



COMUNE DI GAMBAROGNO

Oggetto : **FORNITURA PASTI PER IL PERIODO 2023 - 2026**
ISTITUTO SCOLASTICO DEL GAMBAROGNO

Committente : COMUNE DI GAMBAROGNO, VIA CANTONALE 138,
6573 MAGADINO

Ditta offerente : Nome

Via

Luogo

Telefono

Fax

Responsabile

MODULO D'OFFERTA (procedura libera)

Lordo : CHF

Ribasso :% CHF

Totale parziale 1 : CHF

Sconto :% CHF

Totale parziale 2 : CHF

IVA : 7.70% CHF

Netto : **CHF**

La ditta offerente :
(timbro e firma autorizzata)

Luogo e data :

I PREZZI DEVONO OBBLIGATORIAMENTE ESSERE SCRITTI SU QUESTO FORMULARIO

Indice

1. Allegati dell'imprenditore	pag. 3
2. Dichiarazioni dell'offerente	pag. 4
3. Dichiarazioni relative ai criteri di idoneità	pag. 6
4. Dichiarazioni relative ai criteri di aggiudicazione	pag. 8
5. Autocertificazione sul rispetto delle condizioni di lavoro	pag. 9
6. Dichiarazioni relative all'offerta	pag. 11
7. Foglio di correzione e indicazioni dell'imprenditore	pag. 13
8. Disposizioni particolari (CPN 102)	pag. 14
9. Elenco prezzi	pag. 28
10. Allegati	pag. 29

Allegati dell'offerente

(Vedi anche pos. 252 delle “Disposizioni particolari” CPN 102’)

- N° 1.
- N° 2.
- N° 3.
- N° 4.
- N° 5.
- N° 6.
- N° 7.
- N° 8.
- N° 9.
- N° 10.
- N° 11.
- N° 12.
- N° 13.
- N° 14.
- N° 15.
- N° 16.
- N° 17.
- N° 18.
- N° 19.
- N° 20.

L'elenco è da completare obbligatoriamente, come ai sensi dell'art. 40 cpv. 3 del RLCPubb/CIAP. La mancata compilazione dell'elenco implica l'esclusione dell'offerta dalla gara di appalto

Dichiarazioni dell'offerente

Ditta offerente (nome, ragione sociale)		
Iscritta al registro di commercio nel Cantone:	dal:

Indirizzo esatto dell'offerente:	Nome:		
	Via e n.:		
	NAP:	Località:
In Ticino l'offerente è una:	Casa madre o ditta autonoma <input type="checkbox"/>	Filiale <input type="checkbox"/>	Succursale <input type="checkbox"/>	
Persona di contatto:			
N	Telefono:	N. Fax:	E-Mail:	
	
N. IVA	(ID ditta):	Compagnia Assicurazione RC :		
		
N.	Polizza :	Importo massimo per sinistro:		
		

L'attività della ditta concorrente è assoggettata al rispetto dei seguenti contratti collettivi di lavoro:

- CCL
 CNM
 Nessuno

MEMBRO DIRIGENTE O DIRETTORE ISCRITTO A RC CON DIRITTO DI FIRMA

Titolari iscritti a RC con diritto di firma che soddisfano l' art. 34 RLCPubb/CIAP	Titolo di studio* (o altra abilitazione) e settore. I documenti di idoneità devono essere allegati all'offerta (art. 34 cpv. 6 RLCPubb/CIAP).	Percentuale di occupazione nella ditta
1. %
2. %

* allegare fotocopie dei documenti comprovanti il diritto di esercitare

Capacità tecniche ed elenco dei quadri e dei dipendenti della ditta

La stazione appaltante si avvale di questi dati sulla base dell'art. 22 LCPubb e art. 13 d) CIAP per il controllo della capacità tecnica dell'offerente. Il concorrente deve pertanto fornire le seguenti precisazioni:

Membri di direzione	(unità)	DI PRINCIPIO: Se la ditta offerente è una filiale deve essere indicato solo il personale e devono essere allegate le attestazioni degli oneri sociali della filiale (offerente) in Ticino. Se la ditta offerente è una succursale deve essere indicato tutto il personale e devono essere allegate le attestazioni degli oneri sociali della ditta madre e della succursale in Ticino (offerente).
Personale amministrativo	(unità)	
Personale operativo (operai / impiegati) domiciliato in CH	(unità)	
Personale operativo (operai / impiegati) domiciliato all'estero	(unità)	
TOTALE Complessivo della ditta, <u>senza</u> apprendisti	(unità)	

Condizioni contrattuali del personale della ditta

Personale con contratto <u>a tempo pieno</u> (100% della durata lavorativa)	(unità)	di cui previsti per questo mandato
Personale con contratto <u>a tempo parziale</u> ma con impiego minimo garantito 50% - 100%	(unità)	di cui previsti per questo mandato
Personale con contratto a ore senza impiego minimo garantito, oppure con % di impiego < 50%	(unità)	di cui previsti per questo mandato
Apprendisti	(unità)	di cui previsti per questo mandato
Questo dato serve per quantificare il diritto al prestito di manodopera (art. 37 cpv. 4 RLCPubb/CIAP)				TOTALE

Dichiarazioni relative ai criteri di idoneità

Criterio d'idoneità 3: ditta di comprovata capacità tecnica idonea allo svolgimento della commessa in oggetto.

Referenza opera analoga, simile o paragonabile – No. 1

Oggetto				
Mandante				
	Persona di contatto			
	Funzione			
	No. telefono		E-mail	
Breve descrizione delle prestazioni				
Descrizione compito svolto				
La commessa è stata eseguita	Come mandatario <input type="checkbox"/>	Come consorzio <input type="checkbox"/>	Se consorzio indicare la % di partecipazione%	Come capofila <input type="checkbox"/>
Se la commessa è stata eseguita da un consorzio, gli altri consorziati erano:				
Se la commessa è stata con subappaltatori, questi erano (specificare anche il lavoro subappaltato):				
La commessa è stata terminata nell'anno		Costo commessa finale (IVA inclusa) CHF		

La mancata compilazione della tabella "Referenza opera analoga, simile o paragonabile – No. 1" implica l'esclusione dell'offerta dalla gara di appalto.

**Cambio applicato dal committente:
1 Euro = 1 CHF**

Referenza opera analoga, simile o paragonabile – No. 2

Oggetto				
Mandante				
	Persona di contatto			
	Funzione			
	No. telefono		E-mail	
Breve descrizione delle prestazioni				
Descrizione compito svolto				
La commessa è stata eseguita	Come mandatario <input type="checkbox"/>	Come consorzio <input type="checkbox"/>	Se consorzio indicare la % di partecipazione%	Come capofila <input type="checkbox"/>
Se la commessa è stata eseguita da un consorzio, gli altri consorziati erano:				
Se la commessa è stata con subappaltatori, questi erano (specificare anche il lavoro subappaltato):				
La commessa è stata terminata nell'anno		Costo commessa finale (IVA inclusa) CHF		

La compilazione della tabella "Referenza opera analoga, simile o paragonabile – No. 2" è a discrezione dell'offerente se ritiene che la referenza presentata nella tabella "Referenza opera analoga, simile o paragonabile – No. 1" possa essere valutata dal committente come un'opera **NON** analoga, simile o paragonabile.

L'assenza di un referenza ritenuta analoga, simile o paragonabile dal committente nella tabella "Referenza opera analoga, simile o paragonabile – No. 1" e con la mancata compilazione della tabella "Referenza opera analoga, simile o paragonabile – No. 2" implica l'esclusione dell'offerta dalla gara di appalto.

Cambio applicato dal committente:
1 Euro = 1 CHF

Dichiarazioni relative ai criteri di aggiudicazione

TABELLA TEMPESTIVITÀ D'INTERVENTO

Indirizzo completo luogo di produzione dei pasti	
Via e numero civico:
NAP: Località:

Indicare esattamente l'indirizzo del luogo di produzione dei pasti, non è ammesso indicare nel campo "Via e numero civico" un riferimento a una casella postale o a una via senza il numero civico.

La mancata compilazione, la compilazione errata o incompleta dell'indirizzo esatto del luogo di produzione dei pasti implica l'assegnazione della nota minima.

TABELLA SOSTENIBILITÀ ECOLOGICA

Tipologia di motore del veicolo che l'offerente intende utilizzare per la consegna dei pasti
<input type="checkbox"/> Impiego di veicoli con motore elettrico
<input type="checkbox"/> Impiego di veicoli con motore ibrido , inteso come una qualsiasi combinazione di un motore termico a combustione interna di carburanti fossili e di un motore elettrico
<input type="checkbox"/> Impiego di un veicolo con motore a combustione interna di carburanti fossili (benzina, gasolio, GPL o altri carburanti di derivazione fossile)

La mancata compilazione, la compilazione errata o incompleta della tabella inerente la sostenibilità ecologica implica l'assegnazione della nota minima.

Autocertificazione sul rispetto delle condizioni di lavoro

Apporre una crocetta su quanto fa al caso

1. Rispetto della parità di trattamento tra uomo e donna	SI	NO
L'offerente dichiara di rispettare la parità di trattamento tra uomo e donna	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

2. Rispetto delle disposizioni di sicurezza sul lavoro e della tutela della salute	SI	NO
L'offerente si impegna a rispettare le disposizioni vigenti nel luogo d'esecuzione dei lavori in materia di sicurezza sul lavoro e tutela della salute? Apponendo la crocetta sulla casella "sì", e tramite la firma sulla copertina del presente documento, la ditta offerente dichiara che tutte le misure necessarie per garantire la sicurezza sul lavoro e la protezione della salute dei lavoratori, sono state previste e integrate nei prezzi dell'offerta, compresi ev. completamenti alle misure indicate dal committente. In caso di delibera, le stesse dovranno essere applicate e rispettate da tutti i propri collaboratori e per tutta la durata della prestazione.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

3. Rispetto degli oneri fiscali e sociali	SI	NO
L'offerente dichiara di aver pagato (*) e di essere aggiornato con lo stato dei pagamenti dovuti di:		
Imposte cantonali.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Imposte comunali.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Imposte federali dirette.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Imposte sul valore aggiunto (IVA).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Imposte alla fonte - per le ditte che impiegano personale non residente.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AVS / AI / IPG.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assicurazione contro la disoccupazione (AD).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assicurazione contro la perdita di guadagno in caso di malattia (se pagata privatamente).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assicurazione contro gli infortuni SUVA o istituto analogo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cassa pensione (LPP).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Premio per il pensionamento anticipato (PEAN) - per le categorie assoggettate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contributi professionali - per le categorie assoggettate.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Assegni familiari obbligatori.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
(*) Per le voci a cui i concorrenti, in funzione della loro situazione, non sono assoggettati, crociare "sì".		

4. Fallimento o concordato / pegno	SI	NO
L'offerente è oggetto di una procedura fallimentare o di una moratoria concordataria?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Negli ultimi 12 mesi, l'offerente ha dovuto concordare un piano di pagamento degli arretrati con i suoi fornitori?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Negli ultimi 12 mesi, l'offerente ha effettuato una cessione di credito con una banca?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Negli ultimi 12 mesi, l'offerente è stato oggetto di una procedura di esecuzione forzata?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

5. Impegno verso i subappaltatori e i fornitori	SI	NO
L'offerente si dichiara disposto ad impegnare anche i propri subappaltatori verso il rispetto degli oneri sociali e lavorativi elencati ai punti 1, 2, 3 e 4?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

6. Segreto d'ufficio	SI	NO
L'offerente dichiara il suo consenso a liberare le autorità fiscali, gli istituti delle assicurazioni sociali e gli altri organi pubblici dal segreto di funzione e ad autorizzarli a fornire al committente, su richiesta e nell'ambito in oggetto, ev. informazioni relative ai punti 1, 2, 3, 4, 5 qui sopra elencati.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Esclusione titolari della ditta offerente	SI	NO
L'offerente dichiara che i titolari iscritti a RC non sono attualmente sottoposti ad alcuna sanzione, come ai sensi dell'art. 25 lett. g) della LCPubb.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Disposizioni di legge sulle derrate alimentari e simili	SI	NO
L'offerente dichiara di essere in regola con le seguenti disposizioni legali inerente la Legge Federale sulle Derrate Alimentari e gli oggetti d'uso (LDerr) ed in particolare l'art. 26 riguardante l'obbligo del controllo autonomo.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'offerente dichiara di essere in regola con l'Ordinanza sulle Derrate Alimentari (ODerr).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'offerente dichiara di essere in regola con l'Ordinanza sui requisiti igienico-microbiologici delle derrate alimentari, degli oggetti d'uso, dei locali, degli impianti e del personale (Ordinanza sui requisiti igienici, ORI).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Osservazioni / chiarimenti dell'offerente		

AVVISO

Questo documento dev'essere compilato in modo completo, con tutti i dati richiesti. In caso di mancato rispetto delle condizioni obbligatorie (crocetta sulla casella "no" rispettivamente "si" per il punto 4), mancata compilazione, o compilazione incompleta, l'offerta verrà di regola esclusa dalla procedura d'aggiudicazione.

Il committente può utilizzare la facoltà di richiedere complementamenti successivi alla scadenza unicamente per elementi non determinanti ai fini della classifica.

Dichiarazioni relative all'offerta

ELENCO DEGLI (EVENTUALI) SUBAPPALTATORI

(Fornitura esclusa)

Conformemente all'art. 37 RLC Pubblica/CIAP, la ditta aggiudicataria è tenuta ad annunciare al committente, prima dell'inizio dei lavori o delle prestazioni, tutti i nominativi delle maestranze proprie e dei propri subappaltatori per eseguire la commessa, ed in seguito a notificarne tutti gli ev. cambiamenti.

Nella dichiarazione di subappalto, l'offerente deve menzionare il nome dei subappaltatori ai quali prevede di affidare i lavori specifici di cui sopra, alle condizioni da loro offerte (v. anche CPN 102, pos. 260.300). In base all'art. 37 cpv. 2 RLC Pubblica/CIAP è ammessa la presentazione di un solo nominativo per ogni subappalto.

L'offerente deve allegare le offerte dei subappaltatori alla propria offerta, conformemente all'art. 24 cpv. 3 lett. e) RLC Pubblica/CIAP.

Possibili prestazioni in subappalto ipotizzate dal committente		
Genere di prestazioni:	Eseguite in proprio:	Subappaltate alla ditta*:
1. Trasporti dei pasti	<input type="checkbox"/>

*** allegare l'offerta (datata e firmata) dei subappaltatori indicati.**

Conferma, firme

Avvertenza importante:

Apponendo la propria firma, oltre ad accettare le condizioni contenute nel fascicolo “CPN 102 Disposizioni particolari” e nel presente “Dichiarazioni dell’offerente” e nell’ “Elenco prezzi”, il concorrente convalida tutti i dati da lui forniti mediante la compilazione e l’inserimento di crocette negli appositi spazi, dichiarandosi disposto a provarli su richiesta. Egli dichiara inoltre che la presente offerta non è frutto di accordi atti ad impedire o ostacolare la libera concorrenza. In caso di indicazioni inveritiere, il committente si riserva di procedere giusta gli artt. 251 e seguenti del Codice penale svizzero.

Contemporaneamente, con la firma sottostante, l’offerente libera le autorità fiscali, gli istituti delle assicurazioni sociali, l’Ispettorato del lavoro e gli altri organi pubblici dal segreto di funzione e li autorizza esplicitamente a fornire, su richiesta, all’ente preposto all’appalto (committente) - anche in contraddizione con eventuali disposizioni legali - informazioni relative alle affermazioni contenute nella presente “Dichiarazione” e alla successiva realizzazione della commessa.

Di accettare le condizioni di concorso e certifica inoltre:

- di aver compilato correttamente tutti gli allegati richiesti;
- di autocertificare la validità di quanto in questi riportato;
- di aver stabilito i prezzi sulla base del presente capitolato d’oneri di cui ne riconosce la correttezza dei contenuti;
- di aver preso atto di quanto indicato nelle presenti disposizioni particolari, prescrizioni speciali ed eventuali direttive, di aver visionato tutta l’eventuale documentazione (piani, relazioni e quant’altro connesso), nonché le leggi e i regolamenti al momento in vigore;
- di aver verificato l’adeguatezza della misure di sicurezza sul lavoro previste sul capitolato ed eventualmente proporre l’adeguamento;
- di accettare integralmente e senza nessuna riserva, tutte le condizioni e le prescrizioni del capitolato e moduli d’offerta.
- di essere a conoscenza che l’offerente è responsabile verso terzi per eventuali danni causati dal mancato rispetto delle disposizioni legali indicate sopra.

Luogo:

Data:

Ditta(e) [timbro(i)]:

Firma(e):
.....

Foglio di correzione dei prezzi

Correzioni o cancellature dei prezzi, come pure l'omissione dei prezzi unitari, comportano l'esclusione dell'offerta dalla procedura di aggiudicazione.

Eventuali errori dei prezzi unitari devono essere notificati per mezzo del presente formulario, che è parte integrante dell'offerta.

Questo formulario serve anche in caso di correzioni relative ai fogli di copertina (p.es. correzioni di errori nel riporto dei totali, IVA compresa o non compresa, ecc.).

Per l'esame delle offerte vengono unicamente corretti errori evidenti (errori aritmetici).

Pag.	Posizione	Prezzo esposto errato		Prezzo corretto	
		p. unitario	Importo Fr.	p. unitario	Importo Fr.

Importo totale dell'offerta corretta (IVA esclusa)	Fr.	
IVA 7.70%	Fr.	
Importo totale dell'offerta corretta (IVA compresa)	Fr.	

Eventuali osservazioni del concorrente:

.....

Timbro e firma (solo se il presente formulario viene utilizzato):

.....

Disposizioni particolari (CPN 102)

000 Condizioni

Campo individuale (finestra di riserva): l'utente può modificare o completare le posizioni del CPN per le sue esigenze individuali solo in questo campo. Le posizioni adattate vengono contrassegnate con una "R" davanti al numero della posizione.

100 **Organizzazione del committente, ubicazione, destinazione dell'opera, entità dei lavori**

120 **Committente, capoprogetto, progettista, direttore dei lavori**

121 **Committente, proprietario.**

121.100 Committente.
Municipio di Gambarogno
Via Cantonale 138
6573 Magadino

124 **Referente dei lavori.**

124.100 *Istituto scolastico del Gambarogno*
Via Municipio 2
6575 San Nazzaro
Tel. 091 795 30 50

130 **Descrizione della commessa, caratteristiche dei pasti, punto di consegna, organizzazione della fornitura**

131 **Descrizione della commessa.**

131.100 Il presente concorso riguarda la fornitura dei pasti per le mense scolastiche per le scuole dell'infanzia (in seguito SI), delle scuole elementari (in seguito SE) e delle scuole medie (in seguito SM) del Comune di Gambarogno.

131.200 Principali caratteristiche tecniche della commessa e informazioni vincolanti per la sua esecuzione.

131.210 Periodo di fornitura

131.211 La commessa riguarda la fornitura dei pasti per le classi SI, SE e SM dell'istituto scolastico del Gambarogno. I periodi di consegna sono strettamente legati al calendario scolastico cantonale. Nei periodi e giorni in cui le scuole sono chiuse non è previsto il servizio pasti.

131.212 Durante la settimana tipo d'attività delle scuole i pasti sono previsti il lunedì, martedì, giovedì e venerdì. Sono esclusi i giorni di mercoledì, sabato e domenica.

131.213 Periodo di fornitura pasti:

- anno scolastico 2023-2024;
- anno scolastico 2024-2025;
- anno scolastico 2025-2026.

- 131.220 Pianificazione Menù del mese
- 131.221 Il menù del mese deve essere comunicato per iscritto all'istituto scolastico del Gambarogno entro e non oltre la prima settimana del mese precedente.
- 131.222 I menù mensili dovranno essere composti da pasti equilibrati ed adatti, sia per qualità sia per quantità, a bambini di scuola dell'infanzia, elementari e allievi di scuola media. Ci si riserva di dare la precedenza ai prodotti già sperimentati positivamente durante gli anni precedenti. Sono pure riservate eventuali scelte di carattere dietetico dell'Istituto.
- 131.223 Entro ogni venerdì deve essere inviato all'istituto scolastico del Gambarogno il menù della settimana successiva.
- 131.224 Nei prezzi è da comprendere l'onere di concedere la disponibilità a rispondere per via telefonica ad eventuali richieste d'informazioni sugli allergeni da parte dei genitori degli alunni. Questa disponibilità è da quantificare in 30min al giorno tra le ore 9h00 e le ore 11h00. Sulla carte del menù settimanale sarà da indicare l'orario scelto e il numero di telefono di contatto (vedi allegato 1 – esempio menù).
- 131.230 Quantità dei pasti
- 131.231 Numero giornaliero dei pasti è di ca. 325 unità. Tuttavia il numero effettivo giornaliero dei pasti è comunicato dall'Istituto scolastico del Gambarogno al mattino del giorno della consegna entro le ore 8:45.
I quantitativi indicati nel bando di gara hanno carattere indicativo. Le forniture sono determinate in base alle necessità effettive giornaliere.
- 131.240 Orario, luogo e modalità di consegna dei pasti
- 131.241 I pasti saranno da consegnare **alle ore 11:00 presso la sede del Centro scolastico di Cadepezzo, in Via Alle scuole 13, 6572 Quartino.**
- 131.242 Il trasporto dei pasti dal luogo di produzione al luogo di consegna deve avvenire con i contenitori termici appositi messi a disposizione dell'istituto scolastico del Comune di Gambarogno. Saranno messi a disposizione un numero sufficiente di contenitori termici per due giorni, così che alla consegna del pasto gli addetti scolastici ritornano all'offerente i necessari contenitori vuoti per la fornitura dei pasti del giorno seguente.
- 131.243 La pulizia, disinfezione e il mantenimento in efficienza dei contenitori termici per il trasporto dei pasti sarà compito dell'offerente. I costi per questi oneri sono da comprendere nei prezzi unitari e globali dei pasti forniti. Sarà onere e compito dell'Istituto scolastico del Gambarogno provvedere alla manutenzione straordinaria o provvedere alla sostituzione dei contenitori termici non più idonei.
- 131.144 Ogni fornitura deve essere accompagnata dal relativo bollettino di consegna o dalla fattura indicante qualità, quantità, prezzo unitario e prezzo totale della merce fornita e deve essere controfirmato dal funzionario che riceve in consegna la merce.
- 131.250 Preparazione dei pasti, qualità dei pasti, origine degli ingredienti, intollerante e allergeni
- 131.251 A tutela della salute degli allievi e dell'utenza le derrate alimentari, oltre alla conformità della legislazione Svizzera in materia e all'articolo 71 del Regolamento delle scuole comunali, i pasti devono rispettare le direttive della refezione scolastica per i ristoranti scolastici degli istituti scolastici cantonali (DRR). Inoltre devono essere esenti da:
- coloranti potenzialmente allergenici;
 - anidride solforosa e solfiti;
 - conservanti quali acido benzoico e sali derivati, esteri dell'acido p-idrossibenzoico;
 - manipolazioni genetiche.

- 131.252 Nel caso di dubbi la Direzione dell'Istituto scolastico del Gambarogno, d'intesa con il fornitore, si riserva la facoltà di far analizzare il prodotto da uffici competenti in materia. Sei i campioni non dovessero essere conformi alle direttive, le spese derivanti saranno a carico del fornitore.
- 131.253 Sono da prevedere menù speciali, secondo indicazioni dell'Istituto scolastico del Gambarogno per celiaci, intolleranti e vegetariani.
- 131.254 Per la fornitura di carni è da preferire i prodotti provenienti dalla Svizzera o dall'UE.
- 131.255 Tutti i prodotti utilizzati per i pasti a concorso, se non specificato diversamente, si intendono di prima qualità.
- 131.256 L'Istituto scolastico di Gambarogno ha il diritto di rifiutare alla merce ritenuta non corrispondente alla richiesta. In caso di mancata osservanza delle presenti condizioni e di quelle dell'offerta, il Municipio si riserva il diritto di rescindere il contratto e di richiedere il risarcimento del danno subito.
- 131.257 La qualità e i prezzi del servizio di catering, IVA esclusa, non devono subire modifiche per tutta la durata del concorso. Eventuali maggiorazioni di prezzo devono avere carattere eccezionale e possono essere richieste soltanto se documentate da disposizione di Autorità o organismi ufficiali, oppure da Organizzazioni mantello competenti.

200 Messa in appalto, criteri di idoneità e di aggiudicazione, allegati all'offerta

R 219 Per la messa in appalto vale:

- R 219.100 In ordine di priorità:
- la legge sulle commesse pubbliche (LCPubb) del 20.2.2001 ed il relativo regolamento di applicazione (RLCPubb) del 12.09.2006, nonché le successive norme integrative;
 - il testo del contratto d'appalto;
 - le "disposizioni particolari" (CPN 102);
 - l'elenco dei prezzi;
 - i piani ed i documenti d'appalto;
 - norme, prescrizioni, direttive, raccomandazioni SIA, VSS, SUVA e di altre associazioni professionali del settore.

220 Messa in appalto, criteri di idoneità e di aggiudicazione

221 Genere di procedura.

221.300 Procedura libera.

Per la messa a concorso vale:

- Il concordato intercantonale sugli appalti pubblici (CIAP) del 15 marzo 2001 e successive norme integrative;
- La legge sulle commesse pubbliche (LCPubb) del 20.2.2001 ed il relativo regolamento di applicazione della Legge cantonale sulle commesse pubbliche e del Concordato intercantonale sugli appalti pubblici del 12 settembre 2006 (RLCPubb/CIAP), e successive norme integrative.

Contro la presente documentazione di concorso è data facoltà di ricorso al Tribunale amministrativo cantonale (TRAM) entro 10 giorni dalla data di intimazione degli atti. Il ricorso non ha effetto sospensivo.

222 Offerte parziali.

222.100 Le offerte parziali non sono ammesse.

223**Criteri di idoneità**

223.100

Con riferimento agli art. 20, 21 e 22 della LCPubb, risp. all'art. 34 del RLCPubb/CIAP, il committente esige dall'offerente i seguenti requisiti:

- **CI-1:** Ditta iscritta al Registro di Commercio Svizzero **da almeno due anni**, nel ramo della ristorazione, di mense, di catering o attività affini. Sono ammessi i cambiamenti di ragione sociale.
- **CI-2:** Ditta di sufficiente solidità finanziaria e condizioni di lavoro socialmente adeguate allo svolgimento della commessa pubblica in oggetto. Il committente valuterà la compilazione dell' "Autocertificazione sul rispetto delle condizioni di lavoro" contenuta nel fascicolo "Dichiarazioni dell'offerente" e riterrà idonee unicamente le ditte che possano, senza riserve determinanti, dimostrare di disporre di un'organizzazione aziendale sufficiente attraverso la compilazione di risposte affermative ai punti 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8 e negative al punto 4.
- **CI-3:** Ditta di comprovata capacità tecnica idonea allo svolgimento della commessa in oggetto.
La comprovata capacità tecnica è da dimostrare presentando **almeno una referenza** compilando l'apposita tabella contenuta nel capitolo **Dichiarazioni relative ai criteri di idoneità.**

Per referenza si intende una commessa analoga, simile o paragonabili, con pari grado di difficoltà e complessità, ultimate a piena soddisfazione dei committenti da massimo 5 anni (60mesi) o in corso da almeno 12 mesi. Se la commessa della referenza è stata svolta da un consorzio, l'offerente dovrà aver svolto un ruolo determinante.

Vale esclusivamente il giudizio della stazione appaltante.

Al fine di agevolare la comprensione dei concorrenti sul giudizio delle referenze, sono riportate di seguito le definizioni che, indipendentemente dal significato che potrebbe essere dato da un vocabolario e/o da eventuali possibili precedenti di giurisprudenza, il Committente intende adottare, con la dovuta flessibilità, per l'idoneità.

Commessa <u>analoga</u>	Dello stesso tipo e dello stesso ordine di grandezza (praticamente uguale).	Se la commessa data è inerente alla fornitura di ca. 325 (+/-5%) pasti giornalieri a una mensa scolastica SI, SE o SM per almeno 180 giorni in un anno.
Commessa <u>simile</u>	Dello stesso tipo ma con diversità di grandezza e/o destinazione, ecc. (è diverso ma ci assomiglia).	Se la commessa data è inerente alla fornitura di ca. 325 (+/- 20%) pasti giornalieri a mense scolastiche, aziendali o strutture pubbliche per almeno 120 giorni in un anno.
Commessa <u>paragonabile</u>	È un'altra cosa, ma che presenta caratteristiche e problematiche simili, dalle quali si potrebbe desumere una sufficiente capacità dell'autore per	Se la commessa data è inerente alla fornitura di pasti per mense, catering, eventi, associazioni o altri gruppi di persone numerosi per almeno 80

realizzare la commessa, (un po' ci assomiglia; se ha fatto bene quello, dovrebbe riuscire a risolvere anche questo).

giorni in un anno.

Non sono considerate commesse analoghe

l'attività normale usuale giornaliera di un esercizio pubblico (vendita pasti all'interno dell'esercizio pubblico).

223.200

Hanno il diritto di partecipare al concorso anche le imprese idonee con sede negli stati firmatari del GATT/OMC, che garantiscono la reciprocità sull'esercizio della professione, con titolari aventi titolo professionale e requisiti equivalenti e abilitati ad esercitare la loro professione nel paese della loro sede.

Gli interessati dovranno dimostrare l'equivalenza del loro registro professionale a quello richiesto dal regolamento di concorso e avere i requisiti per l'autorizzazione ad esercitare la professione nello Stato in cui è situato il loro domicilio professionale. La solidità finanziaria e l'affidabilità nella durata dovranno essere dimostrate con le stesse modalità.

Per essere ammessi i concorrenti dovranno allegare con l'offerta tutta la documentazione necessaria.

La stessa è riassunta sul sito web del Cantone:

www4.ti.ch/dt/sg/uvcp/temi/vigilanza-e-commesse-pubbliche, alla pagina "schede informative", "verifica delle offerte", scheda *Dichiarazioni oneri sociali, imposte e rispetto CCL art. 39 RLCPubb/CIAP* (.pdf).

Si raccomanda **di contattare per tempo le Agenzie delle entrate** e tutti gli altri uffici preposti.

La partecipazione richiede conoscenze dettagliate delle norme professionali svizzere e degli strumenti professionali impiegati nell'ambito delle procedure pubbliche amministrative del Cantone Ticino. L'assenza di sufficienti garanzie può costituire motivo d'esclusione.

223.300

Oltre che ottemperare i criteri di idoneità previsti dall'art. 34 del RLCPubb/CIAP, con la firma dell'offerta i concorrenti si impegnano a rispettare, per tutta la durata del contratto, le condizioni dei rispettivi contratti nazionali mantello, dei contratti collettivi di lavoro (CCL) applicabili in materia validi al momento dell'inoltro dell'offerta e il rispetto del pagamento dei contributi previsti dall'art. 39 RLCPubb/CIAP del 12 settembre 2006.

223.400

Al presente concorso assoggettato alla LCPubb possono partecipare unicamente le ditte, rispettivamente i consorzi ed eventuali subappaltatori, aventi il domicilio, la sede effettiva e le infrastrutture in Svizzera. Nel caso di consorzi, la condizione vale per ogni singolo consorziato.

223 Criteri di aggiudicazione.

224.100 Attribuzione del mandato

224.101 Criteri d'aggiudicazione

Le opere saranno aggiudicate al miglior offerente, tenuto conto dei seguenti criteri e sottocriteri, con le rispettive ponderazioni

	Criteri	Sottocriteri
1. Economicità dell'offerta	70%	
1.1 Economicità dell'offerta		100%
2. Tempestività della consegna	15%	
2.1 Tempestività della consegna		100%
3. Sostenibilità ecologica	15%	
3.1 Sostenibilità ecologica		100%
Totale	100%	

224.102 **Valutazioni**

Per ogni criterio viene attribuito una nota su una scala da 0 a 6 dove 0 è la nota peggiore e 6 quella migliore:

- nota 6 (= massimo) per eccellente
- nota 5 buono
- nota 4 sufficiente
- nota 3 insufficiente
- nota 2 male
- nota 1 molto male
- nota 0 (= minimo) per nessuna indicazione, senza valore

224.103 **Valutazione delle offerte**

La valutazione delle offerte avverrà sulla base delle indicazioni fornite dai concorrenti.

Il contenuto dell'offerta e la sua presentazione devono attenersi strettamente alle istruzioni del Committente.

Le offerte saranno valutate sulla base dei criteri descritti, per i quali valgono le considerazioni seguenti:

Di regola verrà assegnato una nota variabile da 0 a 6. Sono previsti i punti decimali. In caso di calcoli aritmetici la nota di ogni criterio di valutazione sarà arrotondato al secondo decimale: l'arrotondamento sarà al centesimo superiore se la parte decimale sarà ≥ 0.005 , altrimenti sarà arrotondata al centesimo stesso.

La commessa verrà aggiudicata all'offerente che presenterà l'offerta con la nota complessiva più alta.

In caso di parità di nota tra migliori offerenti, ci si atterrà alla libera scelta del Municipio di Gambarogno.

224.110 **Criterio 1: Economicità dell'offerta – 70%**

All'offerta che presenta il minor prezzo è assegnato una nota massima pari a 6.
I prezzi delle altre offerte sono calcolati sulla base della seguente formula:

$$\frac{\text{Importo offerta più bassa in graduatoria}}{\text{Importo offerta ditta concorrente}} = R$$

$$\text{Punteggio finale} = R^2 \times 6.00$$

Esempi assegnazione Nota:

Imp. Offerto Fr	R	R ²	Nota
200'000.--	1.00	1.00	6.00
210'500.--	0.95	0.90	Per le altre note, interpolazione lineare
230'000.--	0.87	0.76	

224.120 **Criterio 2: Tempestività della consegna – 15 %**

In base all'indirizzo di produzione dei pasti indicato nel capitolo "**Dichiarazioni relative ai criteri di aggiudicazione**" sarà calcolata la tempestività della consegna dei pasti in base alla distanza aerea tra il luogo di produzione dei pasti e il punto di consegna.

Luogo di consegna:

in Via Alle scuole 13, 6572 Quartino. Come punto di calcolo della distanza aerea (centro del cerchio) è utilizzato il centro del campetto di basket asfaltato di fronte alla scuola. Per esattezza alle seguenti coordinate della carta Nazionale Svizzera: 2'712'785.2 // 1'112'521.2.

Luogo di partenza:

indirizzo di produzione dei pasti dichiarato dall'offerente nel capitolo "Dichiarazioni relative ai criteri di aggiudicazione".

La Tempestività della consegna è valutata con una nota corrispondente al seguente schema:

	Nota
Entro un raggio minore o uguale a 5km dal punto di consegna	6.00
Entro un raggio maggiore di 5km ma minore o uguale a 12.5km dal punto di consegna	4.00
Territorio rimanente esterno a un raggio di 12.5km dal punto di consegna	1.00

La cartografia utilizzata per il calcolo della tempestività d'intervento è: <https://map.geo.admin.ch/>

224.130 Criterio 3: Sostenibilità ecologica - 15%

In base alla tipologia dei veicoli indicati nel capitolo “**Dichiarazioni relative ai criteri di aggiudicazione**” utilizzati per la consegna dei pasti, sarà calcolata la sostenibilità ecologica dell’offerta.

La sostenibilità ecologica dell’offerta è valutata con una nota corrispondente al seguente schema:

	<u>Nota</u>
Impiego di veicoli con motore elettrico	: 6.00
Impiego di veicoli con motore ibrido , inteso come una qualsiasi combinazione di un motore termico a combustione interna di carburanti fossili e di un motore elettrico	: 4.00
Impiego di un veicolo con motore a combustione interna di carburanti fossili (benzina, gasolio, GPL o altri carburanti di derivazione fossile)	: 1.00

La scelta effettuata dall’offerente sarà vincolante per tutta la durata della commessa, il committente vigilerà sul rispetto di quanto offerto e ogni consegna effettuata con un veicolo con una tipologia di motore non confacente alla sostenibilità ecologia dichiarata **si applicherà una penale di CHF 200.00 per consegna.**

L’offerente non è obbligato a possedere il veicolo con la tipologia di motore dichiarata nell’offerta. L’importante che dalla prima all’ultima consegna contrattuale venga effettuata con un veicolo avente la tipologia di motore dichiarata o con una tipologia ecologica più virtuosa.

Esempio 1: L’offerente si aggiudica la commessa dichiarando di utilizzare per i trasporti un veicolo con un motore a combustione interna di carburanti fossili. Nulla gli impedisce in futuro l’impiego anche di veicolo con motori ibridi o motori totalmente elettrici.

Esempio 2: L’offerente si aggiudica la commessa dichiarando di utilizzare per i trasporti un veicolo con un motore Ibrido. Nulla gli impedisce in futuro l’impiego anche di veicolo con motori totalmente elettrici. Però non potrà utilizzare veicoli con motori a combustione interna di carburanti fossili, in caso di utilizzo sarà applicata la penale prevista.

Esempio 3: L’offerente si aggiudica la commessa dichiarando di utilizzare per i trasporti un veicolo con un motore elettrico. In futuro la commessa potrà essere eseguita con soli veicoli con motori elettrici, in caso di utilizzo di altre tipologie di motore (combustione interna o ibridi) sarà applicata la penale prevista.

225 Trattative.

225.100 Non vengono condotte trattative.

227 Riserve del committente

227.100 Rescissione del mandato.

Il deliberatario è tenuto al mantenimento di tutte le condizioni di idoneità e della buona qualità del servizio per tutta la durata del mandato. In particolare è richiesto il continuo rispetto delle condizioni previste dall’ev. CCL di settore e l’adempimento degli oneri sociali (pagamenti tasse, AVS, AI, IPG, ecc.).

In caso di constatata inadempienza o insoddisfazione sulle prestazioni fornite, il committente è tenuto a segnalarlo. Senza una tempestiva e adeguata correzione da parte della prestatrice di servizi, il committente le assegnerà un congruo ma perentorio termine d’adeguamento. In caso di ulteriore inadempimento o di significative o ripetute mancanze, il committente si riserva di intraprendere ulteriori provvedimenti, che in casi gravi potranno anche portare alla rescissione del contratto. Il termine per la notifica di rescissione è fissato ad almeno 30 giorni.

230 Scadenza dell'iscrizione, informazioni, luogo e termini di inoltro dell'offerta**233 Sopralluoghi.**

233.100 Secondo avviso sul Foglio Ufficiale (<https://foglioufficiale.ti.ch/>) e Simap.ch (www.simap.ch)

234 Informazioni.

234.100 Informazioni verbali.
Non vengono date informazioni verbali.

Informazioni verbali comunicate prima, durante e dopo l'eventuale sopralluogo, avranno validità unicamente se confermate per iscritto.

234.200 Informazioni per iscritto.
La richiesta da parte dell'offerente di eventuali informazioni dovrà essere fatta per iscritto al seguente recapito:

Tel: 091 / 295 30 50

e-mail: direzione.istituto@gambarogno.ch

lettera: Istituto scolastico di Gambarogno, Via Municipio 2, 6575 San Nazzaro

Non verranno prese in considerazione richieste di informazioni pervenute in altra forma o ad altri indirizzi del committente.

234.210 Termine per la richiesta di informazioni.
Le informazioni di carattere tecnico potranno essere date solo previa consultazione interna con gli altri serviti comunali, considerandone il tempo necessario. Per questa ragione, informazioni di qualsiasi genere relative ai lavori in appalto dovranno essere richieste **al più tardi 15 giorni prima** al termine di scadenza per l'inoltro dell'offerta.

234.300 Il committente risponderà a tutti i concorrenti mediante lettera pubblicata sul sito internet della commessa.
I termini di ricorso contro le decisioni decorrono dalla data di pubblicazione (sul sito internet).

234.400 Convocazioni, discussioni d'offerta.
Il committente può convocare i possibili aggiudicatari per una discussione d'offerta. La stessa serve a chiarire eventuali contenuti dell'offerta, che in detta sede possono essere spiegati ma in nessun caso modificati. La presenza dei convocati è obbligatoria. In caso di rifiuto a presenziare, ogni interpretazione data dal committente alle indicazioni contenute nell'offerta è da ritenersi accettata.
Il termine per la notifica di convocazione è fissato ad almeno 5 giorni.

234.500 Contro le decisioni del committente è data facoltà di ricorso. Durante la fase delle domande e risposte, sono considerate decisioni unicamente le informazioni scritte che cambiano sostanzialmente le condizioni del concorso; spiegazioni e chiarimenti di interpretazione, così come comunicazioni di servizio e richieste formali relative al riempimento dei fascicoli d'offerta, non sono soggette a ricorso.

234.600 Al termine di una procedura d'aggiudicazione, i concorrenti hanno il diritto di consultare gli atti di gara determinanti ai fini della valutazione della loro offerta. Tale diritto si estingue dopo 10 giorni dalla notifica della decisione, con la crescita in giudicato. I documenti possono essere visionati negli orari d'ufficio presso la sede del committente, previo appuntamento col funzionario incaricato, entro e non oltre tale termine. Non può essere fornita alcuna garanzia di disponibilità in tal senso.

234.700 Per principio di trasparenza, se necessario ai fini della corretta comprensione di una valutazione, il committente si riserva di esibire agli insorgenti anche documenti facenti parte delle offerte di altri concorrenti. Eventuali limitazioni in tal senso potranno essere considerate unicamente per atti contenenti informazioni suscettibili di invocare legittimi diritti d'autore (dettagli esecutivi, soluzioni tecniche/artistiche individuali, ecc. e NON p.es. i prezzi e le tariffe)

ed esplicitamente indicati dagli offerenti come riservati. A tale scopo, gli offerenti potranno consegnare con l'offerta una lista indicante le parti di documenti che ritenessero di dover preservare dalla visione di terzi, senza modificare o apporre scritte estranee alla documentazione di gara. In caso di conflitto, il committente si rimetterà alla decisione del Tribunale amministrativo. Evidenti o ripetuti abusi dell'invocazione dei diritti d'autore, atti ad ostacolare la trasparenza delle procedure, potranno essere motivo di provvedimenti.

235 Lingua e valuta dell'offerta

235.100 L'offerta e tutti i documenti ad essa allegati devono essere allestiti in lingua italiana.

235.200 La valuta dell'offerta è il Franco svizzero (CHF).

236 Luogo e termine per l'inoltro dell'offerta.

236.100 Secondo avviso sul Foglio Ufficiale (<https://foglioufficiale.ti.ch/>) e Simap.ch (www.simap.ch).

237 Apertura dell'offerta.

237.100 Secondo avviso sul Foglio Ufficiale (<https://foglioufficiale.ti.ch/>) e Simap.ch (www.simap.ch).

238 Validità dell'offerta.

238.100 6 mesi a decorrere dalla data d'inoltro dell'offerta.
Un ev. prolungamento di validità dell'offerta deve essere concordato tra le parti.

238.200 La delibera e l'inizio delle prestazioni sono subordinati all'approvazione del progetto e dei crediti corrispondenti da parte delle Autorità competenti. Qualora l'attesa delle decisioni di cui sopra dovesse comportare un ritardo dell'inizio dei lavori, o addirittura il loro annullamento, l'offerente non avrà diritto ad alcun risarcimento.

238.300 Con riferimento all'art. 34 LCPubb e all'art. 55 del RLCPubb/CIAP, In presenza di importanti motivi, il committente non è tenuto ad aggiudicare la commessa sulla base delle offerte ricevute. Esso può indire una nuova gara, rinunciare totalmente o parzialmente alle prestazioni, escluso ogni obbligo di risarcimento, in particolare se:

- nessuna delle offerte presentate soddisfa ai criteri e alle esigenze tecniche fissate nei documenti di gara;
- si può contare su offerte più convenienti a seguito del mutamento delle condizioni tecniche-quadro o viene a mancare il principio della concorrenza;
- quando il progetto viene modificato in modo sostanziale;
- quando le offerte valide presentate superano manifestamente il limite dei crediti allocati.

A tale scopo il committente deposita presso l'Istituto Scolastico del Gambarogno, in busta chiusa e sigillata, l'importo massimo di spesa che intende sopportare per la commessa in oggetto. La busta sarà aperta in sede di apertura delle offerte.

238.400 Il Committente si riserva inoltre di non prendere in considerazione per un'eventuale delibera le singole offerte che superano l'importo depositato di cui alla pos. 238.300.

238.500 Le offerte consegnate sono vincolanti e non possono essere ritirate. Tuttavia, a fronte di offerte palesemente errate e ritenute chiaramente insostenibili per la deliberataria, la committenza può deciderne l'esclusione a condizione che l'offerente dia il proprio assenso in forma scritta e che con ciò nessun altro concorrente possa risultare penalizzato.

250 Offerta, allegati**251 Modalità di inoltro.**

251.100 La documentazione di gara deve essere scaricata dall'offerente dal sito della commessa del committente.

251.200 I concorrenti dovranno consegnare la loro offerta come segue:

- **1 stampa su carta** del foglio di copertina, indice, ricapitolazione elenco allegati dell'imprenditore, dichiarazioni dell'imprenditore, dichiarazioni relative ai criteri di aggiudicazione, autocertificazione sul rispetto delle condizioni di lavoro, dichiarazioni dell'offerente, foglio correzioni dei prezzi, disposizioni particolari (CPN 102); **con** le schede ed eventuali ulteriori annessi debitamente compilati.
È obbligatorio apporre tutti i timbri e le firme;
- **1 stampa dell'elenco prezzi e relativo foglio di ricapitolazione** fornito dal committente e compilato con i prezzi unitari e i relativi importi.
- Tutti gli allegati e le dichiarazioni richieste a complemento di quanto sopra su formato cartaceo.

252 Allegati dell'imprenditore.

252.100 Documenti da inoltrare con l'offerta.

252.110 Documenti considerati non determinanti ai fini della classifica.

In caso di mancata presentazione di uno o più documenti qui elencati, il committente **non ha più l'obbligo di richiamarli.**

Ogni ev. mancanza potrà pertanto comportare l'esclusione dell'offerta dalla procedura.

- a1) Gli ATTESTATI previsti all'art. 39 RLCPubb/CIAP del 12 settembre 2006 relativi al concorrente;
- a2) Gli ATTESTATI previsti all'art. 39 RLCPubb/CIAP del 12 settembre 2006 relativi a tutti gli eventuali subappaltatori proposti;

Le attestazioni arrecanti scoperti o dilazioni di pagamento, anche successivi ai termini di legge, prive di giustificazioni non potranno essere considerate valide. Qualora i concorrenti, o ev. subappaltatori, non fossero soggetti al pagamento del premio per il pensionamento anticipato (PEAN), al pagamento dei contributi professionali o al rispetto del CCL, essi sono tenuti a dichiararlo e a motivarlo per iscritto.

Per la validità degli attestati previsti dall'art. 39 RLCPubb/CIAP si veda l'apposito **ALLEGATO 3.**

- b) Gli eventuali documenti e ATTESTATI COMPROVANTI L'IDONEITÀ richiesta alla pos. 223.100 del presente fascicolo, esclusi eventuali estratti dal Registro di Commercio (se per l'idoneità è richiesto un periodo minimo d'attività, lo stesso viene controllato direttamente ed autonomamente dal committente);
- c) Copia delle OFFERTE degli eventuali SUBAPPALTATORI (il cui nominativo è stato indicato nel fascicolo "Dichiarazioni dell'offerente");
- d) Gli eventuali certificati di formazione del MEMBRO DIRIGENTE O DIRETTORE ISCRITTO AL REGISTRO DI COMMERCIO CON DIRITTO DI FIRMA (il cui nominativo è stato indicato nel fascicolo "Dichiarazioni dell'offerente").

Tutte le dichiarazioni, attestazioni o certificazioni richieste, nel rispetto di quanto sopra, e aggiornate, dovranno essere presentate redatte dai competenti servizi alle quali le stesse si riferiscono. La documentazione potrà essere presentata anche in fotocopia.

In caso di mancanza di uno o più di questi documenti, il committente assegna un termine perentorio di 5 giorni per produrli. La mancata presentazione nei termini previsti comporta l'esclusione dell'offerta dalla procedura di aggiudicazione.

252.200 **Da inoltrare successivamente, su richiesta.**

252.210 Il committente si riserva la facoltà di richiedere successivamente i seguenti documenti:

- a) ANALISI PREZZI sia dell'offerente principale che dei suoi ev. subappaltatori;
- b) Certificato rilasciato dall'UFFICIO ESECUZIONI E FALLIMENTI attestante che il concorrente non si trovi in una delle condizioni art. 39 cpv. 6 del RLCPubb/CIAP;
- d) Completazione del PIANO CONTROLLO QUALITÀ, con allegate tutte le certificazioni richieste;

La mancata presentazione dei documenti richiesti alla pos.252.200, nei termini definiti dal committente, comporta l'esclusione dalla gara d'appalto.

260 Varianti, subappaltatori, fornitori, coimprenditori

260.100 Consorzi

260.101 Il consorzio tra imprese non è permesso.

260.200 Prestito di manodopera.

260.210 Il prestito di manodopera per l'esecuzione delle prestazioni in oggetto è ammesso solo per cause di forza maggiore (malattie, infortuni, ecc.) e deve essere comunicato tempestivamente. La commessa deve di principio essere eseguita con personale proprio.

260.300 Subappalto.

260.310 Per la gara in oggetto può essere subappaltato unicamente il trasporto dei pasti.

260.320 I lavori subappaltati non possono costituire, sommando il valore totale di tutte le singole prestazioni subappaltate, la parte preponderante della commessa che deve essere eseguita in proprio dall'offerente. Le offerte che prevedono un volume eccessivo di prestazioni in subappalto, verranno escluse. La condizione vale sia per gli importi offerti che per quelli corrispondenti calcolati dal committente nel suo preventivo; il margine di sicurezza considerato dai concorrenti ne dovrà tenere dovuto conto.

260.330 Nella dichiarazione di subappalto, l'offerente deve menzionare il nome dei subappaltatori ai quali prevede d'affidare i lavori specifici di cui sopra, alle condizioni da loro offerte. In base all'art. 37 cpv. 2 RLCPubb/CIAP è ammessa la presentazione di un solo nominativo per ogni subappalto.

La scelta del subappaltatore diventa effettiva solo attraverso l'accettazione del committente che, in caso di mancata idoneità, può richiederne la sostituzione senza per questo escludere l'offerta del concorrente.

Per l'accettazione dei subappaltatori proposti valgono di principio gli stessi criteri di idoneità generali applicabili, nel contesto dell'appalto, agli offerenti principali.

L'art. 34 RLCPubb/CIAP non è applicabile ai subappaltatori; il committente si riserva tuttavia di imporre il rispetto nei casi delle categorie professionali che offrono un'ampia scelta di specialisti che ottemperano a tali caratteristiche, in particolare ove sia presente nel Cantone un albo professionale specifico di tali categorie.

- 260.340 Ogni subappaltatore deve rispettare tutti i requisiti richiesti dalla LCPubb (v. art. 24 LCPubb). Con la consegna dell'offerta, dovranno pertanto essere consegnate, oltre a quelle dell'impresa principale, anche tutte le attestazioni previste dall'art. 39 RLCPubb/CIAP dei subappaltatori e una copia delle loro offerte (v. art. 24 cpv. 3 lett. e) LCPubb).
- 260.350 Per assumere un subappaltatore estraneo alla lista concordata con il committente, o per affidargli lavori non previsti in essa, l'impresa deve chiedere per iscritto l'approvazione preventiva del committente, la quale dovrà essere confermata pure per iscritto. Il consenso a un cambiamento del subappaltatore verrà dato solo se l'impresa prova, tramite conferma dello stesso, che questi non ha dato, o non può dare, seguito agli impegni assunti. Le offerte dei subappaltatori sono quindi vincolanti per l'impresa.
- 260.360 Il subappalto del subappalto è vietato.
- 260.370 Le condizioni, i modi di computo, ecc. contenuti nelle offerte dei subappaltatori riguardano unicamente i rapporti tra l'impresa ed i suoi subappaltatori. Nei confronti del committente valgono esclusivamente gli atti contrattuali secondo la loro priorità. La stessa condizione vale per i rapporti tra l'impresa ed i suoi fornitori.
- 260.380 Su richiesta del committente, l'offerente dovrà inoltre indicare anche i nominativi dei fornitori previsti per i lavori in oggetto, e consegnare anche per gli stessi le attestazioni indicate all'art. 39 RLCPubb/CIAP che ne comprovino l'idoneità.
- 260.390 Personale impiegato.
- 260.391 In conformità all'art. 37 cpv. 3 del RLCPubb/CIAP, l'impresa aggiudicataria sarà chiamata a consegnare alla DL incaricata, prima dell'inizio dei lavori della commessa, una lista aggiornata con il nominativo di tutti i lavoratori impiegati sul cantiere da lei e dai suoi ev. subappaltatori, e a notificare immediatamente al committente ogni cambiamento di personale rispetto alla lista consegnata.
- 260.400 Fornitori.
- 260.410 Su richiesta del committente, l'offerente dovrà inoltre indicare anche i nominativi dei fornitori previsti per i lavori in oggetto, e consegnare anche per gli stessi le attestazioni indicate all'art. 39 RLCPubb/CIAP che ne comprovino l'idoneità.
- 261 Varianti.**
- 261.100 Le varianti non sono ammesse.
- 300 Procedimento della commessa, scadenze**
- 230 Termini, scadenze.**
- 332 Inizio della commessa.**
- 332.100 **Secondo il calendario scolastico 2023-2024:** lunedì 28 agosto 2023
- 333 Termine della commessa**
- 333.100 **Secondo il calendario scolastico 2025-2026:** giugno 2026 (ultimo giorno scolastico)
- 400 Assicurazioni, amministrazione, controlli dell'esecuzione dei lavori.**
- 420 Assicurazioni del committente.**
- 422 Assicurazione per la commessa.**

422.100 Il committente non conclude nessuna assicurazione per la commessa

430 Assicurazioni dell'imprenditore.

Assicurazioni dell'imprenditore richieste dal committente.

431 Assicurazione responsabilità civile dell'imprenditore.

431.100 *Assicurazione dell'imprenditore.*

Di norma l'assicurazione responsabilità civile dell'imprenditore dovrà avere la seguente copertura minima (prestazione minima per sinistro, senza limitazioni a importi inferiori per soli danni materiali o corporali):

- danni corporali: fr. 5'000'000.--
- danni materiali: fr. 5'000'000.--

Dopo l'aggiudicazione l'imprenditore dovrà fornire una copia della polizza RC al committente.

440 Rapporti, variazioni di prezzo, pagamenti, situazioni.

441 Rapporti.

441.100 Obbligo di controllo e di stesura dei rapporti.

441.110 Per lavori secondo prezzi unitari.

Per lavori secondo prezzi globali.

Per lavori a regia.

441.130 Quotidianamente saranno tenuti a giorno i bollettini di fornitura dei pasti.

444 Piani dei pagamenti, pagamenti anticipati, rateali e di situazione.

444.100 Piano dei pagamenti del committente.

444.110 Le fatture sono da indirizzare al committente.

444.120 Le fatture sono da inoltrare all'Istituto scolastico del Gambarogno per controllo.

444.400 Pagamenti di situazione.

444.410 Condizioni e spiegazioni.

a) Ogni lavoro o fornitura deve essere riportato negli appositi bollettini di computo in maniera precisa, con la descrizione esatta della natura del lavoro o della fornitura eseguita, con l'indicazione del numero della posizione corrispondente dell'Elenco Prezzi e con i riferimenti necessari ai piani esecutivi o di liquidazione.

b) Tutti i bollettini mancanti delle indicazioni necessarie per la successiva verifica saranno rifiutati.

I competenti organi di controllo potranno in ogni momento rettificare errori numerici o gli stessi sistemi di computo che si rivelassero in contrasto con le norme contrattuali.

c) Si specifica che fino a che la DL non avrà dato conferma scritta dell'accettazione della liquidazione finale, l'impresa è tenuta a rimanere a disposizione della DL per fornire tutte le indicazioni che fossero necessarie o per modificare o correggere bollettini errati o non conformi.

444.420 Fatture mensile.

444.430 Pagamento finale.

Senza trattenuta di garanzia.

Elenco prezzi

Pos.	Descrizione	Quantità giornaliera Q [porzioni]	Numero di giorni di fornitura N _G [giorni]	Prezzo unitario IVA esclusa P _U [CHF/porzione]	Totale fornitura IVA esclusa Q x N _G x P _U [CHF]
1.	Pasti per allievi iscritti alle mense scolastica SI, SE e SM dell'Istituto scolastico del Gambarogno.				
	Porzione ca. 400-500grammi.				
	anno scolastico 2023-2024	325	142
	anno scolastico 2024-2025	325	142
	anno scolastico 2025-2026	325	142
2.	Pasti speciali per allievi celiaci iscritti alle mense scolastica SI, SE e SM dell'Istituto scolastico del Gambarogno.				
	Porzione ca. 400-500grammi.				
	anno scolastico 2023-2024	10	142
	anno scolastico 2024-2025	10	142
	anno scolastico 2025-2026	10	142
3.	Pasti speciali per allievi vegetariani iscritti alle mense scolastica SI, SE e SM dell'Istituto scolastico del Gambarogno.				
	Porzione ca. 400-500grammi.				
	anno scolastico 2023-2024	10	142
	anno scolastico 2024-2025	10	142
	anno scolastico 2025-2026	10	142
Totale fornitura pasti (da riportare in pagina iniziale) IVA esclusa			

Allegati

- | | |
|-------------------|---|
| Allegato 1 | Esempio menù |
| Allegato 2 | Carta nazionale indicativa per la tempestività d'intervento |
| Allegato 3 | Direttiva della refezione scolastica per i ristoranti scolastici degli istituti scolastici cantonali (DRR) |

MENÙ

30 gennaio - 3 febbraio 2023

lunedì

insalata verde
risotto ai piselli
budino al cioccolato

martedì

minestra di verdura
crostata di formaggio
frutta

giovedì

insalata di finocchi e carote
spezzatino di manzo
polenta nostrana
frutta

venerdì

insalata mista
salmone al forno
con patate al vapore
e broccoli stufati
cake al limone

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI POSSONO ESSERE RICHIESTE
AL PERSONALE DELLA [REDACTED]
[REDACTED], DALLE 9:00 ALLE 9:30, AL NUMERO [REDACTED].

MENÙ

6-10 febbraio 2023

lunedì

insalata verde
pasta al pomodoro con verdure
yogurt alla frutta

martedì

passato di verdura
cosce di pollo arrosto
con carote e broccoli stufati
macedonia di frutta

giovedì

insalata mista
gnocchi di patate
con salsa alle verdure
purea di mele

venerdì

insalata verde
risotto allo zafferano
con luganighetta
banana

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI POSSONO ESSERE RICHIESTE
AL PERSONALE DELLA MENSA [REDACTED]
[REDACTED], DALLE 9:00 ALLE 9:30, AL NUMERO [REDACTED].

MENÙ

20-24 marzo 2023

lunedì

insalata mista
risotto ai piselli
crema al cioccolato

martedì

minestra di verdura
crostata al formaggio
con insalata di carote e fagiolini cotti
frutta

giovedì

insalata verde
spezzatino di vitello
con spätzli
frutta

venerdì

insalata mista
trancio di salmone al forno
con broccoli stufati
e patate al vapore
cake alla nocciola

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI POSSONO ESSERE RICHIESTE
AL PERSONALE DELLA MENSA [REDACTED]
[REDACTED], DALLE 9:00 ALLE 9:30, AL NUMERO [REDACTED].

MENÙ

27 febbraio - 3 marzo 2023

lunedì

insalata mista
orzotto alle verdure
budino al cioccolato

martedì

insalata di carote crude
arrosto di tacchino
con patate al forno
frutta

giovedì

insalata verde
lasagne alla bolognese vegetariane
(con triturato di soia)
frutta

venerdì

brodo con crostini
crespelle ripiene (formaggio e prosciutto)
insalata di mais e carote cotte
frutta

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI POSSONO ESSERE RICHIESTE
AL PERSONALE DELLA MENSA [REDACTED]
[REDACTED], DALLE 9:00 ALLE 9:30, AL NUMERO [REDACTED].

MENÙ

6-10 marzo 2023

lunedì

insalata verde
pasta con salsa al pomodoro e verdure
yogurt alla frutta

martedì

insalata mista
fettine di tacchino impanate
con broccoli e carote stufate
cake alla vaniglia

giovedì

insalata verde
gnocchi alla romana
frutta

venerdì

pastina in brodo
polpettone di carne
con spinaci e purea di patate
frutta

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI POSSONO ESSERE RICHIESTE
AL PERSONALE DELLA MENSA [REDACTED]
[REDACTED], DALLE 9:00 ALLE 9:30, AL NUMERO [REDACTED].

MENÙ

27 - 31 marzo 2023

lunedì

insalata verde
pasta al pomodoro
ricotta alla frutta

martedì

insalata mista
cosce di pollo al forno
con broccoli e carote stufate
crostata di mele

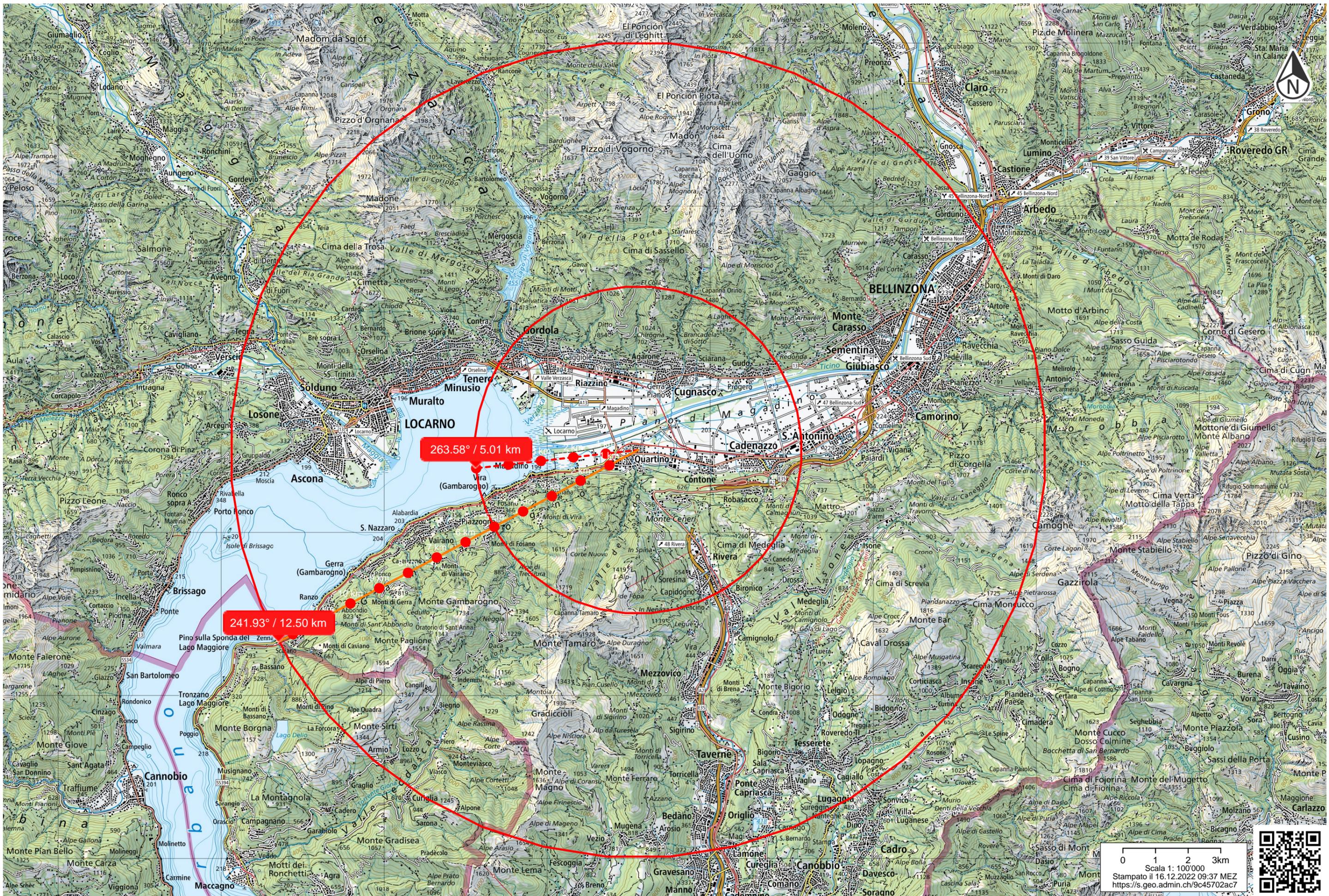
giovedì

passato di verdura
gnocchi di patate con salsa aurora
(pomodoro e besciamella)
frutta

venerdì

insalata verde
polpettone di carne
con riso bianco
e spinaci stufati
frutta

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI POSSONO ESSERE RICHIESTE
AL PERSONALE DELLA [REDACTED]
[REDACTED], DALLE 9:00 ALLE 9:30, AL NUMERO [REDACTED].



241.93° / 12.50 km

263.58° / 5.01 km

0 1 2 3km
 Scale 1: 100'000
 Stampato il 16.12.2022 09:37 MEZ
<https://s.geo.admin.ch/9c45702ac7>





Repubblica e Cantone Ticino
Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport
Sezione amministrativa

Telefono 091 814 34 10
Fax 091 814 44 20
e-mail decs-urts@ti.ch

Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici
6501 Bellinzona

RESTO'

Direttive della refezione scolastica per i ristoranti scolastici degli istituti scolastici cantonali (DRR)

- Scuole medie
- Scuole post obbligatorie

Elena Pedrioli
URTS – Ufficio refezione e trasporti scolastici
091 814 34 10

Tiziano Orrù e Karin Semmler e Katia Joppini
SSSAT – consulenti alimentari
091 814 65 78 – 079 412 16 36

*Versione 1.12
1. settembre 2022*

Indice

1	Introduzione	4
2	Applicazione	5
3	Il servizio di refezione	6
3.1	Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS)	6
3.2	Refezione scolastica	6
3.3	Servizio di consulenza alimentare (CA)	6
3.4	Menu offerti	7
3.5	Pianificazione dell'offerta generale (annuale)	8
3.6	Pianificazione dei menu	8
3.7	Pianificazione e spedizione piano menu	9
3.8	Composizione dell'offerta	9
3.8.1	Ristoranti scolastici scuole post-obbligatorie	10
3.8.2	Ristoranti scolastici scuole medie	11
4	Punti fondamentali della filosofia URTS	12
5	Caratteristiche merceologiche da rispettare	13
5.1	Sono vietati	14
6	Principi in cucina	15
6.1	Preparazione appetitosa ed accurata	15
6.2	Variare e mai eccedere	15
6.3	L'occhio vuole la sua parte	15
6.4	Evitare di disperdere preziose sostanze nutritive	16
6.5	Utilizzare con moderazione	16
7	Per quanto ci concerne un pasto equilibrato deve quindi comprendere	18
7.1	Un alimento proteico	18
7.2	Un alimento energetico (carboidrati)	18
7.3	Grassi	18
7.4	Da 2 a 3 alimenti protettivi	19
7.5	Bevande	19
8	Diete speciali	20
9	Menu vedi	21
9.1	Scuole post obbligatorie	21
9.2	Scuole medie vedi	22
10	Tabella delle quantità	23
11	Applicazione	25
11.1	Consulenti alimentari	25
11.2	Ristoranti scolastici	25
12	Entrata in vigore	26

Revisioni

Ver.	Data	Autore	Descrizione
1.0	2007	URTS-CA-SSSAT	Documento iniziale
1.9	01.09.19	URTS-CA-SSSAT	Aggiornamento
1.10	01.09.20	URTS-CA-SSSAT	Aggiornamento
1.11	01.09.21	URTS-CA-SSSAT	Aggiornamento
1.12	01.09.22	URTS-CA-SSSAT	Aggiornamento

1 Introduzione

Il presente documento è stato “pensato” per fare chiarezza ed ordine nel settore specifico della refezione scolastica.

Lo stesso è stato elaborato in collaborazione con la scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT), sposando i criteri base per una sana e corretta alimentazione, che attualmente vengono praticati in tutto il settore specifico della ristorazione collettiva.

2 Applicazione

Le direttive contenute nel presente documento vanno applicate a tutte le sedi di ristoranti scolastici a gestione statale e privata.

La vigilanza ed il controllo spetta all'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS).

3 Il servizio di refezione

3.1 Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS)

L'URTS si occupa, come già lo dice la denominazione, di assicurare agli studenti un pasto a mezzogiorno e un trasporto casa – scuola.

L'URTS è integrato nella Sezione amministrativa del Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS).

3.2 Refezione scolastica

Nel Cantone Ticino non tutti gli studenti hanno la possibilità di pranzare a casa propria: o perché entrambi i genitori lavorano o perché abitano lontano dalla scuola.

Tramite l'URTS, lo Stato offre ai ragazzi l'opportunità di consumare un pasto nei ristoranti scolastici a carattere pubblico o privato garantendo una supervisione qualitativa attraverso un'educazione ad una sana e corretta alimentazione.

3.3 Servizio di consulenza alimentare (CA)

Il Servizio di consulenza alimentare, con sede nella Scuola superiore alberghiera e del turismo (SSSAT) di Bellinzona, fa capo ai consulenti Tiziano Orrù, Karin Semmler e Katia Joppini.

Il Servizio di consulenza alimentare:

- promuove la salute;
- sensibilizza i ragazzi ad una sana e corretta alimentazione;
- propone pasti equilibrati, completi, poveri di colesterolo ma non di proteine (sia vegetali che animali), carboidrati, vitamine e sali minerali in giuste quantità;

- assicura le offerte culinarie unitamente al controllo della qualità;
- aggiorna e sviluppa il ricettario dei ristoranti scolastici in modo continuo e preciso, basato sull'esperienza avuta negli anni;
- verifica che le varie direttive emanate dall'URTS, CA e dal Laboratorio cantonale siano applicate: se del caso interviene in modo risoluto;
- coordina tutti i collegamenti tra gli studenti, docenti, impiegati, direzioni scolastiche tramite verifica della qualità con questionari di apprezzamento dell'offerta;
- organizza a livello cantonale tutta la parte formativa dei collaboratori impiegati nella ristorazione scolastica.

3.4 Menu offerti

Scuole post-obbligatorie (professionali e superiori)

- Menu completo CHF 8.00 allo studente (CHF 15.00 al docente o impiegato statale)
- Piatto del giorno CHF 7.00 allo studente (CHF 13.00 al docente o impiegato statale)
- Piatto vegetariano CHF 7.00 allo studente (CHF 13.00 al docente o impiegato statale)
- Pasta del giorno CHF 6.50 allo studente (CHF 12.00 al docente o impiegato statale)
- Piatto fitness, freddo CHF 5.00 allo studente (CHF 10.00 al docente o impiegato statale)
- Menu zuppa CHF 5.00 allo studente (CHF 10.00 al docente o impiegato statale). Questa proposta è settimanale.

Scuole medie

- Menu completo CHF 8.00 allo studente (CHF 15.00 al docente o impiegato statale)

Nei ristoranti scolastici é permessa la vendita esclusivamente di queste offerte.

3.5 Pianificazione dell'offerta generale (annuale)

L'offerta generale è vincolante per tutti i ristoranti e mescite scolastiche (a gestione statale e a gestione privata) e viene suddivisa secondo il tipo di scuola:

- a) Ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie (professionali e superiori)
- b) Ristoranti scolastici delle scuole medie (vedi direttive specifiche per le pause)
- c) Mescite in istituti senza ristorante (vedi direttive specifiche)
- d) Mescite in istituti con ristorante (vedi direttive specifiche)

La pianificazione dell'offerta viene eseguita nel seguente modo:

- Identificare il tipo di ristorante – mescita
- Stabilire l'offerta in collaborazione con l'URTS in base ai seguenti criteri:
 - Attrezzatura e macchinari disponibili
 - Risorse disponibili (umane e finanziarie)
- L'URTS comunica le decisioni ai responsabili delle sedi

3.6 Pianificazione dei menu

L'offerta dei menu è pianificata dalla CA ed è vincolante per tutti i ristoranti scolastici a gestione statale e privata che producono i pasti nelle strutture messe a disposizione dallo Stato.

Qualsiasi modifica nella scelta dell'offerta deve essere autorizzata dalla consulenza alimentare.

Si distinguono i seguenti tipi di ristoranti

- a) Ristoranti scolastici delle scuole post-obbligatorie (professionali e superiori)
- b) Ristoranti scolastici delle scuole medie

I menu vengono quindi pianificati nel seguente modo:

- Identificare il tipo di ristorante
- Stabilire l'offerta in base ai seguenti criteri:
 - Direttive sana e corretta alimentazione
 - Risorse finanziarie disponibili
 - Prodotti deliberati
 - Ricettario
 - Piani di menu degli anni precedenti
 - Stagione
 - Gradimento dell'offerta degli anni precedenti

3.7 Pianificazione e spedizione piano menu

La pianificazione della stesura dei menu viene fatta, dalla CA, nel seguente modo:

- pianificazione provvisoria (bisettimanale)
- verifica delle proposte
- conferma definitiva dei menu

Informazioni alle sedi:

- **la CA invia i menu con tre settimane di anticipo a tutte le sedi a gestione statale e privata (entro mercoledì)**
- a volte, alla pianificazione dei menu, vengo accompagnate anche ev. ricette nuove (o da sostituire)

3.8 Composizione dell'offerta e servizio

Qui di seguito vengono segnalate le varie composizioni dei piatti offerti nei ristoranti scolastici (scuole medie e post-obbligatorie).

La differenziazione è voluta e presente nelle due tipologie di scuole.

Difatti a livello di scuola media proponiamo il menu completo, senza alternative, proprio per dare un'educazione alimentare corretta e completa.

Il nostro servizio non è un vero "self service" ma si può definire: cucina a vista dove serviamo noi il cliente direttamente dal "front cooking".

3.8.1 Ristoranti scolastici scuole post-obbligatorie

A	Menù completo	<p>È la proposta di un menù, elaborato sulla base di <i>una sana e corretta alimentazione</i> composto da:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Piccolo antipasto freddo, o caldo , o zuppa, o insalata mista (3/4 tipi) 2. Piatto forte (1 alimento proteico + carboidrati, + verdura o insalata) 3. Dolce caldo, freddo, ghiacciato o frutta
B	Piatto del giorno	È la componente 2. del menù completo
C	Piatto vegetariano	<p>Alimento proteico vegetale o di origine animale + carboidrato + verdura + insalata mista media o frutta o Alimento combinato vegetale + insalata mista media o un frutto</p>
D	Pasta del giorno	Piatto unico a base di cereali (pasta alimentare) con condimento/salsa che varia di giorno in giorno + insalata mista piccola e un frutto
E	Piatto freddo Sul piatto o buffet	<p>Diverse qualità di insalata (minimo 5, massimo 8 qualità) Verdure/insalate crude: insalata in foglia, spinaci, radicchio, pomodori, carote, cetrioli, peperoni, rapanelli, ecc.</p> <p>Alternare almeno due di questi vegetali: a), b), c) A questi vegetali sotto forma di insalate si possono aggiungere pezzetti di carne, pesce, formaggi, ecc.</p> <p>a) proteine di origine vegetale: legumi (fagioli, ceci, lenticchie); b) carboidrati: cereali (farro, avena, riso integrale, quinoa, miglio); c) verdure cotte di stagione: zucchine, peperoni, carciofi, broccoli, ecc.</p> <p>Esempio: lattuga, cicorino rosso, pomodori, carote, fagioli con cipolle, insalata di riso e gamberetti.</p> <p>+ 60 g di tonno o 60 g di formaggio o 60 g di prosciutto cotto; a parte (eccezionalmente introdurre: gamberetti, pollo cotto, polpettine, ecc.)</p>

3.8.2 Menu zuppa

Saltuariamente, di principio una volta alla settimana, sarà in offerta il menu zuppa.

Comprende: la zuppa del giorno, circa 4/5 dl, una fetta di formaggio da 60 g e un frutto.

3.8.3 Ristoranti scolastici scuole medie

Antipasto	<ul style="list-style-type: none"> • Ci deve sempre essere un antipasto composto principalmente da verdure e/o insalata. • È consentito rimpiazzare l'antipasto con un buffet composto da almeno sei varietà di insalate, una delle quali composte, a base di verdure cotte o crude, cereali, leguminose e due salse adatte. - <u>Esempio</u>: lattuga, carote, pomodori, indivia, insalata di lenticchie, insalata di riso.
Piatto principale	<ul style="list-style-type: none"> • Prevedere una volta alla settimana filetti di pesce. • Solo una volta alla settimana si può inserire il piatto unico a base di carboidrati (pasta alimentare, lasagne, cannelloni, pizza, gnocchi, ecc.). In questo caso l'antipasto sarà valorizzato da componenti proteiche animali, di origine animale e/o vegetali. • Alternare le carni, (polleria, coniglio, vitello, manzo, maiale, ecc.) gli altri due giorni, prestando attenzione ad un'ottimale rotazione delle stesse nella pianificazione a medio termine (mensile) completando il menu con: <ul style="list-style-type: none"> - Un carboidrato come contorno (definire il tipo di carboidrato e il metodo di preparazione) - Almeno una verdura cotta (definire il tipo di verdura e il metodo di cottura).
Dessert	<ul style="list-style-type: none"> • Due volta alla settimana frutta fresca di stagione in diverse variazioni • Una volta un dolce (spume, budini, ecc.), inoltre frutta in alternativa • Una volta alla settimana un dolce cotto al forno (torta, cake, ecc.), inoltre frutta in alternativa

4 Punti fondamentali della filosofia URTS

In questo capitolo sono racchiusi i punti salienti che stanno alla base del lavoro nella refezione scolastica.

Abbiamo voluto racchiuderli in piccoli punti, che poi in seguito potranno essere ripresi, in esteso, in modo più approfondito.

- ✓ Rispetto delle leggi e delle ordinanze sull'igiene (HACCP)
- ✓ Lavorare con la massima attenzione per evitare qualsiasi contaminazione alimentare
- ✓ Pasti sani, equilibrati e variati
- ✓ Privilegiare prodotti freschi e preparati in giornata, limitare l'utilizzo di prodotti preconfezionati
- ✓ Promuovere la salute e il benessere
- ✓ Scelta accurata delle derrate alimentari
- ✓ Prediligere prodotti del territorio e di stagione
- ✓ Assicurarsi che carne, latticini e uova siano prodotti a elevato standard di benessere degli animali e dell'ambiente
- ✓ Privilegiare il pesce da fonti sostenibili
- ✓ Mettere a disposizione locali piacevoli e accoglienti per consumare i pasti
- ✓ Sostenibilità ambientale

5 Caratteristiche merceologiche da rispettare

In questo capitolo vengono elencati gli “alimenti base”, con le precisazioni di provenienza, contenuti ecc.

- **Frutta e verdura:** sono da preferire fresche e di stagione, acquistate e preparate giornalmente. **Da preferire TI, CH.**
- **Carni fresche e/o surgelate:** Per le carni di manzo, vitello maiale e pollo, **si richiede la provenienza CH (da preferire TI)**
- **Per tutte le altre carni:** (es. coniglio, agnello, ecc.) si richiede l'esenzione di ormoni per la crescita, antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche. **Da preferire TI, CH o UE.**
- **Salsicce e salumeria:** esenti da fosfati (E450 E451 E452). **Da preferire TI, CH o UE.**
- **Pesci:** sono da privilegiare freschi, se surgelati, sono da scongelare per tempo in frigorifero. Si richiede l'esenzione di ormoni per la crescita, antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche. Privilegiare il pesce da fonti sostenibili come MSC o ASC. **Da preferire CH o UE.**
- **Grassi e oli:** sono da utilizzare con moderazione. Impiegare il giusto tipo di grasso o olio al tipo di preparazione. Privilegiare gli **oli pressati a freddo.**
- **Cereali e patate:** preparati giornalmente rispettando i tempi e i modi di cottura.
- **Uova:** prodotti pastorizzati di origine certificata **CH.**
- **Pane:** servire solo pane bigio o integrale di giornata. Contenuto di sale massimo 1,2% e farina minimo tipo 1100.

5.1 Sono vietati

I prodotti, anche lavorati o semilavorati, devono essere esenti e/o non vanno aggiunti

- OGM
- Fosfati E 450-E451-E452 (nei prosciutti e nelle salsicce)
- Margarina o simili (esempio: minarina, becel, ecc.), oli/ grassi di palma
- Grassi idrogenati e parzialmente idrogenati.

6 Principi in cucina

6.1 Preparazione appetitosa ed accurata

L'alimentazione sana ed appetitosa promuove la salute ed aiuta a prevenire le malattie del benessere, inoltre deve procurare piacere.

I collaboratori al nostro servizio sanno che una preparazione per essere buona, deve essere assaggiata regolarmente e se del caso corretta.

6.2 Variare e mai eccedere

I nostri menu sono composti rispettando i principi di una sana alimentazione, con un apporto bilanciato delle sostanze nutritive più importanti.

I nostri menu sono variati tenendo conto anche dei vari cambiamenti intervenuti nel tempo (disponibilità di acquisto, richieste particolari da parte degli studenti, ecc.); per questo motivo ogni anno scolastico si contraddistingue dall'anno precedente.

6.3 L'occhio vuole la sua parte

Visto che “l'occhio vuole la sua parte” oltre al gusto, è importante valutare anche la presentazione sul piatto. Con dei piccoli accorgimenti si può ottenere un buon risultato, piatti colorati e ben serviti riscontreranno sicuramente un maggior successo.

Guarnire i piatti con: erbe aromatiche, pomodori a cubetti, pelle di pomodoro essiccata, dadini o striscioline di verdure, “chips” di verdure, ravanelli, ecc..

Guarnire i dolci con: piccole rosette di panna, scaglie di cioccolato, foglie di melissa o menta, “chips” di frutta, fettine di agrumi, ecc..

6.4 Evitare di disperdere preziose sostanze nutritive

In questo contesto si segnala di:

- Acquistare il fabbisogno giornaliero (frutta, verdura e insalate)
- Non lasciare verdure o altre derrate alimentari inutilmente in acqua
- Non lasciare le pietanze inutilmente al caldo, calcolare bene i tempi di cottura
- Conservare le derrate alimentari in maniera corretta
- Eseguire le preparazioni di regola giornalmente, o al massimo con 24 ore d'anticipo

6.5 Utilizzare con moderazione

Si raccomanda di utilizzare con moderazione:

- sale,
- zucchero,
- oli, (utilizzare di preferenza oli pressati a freddo)
- grassi, (utilizzare con moderazione il burro nelle preparazioni)
- panna,
- insaccati
- *convenience food* (prodotti lavorati o semilavorati da terzi).

Cucina saporita ma non salata

Come detto il sale non è vietato, ma va utilizzato con moderazione.

Insaporire maggiormente i cibi con:

- ortaggi freschi,
- erbe aromatiche,
- spezie,
- salsa di soia, ecc.

Metodi di cottura

Consigliati:

- cuocere al vapore (invece di bollire), affogare, cuocere in casseruola, stufare, glassare, grigliare, brasare, cuocere al forno.

Con moderazione:

- bollire, saltare con poco grasso o con padelle antiaderenti, arrostitire al forno.
- la rigenerazione non è metodo di cottura; è da utilizzare solo per riscaldare le derrate cotte e raffreddate correttamente.

Da evitare:

- friggere.

7 Per quanto ci concerne un pasto equilibrato deve quindi comprendere

7.1 Un alimento proteico

E' un alimento che contiene principalmente proteine (latte e derivati, esclusi il burro e la panna che appartengono alla categoria delle sostanze grasse), carne, pesce, uova, o di proteine di origine vegetale quali i legumi (fagioli, piselli, lenticchie, fave, soia o derivati, ecc.).

7.2 Un alimento energetico (carboidrati)

E' un alimento che contiene principalmente amido, tra questi alimenti è consigliabile alternare con alimenti non completamente raffinati; pane bigio o ai cereali integrali.

A questo gruppo appartengono il pane, le patate, la pasta, il riso, la polenta, la semola, ecc.

7.3 Grassi

Si consiglia di limitare l'utilizzo di grassi come condimento e utilizzare metodi di cottura che ne richiedono pochi (cuocere al vapore, stufare, glassare).

Per le derrate alimentari saltate, come: carne o pesce impanato, scaloppine, ecc. utilizzare delle padelle antiaderenti o cuocerle solo brevemente e finire la cottura in forno.

Sono utilizzati esclusivamente oli vegetali di alta qualità e in misura ridotta il burro. Non viene utilizzata margarina.

7.4 Da 2 a 3 alimenti protettivi

Sono alimenti che contengono principalmente sali minerali, vitamine, fibre alimentari e sostanze vegetali secondarie. Importante che almeno 2/3 volte a settimana uno dei tre alimenti sia un alimento di stagione giunto a giusta maturazione e consumato crudo (verdura e frutta).

Alternare i colori dei vegetali per garantire un apporto delle differenti sostanze nutritive.

7.5 Bevande

Le bevande sono alla base della piramide alimentare, dove troviamo l'acqua.

Nei ristoranti scolastici viene servita acqua naturale dal rubinetto e/o tè poco zuccherato con limone ed arancio.

8 Diete speciali

L'URTS non é in grado di seguire diete speciali e non si *prende* la responsabilità in questo campo, sarà invece la famiglia a farlo.

Tuttavia le eventuali richieste vengono valutate dallo chef di cucina, con il servizio di consulenza alimentare e, se del caso con le direzioni scolastiche, onde trovare la giusta soluzione per ambo le parti.

Per gli studenti a *dieta speciale* (per motivi di salute, religiosi o filosofici), dovranno essere preparati, in accordo con il responsabile di sede del ristorante scolastico, menu equilibrati e variati secondo le singole necessità che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

Per questo motivo, su richiesta degli studenti/genitori, mediante formulario apposito, ad ogni inizio anno scolastico c'è la possibilità di richiedere una dieta particolare (vegetariana, senza glutine, senza carne di maiale, senza pesce o altro), che nel limite del possibile sarà applicata dalla cucina.

Ribadiamo di nuovo che in questo campo, la responsabilità del consumo dei diversi alimenti, è dello studente/genitore. Difatti il nostro personale di servizio è autorizzato, se richiesto, a dare informazioni sulla composizione alimentare dei diversi menu offerti.

9 Menu

9.1 Scuole post obbligatorie

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menu completo Studenti CHF /Funzionari CHF				
Piatto del giorno (piatto forte) Studenti CHF /Funzionari CHF				
<p>Taboulé di cous cous</p> <p>Bocconcini di pollo con salsa ai funghi porcini Riso alla creola Giardiniera di verdura</p> <p>Sorbetto al limone con ananas fresco oppure Frutta fresca</p>	<p>Piccola tartare di manzo</p> <p>Filetto di trota alla mugnaia Patate naturali Pomodoro gratinato</p> <p>Torta di mele oppure Frutta fresca</p>	<p>Crema di verdura oppure Insalata assortita con germogli</p> <p>Spezzatino di vitello alle verdure Tagliatelle all'olio d'oliva Carote glassate</p> <p>Macedonia di frutta fresca oppure Frutta fresca</p>	<p>Avocado con gamberetti</p> <p>Polpette di tacchino Patate rosolate Lattuga romana brasata</p> <p>Crema bavarese con salsa alla frutta oppure Frutta fresca</p>	<p>Carpaccio di sedano e ravanelli all'aceto balsamico</p> <p>Saltimbocca di maiale alla romana Risotto Spinaci stufati</p> <p>Frutta fresca di stagione</p>
Menu vegetariano (vegano) con insalata mista Studenti CHF /Funzionari CHF				
<p>Insalata mista</p> <p>Melanzane alla parmigiana Riso alla creola Giardiniera di verdure</p>	<p>Oggi VEGANO Insalata mista con leguminose</p> <p>Crespelle di castagne e funghi di Parigi Patate naturali Pomodoro stufato</p>	<p>Insalata mista</p> <p>Bocconcini di quorn ai porri e latte di cocco Tagliatelle all'olio di oliva Carote glassate</p>	<p>Insalata mista</p> <p>Ragù di seitan allo zenzero Patate rosolate Lattuga romana brasata</p>	<p>Insalata mista</p> <p>Incontro di sedano e tofu alla milanese Risotto Spinaci stufati</p>
Pasta del giorno con insalata mista e frutto Studenti CHF /Funzionari CHF				
<p>Trofie al pesto</p> <p>Con insalata e frutto</p>	<p>Maccheroni alla bolognese</p> <p>Con insalata e frutto</p>	<p>Pasta ai frutti di mare</p> <p>Con insalata e frutto</p>	<p>Penne all'arrabbiata</p> <p>Con insalata e frutto</p>	<p>Farfalle alle zucchine</p> <p>Con insalata e frutto</p>
Piatto freddo Studenti CHF /Funzionari CHF				
<p>Piatto di insalate miste o buffet di insalate con, a scelta: formaggio, prosciutto cotto o tonno</p>				

9.2 Scuole medie

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menu completo Studenti CHF / Funzionari CHF				
Buffet di insalata con insalata di quinoa Sminuzzato di tacchino alla crema Rösti Broccoli ai pinoli Coppetta di vermicelli di castagne oppure Frutta fresca	Gamberetti marinati oppure Buffet di insalata Pizza bigia ai diversi gusti Macedonia di frutta fresca oppure Frutta fresca	RESTO'	Buffet di insalata ricco con insalata di ceci Arrosto di maiale farcito Tagliatelle all'olio di oliva Carote glassate Frutta fresca di stagione	Carpaccio di bresaola oppure Buffet di insalata Merluzzo alla vicentina Riso selvaggio Lattuga romana brasata Biscotto arrotolato alla marmellata oppure Frutta fresca

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Menu completo Studenti CHF / Funzionari CHF				
Buffet di insalata ricco con insalata Nizzarda Cannelloni alla ricotta e spinaci gratinati Arrangiamento di frutta fresca oppure Frutta fresca	Wraps al prosciutto oppure Buffet di insalata Filetto di pesce persico alle mandorle Patate naturali Fagiolini verdi stufati Semifreddo alla vaniglia con salsa alla frutta oppure Frutta fresca	RESTO'	Buffet di insalata ricco Polpette di manzo e agnello al limone Riso pilaf Pomodoro gratinato Frutta fresca	Buffet di insalata ricco Pollo stufato con peperoni e olive Gnocchi alla romana Zucchine saltate al timo Spuma ai mirtili con biscottino alla farina bona oppure Frutta fresca

10 Tabella delle quantità

Scuole post obbligatorie

N.	PIETANZA	PORZIONE SERVITA	TIPOLOGIA	PESO CRUDO	PESO DA SERVIRE
1	INSALATA MISTA	Contorno per la pasta del giorno	Insalata di 2 qualità		50g
		Piatto unico (= piatto freddo)	Insalata 250 g + tonno o formaggio o prosciutto cotto 60g		310g
2	INSALATA DI CRUDITA'	Antipasto/contorno	Pomodoro		150g
			Carote / Finocchi		60/80g
3	ZUPPA	Antipasto	Brodo		2dl
4	ANTIPASTI	Antipasti freddi + insalata mista			80/100g
		Antipasti caldi			100/120g
5	FARINACEO	Contorno	Pasta	60/80g	160g
			Riso	60g	160g
			Risotto	70g	200g
			Polenta	50g	200g
			Spätzli		150/180g
		Piatto principale	Pasta	100/150g	280/380g
			Salsa		80/120g
			Totale (pasta con salsa)		400/500g
			Risotto	150g	450g
			Gnocchi di patate con salsa	300g	450/500g
		Lasagne		400g	
		Pizza		350g	
6	PATATE	Contorno	Bollite		180/220g
			Arrostite		200/250g
			Purea / Massa		250/300g
7	VERDURA	Contorno	Spinaci, coste, piselli, ecc.		80/100g
			Carote, pomodoro, finocchi, ecc.		100/120g
8	CARNE	Porz. Piatto principale	Cottura al momento	130/140g	120g
			Cottura arrosto	150/170g	120g
			Cottura brasato/bollito	170/200g	120g
			Pollo intero	1,2 Kg	160/220 g
			Coscia di pollo	220g	160g
			Coscia di coniglio	250g	180g
9	PESCE	Porz. Piatto principale	Pesce filetto	130/140g	120g
10	PIATTO VEGETARIANO	Piatto vegetariano			200/250g
		Contorno del piatto vegetariano			100/150g
		Vegetariano completo			350/400g
11	DOLCI E DESSERT	Frutta fresca	Intera (mela, pera, banana)		180/200g
			Sbucciata/tagliata		100g
			Macedonia + sciroppo		100g+20g
		Creme e spume		80/100g	
		Torte	Cake/crostate		80/120g
		Dolci ghiacciati	Gelato/sorbetti/semifreddi		100/120g

Scuole medie

N.	PIETANZA	PORZIONE SERVITA	TIPOLOGIA	PESO CRUDO	PESO DA SERVIRE
1	INSALATA	SERVIZIO A BUFFET	Almeno 6 qualità		A volontà
		A piatto	Almeno 3 qualità		80 g
2	INSALATA DI CRUDITA'	Antipasto	Pomodoro		120g
			Carote / Finocchi		80g
3	ZUPPA	Antipasto	Brodo		2dl
4	ANTIPASTI	Antipasti freddi			80/100g
		Antipasti caldi			80/100g
5	FARINACEO	Contorno	Pasta	60/80g	120/160g
			Riso	40/60g	120/160g
			Risotto	50/60g	120/160g
			Polenta	30/40g	150/180g
			Spätzli		120/160g
		Piatto principale	Pasta	80/120g	240/360g
			Salsa		80/120g
			Totale (pasta con salsa)		320/480g
			Risotto	120/150g	360/450g
			Gnocchi di patate con salsa	250g	400/450g
	Lasagne		400g		
	Pizza		350g		
6	PATATE	Contorno	Bollite		160/220g
			Arrostite		160/220g
			Purea / Massa		160/220g
7	VERDURA	Contorno	Spinaci, coste, piselli, ecc.		80/100g
			Carote, pomodori, finocchi, ecc.		100/120g
8	CARNE	Porz. Piatto principale	Cottura al momento	80/120g	80/100g
			Cottura arrosto	130/150g	80/100g
			Cottura brasato/bollito	150/200g	80/100g
			Pollo intero	1,2 Kg	140/200g
			Coscia di pollo	220g	160g
9	PESCE	Porz. Piatto principale	Pesce filetto	100/120g	80/100g
10	PIATTO VEGETARIANO	Piatto vegetariano			200/250g
		Contorno del piatto vegetariano			100/150g
		Vegetariano completo			350/400g
11	DOLCI E DESSERT	Frutta fresca	Intera (mela, pera, banana)		180/200g
			Sbucciata/tagliata		100g
			Macedonia + sciroppo		100g+20g
		Creme e spume		80/100g	
		Torte	Cake/crostate		80/120g
		Dolci ghiacciati	Gelato/sorbetti/semifreddi		100/120g

11 Applicazione

L'URTS ha l'autorità di far rispettare le direttive contenute nel presente documento. L'URTS stabilisce per tutti gli istituti scolastici cantonali il listino prezzi come pure il contenuto di detto listino per quanto concerne i prodotti di vendita.

11.1 Consulenti alimentari

Il servizio di consulenza alimentare è a disposizione del gestore e dell'utente per ulteriori informazioni.

Esso è pure autorizzato a:

- far rispettare le direttive URTS e
- voler segnalare eventuali irregolarità all'URTS, per poter procedere in merito.

11.2 Ristoranti scolastici

Queste direttive vanno applicate a tutte le sedi di ristoranti scolastici negli istituti scolastici cantonali, a gestione statale.

12 Entrata in vigore

L'entrata in vigore è prevista per il 1.settembre 2022 per tutto il settore di refezione scolastica cantonale.