

esercizi di competenza; pertanto l'ENEA si riserva di interrompere o di ridurre le attività contrattuali qualora intervengano riduzioni del contributo ordinario dello Stato che comportino conseguenti azioni di riduzione di spesa. Tale clausola non comporta alcun maggior onere per l'ENEA.

ART. 21 – CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITA'

Per la verifica della conformità delle prestazioni eseguite a quelle pattuite si applica l'art. 116 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. Entro 60 giorni dalla data di ultimazione di tutte le attività, sarà emessa a cura del Responsabile unico del Progetto il Certificato di Verifica di Conformità ovvero l'attestazione di regolare esecuzione nei casi previsti dal nuovo codice. L'esito positivo determinerà, il pagamento del saldo delle prestazioni eseguite, secondo le modalità indicate all'art. 5 del presente contratto, e lo svincolo della cauzione prestata dal Concessionario a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

ART. 22 - NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente contratto si fa riferimento ai documenti indicati al precedente Art. 2, nonché a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

ART. 23 – CERTIFICAZIONE ANTIMAFIA

Il contratto è sottoposto a condizione risolutiva ai sensi dell'art. 67, comma 2, del D.Lgs. n. 159/2011. In caso di accertamento positivo nei confronti del Concessionario, il contratto sarà risolto di diritto con incameramento della cauzione salvo il diritto dell'ENEA al maggior risarcimento dei danni subiti. In tale ipotesi sarà retribuito soltanto il servizio già svolto, con esclusione di qualsiasi ulteriore onere per l'ENEA.

ART. 24 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia, diretta od indiretta, che sia relativa all'oggetto del presente contratto nonché alla sua interpretazione, applicazione ed esecuzione, è competente in via esclusiva il Foro di Roma.

ART. 25 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.lgs. n. 196/2003, come novellato dal D.lgs. n. 101/2018, l'ENEA informa che:

1) Il Titolare del trattamento è l'Agenzia Nazionale per le Nuove tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo economico sostenibile ("ENEA") con sede e domicilio fiscale in Roma, Lungotevere Grande Ammiraglio Thaon di Revel n. 76.

2) Il trattamento dei dati richiesti al Concessionario persegue esclusivamente le seguenti finalità:

adempiere agli obblighi contrattuali correlati alla presente concessione; espletare tutti gli adempimenti amministrativi, fiscali e contabili connessi alle attività oggetto del presente contratto.

3) Il trattamento dei dati avviene manualmente e mediante strumenti informatici ed elettronici, osservando i principi di correttezza e lealtà al fine di garantire la massima sicurezza e riservatezza nella piena osservanza della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

4) I dati richiesti al Concessionario sono necessari per adempiere agli obblighi di natura contrattuale, fiscale ed amministrativa. Il conferimento degli stessi è, quindi, obbligatorio per l'instaurazione e il mantenimento di un qualunque rapporto contrattuale.

5) I dati personali, acquisiti per le suddette finalità, potranno essere comunicati ad enti pubblici e/o privati in relazione ad adempimenti

obbligatori per legge.

6) È sempre consentito agli interessati l'esercizio dei diritti di cui agli artt. 15 e ss. (fino all'art. 22) del Regolamento (UE) 2016/679.

ART. 26 - DICHIARAZIONE ENEA

Si allega, a sola firma dell'ENEA, la dichiarazione ai sensi dell'art. 26, comma 3 *bis*, della L. 488/1999, modificata dal D.L. 168/2004 (convertito con L. 191/2004).

ART. 27 – RIMEDI ALTERNATIVI ALLA TUTELA GIURISDIZIONALE

Si applica quanto previsto dalla Parte V, Parte I Titolo II, Capo II ad esclusione degli artt. 213 e 214 (Arbitrato) del D. Lgs. n° 36/2023 e s.m.i..

LETTO, CONFERMATO E SOTTOSCRITTO CON FIRMA DIGITALE

....., lì

L'ENEA

Il Concessionario

L'ENEA rilascia la seguente dichiarazione

Dichiarazione ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, della Legge

23 dicembre 1999 n. 488 come modificata dal D.L. 12 luglio 2004 n. 168

(convertito con Legge 30 luglio 2004 n. 191)

Ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, della Legge 23 dicembre 1999 n. 488, come modificata dal D.L. 12 luglio 2004 n. 168 (convertito con Legge 30 luglio 2004 n. 191), il sottoscritto Ing. Nicola Ranieri, Responsabile della Direzione ISER dell'ENEA, relativamente al contratto per la concessione del servizio mensa, snack bar e distributori automatici di alimenti e bevande del C.R. ENEA Casaccia (Lotto n. 1.) CIG B2F0292F7B , stipulato tra l'ENEA, rappresentata dal sottoscritto, giusta Determinazione n. ____/2024/DIRGEN del __/__/____, e l'impresa CNS sooc. Coop nella persona del, dall'altro,

DICHIARA

ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 47 e seguenti del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445 e s.m.i., il rispetto delle disposizioni contenute nel comma 3 della Legge 23 dicembre 1999 n. 488, come modificata dal D.L. 12 luglio 2004 n. 168 (convertito con Legge 30 luglio 2004 n. 191), e in particolare che il contratto è stato stipulato in assenza, a tale data, di una Convenzione CONSIP relativa al bene o servizio oggetto del presente contratto, in relazione a quanto previsto dall'art. 26, comma 1, della Legge 23 dicembre 1999 n. 488, come modificata dal D.L. 12 luglio 2004 n. 168 (convertito con Legge 30 luglio 2004 n. 191).

Roma lì,

	<i>Inoltre dovrà essere sottoscritta dal solo Concessionario la seguente</i>	
	<i>accettazione espressa:</i>	
	ACCETTAZIONE ESPRESSA	
	relativa al contratto di concessione tra l'Agenzia nazionale per le nuove	
	tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (indicata in contratto	
	come ENEA) con sede e domicilio fiscale in Roma – Lungotevere Grande	
	Ammiraglio Thaon di Revel n. 76, codice fiscale n. 01320740580, P. I.V.A.	
	00985801000, e l'Impresa CNS SOOC COOP.. (indicato in contratto come	
	Concessionario) con sede e domicilio fiscale in Bologna alla via della	
	Cooperazione n. 3 , codice fiscale n. 02884150588 – P.iva 03609840370, per	
	il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande del	
	C.R. ENEA Casaccia (Lotto n. 1) CIG B2F0292F7B.	
	Il sottoscritto Francesco Mundo , nato a Bitonto il 28/04/1974,, Legale	
	rappresentante del Concessionario, giusta procura, dichiara di aver	
	particolareggiata e perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali ed atti	
	ivi richiamati; ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del codice civile, dichiara	
	inoltre di accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di aver	
	particolarmente considerato quanto stabilito e convenuto con le relative	
	clausole; in particolare dichiara di approvare specificatamente le clausole e	
	condizioni di cui agli artt. 4, 5, 6, 11, 12, 13, 14, 19, 20, 23 e 27 del contratto	
	in riferimento.	
	Questa dichiarazione costituisce parte integrante del Contratto su richiamato.	
	_____, li _____	
	Il Concessionario	
	(firma digitale)	

Allegato 9 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

Firmato digitalmente da: Salvatore Nicola Calzone
Organizzazione: ENEA/01320740580
Data: 10/12/2024 15:14:02

Firmato digitalmente da: Carla Marcelli
Organizzazione: ENEA/01320740580
Data: 10/12/2024 15:24:32

Format Contratto Lotto 5

CONTRATTO DI CONCESSIONE

Tra l'Agenzia Nazionale per le Nuove tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo economico sostenibile (nel seguito indicato come “ENEA”) con sede e domicilio fiscale in Roma – Lungotevere Grande Ammiraglio Thaon di Revel n. 76, codice fiscale n. 01320740580, P.IVA 00985801000, in persona dell’Ing. Nicola Ranieri, giusta Determinazione n. 289/2024/DIRGEN del 22/07/2024, da una parte, e l’Impresa EAT VESUVIO di D’Avino (nel seguito indicata come “Concessionario”), con sede e domicilio fiscale in Somma Vesuviana (NA), alla via San Giovanni De Matha, n. 39, cap 80049, codice fiscale DVNDNL95S11M289L, P.IVA 09060951218, in persona del sig. D’Avino Daniele, nato a Somma Vesuviana, il 11/11/1995, rapp. legale, dall'altra parte, si conviene e si stipula quanto segue:

ART. 1 – OGGETTO DELLA CONCESSIONE

L’ENEA concede al Concessionario, il quale per sua parte dichiara di accettare e di assumere la concessione medesima con propria organizzazione e con gestione a proprio rischio, i locali ENEA per l’esecuzione del servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per il Centro ENEA di Portici, (Lotto 5), secondo quanto previsto nel presente contratto e nei documenti e condizioni richiamati al successivo art. 2.

ART. 2 - DOCUMENTI E CONDIZIONI CONTRATTUALI

La concessione è soggetta all'esatta osservanza delle condizioni stabilite nei seguenti documenti:

- Capitolato Tecnico edizione maggio 2024;
- Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui al

Si intendono siglate tutte e 19 le pagine

	successivo art. 10;
	- Patto di integrità;
	- Offerta tecnica ed economica del Concessionario;
	documenti tutti che il Concessionario dichiara di conoscere ed accettare integralmente e che, allegati al presente contratto e sottoscritti dalle Parti, ne costituiscono parte integrante e sostanziale.
	Il Concessionario dichiara inoltre di conoscere ed accettare integralmente e si impegna a rispettare il Piano integrato di Attività e Organizzazione (PIAO) ENEA - Sottosezione “Rischi Corruttivi e Trasparenza”, nonché il Codice di comportamento dei dipendenti ENEA, entrambi pubblicati sul sito istituzionale dell’Agenzia.
	<u>ART. 3 – FORMA ED IMPORTO DELLA CONCESSIONE –</u>
	<u>VARIAZIONI – QUINTO D’OBBLIGO</u>
	La concessione sarà eseguita e remunerata con sistema “a misura”, previo pagamento diretto da parte dei Dipendenti e degli Ospiti, a qualsiasi titolo, dei Centri ENEA.
	Il valore stimato della concessione, per l’intera durata dello stesso, ammonta a € 186.092,30 (centoottantaseimilazeronovantadue ,30) - IVA esclusa.
	Qualora, nel corso dell’esecuzione del contratto, occorra un aumento od una diminuzione del servizio, e nel rispetto dei casi stabiliti dall’art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023, il Concessionario sarà obbligato ad assoggettarvisi, secondo le modalità definite dall’art. 22 del D.M. n. 49/2018, alle stesse condizioni, fino a concorrenza del quinto del valore della concessione; al di là di questo limite il Concessionario ha diritto alla risoluzione del contratto, ai sensi dell’art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. L’ENEA conserva la facoltà
	2

	di richiedere al Concessionario ulteriori servizi non elencati nel Capitolato Tecnico per i quali verranno praticati prezzi preventivamente concordati tra le parti.	
	Il Concessionario dovrà corrispondere alla Stazione Appaltante un canone annuo forfettario di importo pari ad € 2.430,00 euro, calcolato applicando all'importo indicato all'art. 3 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024 il rialzo praticato dal Concessionario in fase di presentazione dell'offerta.	
	<u>ART. 4 - DURATA DEL CONTRATTO</u>	
	Il contratto avrà la durata di 36 (trentasei) mesi a decorrere dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, con opzione di rinnovo di ulteriore 24 (ventiquattro) mesi e con facoltà di recesso unilaterale da parte dell'ENEA, senza oneri aggiuntivi per l'Agenzia, con preavviso scritto di almeno tre mesi da comunicarsi al Concessionario. In tale ipotesi, fermo restando il pagamento delle prestazioni già eseguite, nulla sarà dovuto al Concessionario quale onere per mancato utile o per qualsiasi altro indennizzo o rimborso.	
	Il tardivo avvio dell'esecuzione delle attività contrattuali, qualora sia imputabile al Concessionario, costituisce causa di risoluzione del contratto per inadempimento e opera di diritto secondo quanto previsto dal D.L. n. 76/2020.	
	<u>ART. 5 – PAGAMENTI E TRASPARENZA</u>	
	La corresponsione ad ENEA da parte del Concessionario del canone annuo forfettario di cui al precedente art. 3 avverrà, a seguito di emissione di nota debito da parte di ENEA, mediante il sistema pagoPA, secondo le modalità indicate alla pagina web https://www.enea.it/it/info/pago-pa , oppure mediante	

	bonifico, sul c/c bancario n. 218180 intestato a ENEA presso Banca	
	Nazionale del Lavoro codice IBAN IT36M0100539100000000218180,	
	indicando per entrambe le modalità la causale “1) Nominativo del	
	Concessionario; 2) Canone forfettario anno per concessione servizio	
	mensa C.R. Portici - Lotto 5 CIG B2F02962CC”.	
	Il Concessionario (o il subappaltatore o subcontraente della filiera delle	
	imprese) ai sensi dell’art. 3, comma 1, della legge n. 136 del 13 agosto 2010 è	
	obbligato alla tracciabilità dei flussi finanziari e, a pena di nullità assoluta del	
	contratto ai sensi del comma 8 del citato art. 3, comunica all’Agenzia, per le	
	transazioni finanziarie riferibili al presente contratto, uno o più conti correnti	
	bancari o postali, dedicati alle commesse pubbliche, accesi presso banche o	
	presso la società Poste italiane Spa, nonché le generalità e il codice fiscale	
	delle persone delegate ad operare su di essi.	
	Il Concessionario s’impegna a dare immediata comunicazione alla stazione	
	appaltante e alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della provincia	
	di NAPOLI della notizia dell’inadempimento della propria controparte (sub-	
	appaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.	
	Le parti sono a conoscenza che, ai sensi dell’art. 3, comma 9- <i>bis</i> della	
	predetta legge, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale o di	
	qualsiasi strumento di pagamento idoneo a consentire la piena tracciabilità	
	delle operazioni, determina la risoluzione di diritto del contratto con oneri a	
	carico della parte inadempiente agli obblighi di legge. Si applicano le	
	sanzioni previste dall’art. 6 della stessa legge.	
	<u>ART. 6 – PENALE</u>	
	In applicazione dell’art 126 “Penali e premi di accelerazione” del Codice, si	

rinvia espressamente all'art. 31 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024.

ART. 7 – ADEGUAMENTO DEI PREZZI

Per la tipologia di concessione non si applica la revisione prezzi.

ART. 8 – GARANZIE DI ESECUZIONE E CERTIFICATO DI ULTIMAZIONE DELLE PRESTAZIONI

A garanzia dell'esecuzione della concessione, all'atto della sottoscrizione del presente contratto, il Concessionario è obbligato a costituire apposita cauzione definitiva per l'importo di € 9.304,61(novemilatrecentoquattro,61) nei modi stabiliti dall'art. 117, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. Il suddetto importo potrà essere ridotto qualora ricorrano le condizioni di cui all'art.106, comma 8, del citato Decreto. Il certificato di ultimazione delle prestazioni è rilasciato secondo le modalità definite dall'art. 25 del D.M. n. 49/2018.

ART. 9 – RAPPRESENTANTI DELL'ENEA E DEL CONCESSIONARIO

Ai sensi dell'art. 15 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., il Responsabile del Progetto dell'ENEA è designato nella persona del dr. Vincenzo Tramontano.

Il citato Responsabile si avvale, del Direttore di Esecuzione designato nella persona del Dr. Vito Iacovino e del Direttore Operativo del contratto designato nella persona della Sig. Aprea Sabato. Il Direttore Operativo del contratto sarà preposto al controllo amministrativo-contabile dell'esecuzione

	dell'intervento secondo le indicazioni contenute all'art. 26 del D.M. n. 49/2018. Inoltre il Direttore Operativo del contratto provvederà alla verifica del rispetto degli obblighi del Concessionario e del subappaltatore secondo le modalità definite dall'art. 20 del D.M. n. 49/2018.	
	Prima dell'inizio delle attività, l'Impresa comunica per iscritto al Responsabile Unico del Progetto dell'ENEA il nominativo del suo Rappresentante, quale persona fornita di requisiti di professionalità ed esperienza che ha la piena rappresentanza dell'Impresa nei confronti dell'ENEA	
	Tra i compiti del Responsabile del Concessionario rientrano tra l'altro, a titolo esemplificativo e non limitativo, i seguenti: organizzare, programmare e dirigere l'esecuzione della concessione conformemente ai contenuti del presente contratto, delle specifiche tecniche e delle eventuali richieste dal Responsabile del Progetto dell'ENEA/Direttore di Esecuzione ENEA; curare l'osservanza, sotto la sua responsabilità, di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia di lavoro, di sicurezza sul lavoro e prevenzione degli infortuni, emanando disposizioni per l'esecuzione dei lavori e per la loro attuazione in condizioni sicure vigilando, altresì, che le disposizioni vengano eseguite; per le suddette funzioni dovrà, in caso di assenza, provvedere a nominare un sostituto. Il Responsabile del Concessionario, ai sensi della normativa vigente in materia di sicurezza, sarà preposto alla direzione del servizio, assumendone le responsabilità dell'andamento. Il Responsabile del Concessionario, o suo sostituto, dovrà essere sempre presente in ogni fase dell'attività contrattuale.	
	Prima dell'inizio delle attività, il Concessionario comunicherà per iscritto al	

Responsabile del Progetto dell'ENEA, il nominativo del suo Rappresentante.

ART. 10 - NORME ANTINFORTUNISTICHE E PIANO DELLE MISURE DI SICUREZZA

Il Concessionario dichiara inoltre di aver tenuto conto, nell'elaborazione della propria offerta, degli obblighi imposti dalle norme in materia di sicurezza e di condizioni del lavoro, di previdenza ed assistenza, in vigore nel luogo dove devono essere svolte le attività.

Ai sensi dell'art. 26, comma 1, lett. b) del D. Lgs. n. 81/2008 l'ENEA fornirà dettagliate informazioni sui rischi esistenti nell'ambiente in cui il Concessionario è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alle attività da svolgere.

L'ENEA, ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D. Lgs. n. 81/2008 promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2 dell'art. 26 del citato decreto elaborando il Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI).

ART. 11 - PERSONALE ADDETTO ALLE ATTIVITA' E ATTREZZATURE UTILIZZATE

Il Concessionario dovrà comunicare al Responsabile del Progetto i nominativi del proprio personale addetto alle attività, dando altresì tempestiva comunicazione scritta di ogni sua variazione.

Il Concessionario, sotto la propria responsabilità, si impegna a far osservare al proprio personale impiegato per l'esecuzione delle attività, le disposizioni previste dall'ENEA che regolano l'accesso, la permanenza e l'uscita del personale dipendente da ditte.

Il Concessionario è a conoscenza che l'ENEA potrà far ispezionare il personale e gli automezzi adibiti alle attività della stessa, secondo la

	normativa vigente in materia.	
	Il Concessionario si assume l'obbligo dello svolgimento delle attività con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestione a proprio rischio. La medesima si assume, altresì, quale datore di lavoro, tutti i relativi obblighi imposti dalla normativa vigente. Il personale del Concessionario e i suoi collaboratori a qualsiasi titolo sono tenuti all'osservanza del Codice di comportamento dei dipendenti ENEA e degli obblighi di condotta da esso derivanti, pena la risoluzione del contratto. L'impiego di qualsivoglia utensile, attrezzatura o macchinario da parte del Concessionario, sarà a completo e totale rischio della stessa, la quale in ogni caso, sarà tenuta a verificare, prima e durante l'impiego, l'esatta conformità degli stessi e delle loro modalità d'uso a tutte le prescrizioni di legge vigenti. Il Concessionario provvederà, a sua cura e spese, a far indossare al proprio personale una idonea divisa munita di tesserino di riconoscimento ben visibile recante la ragione sociale nonché quanto previsto dagli artt. 18 e 21 del D.Lgs. n. 81/2008. Il Concessionario dovrà provvedere, a sua cura e spese, al trasporto del proprio personale sul luogo di esecuzione della concessione e viceversa.	
	Limitatamente agli appalti dei servizi per i quali i CCNL, applicabili al personale impiegato negli appalti stessi, prevedono che alla cessazione della concessione intervenga, nei confronti personale citato, la risoluzione del rapporto di lavoro con il Concessionario cessante e la costituzione "ex novo" del rapporto di lavoro con il Concessionario subentrante, quest'ultima dovrà provvedere ad accantonare per il suddetto personale, il trattamento di fine rapporto-TFR mediante costituzione di un apposito fondo presso un istituto assicuratore. Il Concessionario dovrà esibire al Responsabile del Progetto,	

	unitamente alla prima fattura emessa e relativa ai servizi svolti, la polizza	
	rilasciata dall'Istituto assicuratore attestante l'avvenuta costituzione del	
	fondo.	
	Inoltre, ogni qualvolta interverranno variazioni delle retribuzioni per effetto	
	sia dell'applicazione di norme relative al Contratto Nazionale o Provinciale	
	per i lavoratori dipendenti di categoria, il Concessionario dovrà provvedere a	
	versare all'Istituto assicuratore le quote relative a tali variazioni, esibendo le	
	quietanze al Responsabile del Progetto. Resta inteso che ove la polizza di cui	
	sopra preveda versamenti periodici, dovrà essere dimostrato dal	
	Concessionario il puntuale pagamento dei singoli ratei.	
	<u>ART. 12 - ATTIVITÀ DEL PERSONALE DEL CONCESSIONARIO</u>	
	Il Concessionario dichiara, sotto la propria responsabilità, che nessuna	
	persona esplicante attività a favore della stessa, tanto in regime di dipendenza	
	diretta, quanto in forma saltuaria di consulenza o di qualsivoglia altra natura,	
	nonché avente interesse nell'attività del Concessionario medesimo, è	
	dipendente dell'ENEA, anche se in posizione di aspettativa o ricopre incarichi	
	di direzione politica o amministrativa nell'organizzazione dell'Agenzia.	
	Il medesimo prende atto che, nel caso di accertata sussistenza di un rapporto o	
	di un interesse come sopra detto, il contratto potrà essere risolto su denuncia	
	dell'ENEA, con rivalsa sul deposito cauzionale definitivo di cui al precedente	
	art. 8, senza riconoscimento alcuno per gli eventuali servizi e/o prestazioni	
	fornite e salva la facoltà dell'ENEA di richiedere i danni diretti e indiretti	
	derivanti dalla risoluzione.	
	<u>ART. 13 - SOSPENSIONE DELLE ATTIVITÀ</u>	
	Nei casi di sospensione delle attività da parte del Concessionario senza	

giustificato motivo, l'ENEA avrà facoltà nei giorni di sospensione, di fare eseguire il servizio stesso nel modo che riterrà più opportuno, addebitando al Concessionario la spesa relativa, salva ogni altra ragione od azione. L'ENEA, in tal caso, valutata la gravità del danno sofferto a causa della suddetta sospensione, si riserva la facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto con le modalità e conseguenze previste all'art. 19. In caso di sospensione delle attività a causa di sciopero del personale addetto al servizio, il Concessionario deve comunque garantire la distribuzione di "cestini freddi" agli utenti del Centro che ne facciano richiesta. Si applica l'art. 121 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'allegato II.14 al Codice ivi richiamato

ART. 14 - ASSICURAZIONE

Il Concessionario è ritenuto responsabile di qualunque fatto doloso o colposo, anche dei propri dipendenti, che cagioni danni all'ENEA, al personale dell'ENEA, a terzi o cose di terzi, e s'impegna conseguentemente al risarcimento di tutti i danni, diretti o indiretti, prodotti e conseguenti.

A tal fine, con la sottoscrizione del presente contratto e comunque prima dell'inizio delle attività, il Concessionario è tenuto a stipulare, a propria cura e spese, un'apposita polizza di responsabilità civile, che preveda espressamente l'assicurazione per danni, diretti o indiretti, derivanti dall'esecuzione del presente contratto, con un massimale unico non inferiore a € 1.000.000,00 (eurounmilione/00), in base a quanto previsto dall'art. 36 del Capitolato Tecnico edizione maggio 2024. Una copia della suddetta polizza, conforme all'originale, dovrà essere consegnata al Responsabile del Progetto.

Nel caso in cui nel corso dell'esecuzione del contratto si verificano sinistri alle persone o danni alle proprietà si applica l'art. 24 del D.M. n. 49/2018.

ART. 15 – CONTROLLO DELLA COMPOSIZIONE SOCIETARIA

Il Concessionario si impegna a comunicare all'ENEA, (con cadenza annuale ovvero al verificarsi del fatto), se sono intervenute variazioni nella composizione societaria di entità superiore al 2% rispetto a quanto comunicato al momento della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 2 del D.P.C.M. n. 187/1991.

ART. 16 - SUBAPPALTO

Si applica quanto previsto all'art. 119 del Codice.

Previa autorizzazione dell'ENEA e nel rispetto dell'art. 119 e 188 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., le attività che il Concessionario ha indicato in sede di offerta a tale scopo, possono essere subappaltati alle condizioni e con i limiti e le modalità previsti dalla normativa e/o nelle specifiche di gara, tenuto conto in particolare delle prestazioni non subappaltabili riportate nel disciplinare di gara. Il Concessionario resta responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante. Il Concessionario è obbligato solidalmente con il subappaltatore nei confronti dei dipendenti dell'impresa subappaltatrice, in relazione agli obblighi retributivi e contributivi previsti dalla legislazione vigente. Fatto salvo quanto previsto all'art. 119, comma 11 e 12 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., il pagamento delle attività effettuate da eventuali subappaltatori verrà effettuato dal Concessionario, fermo restando per quest'ultimo l'obbligo di trasmettere al Responsabile del Progetto, entro venti giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei loro confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dallo stesso Concessionario e corrisposti al subappaltatore o cottimista, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

ART. 17 – CESSIONE DEL CONTRATTO

A sensi dell'art. 119, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., la cessione del contratto è nulla; è, altresì, nullo l'accordo con cui a terzi sia affidata l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del presente contratto di concessione, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera.

ART. 18 - ONERI FISCALI

Sono a carico del Concessionario le spese di bollo del presente contratto e dei relativi allegati. Le spese relative alla registrazione sono a carico della parte che, in caso d'uso, provvede alla stessa.

L'IVA è a carico dell'ENEA nella misura stabilita dalla legge.

ART. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto potrà essere risolto quando ricorrano una o più delle condizioni richiamate all'art. 122, comma 1, del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., fatto salvo quanto previsto dall'art. 121 del Codice.

Ai sensi dell'art. 122, comma 2, del Codice, il contratto sarà inoltre risolto qualora nei confronti del Concessionario:

- a) sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- b) sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Cap II del Titolo IV

	della Parte V del Libro II del Codice;	
	Ai sensi dell'art. 122, commi 3 e 4 del Codice il contratto potrà essere risolto per grave inadempimento, grave irregolarità e grave ritardo, previa valutazione del responsabile del progetto.	
	Inoltre, si procederà alla risoluzione ipso-iure nei seguenti casi:	
	a) morte del titolare del Concessionario (se trattasi di Ditta individuale);	
	b) fallimento, concordato preventivo o liquidazione coatta amministrativa o sia in corso nei confronti del Concessionario un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, fermo restando quanto previsto dall'art. 124 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. e dall'art. 186-bis del Regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;	
	c) revoca delle autorizzazioni amministrative previste per l'espletamento delle prestazioni oggetto della concessione;	
	d) sospensione delle prestazioni oggetto della concessione con gravi danni provocati all'ENEA;	
	e) subappalto non autorizzato o contrario alle previsioni di legge e contrattuali;	
	f) non rispondenza delle prestazioni effettuate alle specifiche contrattuali;	
	g) perdita, da parte del Concessionario, dei requisiti, l'irrogazione di misure sanzionatorie o cautelari che inibiscono la capacità di contrattare con la pubblica amministrazione;	
	h) accertato interesse di personale ENEA nell'attività del Concessionario;	
	i) violazione del divieto di cessione totale o parziale del contratto;	
	j) rifiuto prolungato e ingiustificato di presentare la documentazione attestante i versamenti dei contributi previdenziali e assicurativi e quelli	

	relativi al pagamento delle imposte e tasse;	
	k) accertamento in via definitiva della violazione della normativa vigente in materia previdenziale ed assicurativa, nonché relativamente al pagamento di imposte e tasse;	
	l) mancato rispetto delle clausole contenute nel Patto di integrità;	
	m) violazione, da parte dei dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo del Concessionario, degli obblighi di condotta derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti ENEA;	
	n) mancato rispetto dei protocolli di legalità di cui all'art. 83-bis nel decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, introdotto dall'art. 3, comma 7, del D.L. n. 76/2020;	
	o) il tardivo avvio dell'esecuzione delle attività contrattuali, qualora sia imputabile al Concessionario, opera di diritto secondo quanto previsto dal D.L. n. 76/2020.	
	In tali casi l'ENEA sarà tenuta a corrispondere al Concessionario esclusivamente il corrispettivo contrattuale inerente alle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.	
	La risoluzione del contratto porterà inoltre all'incameramento da parte dell'ENEA della garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., al risarcimento dei danni da parte del Concessionario, nonché di ogni ulteriore e maggiore spesa.	
	<u>ART. 20 – CLAUSOLA LIMITATIVA</u>	
	L'inizio delle attività e la prosecuzione delle stesse negli anni successivi al primo saranno subordinate all'assegnazione all'ENEA, per ciascun esercizio,	

all'entità del contributo ordinario dello Stato assegnato all'ENEA per tali esercizi di competenza; pertanto l'ENEA si riserva di interrompere o di ridurre le attività contrattuali qualora intervengano riduzioni del contributo ordinario dello Stato che comportino conseguenti azioni di riduzione di spesa. Tale clausola non comporta alcun maggior onere per l'ENEA.

ART. 21 – CERTIFICATO DI VERIFICA DI CONFORMITA'

Per la verifica della conformità delle prestazioni eseguite a quelle pattuite si applica l'art. 116 del D. Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.. Entro 60 giorni dalla data di ultimazione di tutte le attività, sarà emessa a cura del Responsabile unico del Progetto il Certificato di Verifica di Conformità ovvero l'attestazione di regolare esecuzione nei casi previsti dal nuovo codice. L'esito positivo determinerà, il pagamento del saldo delle prestazioni eseguite, secondo le modalità indicate all'art. 5 del presente contratto, e lo svincolo della cauzione prestata dal Concessionario a garanzia del mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni dedotte in contratto.

ART. 22 - NORMA DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente indicato nel presente contratto si fa riferimento ai documenti indicati al precedente Art. 2, nonché a tutte le disposizioni di legge vigenti in materia.

ART. 23 – CERTIFICAZIONE ANTIMAFIA

Il contratto è sottoposto a condizione risolutiva ai sensi dell'art. 67, comma 2, del D.Lgs. n. 159/2011. In caso di accertamento positivo nei confronti del Concessionario, il contratto sarà risolto di diritto con incameramento della cauzione salvo il diritto dell'ENEA al maggior risarcimento dei danni subiti. In tale ipotesi sarà retribuito soltanto il servizio già svolto, con esclusione di

qualsiasi ulteriore onere per l'ENEA.

ART. 24 - FORO COMPETENTE

Per ogni controversia, diretta od indiretta, che sia relativa all'oggetto del presente contratto nonché alla sua interpretazione, applicazione ed esecuzione, è competente in via esclusiva il Foro di Roma.

ART. 25 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e del D.lgs. n. 196/2003, come novellato dal D.lgs. n. 101/2018, l'ENEA informa che:

1) Il Titolare del trattamento è l'Agenzia Nazionale per le Nuove tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo economico sostenibile ("ENEA") con sede e domicilio fiscale in Roma, Lungotevere Grande Ammiraglio Thaon di Revel n. 76.

2) Il trattamento dei dati richiesti al Concessionario persegue esclusivamente le seguenti finalità:

adempiere agli obblighi contrattuali correlati alla presente concessione;

espletare tutti gli adempimenti amministrativi, fiscali e contabili connessi alle attività oggetto del presente contratto.

3) Il trattamento dei dati avviene manualmente e mediante strumenti informatici ed elettronici, osservando i principi di correttezza e lealtà al fine di garantire la massima sicurezza e riservatezza nella piena osservanza della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

4) I dati richiesti al Concessionario sono necessari per adempiere agli obblighi di natura contrattuale, fiscale ed amministrativa. Il conferimento degli stessi è, quindi, obbligatorio per l'instaurazione e il mantenimento di un qualunque rapporto contrattuale.

5) I dati personali, acquisiti per le suddette finalità, potranno essere

[illegible]

	<i>L'ENEA rilascia la seguente dichiarazione</i>	
	Dichiarazione ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, della Legge	
	23 dicembre 1999 n. 488 come modificata dal D.L. 12 luglio 2004 n. 168	
	(convertito con Legge 30 luglio 2004 n. 191)	
	Ai sensi dell'art. 26, comma 3 bis, della Legge 23 dicembre 1999 n. 488,	
	come modificata dal D.L. 12 luglio 2004 n. 168 (convertito con Legge 30	
	luglio 2004 n. 191), il sottoscritto Ing. Nicola Ranieri, Responsabile della	
	Direzione ISER dell'ENEA, relativamente al contratto per la concessione del	
	servizio mensa, snack bar e distributori automatici di alimenti e bevande del	
	C.R. ENEA Portici (Lotto n. 5) CIG B2F02962CC , stipulato tra l'ENEA,	
	rappresentata dal sottoscritto, giusta Determinazione ___/2024/DIRGEN del	
	___/___/___, e l'impresa EAT VESUVIO Ditta Individuale, CF	
	DVNDNL95S11M289L- P.IVA 09060951218, nella persona del Sig.	
	D'Avino Daniel , nato a Massa di Somma il 11/11/1995, , dall'altro,	
	DICHIARA	
	ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 47 e seguenti del D.P.R. 28 dicembre	
	2000 n. 445 e s.m.i., il rispetto delle disposizioni contenute nel comma 3 della	
	Legge 23 dicembre 1999 n. 488, come modificata dal D.L. 12 luglio 2004 n.	
	168 (convertito con Legge 30 luglio 2004 n. 191), e in particolare che il	
	contratto è stato stipulato in assenza, a tale data, di una Convenzione CONSIP	
	relativa al bene o servizio oggetto del presente contratto, in relazione a quanto	
	previsto dall'art. 26, comma 1, della Legge 23 dicembre 1999 n. 488, come	
	modificata dal D.L. 12 luglio 2004 n. 168 (convertito con Legge 30 luglio	
	2004 n. 191).	
	Roma li,	

	<i>Inoltre dovrà essere sottoscritta dal solo Concessionario la seguente</i>	
	<i>accettazione espressa:</i>	
	ACCETTAZIONE ESPRESSA	
	relativa al contratto di concessione tra l'Agenzia nazionale per le nuove	
	tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (indicata in contratto	
	come ENEA) con sede e domicilio fiscale in Roma – Lungotevere Grande	
	Ammiraglio Thaon di Revel n. 76, codice fiscale n. 01320740580, P. I.V.A.	
	00985801000, e l'Impresa EAT VESUVIO Ditta individuale di Daniele	
	D'Avino (indicato in contratto come Concessionario) con sede e domicilio	
	fiscale in Somma Vesuviana , alla via San Giovanni De Matha, n. 39 -80049,	
	CF DVNDNL95S11M289L- P.IVA 09060951218, per il servizio di	
	ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande del C.R. ENEA	
	Casaccia (Lotto n. 5) CIG B2F02962CC.	
	Il sottoscritto Daniele D'Avino, nato a Somma Vesuviana il 11/11/1995,	
	Legale rappresentante del Concessionario, dichiara di aver particolareggiata e	
	perfetta conoscenza di tutte le clausole contrattuali ed atti ivi richiamati; ai	
	sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del codice civile, dichiara inoltre di	
	accettare tutte le condizioni e patti ivi contenuti e di aver particolarmente	
	considerato quanto stabilito e convenuto con le relative clausole; in	
	particolare dichiara di approvare specificatamente le clausole e condizioni di	
	cui agli artt. 4, 5, 6, 11, 12, 13, 14, 19, 20, 23 e 27 del contratto in riferimento.	
	Questa dichiarazione costituisce parte integrante del Contratto su richiamato.	
	_____, li _____	Il Concessionario
		(firma digitale)

Allegato 10 alla Determinazione n. 512/2024/DIRGEN

(Art. 16, COMMA 3, D.Lgs. n. 36/2023)

☐ Di trovarsi in una situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, per le seguenti ragioni:

La presente dichiarazione è rilasciata:

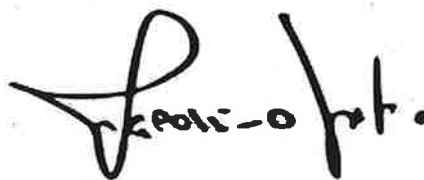
☒ al Responsabile di Macrostruttura e al RUP (Responsabile Unico Del Progetto);

☐ (per l'incarico di RUP) al Responsabile di Macrostruttura e al soggetto tenuto alla nomina

Data 25/11/2024

In fede

(firma per esteso e leggibile del dichiarante)



Valutazione del Responsabile di Macrostruttura (Direttore di Dipartimento/Direzione o del Responsabile di Unità/Istituto) in ordine al conflitto di interessi con l'attività svolta nella struttura (2)

- **Assenza del conflitto di interessi**
- **Presenza del conflitto di interessi per le seguenti motivazioni:**

.....
.....
.....
.....

Data

Timbro e firma

(1) Indicare la tipologia di incarico per il quale si viene proposto: RUP, direttore di esecuzione del contratto, direttore dei lavori, progettista, responsabile della sicurezza, coordinatore della sicurezza in fase di progettazione, coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione, collaudatore, membro del seggio di gara, punto istruttore nelle procedure MEPA e U-BUY.

(2) Il Responsabile di Macrostruttura che riceve la presente dichiarazione è chiamato a valutare, in contraddittorio con il dichiarante, se la situazione segnalata o accertata realizzi un conflitto di interessi idoneo a ledere l'imparzialità dell'azione amministrativa.

Nel caso di esito positivo, lo stesso affida il procedimento ad un diverso funzionario dell'Amministrazione oppure, in carenza di idonee figure professionali, lo avoca a sé stesso.

D.P.R. 28-12-2000 n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa".

• **Articolo 47 Dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà.**

1. L'atto di notorietà concernente stati, qualità personali o fatti che siano a diretta conoscenza dell'interessato è sostituito da dichiarazione resa e sottoscritta dal medesimo con la osservanza delle modalità di cui all'articolo 38.
2. La dichiarazione resa nell'interesse proprio del dichiarante può riguardare anche stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui egli abbia diretta conoscenza.
3. Fatte salve le eccezioni espressamente previste per legge, nei rapporti con la pubblica amministrazione e con i concessionari di pubblici servizi, tutti gli stati, le qualità personali e i fatti non espressamente indicati nell'articolo 46 sono comprovati dall'interessato mediante la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà.
4. Salvo il caso in cui la legge preveda espressamente che la denuncia all'Autorità di Polizia Giudiziaria è presupposto necessario per attivare il procedimento amministrativo di rilascio del duplicato di documenti di riconoscimento o comunque attestanti stati e qualità personali dell'interessato, lo smarrimento dei documenti medesimi è comprovato da chi ne richiede il duplicato mediante dichiarazione sostitutiva.

• **Articolo 75 Decadenza dai benefici**

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 76, qualora dal controllo di cui all'articolo 71 emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

• **Articolo 76 Norme penali**

1. Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia.
2. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.
3. Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'articolo 4, comma 2, sono considerate come fatte a pubblico ufficiale.
4. Se i reati indicati nei commi 1, 2 e 3 sono commessi per ottenere la nomina ad un pubblico ufficio o l'autorizzazione all'esercizio di una professione o arte, il giudice, nei casi più gravi, può applicare l'interdizione temporanea dai pubblici uffici o dalla professione e arte.

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
DI
ASSENZA DI SITUAZIONI DI CONFLITTI DI INTERESSI, ANCHE POTENZIALI,
NELLE PROCEDURE DI AFFIDAMENTO DI CONTRATTI PUBBLICI
(Art. 16 D.Lgs. n. 36/2023)**

Il sottoscritto/a

Sig.....**Sabato Aprea**.....matricola ...**03852**.....

Nato a Napoli..... (Prov. NA) il.....09/08/1963..... residente in Via purgatorio 40 80147
Napoli

Struttura di assegnazione.....**ISER UT SUD**

Avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione di cui all'art. 47 del DPR n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato DPR n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, nonché delle conseguenze di cui all'art. 75, co. 1, del medesimo DPR, sotto la propria personale responsabilità ai fini di quanto previsto dall'art. 16, comma 3, del DLgs n. 36/2023, dall'art. 6, 7, 8, 13, co. 3, e 16 del DPR n. 62/2013, dall'art. 6 bis, della L. n. 241/1990, art. 51 c.p.c., dagli artt. 6, 7, 8, 13, 17 del Codice di Comportamento ENEA vigente, delibera ANAC n. 494/2019 di approvazione delle Linee guida n. 15 "Individuazione e gestione dei conflitti di interesse nelle procedure di affidamento dei contratti pubblici", PIAO ENEA – Sezione rischi corruttivi e trasparenza - vigente

DICHIARA

in qualità di soggetto proposto per l'incarico di **Direttore operativo per il C.R. ENEA di Portici**

nella procedura di affidamento per la concessione dei locali per il servizio di ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i centri enea di casaccia, frascati, sede legale, trisaia, portici e santa teresa. (gara u-buy n. g01909 - lotto 1 cig b2f0292f7b– lotto 2 cig b2f0293053 – lotto 3 cig b2f0294126 – lotto 4 cig b2f02951f9 –lotto 5 b2f02962cc – lotto 6 cig b2f029739f).

X Di non trovarsi in una situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, di cui agli artt. 16 DLgs. n. 36/2023, art. 6 bis L. n. 241/1990, art. 51 c.p.c., art. 7 DPR n. 62/2013, art. 6 Codice di comportamento dei dipendenti ENEA, o in gravi ragioni di convenienza che ne pongano in dubbio la propria imparzialità o indipendenza

La presente dichiarazione è rilasciata:

X al RUP (Responsabile Unico del Progetto) e al soggetto tenuto alla nomina.

☐ (per l'incarico di RUP) al soggetto tenuto alla nomina e/o superiore gerarchico (a seconda se i due soggetti coincidano o meno)

Il sottoscritto si impegna, ad integrare tempestivamente la presente dichiarazione qualora dovesse insorgere una ipotesi di conflitto di interesse anche potenziale nel corso dell'incarico.

OPPURE

☐ Di trovarsi in una situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, per le seguenti ragioni:

.....

.....

.....

La presente dichiarazione è rilasciata:

☒ al Responsabile di Macrostruttura e al RUP (Responsabile Unico del Progetto);

☐ (per l'incarico di RUP) al Responsabile di Macrostruttura e al soggetto tenuto alla nomina

Data 09/12/2024

Prot.

In fede

(firma per esteso e leggibile del dichiarante)

Selva ferra

Valutazione del Responsabile di Macrostruttura (Direttore di Dipartimento/Direzione o del Responsabile di Unità/Istituto) in ordine al conflitto di interessi con l'attività svolta nella struttura (2)

☐ Assenza del conflitto di interessi

☐ Presenza del conflitto di interessi per le seguenti motivazioni:

.....

.....

Data

Timbro e firma

(1) Indicare la tipologia di incarico per il quale si viene proposto: RUP, Responsabile di Procedimento, Direttore di Esecuzione del Contratto, Direttore dei Lavori, progettista, responsabile della sicurezza, coordinatore della sicurezza in fase di progettazione, coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione, collaudatore, membro del seggio di gara, punto istruttore nelle procedure MEPA e U-BUY.

(2) Il Responsabile di Macrostruttura che riceve la presente dichiarazione è chiamato a valutare, in contraddittorio con il dichiarante, se la situazione segnalata o accertata realizzi un conflitto di interessi idoneo a ledere l'imparzialità dell'azione amministrativa.

Nel caso di esito positivo, lo stesso affida l'incarico ad un diverso funzionario dell'Amministrazione oppure, in carenza di idonee figure professionali, lo avoca a sé stesso.

D.P.R. 28-12-2000 n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa".

• **Articolo 47 Dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà.**

1. L'atto di notorietà concernente stati, qualità personali o fatti che siano a diretta conoscenza dell'interessato è sostituito da dichiarazione resa e sottoscritta dal medesimo con la osservanza delle modalità di cui all'articolo 38.
2. La dichiarazione resa nell'interesse proprio del dichiarante può riguardare anche stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui egli abbia diretta conoscenza.
3. Fatte salve le eccezioni espressamente previste per legge, nei rapporti con la pubblica amministrazione e con i concessionari di pubblici servizi, tutti gli stati, le qualità personali e i fatti non espressamente indicati nell'articolo 46 sono comprovati dall'interessato mediante la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà.
4. Salvo il caso in cui la legge preveda espressamente che la denuncia all'Autorità di Polizia Giudiziaria è presupposto necessario per attivare il procedimento amministrativo di rilascio del duplicato di documenti di riconoscimento o comunque attestanti stati e qualità personali dell'interessato, lo smarrimento dei documenti medesimi è comprovato da chi ne richiede il duplicato mediante dichiarazione sostitutiva.

• **Articolo 75 Decadenza dai benefici**

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 76, qualora dal controllo di cui all'articolo 71 emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.

• **Articolo 76 Norme penali**

1. Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia.
2. L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.
3. Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'articolo 4, comma 2, sono considerate come fatte a pubblico ufficiale.
4. Se i reati indicati nei commi 1, 2 e 3 sono commessi per ottenere la nomina ad un pubblico ufficio o l'autorizzazione all'esercizio di una professione o arte, il giudice, nei casi più gravi, può applicare l'interdizione temporanea dai pubblici uffici o dalla professione e arte.

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA
DI
ASSENZA DI SITUAZIONI DI CONFLITTI DI INTERESSI, ANCHE POTENZIALI,
NELLE PROCEDURE DI AFFIDAMENTO DI CONTRATTI PUBBLICI
(Art. 16 D.Lgs. n. 36/2023)**

Il sottoscritto/a

Rag. Sabrina Iacoella, matricola 92136, nata a Roma il 22/12/1966, e residente in Anguillara Sabazia (RM),

Struttura di assegnazione.....**ISER-cas**

Avvalendosi delle disposizioni in materia di autocertificazione di cui all'art. 47 del DPR n. 445/2000 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del citato DPR n. 445/2000 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, nonché delle conseguenze di cui all'art. 75, co. 1, del medesimo DPR, sotto la propria personale responsabilità ai fini di quanto previsto dall'art. 16, comma 3, del DLgs n. 36/2023, dall'art. 6, 7, 8, 13, co. 3, e 16 del DPR n. 62/2013, dall'art. 6 *bis*, della L. n. 241/1990, art. 51 c.p.c., dagli artt. 6, 7, 8, 13, 17 del Codice di Comportamento ENEA vigente, delibera ANAC n. 494/2019 di approvazione delle Linee guida n. 15 "Individuazione e gestione dei conflitti di interesse nelle procedure di affidamento dei contratti pubblici", PIAO ENEA _ Sezione rischi corruttivi e trasparenza - vigente

DICHIARA

in qualità di soggetto proposto per l'incarico di **Direttore operativo**

nella procedura di affidamento per la concessione dei locali per il servizio ristorazione e distributori automatici di alimenti e bevande, per i centri ENEA di Casaccia, Frascati, Sede Legale, Trisaia, Portici e Santa Teresa (gara UBUYn. G01909)

X Di non trovarsi in una situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, di cui agli artt. 16 DLgs. n. 36/2023, art. 6 *bis* L. n. 241/1990, art. 51 c.p.c., art. 7 DPR n. 62/2013, art. 6 Codice di comportamento dei dipendenti ENEA, o in gravi ragioni di convenienza che ne pongano in dubbio la propria imparzialità o indipendenza

La presente dichiarazione è rilasciata:

X al RUP (Responsabile Unico del Progetto) e al soggetto tenuto alla nomina.

☐ (per l'incarico di RUP) al soggetto tenuto alla nomina e/o superiore gerarchico (a seconda se i due soggetti coincidano o meno)

Il sottoscritto si impegna, ad integrare tempestivamente la presente dichiarazione qualora dovesse insorgere una ipotesi di conflitto di interesse anche potenziale nel corso dell'incarico.

OPPURE

☐ Di trovarsi in una situazione di conflitto di interessi, anche potenziale, per le seguenti ragioni:

.....

La presente dichiarazione è rilasciata:

☒ al Responsabile di Macrostruttura e al RUP (Responsabile Unico del Progetto);

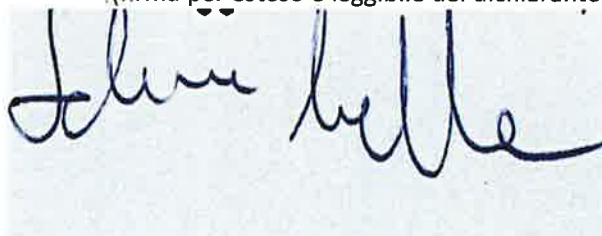
☐ (per l'incarico di RUP) al Responsabile di Macrostruttura e al soggetto tenuto alla nomina

Data 24/11/2024

Prot.

In fede

(firma per esteso e leggibile del dichiarante)



Valutazione del Responsabile di Macrostruttura (Direttore di Dipartimento/Direzione o del Responsabile di Unità/Istituto) in ordine al conflitto di interessi con l'attività svolta nella struttura (2)

☐ Assenza del conflitto di interessi

☐ Presenza del conflitto di interessi per le seguenti motivazioni:

.....
.....

Data

Timbro e firma

(1) Indicare la tipologia di incarico per il quale si viene proposto: RUP, Responsabile di Procedimento, Direttore di Esecuzione del Contratto, Direttore dei Lavori, progettista, responsabile della sicurezza, coordinatore della sicurezza in fase di progettazione, coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione, collaudatore, membro del seggio di gara, punto istruttore nelle procedure MEPA e U-BUY.

(2) Il Responsabile di Macrostruttura che riceve la presente dichiarazione è chiamato a valutare, in contraddittorio con il dichiarante, se la situazione segnalata o accertata realizzi un conflitto di interessi idoneo a ledere l'imparzialità dell'azione amministrativa.

Nel caso di esito positivo, lo stesso affida l'incarico ad un diverso funzionario dell'Amministrazione oppure, in carenza di idonee figure professionali, lo avoca a sé stesso.

D.P.R. 28-12-2000 n. 445 "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa".

• **Articolo 47 Dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà.**

1. *L'atto di notorietà concernente stati, qualità personali o fatti che siano a diretta conoscenza dell'interessato è sostituito da dichiarazione resa e sottoscritta dal medesimo con la osservanza delle modalità di cui all'articolo 38.*
2. *La dichiarazione resa nell'interesse proprio del dichiarante può riguardare anche stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui egli abbia diretta conoscenza.*
3. *Fatte salve le eccezioni espressamente previste per legge, nei rapporti con la pubblica amministrazione e con i concessionari di pubblici servizi, tutti gli stati, le qualità personali e i fatti non espressamente indicati nell'articolo 46 sono comprovati dall'interessato mediante la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà.*
4. *Salvo il caso in cui la legge preveda espressamente che la denuncia all'Autorità di Polizia Giudiziaria è presupposto necessario per attivare il procedimento amministrativo di rilascio del duplicato di documenti di riconoscimento o comunque attestanti stati e qualità personali dell'interessato, lo smarrimento dei documenti medesimi è comprovato da chi ne richiede il duplicato mediante dichiarazione sostitutiva.*

• **Articolo 75 Decadenza dai benefici**

1. *Fermo restando quanto previsto dall'articolo 76, qualora dal controllo di cui all'articolo 71 emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base della dichiarazione non veritiera.*

• **Articolo 76 Norme penali**

1. *Chiunque rilascia dichiarazioni mendaci, forma atti falsi o ne fa uso nei casi previsti dal presente testo unico è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia.*
2. *L'esibizione di un atto contenente dati non più rispondenti a verità equivale ad uso di atto falso.*
3. *Le dichiarazioni sostitutive rese ai sensi degli articoli 46 e 47 e le dichiarazioni rese per conto delle persone indicate nell'articolo 4, comma 2, sono considerate come fatte a pubblico ufficiale.*
4. *Se i reati indicati nei commi 1, 2 e 3 sono commessi per ottenere la nomina ad un pubblico ufficio o l'autorizzazione all'esercizio di una professione o arte, il giudice, nei casi più gravi, può applicare l'interdizione temporanea dai pubblici uffici o dalla professione e arte.*