

Comune di Pabillonis

Provincia del Medio Campidano

AVVISO DI GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SEZIONE SPERIMENTALE DI PABILLONIS - ANNI SCOLASTICI 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014 .

APPALTO RICOMPRESO ALL.II B DEL CODICE DEI CONTRATTI

1. Riferimenti Amministrazione aggiudicatrice.

Comune di Pabillonis (Provincia del Medio Campidano)

Via San Giovanni, 7

Pabillonis CAP 09030

Punti di contatto: telefono 070/93529207 - 07093529219 fax 070/93529213 -0709353260

e-mail: amministrativo@comune.pabillonis.vs.it

e-mail certificata: protocollo@pec.comune.pabillonis.vs.it
comune.pabillonis@postemailcertificata.it

Indirizzo sito web del Comune: www.comune.pabillonis.vs.it

2. Oggetto dell'appalto - Descrizione dei servizi.

Denominazione conferita all'appalto dall'Amministrazione aggiudicatrice: *“Appalto del Servizio di Ristorazione scolastica della Scuola dell'Infanzia e Sezione Sperimentale di Pabillonis - anni scolastici 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014”*. Riaffidabile per ulteriore 2 (due)

Indicazione del Codice identificativo del procedimento di selezione del contraente attribuito dall'Autorità Vigilanza Contratti Pubblici: CIG n. 2832630837

Breve descrizione del Servizio caratterizzato dai seguenti elementi:

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia
- la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete può essere prevista l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 443/90. In particolare la categoria dei filtri composti deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della ditta appaltante. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa ma esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica.
In ogni caso se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della Ditta Appaltatrice fornire acqua in confezione.
- La Ditta Appaltatrice provvede alla preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/ o primo pomeriggio sentita la scuola (Frutta di stagione, pane, yogurt e derivati del latte, miele);
- L'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- La Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia e della sezione sperimentale durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla

- sbucciatura della frutta, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- La Ditta Appaltatrice provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
 - I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia e -Sezione Sperimentale di via Bologna, sede tra l'altro del Centro cottura e l'altra sede della scuola dell'Infanzia di via Boccaccio.
 - Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione
 - La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Pabillonis entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessario. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Pabillonis.

INOLTRE

- La Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Pabillonis e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.
- Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. La Ditta Appaltatrice, oltre alla fornitura di piatti in ceramica, bicchieri infrangibili e posate, dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. La medesima resta di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto.
- Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico alla Ditta Appaltatrice.
Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi di via Bologna e di via Boccaccio, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- la Ditta Appaltatrice deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civili per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €uro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

3. Riferimenti normativi ed organizzativi generali per la procedura di gara - Indicazione delle norme che disciplinano la gara.

Il presente appalto, in quanto rientrante tra quelli di cui all'allegato II B, è aggiudicato conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006) e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli articoli 68, 65 e 225 dello stesso. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione del presente appalto.

In ogni caso, ove non diversamente specificato, il quadro regolativo essenziale della procedura di aggiudicazione del presente appalto è definito dalle disposizioni del Bando, del Disciplinare di gara e dal Capitolato speciale d'oneri.

La procedura di aggiudicazione del presente appalto è svolta nel rispetto dei principi dell'ordinamento comunitario, anche con riferimento a quanto indicato nella Comunicazione Interpretativa della Commissione UE del 26 giugno – 1 agosto 2006, relativa al diritto comunitario applicabile alle aggiudicazioni di appalti non o solo parzialmente disciplinate dalle direttive «appalti pubblici»

4. Descrizione generale dei servizi.

I servizi principali oggetto del presente appalto sono classificati con riferimento ai seguenti codici:

Categoria	Denominazione	Numero di riferimento CPC	Numero di riferimento CPV
17	Servizi ristorazione scolastica	64	55523100-3

I servizi relativi alla veicolazione dei pasti, alla pulizia, riassetto dei refettori delle scuole e manutenzione, come precisati nel Capitolato speciale d'appalto, si intendono, ai sensi dell'art. 21 del D.Lgs. n.163/2006, di importo nettamente inferiore rispetto a quello di ristorazione.

5. Luogo di esecuzione.

I servizi oggetto dell'appalto devono essere realizzati nell'ambito territoriale del Comune di Pabillonis, presso la Scuola dell'Infanzia sita in Via Bologna e via Boccaccio, come meglio specificato nel Disciplinare di gara e nel Capitolato speciale d'appalto.

6. Specifiche sull'appalto.

Gli elementi relativi alla resa delle prestazioni oggetto dell'appalto e le specifiche tecnico-prestazionali sono indicati e dettagliati nel Capitolato speciale d'appalto.

7. Varianti progettuali: sì, come definite nel Disciplinare di gara.

8. Durata dell'appalto e possibili opzioni.

L'appalto ha durata di 3 (tre) anni scolastici e precisamente: a.s. 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014, con decorrenza presunta dal mese di settembre per la sezione sperimentale e dal mese di ottobre per la scuola dell'infanzia, secondo accordi con la Scuola;

9. Dimensionamento e valore complessivo dell'appalto.

L'appalto è reso in forma unitaria.

L'importo base dell'appalto, rapportato alla durata di cui al punto 8, al numero dei pasti stimato presuntivamente per la Scuola dell'Infanzia e per la sezione sperimentale in n.59.940 complessivi al prezzo posto a base di gara di **€ 4,68** oltre Iva, ammonta presuntivamente ad **€ 280.519,20** di cui € 1.308,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre Iva. L'importo del contratto tenuto conto dell'opzione del rinnovo per ulteriori anni due è stimata in complessive **€ 467.532,00** comprensivo di € 2.180,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre Iva.

Ogni ulteriore elemento specificativo è riportato nel Disciplinare di gara e nel Capitolato speciale d'appalto.

10. Garanzie richieste.

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 75 del D.lgs. 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 75 pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia **€ 5.610,384**

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione

definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.

11. Modalità di pagamento del corrispettivo.

Il pagamento è effettuato sulla base della fatturazione prodotta mensilmente dall'appaltatore, con riferimento alle prestazioni effettivamente rese, come meglio specificato nel Capitolato speciale d'appalto.

Il pagamento è effettuato a trenta giorni dal ricevimento della fattura (termine ordinario ex art. 4, comma 2, lett. b) del D.Lgs. n. 231/2002).

12. Elementi essenziali relativi ai soggetti che possono partecipare alla gara.

Possono partecipare alla gara i soggetti configurabili come operatori economici, assumendo in analogia gli elementi classificatori indicati nell'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006.

13. Requisiti di partecipazione (indicazione elementi essenziali).

I soggetti che intendano partecipare alla gara d'appalto per il Servizio di Ristorazione scolastica devono essere in possesso dei requisiti di ordine generale necessari per poter contrattare con le Amministrazioni Pubbliche.

I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere iscritti al Registro della Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato (C.C.I.A.A.) nel settore della ristorazione scolastica o, se cittadini di Stati membri dell'UE non residenti in Italia, presso analogo registro professionale del Paese di residenza. Inoltre per le società cooperative è richiesto l'iscrizione nel registro prefettizio mentre per i Consorzi di cooperative è richiesto l'iscrizione allo schedario generale delle cooperative.

I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti di **capacità economico-finanziaria**:

a) idonee referenze bancarie rilasciate da istituti di credito attestanti che l'impresa, per affidabilità, stabilità economica e correttezza, gode di incondizionata fiducia da parte degli istituti di credito (nel caso di ATI il requisito deve essere posseduto dalla capogruppo). Tutta la documentazione relativa alle attestazioni degli istituti di credito deve essere rilasciata dagli stessi alla ditta richiedente e partecipante alla selezione su carta intestata, sottoscritta da soggetti abilitati e datata con data antecedente o contestuale a quella di scadenza per la presentazione delle offerte;

b) fatturato globale d'impresa e fatturato relativo alle attività specifiche oggetto dell'appalto, relativa all'ultimo triennio (2008 – 2009 - 2010) per un importo non inferiore alla metà dell'importo globale a base di gara, svolta a favore di soggetti pubblici e privati.

Se un concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economico finanziaria mediante qualsiasi altro documento che dovrà essere considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Gli elementi specificativi dei requisiti sono dettagliati nel disciplinare di gara.

I soggetti che intendano partecipare alla gara devono essere in possesso dei seguenti requisiti di **capacità tecnico-professionale**:

a) realizzazione di almeno tre servizi analoghi negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;

b) indicazione delle misure di gestione ambientale utilizzate nell'ambito dei propri processi produttivi che l'operatore potrà applicare durante la realizzazione dei servizi oggetto della concessione;

c) indicazione del numero medio annuo di dipendenti del concorrente impiegati negli ultimi tre anni (2008 – 2009 - 2010);

d) dichiarazione indicante l'attrezzatura il materiale e l'equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto;

Se un concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può

provare la propria capacità tecnico professionale mediante qualsiasi altro documento che dovrà essere considerato idoneo dalla stazione appaltante in relazione al punto d).

Gli elementi specificativi dei requisiti indicati e richiesti nei punti precedenti sono dettagliati nel Disciplinare di gara.

14. Procedura di gara.

La gara di appalto è effettuata con procedura aperta, per analogia a quanto previsto dall'art.55 del D.Lgs. n. 163/2006).

15. Metodo e criteri di aggiudicazione.

La valutazione delle offerte è effettuata secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come il criterio con il quale vengono ad essere esaminati, oltre al prezzo, altri elementi inerenti l'appalto con riferimento, per analogia, a quanto previsto dall'art. 83 del D.Lgs. n. 163/2006.

16. Procedure di gara - Elementi essenziali per presentazione offerte.

Le istanze di partecipazione alla gara e le offerte devono essere formulate nel rispetto di quanto previsto nel Disciplinare di gara.

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 75 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 25 punti su 100 come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara:

I plichi contenenti le istanze di partecipazione, la documentazione amministrativa correlata e le offerte devono pervenire all'Amministrazione **entro 25/07/2011 alle ore 12.00** secondo le modalità di inoltro precisate nel Disciplinare di gara.

Per la partecipazione alla gara è necessario il versamento del contributo ex art. 1, commi 65 e 67 della legge n. 266/2005 (deliberazione Autorità Vigilanza Contratti Pubblici 15 febbraio 2010) di €. 35,00 (per ciascun concorrente), secondo le modalità meglio specificate nel disciplinare di gara.

Resta inoltre inteso che :

non si dà corso all'apertura dei plichi (e quindi all'ammissione della gara) che non risultino pervenute entro le ore 12,00 del giorno stabilito o sui quali non sia apposto il mittente e la dicitura relativa all'oggetto della gara, non siano chiusi e controfirmati sui lembi di chiusura.

Sarà motivo di esclusione dalla procedura di gara:

la mancata sottoscrizione della domanda di partecipazione, di uno o più plichi;

la mancata sottoscrizione dell'offerta.

Non sono ammesse offerte in aumento;

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche in presenza di una sola offerta purchè la stessa sia ritenuta valida.

In caso di offerte con punteggio finale uguale, l'aggiudicazione avverrà in favore della Ditta che ha conseguito il punteggio più alto per l'offerta tecnica, in caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio;

la procedura aperta è dichiarata deserta ove non sia pervenuta alcuna offerta valida;

L'amministrazione si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara stessa o di rinviare la data per sopravvenuti giustificati motivi, senza che i concorrenti, preavvisati, possano accampare pretese e risarcimenti;

Per quanto non espressamente indicato nel presente bando, nel disciplinare e nel Capitolato Speciale si fa esplicito riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Si fa presente che tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni con i concorrenti possono avvenire, a scelta del comune di Pabillonis, mediante posta, o via Fax o per PEC. L'impresa, dovrà pertanto indicare un numero di fax attivo ed eventuale PEC.

17. Documentazione acquisibile ed informazioni.

I soggetti che intendano partecipare alla gara possono acquisire i documenti relativi alla stessa (bando, disciplinare e allegati, capitolato speciale d'appalto e allegati): scaricandoli dal:

- a) sito web del Comune www.comune.pabillonis.vs.it;
- b) sito Internet della Regione Autonoma della Sardegna www.regione.sardegna.it/servizi/enti/;
- c) richiedendoli all'Amministrazione, all'Ufficio Segreteria Tel. 070/93529207 -07093529219 Fax 070/93529213 0709353260
- d) e-mail: protocollo@comune.pabillonis.vs.it

18. Informazioni sulla pubblicizzazione dell'appalto.

L'appalto di servizi di Ristorazione scolastica oggetto del presente avviso di gara è stato pubblicizzato con decorrenza dal 24/06/2011 mediante:

- o Affissione all'Albo Pretorio on line comunale;
- o sito web del Comune www.comune.pabillonis.vs.it;
- o sito Internet della Regione Autonoma della Sardegna www.regione.sardegna.it/servizi/enti/

19. Responsabile del procedimento.

Il Responsabile del Procedimento di gara è Il Sig. Tuveri Marco.

Pabillonis, 24 giugno 2011

Il Responsabile del Procedimento e del Servizio
F.to Tuveri Marco



COMUNE DI PABILLONIS

Provincia del Medio Campidano

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
SCUOLE DELL'INFANZIA E SEZIONE
SPERIMENTALE DEL COMUNE DI PABILLONIS
ANNI SCOLASTICI
2011/12 – 2012/2013 – 2013/2014**

PARTE NORMATIVA

Indice

- Premessa
- Finalità dell'appalto
- Art. 1 Oggetto e durata dell'appalto
- Art. 2 Importo dell'Appalto e prezzo a base di gara
- Art. 3 Svolgimento del servizio e obblighi specifici
- Art. 4 Tipologia dell'utenza
- Art. 5 Locali e attrezzature
- Art. 6 Calendario di erogazione del servizio
- Art. 7 Ordinativo dei pasti
- Art. 8 Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare
- Art. 9 Impegni della Ditta relativi alla promozione della cultura alimentare
- Art. 10 Distribuzione di prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale
- Art. 11 Caratteristiche delle materie prime e manipolazione
- Art. 12 Criteri e modalità di aggiudicazione
- Art. 13 Verifica e corresponsione rette utenza
- Art. 14 Personale
- Art. 15 Organico addetti
- Art. 16 Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi
- Art. 17 Formazione e addestramento .- Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)
- Art. 18 Menù e tabelle dietetiche
- Art. 19 Norme e modalità di preparazione dei pasti
- Art. 20 Caratteristiche dei contenitori da utilizzare per il trasporto
- Art. 21 Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto
- Art. 22 Approvvigionamento delle derrate
- Art. 23 Piano di autocontrollo HACCP e piano di sicurezza
- Art. 24 Trattamento dei residui
- Art. 25 Divieti
- Art. 26 Comitato mensa
- Art. 27 Diritto di controllo del Comune
- Art. 28 Garanzie
- Art. 29 Contratto
- Art. 30 Divieto di cessione del contratto e di credito, subappalto
- Art. 31 Spese, imposte e tasse
- Art. 32 Penali
- Art. 33 Validità dell'offerta
- Art. 34 Pagamenti per la preparazione e somministrazione dei pasti
- Art. 35 Cause di risoluzione del contratto - Clausola risolutiva espressa
- Art. 36 Risoluzione per inadempimento
- Art. 37 Foro competente
- Art. 38 Nota informativa ai sensi della legge sulla privacy
- Art. 39 Richiamo alla legge ed altre norme

PREMESSA

Il presente Capitolato speciale d'appalto è stato redatto sulla base degli esiti del Tavolo partecipato mense scolastiche (Provincia del Medio Campidano, l'Agenzia LAORE Sardegna, la ASL Sanluri, Comuni della Provincia, Organizzazioni di categoria dei produttori agricoli, Fattorie didattiche, gestori di servizi di mense scolastiche che operano nel territorio della Provincia, i GAL Linas-Campidano e Marmilla), nell'ambito del programma di educazione alimentare, ambientale e sulla ruralità denominato "Satu Po Imparai". Il programma è rivolto alle scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di primo grado della Provincia e alle fattorie didattiche del territorio iscritte all'albo regionale. Nel corso dell'anno scolastico 2010-2011, ha previsto, oltre che la realizzazione di 20 percorsi didattici incentrati sui prodotti agro alimentari del paniere del Medio Campidano, la realizzazione di un tavolo tecnico partecipato con la finalità di far nascere nella gestione della ristorazione scolastica la consapevolezza che sia necessario introdurre nell'alimentazione scolastica l'uso dei prodotti di qualità del territorio per rispondere ad esigenze di sostenibilità economica, sociale e ambientale.

Il servizio deve comprendere le diverse fasi di approvvigionamento dei prodotti, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione dei pasti, allestimento e pulizia dei locali, gestione dei rifiuti, oltre a percorsi di educazione alimentare e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'attività, secondo le previsioni del capitolato d'appalto.

La ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale, di garanzie igienico – sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale.

Pasti sicuri sotto l'aspetto igienico – sanitario e nutrizionalmente coerenti devono armonizzarsi con iniziative di educazione alimentare capaci di abituare i piccoli a nuove e varie esperienze gustative.

L'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità dell'offerta di ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio della ristorazione scolastica stessa.

FINALITA' DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la finalità di:

- elevare il livello qualitativo dei pasti sia dal punto di vista nutrizionale che del loro gradimento mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare;
- promuovere l'adozione di abitudini alimentari corrette per salvaguardare la salute e per prevenire patologie cronico degenerative (diabete, obesità ecc.);
- privilegiare gli interventi di sostenibilità ambientale come il biologico, la "filiera corta" e la riduzione degli sprechi.

Il presente appalto tiene conto delle recenti "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (provvedimento della Conferenza unificata del 29 aprile 2010) oltre che della specifica normativa Regionale .

I riferimenti normativi e di indirizzo di cui si è tenuto conto sono i seguenti:

- 1) Legge regionale n. 1/2010 - Norme per la promozione della qualità dei prodotti della Sardegna, della concorrenza e della tutela ambientale e modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale),
- 2) Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica;
- 3) Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della P.A. (PAN GPP) del 20 gennaio 2011;
- 4) Decreto Legislativo 12 aprile 2006 n.163 Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE";
- 5) Esperienze innovative già attuate in ambito regionale e nazionale;
- 6) Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

ART. 1 OGGETTO E DURATA DELL'APPALTO

Oggetto dell'appalto è l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica delle scuole statali dell'infanzia e della sezione sperimentale (bambini dai 18 ai 36 mesi) del Comune di Pabillonis ad impresa specializzata nella ristorazione collettiva .

Il servizio avrà la durata di 3 (tre) anni scolastici: 2011/2012-2012/2013-2013/2014 e riaffidabile per ulteriori 2 (due) anni scolastici e sarà reso indicativamente, su comunicazione del Comune d'intesa con la Scuola, con decorrenza dal mese di settembre 2011 per la sezione sperimentale e dal mese di ottobre 2011 per la scuola dell'infanzia e termine il giorno precedente l'inizio dell'anno scolastico 2014/2015(giugno 2011 per la scuola dell'infanzia e luglio 2011 per la sezione sperimentale)

ART. 2 - IMPORTO DELL'APPALTO E PREZZO A BASE DI GARA

Il valore complessivo del presente appalto , tenuto conto in via puramente previsionale del numero degli alunni iscritti nell'anno scolastico 2011/2012, del numero del personale insegnante e ausiliario assegnato al servizio e dei giorni di scuola previsti con servizio di ristorazione viene stimato:

- per il periodo previsto di n.3 anni scolastici in €. 280.519,20, di cui € 1.308,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI , parte integrante del presente capitolato) + IVA
- per il periodo di un anno in €. 93.506,40 di cui € 436,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI , parte integrante del presente capitolato) + IVA.

Il Servizio, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione sulla base degli esiti conseguiti con il primo affidamento, potrà essere riaffidato per ulteriori 2 (due) anni. In questo caso, ai sensi dell'art. 29 del D.lgvo 163/2006 il valore stimato dell'appalto è di €. 467.532,00 di cui € 2.180,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA

Il prezzo unitario a base di gara per ogni singolo pasto è quantificato in €. 4,68 di cui € 0,021 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso + IVA.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato , inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente ordinati e forniti.

È ammessa la revisione periodica del prezzo del servizio, ai sensi e secondo le modalità stabilite dall'art. 115 del d.lgvo 163/2006.

Entro il 30 settembre del primo anno di validità del contratto ed entro lo stesso termine con riferimento agli anni successivi, l'esecutore può inoltrare all'Amministrazione istanza di revisione del prezzo, allegando apposita documentazione comprovante detta variazione, costituita dalle pubblicazioni di cui all'art. 7, comma 4, lett. c) e comma 5 del Codice, o in mancanza, dagli indici dei prezzi di consumo per le famiglie di operai ed impiegati, editi dallo stesso ISTAT, con riferimento alle tabelle contenenti le variazioni percentuali di ciascun mese rispetto ad ogni altro mese ed anno precedente.

La prima variazione del prezzo è riconosciuta nella misura corrispondente ai predetti indici tra la data di presentazione dell'offerta e quella dell'istanza ed ha effetto dal primo gennaio dell'anno successivo.

Per gli anni successivi, la variazione del prezzo è riconosciuta con le stesse modalità e nella medesima misura indicata ai precedenti commi, assumendo come base il prezzo oggetto dell'ultima revisione, ovvero quello iniziale nel caso in cui non sia intervenuta alcuna revisione.

Ai sensi dell'art. 115 del d.lgvo 163/2006, la revisione del prezzo viene operata dai responsabili della procedura contrattuale sulla base di un'apposita istruttoria, alla quale può partecipare l'esecutore.

Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, per la Scuola dell'Infanzia è pari a 92;

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è determinato, considerando n.33 settimane di servizio ad anno scolastico con inizio dal mese di ottobre sino al mese di Giugno, per tre anni scolastici in circa 45.540;

Il numero medio presunto di pasti da somministrare giornalmente dal lunedì al venerdì, per la Sezione Sperimentale è pari a 20;

Il numero complessivo di pasti per l'intero periodo contrattuale è determinato, considerando n.48 settimane di servizio ad anno scolastico, (con inizio dal mese di settembre e sino al mese di luglio) per tre anni scolastici in circa 14.400.

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta, il quantitativo effettivo di pasti consumati annualmente è subordinato al numero degli utenti che giornalmente richiedono il servizio, alle assenze e ad altre cause e circostanze giustificabili, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Conseguentemente la fornitura che la ditta è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati, impegnando la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni.

I quantitativi giornalieri dei pasti saranno stabiliti sulla base delle prenotazioni dei bambini presenti che verranno comunicate dalla scuola al centro di raccolta dati della ditta aggiudicataria, entro le ore 9.30 di tutti i giorni del calendario scolastico, e non costituiscono obbligo per il Comune che nel corso dell'esecuzione del servizio, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto, aumenti o diminuzioni dei pasti.

Il Comune si riserva di modificare tali orari in relazione a modifiche che possano intervenire nell'organizzazione delle scuole.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, applicando in analogia quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del Codice dei contratti pubblici, di affidare al soggetto aggiudicatario del presente appalto nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto, purché tali servizi siano conformi al progetto di base per il quale è stato aggiudicato.

ART. 3 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO E OBBLIGHI SPECIFICI

La Ditta Appaltatrice dovrà svolgere il servizio con proprie risorse umane e strumentali: nessun rapporto di subordinazione verrà ad instaurarsi tra il Comune di Pabillonis ed il personale della ditta appaltatrice.

L'esecuzione del servizio è subordinata all'osservanza di tutti i patti, oneri e condizioni stabiliti nel presente capitolato.

Il servizio si deve svolgere secondo le seguenti modalità e obblighi:

- la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari e di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia
- la Ditta Appaltatrice provvede all'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- l'acqua da somministrare durante i pasti è l'acqua di rete, da servire in caraffe di vetro, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete può essere prevista l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 443/90. In particolare la categoria dei filtri compositi deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione devono rispondere alla normativa vigente al momento dell'utilizzo e sono completamente a carico della ditta appaltante. Non sono ammessi impianti di trattamento dell'acqua a osmosi inversa ma esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica.

In ogni caso se la soluzione precedentemente indicata non è perseguibile, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura della Ditta Appaltatrice fornire acqua in confezione.

- La Ditta Appaltatrice provvede alla preparazione dei pasti inclusa la merenda di metà mattina e/ o primo pomeriggio sentita la scuola (Frutta di stagione, pane, yogurt e derivati del latte, miele);
- L'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- La Ditta Appaltatrice provvede all'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia e della sezione sperimentale durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta, lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- La Ditta Appaltatrice provvede alla fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, le stoviglie e gli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio).
- I pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia e -Sezione Sperimentale di via Bologna, sede tra l'altro del Centro cottura e l'altra sede della scuola dell'Infanzia di via Boccaccio.
- Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione
- La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia al comune di Pabillonis entro il decimo giorno prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendono via via necessario. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al comune di Pabillonis.

INOLTRE

- La Ditta Appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune di Pabillonis e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative, il cui costo unitario è quello di aggiudicazione.
- Con l'obiettivo di ridurre l'impatto ambientale e cercare dunque soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso di plastica, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri in vetro infrangibile, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica. La Ditta Appaltatrice, oltre alla fornitura di piatti in ceramica, bicchieri infrangibili e posate, dovrà provvedere alla fornitura e installazione di una macchina lavastoviglie opportunamente dimensionata, nei locali del centro cottura. Al fine di ridurre i consumi energetici la macchina lavastoviglie dovrà essere dotata dell'etichetta energetica che ne certifichi l'appartenenza alla classe A secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi. La medesima resta di proprietà della Ditta Appaltatrice e dovrà essere ritirata alla scadenza del contratto.
- Le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria della macchina sono in carico alla Ditta Appaltatrice.
Una soluzione alternativa, in caso di momentaneo guasto alla lavastoviglie, potrà essere ricercata nell'uso di piatti, posate e bicchieri monouso realizzati con materiale riciclabile/compostabile che dovranno sempre essere disponibili, in numero idoneo, presso le sedi di via Bologna e di via Boccaccio, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- la Ditta Appaltatrice deve stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni

conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di €uro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ART. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta:

- da alunni della scuola dell'Infanzia
- da alunni della Sezione Sperimentale
- da personale docente e ausiliario (limitatamente a quelli che svolgono attività di assistenza mensa)

Il servizio potrà essere esteso ad altre tipologie utenze (anziani in casa di riposo – residenze sanitarie assistite- anziani o bisognosi a domicilio – centri assistenza diurni – alunni scuola primaria e secondaria di I° grado)

ART 5 - LOCALI ED ATTREZZATURE

Il Comune mette a disposizione della Ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- centro cottura sito in via Bologna, completo di elettrodomestici (esclusa lavastoviglie), con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio sia della scuola dell'Infanzia che delle restanti scuole;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia, (2 sezioni della scuola dell'infanzia sono site in Via Bologna e n. 2 sezioni in via Boccaccio;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Sezione Sperimentale, sita in via Milano, locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto.
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della Ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. La Ditta Appaltatrice assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo della Ditta Appaltatrice stesso. La Ditta Appaltatrice dovrà restituire alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali, efficienti e in buono stato.

Eventuali variazioni di sedi nel corso dell'appalto, saranno comunicati tempestivamente alla Ditta Appaltatrice senza che questi possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione della Ditta Appaltatrice nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento la Ditta Appaltatrice ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, la Ditta Appaltatrice dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria la Ditta Appaltatrice è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale della Ditta Appaltatrice e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che della Ditta Appaltatrice, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

Il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali, a verificare che tutte le

porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Prima della formulazione dell'offerta, l'impresa che intenda concorrere dovrà effettuare il sopralluogo presso le strutture scolastiche interessate, previo appuntamento telefonico da concordare direttamente con la stazione appaltante, al fine di prendere visione dei locali, arredi, attrezzature e di prendere conoscenza delle circostanze generali e particolari che possono influire sulla determinazione dell'offerta, con particolare riguardo agli oneri di sicurezza, trasporto, pulizia, attrezzature, posti a carico dell'impresa aggiudicataria dal presente capitolato. Il sopralluogo dovrà essere effettuato da parte del titolare o legale rappresentante dell'impresa o persona da esso incaricata con specifica delega.

ART. 6 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà avvenire, secondo il calendario scolastico:

Scuola dell'infanzia e sezione sperimentale nei giorni dal lunedì al venerdì, con somministrazione dei pasti alle ore 12,00 –

ART. 7 – ORDINATIVI DEI PASTI

I pasti dovranno essere forniti in relazione al numero effettivo degli utenti, giornalmente rilevato dal personale scolastico e comunicato agli addetti al servizio presso il Centro cottura entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giornata di somministrazione.

ART. 8 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e della Legge Finanziaria 2001, la L.R. N. 1/2010, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Il Comune - al fine dell'interpretazione del presente capitolato e dell'applicazione del conseguente contratto - si riferisce al "Libro Bianco sulla Sicurezza alimentare - gennaio 2000", della Comunità Europea per quanto relativo al nuovo quadro giuridico, con particolare riferimento ai seguenti principi ivi enunciati:

- la sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi (assicurando che per la loro produzione vengano usati soltanto materiali idonei);
- la salute ed il benessere degli animali da cui derivano prodotti alimentari è essenziale per la salute pubblica e per la protezione dei consumatori;
- l'elemento essenziale per la sicurezza degli alimenti è un approccio coordinato e olistico in relazione all'igiene;
- la rintracciabilità di filiera agroalimentare, intesa come capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo di un prodotto mediante identificazione documentata, costituisce il criterio con cui si intende passare dal controllo del prodotto al controllo di tutto il processo produttivo.

Il Comune richiede alla Ditta Appaltatrice di conformare la progettazione e attuazione del proprio sistema di rintracciabilità aziendale nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE n.178/2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Il Comune richiede e promuove anche la disposizione di strumenti volontari, quali disciplinari di produzione garantiti e controllati, da parte degli operatori delle filiere alimentari attraverso le

quali sia garantita visibilità e rintracciabilità completa della filiera da parte di tutte le aziende che unitamente al confezionatore hanno concorso, per sicurezza e qualità, alla formazione del prodotto alimentare.

L'istituendo elenco dei fornitori degli agriturismi istituito con la L.R. n. 1/2010 può essere strumento di garanzia della rintracciabilità e origine dei prodotti agroalimentari locali e di qualità a cui l'impresa aggiudicatrice può ricorrere per la individuazione di soggetti idonei per la fornitura degli alimenti.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), il Comune non intende utilizzarli nei servizi di Ristorazione Scolastica e richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni. I prodotti aventi un'etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, e STG (Specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006; Per prodotto "tradizionale" si intende un prodotto in conformità a quanto disposto dal d.lgvo 30 aprile 1998, N. 173 e D.M. 8 settembre 1999, N. 350, contenuto nell'elenco nazionale aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del MIPAF.

Quantità e qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. E' comunque obbligo dell'Impresa aggiudicatrice fornire almeno il 70% della quantità di derrate alimentari biologiche, di qualità (DOP, IGP, tradizionali, locali e a filiera corta) così ripartite 30% Biologico e 40% prodotti di qualità DOP, IGP, tradizionali e a filiera corta.

La ditta deve inviare agli uffici preposti della Stazione appaltante l'elenco delle derrate alimentari, proposte comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

La ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici e del territorio delle aziende iscritte vedi LR. n. 1/2010

ART. 9 - IMPEGNI DELLA DITTA RELATIVI ALLA PROMOZIONE DELLA CULTURA ALIMENTARE

E' compito della ditta appaltatrice presentare un piano da sviluppare nel corso della durata del contratto, che promuova, ricercando la collaborazione con la ASL, l'agenzia Laore Sardegna e altri enti, l'educazione alimentare che:

- provveda, alla divulgazione presso gli utenti del servizio (alunni, studenti, insegnanti e genitori) di materiale informativo relativo alla composizione dei menù con particolare riferimento a territorio e alimentazione, stagionalità degli alimenti e informative in merito all'organizzazione del servizio;
- attivi, presso il centro di produzione pasti, incontri-laboratori rivolti ai genitori e alle classi – secondo modalità da concordare con le singole Istituzioni Scolastiche - al fine di offrire l'opportunità di far conoscere le procedure di produzione in un quadro di trasparenza della propria attività, nonché la disponibilità a partecipare, quando richiesto, ad incontri con insegnanti per la condivisione delle varie problematiche del servizio.
- Organizzi le attività volte alla promozione della cultura alimentare, alla diffusione dell'importanza di una corretta e sana alimentazione, così come risulta dalle linee guida dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la nutrizione, nonché di una serie di attività – individuate di concerto con l'Amministrazione Comunale e le istituzioni scolastiche, volte alla prevenzione dell'obesità infantile;
- Valorizzi le produzioni agroalimentari di qualità del territorio locale e regionale con il coinvolgimento delle aziende agricole produttrici. Le attività di educazione alimentare che coinvolgono il mondo della produzione agricola nel rispetto della L.R. n. 1/2010 si svolgeranno con la partecipazione attiva delle Fattorie didattiche accreditate del territorio.

Le attività di educazione alimentare dovranno prevedere, di concerto con il corpo degli insegnanti, la realizzazione di laboratori sull'origine, storia e cultura delle tradizioni alimentari del territorio che prevedano la ricerca, il recupero e utilizzo di pasti o menù facenti parte della tradizione rurale del territorio nella mensa scolastica con il coinvolgimento dei genitori, nonni e associazioni culturali del territorio. Particolare attenzione dovrà essere riservata all'azione di tutela e valorizzazione di peculiari agro-biodiversità locali.

Le suddette attività dovranno essere esplicitate con modalità e tempi di realizzazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti organizzativi e migliorativi del servizio.

ART.10 - DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI A FINI DI SOLIDARIETÀ SOCIALE

Il Comune, in aderenza alla Legge 155/2003, previa autorizzazione e convalida circa le modalità, da parte della Azienda A.S.L., in accordo con l'impresa aggiudicatrice, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari di proprietà eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche, anche per quanto riguarda i residui non consumati da distribuire ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura e assistenza di animali in stato di abbandono. Il ritiro dei residui è previsto entro le ore 15,00.

ART.11 - CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME E MANIPOLAZIONE.

In ogni caso, i generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine; sono da privilegiare prodotti definiti a Denominazione di origine protetta (prodotti DOP) e ad Indicazione geografica protetta (prodotti IGP) secondo quanto definito nel Regolamento CE n. 2081/92.

Per ogni prodotto utilizzato nella produzione dei pasti debbono essere rispettate le caratteristiche specificate nell'allegato, "Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari".

Tutte le derrate alimentari presenti nelle strutture di stoccaggio e frigoconservazione dei Centri Produzione Pasti/cottura, devono essere distinguibili, mediante apposite e precise indicazioni dalle derrate utilizzate per la preparazione di pasti per altri Enti.

Cartelli, etichette, contenitori atti allo scopo di separare ed evidenziare gli alimenti, devono costantemente consentire di identificare gli alimenti utilizzati per le forniture di cui al presente capitolato.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.L.vo n. 109/92, D.Lgs. n.77/93, D.L.vo n. 68 del 25/02/2000 e D.L.vo n. 259 del 10/08/2000 e successive modifiche ed integrazioni). Per le carni bovine, l'etichettatura rispetta anche quanto fissato dal D.Lgs. 58/2004.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

La ditta deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

La ditta deve stabilire un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica, e qualificazione di prodotti e fornitori, rendendo disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti stessi.

La ditta deve attenersi a precisi standard qualitativi e merceologici indicati nel presente capitolato e a quanto stabilito dalle vigenti leggi in materia.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

ART. 12 - CRITERI E MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi nell'allegato II B del D.Lgvo.163/2006, verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 20 del Codice dei Contratti e correlativamente dall'art. 27, con applicazione esclusiva degli artt. 65, 68 e 225 dello stesso.

Per quanto specificate, possono aversi applicazioni facoltative, parziali o per analogia di normative generali o settoriali, comprese le disposizioni del D.Lgvo. n. 163/2006. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgvo. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione.

La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta e per analogia a quanto è previsto dall'art. 83 del Codice dei Contratti ovvero secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (Offerta tecnica), sino ad un massimo di 75 punti su 100 ed elementi economici (prezzo) (Offerta economica) dell'offerta, sino ad un massimo di 25 punti su 100 come di seguito riportato e come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara:

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 75/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

- a.1) schema organizzativo / piano operativo del servizio: max punti 30
- a.2) Modalità di acquisto degli alimenti: max punti 23
- a.3) interventi innovativi e migliorativi del servizio: max punti 17
- a.4) certificazione del sistema di qualità aziendale: max punti 5

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

a.1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 30 punti) di cui:

- Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect. punti 15.

- Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, vedi art. 18, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza punti 5

- Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura punti 5.

- Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza: punti 5

a.2) Modalità di acquisto degli alimenti (da 0 a 23 punti) di cui:

- Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori) punti 5

- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 40% punti 15

- Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato) punti 3

(Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nel costituendo Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n.1/2010)

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 17 punti)

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel presente Capitolato, e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

a) Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; punti 7

- b) Qualità del piano di educazione alimentare; punti 10
(i suddetti punteggi verranno attribuiti con modalità proporzionale)
a.4) Certificazione del sistema di qualità aziendale (da 0 a 5 punti)

Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualità interni. Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente:

- per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto punti 4;
- per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione) punti 1.

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse. La valutazione dell'offerta economica avverrà solo se il punteggio attribuito all'offerta tecnica sia pari o superiore a 60 punti/100.

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale (25/100).

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (25)

P_o = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

Il punteggio finale complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

ART. 13 – VERIFICA CORRESPONSIONE RETTE UTENZA

L'aggiudicatario ha l'obbligo di verificare giornalmente il pagamento della retta di contribuzione degli utenti, mediante il ritiro dei buoni pasto debitamente compilati a cura di ciascun utente, che dovranno essere allegati alle fatture emesse a fronte della prestazione del servizio. L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a segnalare immediatamente i casi di mancata consegna al Comune, che provvederà a porre in essere gli atti necessari per la riscossione delle somme dovute.

In alternativa, se il comune si doterà di sistema di gestione informatizzata per la rilevazione del numero di pasti giornalieri, sarà cura dell'aggiudicatario verificare giornalmente il numero degli utenti e le eventuali diete particolari.

Sarà cura del Comune, verificare per via telematica il corretto pagamento della retta di contribuzione per le fatture emesse a fronte della prestazione del servizio.

ART. 14 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

ART. 15 – ORGANICO ADDETTI

La Ditta deve indicare – contestualmente alla formulazione dell'offerta in sede di Offerta tecnica – il numero degli operatori addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti, nonché alla operazioni di pulizia e disinfezione dei locali, e per ciascuno di essi l'inquadramento ed il monte-ore; l'aggiudicatario è tenuto a mantenere costante l'organico dichiarato per l'intera durata del contratto. In particolare, il numero degli addetti alla distribuzione deve essere tale da garantire un rapporto non inferiore a 1:25. Eventuali assenze degli addetti di cui sopra devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

L'aggiudicatario, prima dell'inizio del servizio, è tenuto a comunicare l'elenco nominativo del personale da impiegare con le relative qualifiche. Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere tempestivamente comunicate al Comune.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto, per comprovati motivi, non idoneo al servizio; in tale caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere a carico del Committente.

ART.16 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta Appaltatrice è tenuta al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili, in materia di assunzioni di personale, compreso quanto previsto all'art. 4 del C.C.N.L. del 25.05.2001, si impegna ad osservare ed applicare integralmente nei riguardi dei propri dipendenti e, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci-lavoratori impiegati nell'esecuzione del presente servizio, tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle ditte del settore e negli accordi integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e le modalità in cui si svolge l'appalto, anche dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali e fino alla loro sostituzione, anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura industriale o artigiana, dalla struttura e dimensione dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, il quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

La Ditta Appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi assicurativi del personale impiegato nel servizio o qualora siano riscontrate irregolarità, l'Ente segnalerà la situazione al competente Ispettorato del Lavoro.

In caso di inottemperanza agli obblighi testè precisati, accertati dalla stazione appaltante, la stessa comunicherà all'Impresa l'inadempienza accertata e provvederà ad una detrazione del 20% sui pagamenti del mese in corso, a garanzia dell'adempimento degli obblighi di cui sopra.

Il pagamento all'Impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

ART. 17 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'impresa aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, in relazione alla propria qualifica professionale e mansioni, dovrà trattare dei seguenti temi:

- Ai sensi del reg. ce 852/2004:

autocontrollo nella ristorazione collettiva, igiene e microbiologia degli alimenti, conservazione degli alimenti, norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto, pulizia, sanificazione, disinfezione di locali, attrezzature e materiali, metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro

- Ai sensi del D.Lgs. 81/2008:

salute e sicurezza sul lavoro;
addestramento all'uso delle macchine ed attrezzature, se richiesto, esigerne il corretto impiego;

Inoltre

- alimentazione e dietetica;

- origine e tecniche di produzione e di analisi sensoriale di alimenti e piatti tipici tradizionali (es. DOP IGP ecc.) del territorio comunale, provinciale e regionale da realizzarsi nelle fattorie didattiche accreditate con la collaborazione tecnica dell'Agenzia LAORE Sardegna.

- metodologia del lavoro di gruppo, rapporti con l'utenza e con altri operatori addetti a svolgere servizi ausiliari o educativi all'interno delle strutture (educatrici, insegnanti, collaboratori scolastici, ecc);

Il Comune ha redatto, sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, il proprio DUVRI pertanto la Ditta Appaltatrice deve uniformare il proprio piano di formazione alle prescrizioni di sicurezza nello stesso riportate, che sono da considerarsi condizioni minime richieste.

La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.

La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito;

Della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltreché cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (in particolare dal D.P.R. N. 327/80, art. 42 e dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg.CE 852/2004). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DUVRI ai sensi all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per il trasporto dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione.

Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

La ditta è tenuta, in particolari situazioni e su richiesta del Comune, a fornire al proprio personale addetto alla distribuzione, vestiario monouso.

ART. 18 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

Nell'esecuzione del servizio l'aggiudicatario è tenuto al rispetto del menù proposto e valutato dalla competente A.S.L. e adottato dal Comune, garantendo la preparazione di pasti in conformità alle tabelle dietetiche. Le tabelle dietetiche sono attuate, alternativamente, su quattro settimane di distribuzione e al fine di consentire l'utilizzo di prodotti stagionali, nonché risparmi

economici, suddivisi in menù invernale (indicativamente per il periodo 15/10 - 15/03) e primaverile (indicativamente per il periodo 16/03 - 14/10); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

Le grammature degli alimenti si intendono riferite ai cibi crudi, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti, ad esempio, allo scongelamento.

Ogni eventuale variazione al menù somministrato deve essere, di volta in volta, concordata con l'Amministrazione, e da questa espressamente autorizzata, previa acquisizione del parere della A.S.L. competente. Tuttavia, è consentito all'aggiudicatario - in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione - effettuare una variazione di menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, assemblee sindacali, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

L'aggiudicatario è, altresì, tenuto a fornire al Comune, nonché rendere note all'utenza mediante opportuna affissione, le tabelle dei pesi a cotto relative alle singole porzioni per ogni tipologia di utenza. Dette tabelle devono essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento, ed essere altresì messe a disposizione degli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di consentire la verifica della corrispondenza tra le grammature degli ingredienti utilizzati per ciascuna preparazione e le effettive quantità poste in distribuzione.

ART. 19 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE DEI PASTI

I prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti debbono avere le caratteristiche indicate nella "Tabella prodotti" "Allegato 3", che rappresentano gli standard qualitativi minimi che dovranno possedere i prodotti.

Le grammature previste nella "Tabella grammature", "Allegato 4", potranno subire eventuali modifiche, in accordo con l'Amministrazione Comunale e previa approvazione della ASL, tenendo conto della effettiva resa delle materie prime impiegate nel processo produttivo.

In ogni caso i menù proposti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune sulla base di criteri relativi alla varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento dei piatti che li compongono.

Il Comune potrà chiedere variazioni ai menù, convenendo con la ditta le relative ricette, senza che queste variazioni comportino modificazioni al prezzo del pasto.

Per la preparazione dei pasti la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti, previste dalla normativa, in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della legge 283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art.31 del DPR 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conforme a quanto descritto nella tabella merceologica in allegato 3.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi.)

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento, laddove non riportati nell'allegato "3" o modificati successivamente all'approvazione.

In particolare si richiede :

- che tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di procedere a cottura dovranno essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali
- che la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) sia effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C

- che il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio siano effettuati la mattina stessa
 - che il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo
- E', inoltre, importante eseguire queste modalità nelle esecuzioni delle ricette:
- cuocere le verdure a vapore o al forno
 - sostituire la soffrittura con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale
 - cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette) , dopo avere eliminato eventuali residui di pelli o altri grassi visibili
 - aggiungere i condimenti possibilmente a crudo
 - preparare il purè con patate fresche lessate
 - le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto
 - le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e verranno condite solo al momento della distribuzione
 - limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali
 - non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta
 - per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto ed in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura
 - solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire. Anche la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.
- E' assolutamente vietato:
- friggere il cibo
 - l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni
 - l'aggiunta di conservanti e additivi chimici
 - l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti

ART. 20 - CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER IL TRASPORTO

I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni devono essere riposti in bacinelle gastronorm con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 fino al momento della consumazione (gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori in materiale idoneo, muniti di coperchio.

Nei casi di variazione del menù per le diete speciali, i pasti devono essere disposti in idonei contenitori e trasportati in contenitori termici mono-porzione. I contenitori isotermici multiporzione e monoporzione devono essere realizzati in polipropilene non espanso o in materiale simile non espanso.

Le bacinelle gastronorm e relativi coperchi, contenitori isotermici multirazione, contenitori isotermici, ceste in plastica munite di coperchio, contenitori isotermici completamente corredati per le diete speciali ed in bianco devono essere forniti dalla Ditta Appaltatrice.

ART. 21 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO

La Ditta Appaltatrice deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso i singoli refettori utilizzando automezzi, che devono rispondere ai requisiti di legge, in particolare:

I vani di carico dei veicoli e/o i contenitori utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere i prodotti alimentari da fonti di contaminazione e devono essere, se necessario, progettati e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, le spese di funzionamento nonché il bollo di circolazione e l'assicurazione sono a carico della Ditta Appaltatrice. I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate e detersivi. Prima dell'inizio del

servizio devono essere comunicati per iscritto alla Stazione Appaltante i dati identificativi degli automezzi (tipo e targa- eventuale sostenibilità ambientale) e le caratteristiche costruttive che consentano un idoneo trasporto dei prodotti alimentari. Analogamente si deve procedere in caso di sostituzione dei mezzi durante il servizio. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali, siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto

ART. 22 – APPROVVIGIONAMENTO DELLE DERRATE

L'aggiudicatario deve utilizzare, per il trasporto delle derrate presso il centro cottura, mezzi, contenitori ed imballaggi idonei dal punto di vista igienico-sanitario. L'aggiudicatario deve elaborare un piano di approvvigionamento delle derrate, tale da garantire la freschezza degli alimenti, riducendo al minimo i tempi necessari al trasporto delle derrate, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.

ART. 23 – PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP E PIANO DI SICUREZZA

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre il piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART. 24 – TRATTAMENTO DEI RESIDUI

Le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto, salvo quando diversamente disposto all'art. 18 "Norme e modalità di preparazione, cottura dei pasti", o concordato direttamente con il Comune sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo dell'abbattitore di temperatura) o giustificate motivazioni organizzative.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Tutti i residui devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità dettate dal regolamento di igiene urbana. La frutta e il pane freschi di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo a pasto, ancora in buono stato di conservazione e di presentazione possono essere lasciati a disposizione dell'utenza seguendo le modalità concordate con le singole scuole e il Comune stesso.

I rifiuti solidi urbani prodotti nel centro produzione pasti e nelle cucine e refettori delle scuole, se non altrimenti destinati come disposto all'art.11 devono essere raccolti in sacchetti e pattumiere, forniti dalla ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il soggetto gestore del servizio di igiene urbana del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale (es. caratteristiche dei prodotti a perdere).

ART. 25 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere, negli stessi spazi, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere.

Gli strofinacci utilizzati per la pulizia e/o l'asciugatura di stoviglie ed attrezzature devono essere quotidianamente sostituiti; dopo il loro uso non possono essere lasciati all'interno dei locali.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate nel luogo di esecuzione del servizio.

ART. 26 - COMITATO MENSA

Su proposta ed indicazione (anche dei nominativi) degli Organi Scolastici, la Giunta Comunale individua, quali componenti del "Comitato Mensa", un rappresentante del comune (dirigente responsabile servizio mensa o suo delegato), degli insegnanti, dei genitori, della A.S.L. e del gestore del servizio. I membri del Comitato svolgono funzioni di supporto all'azione di controllo svolta dal soggetto appaltante in un'ottica di promozione e miglioramento del servizio.

Il Comitato tra l'altro potrà concertare con il gestore, e proporre all'Amministrazione Comunale, variazioni al menù nel rispetto delle tabelle dietetiche valutate dal Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione della ASL di Sanluri.

ART. 27 – DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, presso i locali della Scuola dell'Infanzia (Centro cottura, refettorio, locali accessori) controlli finalizzati a verificare la corrispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato.

E', altresì, facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, presso i suddetti locali e senza limitazione di orari, la presenza di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto dal presente Capitolato, nonché dei contenuti dell'Offerta Tecnica formulata dall'aggiudicatario.

L'Amministrazione Comunale ha diritto di respingere i quantitativi di merce non rispondente ai tipi, categoria e qualità prescritti o che risultassero avariati, alterati o sofisticati, e che, comunque, all'analisi chimica risultassero con caratteristiche diverse da quelle prescritte; ciò con l'obbligo dell'aggiudicatario di sostituire immediatamente i quantitativi respinti pena la rescissione del contratto.

L'aggiudicatario avrà cura di conservare per almeno 48 ore un "pasto-test", che resterà a disposizione dell'Amministrazione Comunale, per eventuali controlli.

ART. 28 – GARANZIE

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, secondo quanto disposto dell'art. 75 del D.lgvo 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea cauzione provvisoria, secondo le modalità descritte dal su citato art. 75 pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia €. 5.610,384.

A garanzia dell'esatta e puntuale esecuzione di tutti gli adempimenti derivanti dal presente Capitolato, nonché del risarcimento di danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni in esso previste, l'aggiudicatario dovrà costituire, all'atto della stipulazione del contratto, apposita cauzione definitiva, in misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale, secondo le modalità previste all'art. 113 del D.lgs. 163/2006.

La cauzione definitiva resta vincolata sino al regolare espletamento del servizio.

La cauzione garantirà per tutti gli obblighi assunti dall'aggiudicatario, anche per quelli a fronte dei quali è prevista l'applicazione di penali. L'Amministrazione, fermo restando quanto previsto al successivo art. 32 avrà pertanto diritto di rivalersi direttamente sulla cauzione per l'applicazione delle stesse.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione committente.

Inoltre, è obbligo della Ditta Appaltatrice, stipulare o essere comunque già in possesso di un'assicurazione adeguata per la copertura delle responsabilità civile per danni conseguenti lo svolgimento del servizio inclusi i danni da intossicazione alimentare con un massimale minimo di

€uro 2.000.000,00 (duemilioni/00) con durata pari a quella dell'appalto. Copia della polizza dovrà essere depositata in Comune prima dell'inizio del servizio;

ART. 29 – CONTRATTO

Il contratto disciplinante l'espletamento del servizio di cui al presente Capitolato verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa dal Segretario Comunale.

E' espressamente stabilito che l'intervenuta aggiudicazione non vincherà la stazione appaltante se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle necessarie verifiche circa la documentazione prodotta e le dichiarazioni rese in sede di gara; l'offerta vincola, invece, immediatamente la Ditta aggiudicataria per 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza fissata per la ricezione dell'offerta medesima.

La stazione appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D.lgs 163/2006 in pendenza della sottoscrizione del contratto, al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

ART. 30 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI CREDITO, SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla Ditta Appaltatrice cedere il contratto o subappaltare in tutto o in parte la fornitura, senza il consenso e la formale approvazione dell'Amministrazione Comunale, pena l'immediata rescissione del contratto e la conseguente rivalsa dei danni subiti.

In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, commesse dalla Ditta Appaltatrice occulto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà la Ditta Appaltatrice, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo.

E', altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 31 – SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le sue variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario.

ART. 32 – PENALI

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

- Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche: € 250,00
- Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia : € 250,00
- Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia: € 250,00
- Non corrispondenza del numero dei pasti somministrati al numero dei pasti ordinati: € 50,00
- Totale mancata somministrazione dei pasti ordinati: € 250,00
- Totale mancata somministrazione di una portata: € 150,00
- Mancata somministrazione dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 150,00
- Mancata consegna di materiale a perdere: € 150,00
- Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione: € 250,00
- Mancato rispetto del menù previsto (per ciascuna portata) € 50,00
- Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici: € 100,00
- Rinvenimento di parassiti: € 100,00
- Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 500,00
- Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 250,00

- Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica : € 250,00
- Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana: € 1.000,00
- Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia di cucina, refettorio e locali accessori: € 500,00
- Conservazione delle derrate non conformi alla normativa vigente: € 250,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti: € 500,00
- Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00
- Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 30 minuti dell'orario previsto: € 100,00
- Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo III del presente Capitolato Speciale d'Appalto: € 500,00

Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell'ammontare complessivo del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 33 - VALIDITÀ DELL'OFFERTA

La Ditta non potrà svincolarsi dalla propria offerta prima che siano trascorsi n. 180 giorni decorrenti dalla data di scadenza della presentazione dell'offerta, sempre che, nel contempo, la Ditta non sia stata informata dell'aggiudicazione del servizio in suo favore.

ART. 34 - PAGAMENTI PER LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario deve presentare all'inizio di ogni mese la fattura relativa alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento della corrispondenza al numero dei buoni pasto effettivamente consegnati dagli utenti (da allegare mensilmente alla fattura) o tramite verifica telematica nel caso che il Comune si doti di rilevazione automatica tramite badge, e ai dati circa le presenze giornaliere rilevate nell'apposito registro mensa dal personale scolastico, dove sarà espressamente indicato, giorno per giorno, il numero dei pasti ordinati ed erogati.

Si stabilisce sin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario, ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penalità, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra, o in subordine mediante incameramento della cauzione definitiva.

Le fatture, debitamente firmate dal legale rappresentante dell'aggiudicatario o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio competente.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla regolarità dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (acquisizione del DURC).

A garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori su ciascuna rata mensile sarà operata una ritenuta dello 0,50%, ai sensi dell'art. 4 c. 3 del D.P.R. 207/2010, Regolamento di esecuzione e attuazione del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163. Tali ritenute saranno svincolate in sede di liquidazione finale, secondo quanto stabilito dall'art. 4 c. 3 del Regolamento, previa regolarità del DURC.

ART. 35 – CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'aggiudicatario;
- c) Impiego di personale non dipendente dall'aggiudicatario;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs. 26 maggio 1997, n° 155;
- g) Gravi casi di intossicazione alimentare;
- h) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'aggiudicatario a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 36 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'aggiudicatario un termine non inferiore a giorni quindici dalla sua ricezione per l'adempimento.

Alla fine di detto termine, in caso di inadempimento, il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 37 - FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse sorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario ovvero dal giudice amministrativo nelle fattispecie di cui all'art. 33 del D.lgt. 31.3.1998, n° 80 e negli altri casi previsti dalla legge. Foro competente: Cagliari.

ART. 38 – NOTA INFORMATIVA AI SENSI DELLA LEGGE SULLA PRIVACY

Si informa ai sensi dell'art.13 del D.lgs n.196/2003, che questo Ente provvederà alla raccolta ed al trattamento dei dati personali dell'Impresa appaltatrice per le sole finalità connesse all'espletamento dell'appalto.

I dati sono utilizzati e comunicati: all'interno dell'Ente tra gli incaricati del trattamento ed all'esterno al Tesoriere comunale, al Ministero delle Finanze, all'avente diritto di accesso ai documenti amministrativi ai sensi della L. 241/90, o ad altri Enti pubblici in ottemperanza a specifici adempimenti normativi.

ART. 39 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Allegati

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti elaborati tecnici: DUVRI, Tabelle dietetiche, Prospetto grammature degli alimenti utilizzati nel menù, Elenco e descrizione della materie prime.

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

F.to Marco Tuveri



COMUNE DI PABILLONIS

Provincia del Medio Campidano

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E SEZIONE SPERIMENTALE ANNI SCOLASTICI 2011/12 – 2012/2013 – 2013/2014

APPALTO ALL. II B

Disciplinare di gara

Art. 1 (Oggetto dell'appalto)

Il presente Disciplinare definisce e specifica le regole procedurali per lo svolgimento della procedura di gara relativa all'appalto di Ristorazione scolastica della Scuola dell'Infanzia e della Sezione Sperimentale di Pabillonis.

Le attività oggetto del presente appalto riguardano servizi compresi nell'allegato II B del Codice dei contratti pubblici e sono di seguito descritte e specificate, con riferimento ai sistemi di classificazione noti ed al CPV:

Categoria	Denominazione	Numero di riferimento CPC	Numero di riferimento CPV
17	Servizi di ristorazione scolastica	64	555223100-3

Indicazione del Codice identificativo del procedimento di selezione del contraente attribuito dall'Autorità Vigilanza Contratti Pubblici: **CIG n. 2832630837**

In relazione alla classificazione dei servizi oggetto del presente appalto come servizi rientranti nell'allegato II B del Codice dei contratti pubblici si determina, per la procedura di aggiudicazione dell'appalto stesso, l'applicazione dei soli articoli 65, 68 e 225 del medesimo D.Lgs. n. 163/2006, a fronte di quanto stabilito dall'art. 20 del Codice e correlativamente dall'art. 27 dello stesso.

Nell'ambito del presente Disciplinare di gara sono richiamate specifiche disposizioni del Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006), individuate come applicabili in analogia a singole fasi della procedura di aggiudicazione dell'appalto. In ogni caso il Codice dei contratti pubblici (D.Lgs. n. 163/2006) non deve intendersi come integralmente applicabile alla procedura di aggiudicazione del presente appalto.

In ogni caso, ove non diversamente specificato, il quadro regolativo essenziale della procedura di aggiudicazione del presente appalto di servizi è definito dalle disposizioni dell'avviso di gara, del presente Disciplinare di gara e dal Capitolato speciale d'oneri.

L'appalto è stato indetto con determinazione a contrarre n. 147 del 21/06/2011 del Responsabile del Servizio e Procedimento.

ART. 2 (Varianti progettuali)

Gli offerenti possono presentare varianti progettuali rispetto agli elementi descrittivi essenziali dell'appalto nel rispetto delle specifiche tecniche individuate nel Capitolato speciale d'oneri come elementi, prestazioni e finalità essenziali del Servizio.

Le varianti progettuali devono essere evidenziate nella relazione illustrativa dell'offerta tecnica, con specifica precisazione degli elementi innovativi che l'offerente intende proporre in relazione alla gestione dell'appalto e che saranno oggetto di valutazione in ordine a proposte migliorative.

Art. 3 (Specificazioni in ordine alla durata dell'appalto ed alle possibili opzioni)

L'appalto ha durata di 3 (tre) anni scolastici e precisamente: a.s. 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014, riaffidabile per ulteriore 2 (due) con decorrenza presunta dal mese di settembre per la sezione sperimentale e dal mese di ottobre, per la scuola dell'infanzia secondo accordi con la stazione appaltante e la scuola;

Art. 4 (Specificazioni in ordine ai profili economici dell'appalto)

Valore stimato complessivo dell'appalto.

Il valore stimato delle prestazioni di servizi oggetto del presente appalto, rapportato alla durata di base per lo stesso stabilita dall'art. 3 è determinato come importo complessivo stimato per anni 3 (tre) in €. 280.519,20 comprensivo di € 1.308,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso come determinati in DUVRI, + IVA.

Il servizio, ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione sulla base degli esiti conseguiti con il primo affidamento, potrà essere riaffidato per ulteriori 2 (due) anni. In questo caso, ai sensi dell'art. 29 del D.lgvo 163/2006, il valore stimato dell'appalto è di € 467.532,00 comprensivo di oneri per la sicurezza quantificati in complessivi €. 2.180,00, non soggetti a ribasso, + IVA, per tutta la durata del contratto (€. 93.506,40 di cui € 436,00 per oneri di sicurezza, annui + IVA)

Valore assunto a base d'asta

In relazione alle modalità previste per il pagamento del corrispettivo d'appalto ovvero il numero di pasti somministrati sono assunti a riferimento come valori unitari i seguenti:

Oggetto/prestazione	Parametro	Valore unitario
Pasto preparato e somministrato Scuola dell'Infanzia e sezione sperimentale	Numero pasti	4,68 di cui € 0.021 per oneri per la sicurezza non soggetto a ribasso + IVA

Art. 5 (Luogo di esecuzione - Specificazione)

Luoghi di esecuzione dell'appalto.

L'appaltatore realizza le attività previste in relazione al presente appalto nel Centro cottura del Comune ubicato presso la Scuola dell'Infanzia via Bologna ove è ubicato il refettorio per n. 2 sezioni della Scuola dell'Infanzia e per la sezione sperimentale, mentre il refettorio per n. 2 sezioni della scuola dell'infanzia è ubicato in via Boccaccio,

Sopralluogo.

Il sopralluogo ai locali interessati dall'appalto può essere effettuato da parte di un incaricato della Ditta, previo accordo con la stazione appaltante. La realizzazione del sopralluogo dovrà essere autocertificata dalla Ditta con indicazione di data e ora con dichiarazione del seguente tenore:

Io sottoscrittotitolare e/o Incaricato della Ditta dichiaro che in data alle ore.....ho preso visione dei locali oggetto di espletamento del Servizio di Mensa scolastica. Data e Firma.

I sopralluoghi potranno avere luogo nei giorni dal lunedì al venerdì, dalle ore 8,30 alle ore 9,30 e dalle ore 13,00 alle ore 13.30

Art. 6

(Specificazioni inerenti ai soggetti ai quali può essere affidato l'appalto)

Sono ammessi a partecipare alla gara soggetti qualificabili come operatori economici, singolarmente o raggruppati, come di seguito specificati:

- a) gli imprenditori individuali, anche artigiani, le società commerciali, le società cooperative;
- b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della L. 25 giugno 1909, n. 422, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;
- c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro, secondo le disposizioni di cui all'articolo 36 del Codice dei contratti pubblici;
- d) i raggruppamenti temporanei di concorrenti, costituiti dai soggetti di cui alle lettere a), b) e c) con le modalità previste dall'art. 37 del Codice dei contratti pubblici;
- e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del Codice dei contratti pubblici;
- f) i soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico (GEIE) ai sensi del D.Lgs. 23 luglio 1991, n. 240; si applicano al riguardo le disposizioni dell'articolo 37 del Codice dei contratti pubblici.

Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile.

L'Amministrazione esclude dalla gara anche i concorrenti per i quali accerta che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi.

Art. 7

(Requisiti di partecipazione)

Requisiti di idoneità professionale.

I soggetti che intendono partecipare alla selezione, se cittadini italiani o di altro Stato membro residenti in Italia, sono tenuti a provare, per l'ambito di attività riferito al presente appalto, la loro iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato, o presso i competenti ordini professionali.

Se sono cittadini di altro Stato membro dell'UE non residenti in Italia, essi sono tenuti a provare la loro iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XI del D.Lgs. n. 163/2006, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito.

Per le società cooperative è inoltre richiesta l'iscrizione nel registro prefettizio, mentre per i Consorzi di cooperative è richiesta l'iscrizione allo schedario generale delle cooperative. Per le società cooperative sociali è richiesta l'iscrizione nell'albo regionale delle cooperative sociali - sezione A, mentre per i Consorzi di cooperative sociali è richiesta l'iscrizione al medesimo albo regionale - sezione B.

Per gli organismi del Terzo Settore non configurabili come imprese è richiesta l'iscrizione nei registri previsti dalla normativa vigente per la qualificazione particolare (es. ONLUS) o il riconoscimento come persone giuridiche (es. Fondazioni).

Requisiti di ordine generale.

I soggetti che intendono partecipare alla gara d'appalto per la Ristorazione scolastica devono attestare l'insussistenza, nei loro confronti, delle cause di esclusione previste dall'art. 45 della Direttiva 2004/18/CE, assumendo a riferimento specificativo quanto precisato dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006 e nel successivo punto.

In particolare, i soggetti che intendono partecipare alla gara di appalto devono attestare:

a) che non si trovano in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;

b) che nei loro confronti non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della L. 27 dicembre 1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575; l'esclusione e il divieto operano se la pendenza del procedimento riguarda il titolare o il direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale; i soci o il direttore tecnico se si tratta di società in nome collettivo, i soci accomandatari o il direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice, gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza o il direttore tecnico, o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di altro tipo di società;

c) che nei loro confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale; è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva Ce 2004/18; l'esclusione e il divieto operano se la sentenza o il decreto sono stati emessi nei confronti: del titolare o del direttore tecnico se si tratta di impresa individuale; dei soci o del direttore tecnico, o il socio unico, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci, se si tratta di società in nome collettivo; dei soci accomandatari o del direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice; degli amministratori muniti di potere di rappresentanza o del direttore tecnico se si tratta di altro tipo di società o consorzio. In ogni caso l'esclusione e il divieto operano anche nei confronti dei soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, qualora l'impresa non dimostri che vi sia stata completa ed effettiva dissociazione della condotta penalmente sanzionata; l'esclusione e il divieto in ogni caso non operano quando il reato è stato depenalizzato ovvero quando è intervenuta la riabilitazione ovvero quando il reato è stato dichiarato estinto dopo la condanna ovvero in caso di revoca della condanna medesima;

d) che non hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della L. 19 marzo 1990, n. 55, l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;

e) che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;

f) che non hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara, secondo motivata valutazione della

stazione appaltante,; o che non hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;

g) che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;

h) che nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art.7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;

i) che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

l) che sono in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68;

m) che nei loro confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36 bis c.1 del D.L. 223/2006 convertito con modificazioni in L. 248/2006;

m-ter) di cui alla precedente lettera b) che, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, risultino aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689. La circostanza di cui al primo periodo deve emergere dagli indizi a base della richiesta di rinvio a giudizio formulata nei confronti dell'imputato nell'anno antecedente alla pubblicazione del bando e deve essere comunicata, unitamente alle generalità del soggetto che ha omesso la predetta denuncia, dal procuratore della Repubblica procedente all'Autorità di cui all'articolo 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio.

m-quater) che non si trovano, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

n) che l'impresa non è stata destinataria di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale e di provvedimenti interdittivi alla contrattazione con le Amministrazioni Pubbliche ai sensi dell'art. 5, comma 1 della legge n. 123/2007 oppure precisazione della scadenza o della revoca di eventuali provvedimenti di sospensione o interdittivi adottati nei confronti dell'impresa in base alla medesima disposizione.

I concorrenti attestano il possesso dei requisiti mediante dichiarazione sostitutiva in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, in cui indicano anche le eventuali condanne per le quali abbiano beneficiato della non menzione.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, si applica l'articolo 43, del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445; resta fermo, per l'affidatario, l'obbligo di presentare la certificazione di regolarità contributiva di cui all'articolo 2, del decreto legge 25 settembre 2002, n. 210, convertito dalla legge 22 novembre 2002, n. 266 e di cui all'articolo 3, comma 8, del decreto legislativo 14 agosto 1996, n. 494 e successive modificazioni e integrazioni.

In sede di verifica delle dichiarazioni sull'insussistenza delle cause di esclusione l'Amministrazione chiederà al competente ufficio del casellario giudiziale, relativamente ai candidati o ai concorrenti, i certificati del casellario giudiziale di cui all'articolo 21 del decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre 2002, n. 313, oppure le visure di cui all'articolo 33, comma 1, del medesimo decreto n. 313 del 2002.

Ai fini degli accertamenti relativi alle cause di esclusione di cui al presente articolo, nei confronti di candidati o concorrenti non stabiliti in Italia, l'Amministrazione chiederà se del caso ai candidati o ai concorrenti di fornire i necessari documenti probatori, e possono altresì chiedere la cooperazione delle autorità competenti.

Se nessun documento o certificato è rilasciato da altro Stato dell'Unione europea, costituisce prova sufficiente una dichiarazione giurata, ovvero, negli Stati membri in cui non esiste siffatta dichiarazione, una dichiarazione resa dall'interessato innanzi a un'autorità giudiziaria o amministrativa competente, a un notaio o a un organismo professionale qualificato a riceverla del Paese di origine o di provenienza.

Requisiti di capacità economico-finanziaria.

Gli operatori economici/i soggetti interessati a partecipare alla gara di appalto per la Ristorazione scolastica sono tenuti a dimostrare la loro capacità economica e finanziaria mediante i seguenti elementi:

a) idonee referenze bancarie rilasciate da istituti di credito attestanti che gli stessi intrattengono rapporti economici stabili con l'impresa, che questa ha un buon volume di affari ed offre sufficienti garanzie sul piano economico. Tutta la documentazione relativa alle attestazioni degli istituti di credito deve essere rilasciata dagli stessi alla ditta richiedente e partecipante alla selezione su carta intestata, sottoscritta da soggetti abilitati e datata con data antecedente o contestuale a quella di scadenza per la presentazione delle offerte;

b) fatturato globale d'impresa e fatturato relativo alle attività specifiche oggetto dell'appalto, relativa all'ultimo triennio (2008 – 2009 - 2010) per un importo non inferiore alla metà dell'importo globale a base di gara, svolta a favore di soggetti pubblici e privati.

I concorrenti attestano il possesso dei requisiti previsto nella lettera b) mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000 n. 445; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

Se un concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante altro documento. Tale documentazione dovrà essere considerata idonea dalla Stazione Appaltante.

Requisiti di capacità tecnico-professionale.

Gli operatori economici interessati a partecipare alla gara per l'appalto di servizi di Ristorazione scolastica sono tenuti a dimostrare la loro capacità economica e finanziaria mediante i seguenti elementi:

a) realizzazione di almeno tre servizi analoghi negli ultimi tre anni scolastici (a.s. 2008/2009 – 2009/2010– 2010/2011) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; se trattasi di servizi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, esse sono provate da certificati rilasciati e vistati dalle amministrazioni o dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente;

b) indicazione del numero medio annuo di dipendenti del concorrente impiegati negli ultimi tre anni (2008 – 2009 -2010);

c) dichiarazione indicante l'attrezzatura il materiale e l'equipaggiamento tecnico di cui il prestatore di servizi disporrà per eseguire l'appalto;

Se un concorrente non è in grado, per giustificati motivi, ivi compreso quello concernente la costituzione o l'inizio dell'attività da meno di tre anni, di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità tecnico professionale mediante qualsiasi altro documento che dovrà essere considerato idoneo dalla Stazione Appaltante in relazione al punto d).

d) i requisiti previsti nel presente articolo possono essere provati in sede di gara mediante dichiarazione sottoscritta in conformità alle disposizioni del decreto del Presidente della

Repubblica del 28 dicembre 2000 n. 445; per i servizi analoghi il concorrente deve specificare nella dichiarazione gli importi, le date ed i destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi; al concorrente aggiudicatario è richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

Al fine di assicurare la massima estensione dei principi comunitari e delle regole di concorrenza nel presente appalto, l'Amministrazione considera, in ogni caso, rispettati i requisiti tecnici prescritti anche ove la disponibilità dei mezzi tecnici necessari ed idonei all'espletamento del servizio sia assicurata mediante contratti di locazione finanziaria con soggetti terzi.

La disponibilità di mezzi di cui al precedente punto d) deve essere dimostrata dai concorrenti mediante presentazione dell'originale o di copia autentica del contratto di locazione finanziaria stipulato con i soggetti terzi.

Verifica dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria.

L'Amministrazione, mediante i soggetti per essa operanti nella presente procedura di gara, provvede a verificare il possesso dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria dichiarati dai concorrenti prima anche a seguito dell'aggiudicazione provvisoria, nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. n. 445/2000.

Art. 8

(Avvalimento dei requisiti di impresa ausiliaria)

Definizione di avvalimento.

I concorrenti, singoli o consorziati o raggruppati, in relazione alla gara possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto.

Dichiarazioni relative all'avvalimento di requisiti di impresa ausiliaria.

Ai fini di quanto previsto nel comma 1, per analogia a quanto previsto all'art. 49 del D.lgs. 163/2006, il concorrente che intenda avvalersi dei requisiti di altra impresa allega:

a) una sua dichiarazione, verificabile con specifici controlli, attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;

b) una sua dichiarazione circa il possesso da parte del concorrente medesimo dei requisiti generali di partecipazione;

c) una dichiarazione sottoscritta da parte dell'impresa ausiliaria attestante il possesso da parte di quest'ultima dei requisiti generali di partecipazione;

d) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui quest'ultima si obbliga verso il concorrente e verso l'Amministrazione a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;

e) una dichiarazione sottoscritta dall'impresa ausiliaria con cui questa attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata, né si trova in una situazione di controllo con una delle altre imprese / degli altri soggetti che partecipano alla gara;

f) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto.

Nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui alla lettera f) l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti.

Ulteriori precisazioni in ordine all'avvalimento dei requisiti.

Nel caso di dichiarazioni mendaci, ferma restando l'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa vigente nei confronti dei sottoscrittori, l'Amministrazione esclude il concorrente.

Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione in relazione alle prestazioni oggetto del contratto relativo al presente appalto.

Ogni concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria per ciascun requisito.

In relazione alla gara regolata da tale disciplinare non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Il contratto è in ogni caso eseguito dall'impresa che partecipa alla gara, alla quale è rilasciato il certificato di esecuzione, e l'impresa ausiliaria può assumere il ruolo di subappaltatore nei limiti dei requisiti prestati.

Art. 9

(Procedura e criterio generale di aggiudicazione dell'appalto)

L'appalto è affidato dall'Amministrazione mediante procedura aperta, con aggiudicazione mediante il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, inteso come proposta di una serie di elementi, oltre al prezzo, relativi a profili tecnici, operativi, funzionali e qualitativi del servizio.

Alla valutazione delle offerte provvede una Commissione giudicatrice, nominata dall'Amministrazione appaltante con atto di determinazione del Responsabile del Servizio competente, dopo la scadenza del termine di presentazione delle offerte.

L'Amministrazione si riserva di aggiudicare l'appalto anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto dello stesso.

Art. 10

(Criteri di valutazione delle offerte)

Metodo di valutazione delle offerte e ponderazione generale dei criteri.

L'appalto è aggiudicato secondo il metodo dell'offerta economicamente più vantaggiosa, come indicato nell'avviso di gara, con riferimento:

- a) al prezzo, con attribuzione di un punteggio massimo di 25/100;
- b) ad elementi gestionali/tecnici e qualitativi, con attribuzione di un punteggio massimo di 75/100.

I criteri relativi ad elementi gestionali/tecnici e qualitativi (Offerta tecnica) sono riferiti alla natura, all'oggetto e alle caratteristiche dell'appalto e sono precisati in dettaglio, con relativa definizione dei punteggi parziali attribuibili nell'ambito dei 75/100.

In relazione alla valutazione dei profili economici, l'analisi dei prezzi proposti e rapportata con riferimento alla base d'asta, individuata in €. 4,68 comprensivo di € 0,021 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

A) OFFERTA TECNICA

Fattore ponderale totale 75/100, determinato dalla concorrenza dei seguenti sottoelementi:

- a.1) schema organizzativo / piano operativo del servizio: **max punti 30**
- a.2) Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare: **max punti 23**
- a.3) interventi innovativi e migliorativi del servizio: **max punti 17**

a.4) certificazione del sistema di qualità aziendale: **max punti 5**

L'Offerta Tecnica dovrà fare riferimento ai seguenti dati:

a.1) Schema organizzativo / piano operativo del servizio: (da 0 a 30 punti) di cui:

- Schema organizzativo e funzionale che la Ditta intende predisporre per la realizzazione del servizio. Dovranno essere evidenziati: numero dei dipendenti impiegati giornalmente per l'espletamento del servizio, indicazione delle rispettive mansioni, inquadramento e numero di ore da ciascuno svolte nell'espletamento delle mansioni assegnate, modalità di sostituzione del personale per ferie, malattie, infortuni ect. **punti 15.**
- Modalità e tempi di attuazione del Piano di formazione e di aggiornamento, da attuare nei confronti del Personale impiegato oltre a quanto previsto in materia di sicurezza **punti 5**
- Tipologia, descrizione, quantità delle attrezzature eventualmente destinate al servizio oltre quelle presenti nel centro cottura **punti 5.**
- Modalità e tempi di verifica della qualità delle prestazioni con particolare riferimento al monitoraggio della soddisfazione dell'utenza: **punti 5**

a.2) Modalità di acquisto degli alimenti e sicurezza alimentare (da 0 a 23 punti) di cui:

- Redazione di un Piano di qualità con particolare riferimento alle modalità di approvvigionamento e alla qualità degli alimenti (sistemi di controllo adottati nei confronti dei fornitori) **punti 5**
- Fornitura di prodotti di coltivazione e di allevamento locale certificati a filiera corta, di qualità (Dop e Igp), tradizionali e biodiversità nell'ambito regionale oltre la percentuale già prevista del 30% **punti 15**
- Fornitura di ulteriori prodotti biologici locali certificati, rispetto alla percentuale del 30% richiesti nel Capitolato) **punti 3**
(Si considerano certificati anche i prodotti forniti dalle aziende iscritte nel costituendo Albo dei fornitori degli agriturismi della Sardegna di cui alla L.R. n.1/2010)

a.3) Interventi innovativi e migliorativi del servizio (da 0 a 17 punti)

Saranno prese in considerazione esclusivamente proposte aventi caratteristiche coerenti con tutto quanto prescritto nel Capitolato speciale d'onori, e che effettivamente rispondano alle necessità dell'Amministrazione, ovvero prestazioni aventi come obiettivo la salvaguardia della salute degli utenti e la tutela dell'ambiente:

- a) Soluzioni atte a conseguire risparmio energetico, riduzione di rifiuti e/o imballaggi, limitazione degli sprechi; **punti 7**
- b) Qualità del piano di educazione alimentare; **punti 10**
(i suddetti punteggi verranno attribuiti con modalità proporzionale)

a.4) Certificazione del sistema di qualità aziendale (da 0 a 5 punti)

Indicazione di eventuali sistemi di qualità, certificati, secondo le norme della serie UNI EN ISO 9000, da organismo accreditato (con allegata la relativa certificazione), o eventuale indicazione di altri sistemi di qualità interni. Il punteggio sarà attribuito nel modo seguente:

- per il possesso di un sistema di qualità aziendale certificato per l'attività inerente l'oggetto dell'appalto **punti 4;**
- per le aziende che dimostrino di aver inoltrato richiesta di certificazione (ovvero che il sistema di certificazione è in fase di certificazione) **punti 1.**

L'Offerta Tecnica dovrà assicurare i requisiti minimi descritti nel Capitolato speciale d'appalto, essere formulata in modo da fornire tutti gli elementi necessari ad una valutazione completa ed approfondita in merito al contenuto ed alla qualità del servizio proposto, la cui elaborazione deve essere connotata da sinteticità, concretezza e realizzabilità, deve essere di ampiezza non superiore a circa 20/25 pagine dattiloscritte, in formato A4 (ovvero 10/15 fogli), carattere arial e/o Times new roman, dimensione 12, interlinea 1,5.

L'Offerta Tecnica dovrà essenzialmente contenere e svilupparsi, secondo una struttura di indice, relativamente agli elementi di valutazione sopra riportati.

A corredo di tale relazione dovrà essere inserita, nella medesima busta, la certificazione del sistema di qualità aziendale, eventualmente posseduto o in fase di acquisizione; ad eccezione della predetta certificazione, non dovrà essere inserito nella busta alcun altro documento.

L'Offerta Tecnica dovrà essere sottoscritta in ogni sua pagina dal Titolare ovvero dal Legale Rappresentante della Ditta.

La valutazione dell'Offerta Tecnica avverrà mediante comparazione delle offerte ammesse.

E' onere della ditta produrre ogni informazione utile all'attribuzione del punteggio.

Il punteggio relativo alla qualità è attribuito a discrezione ed insindacabile giudizio della Commissione Giudicatrice.

Tutta la documentazione relativa alla parte gestionale/tecnica e qualitativa dell'offerta deve essere inserita nella busta "Plico B – offerta – parte gestionale/tecnica e qualitativa per la partecipazione alla gara d'appalto di Ristorazione scolastica".

B) OFFERTA ECONOMICA

Fattore ponderale totale 25/100.

Sarà attribuito il punteggio massimo all'offerta con il prezzo più basso, il suddetto prezzo costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte.

Pertanto, nel caso in cui pervenga all'Amministrazione un numero di offerte valide superiore a 2 (due), la Commissione attribuirà a ciascuna offerta economica un punteggio proporzionale a tutte le offerte, calcolandolo mediante l'applicazione della seguente formula:

$$X = \frac{P_i \times C}{P_o}$$

Ove:

X = Coefficiente totale attribuito al concorrente;

P_i = Prezzo più basso

C = fattore ponderale (25)

P_o = prezzo offerto.

Il prezzo offerto dall'aggiudicatario dovrà essere comprensivo di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, nessuna esclusa, ad eccezione dell'I.V.A.

La parte economica dell'offerta è concretizzata in una proposta, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente, che deve riportare:

a) la proposta di corrispettivo offerto (prezzo unitario), distinto per Scuola dell'Infanzia e Scuola Secondaria di 1°;

b) l'indicazione della percentuale di ribasso corrispondente alla proposta di corrispettivo;

I prezzi unitari costituiscono riferimento per l'Amministrazione in relazione al pagamento di prestazioni connesse alla determinazione di volumi di attività/quantità intermedi/e.

Tutti gli importi vanno indicati in cifre e in lettere. Nel caso di discordanza tra l'indicazione del prezzo espresso in cifre e quello in lettere, sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

La documentazione, relativa alla parte economica dell'offerta deve essere inserita nella busta " Plico C - Offerta - Parte economica per la partecipazione alla gara d'appalto di Ristorazione scolastica".

Il **punteggio finale** complessivamente attribuito alla Ditta sarà dato dalla somma del punteggio relativo al progetto tecnico con quello relativo al prezzo; risulterà aggiudicataria provvisoria dell'appalto la Ditta che avrà conseguito il punteggio complessivo più alto.

La Commissione giudicatrice attribuisce (salvo quanto previsto dal successivo punto - Applicazione della clausola di sbarramento qualitativo) un punteggio complessivo alle offerte presentate, derivante dalla somma dei punteggi attribuiti ai profili gestionali/tecnici e qualitativi ed economici delle stesse.

Le offerte che, a seguito di valutazione degli elementi gestionali/tecnici e qualitativi, non raggiungano un punteggio minimo complessivo di 60/100 rispetto al punteggio massimo attribuibile di 75/100 saranno escluse dalla gara, in quanto non coerenti con gli standard funzionali e qualitativi minimi attesi dall'Amministrazione appaltante.

A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo relativamente alla qualità ed in caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio.

Giustificazioni a corredo delle voci di prezzo dell'offerta economica e documentazione correlata.

Le offerte economiche sono corredate, sin dalla presentazione, delle giustificazioni, relative alle voci di prezzo che concorrono a formare le stesse e possono riguardare a titolo esemplificativo:

- a) economia del procedimento di produzione e somministrazione dei pasti;
- b) soluzioni tecniche adottate;
- c) condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare il servizio;
- d) originalità dei servizi offerti;
- e) rispetto delle norme vigenti in tema di sicurezza e condizioni di lavoro;
- f) eventualità che l'offerente abbia ottenuto un aiuto di Stato;
- g) costo del lavoro come determinato periodicamente in apposite tabelle dal Ministro del lavoro e delle politiche sociali, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale e assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali; in mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro è determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione.

Le giustificazioni a corredo del prezzo dell'offerta devono essere presentate in forma scritta, con una relazione analitica ed unitaria dalla quale deve risultare la correlazione tra ognuna delle componenti del prezzo proposto e gli elementi, anche più d'uno tra quelli precedentemente indicati, che consentono la proposta dello stesso in termini economicamente vantaggiosi.

Le giustificazioni in parola devono essere inserite nel " **Plico C - Offerta - Parte economica per la partecipazione alla gara d'appalto di Ristorazione scolastica**".

Art. 11

(Domanda di partecipazione alla gara e regole generali per la presentazione della documentazione amministrativa e dell'offerta)

Gli operatori economici interessati a prendere parte alla gara presentano specifica istanza di partecipazione alla stessa e provvedono mediante l'utilizzo della modulistica allegata al presente disciplinare alle seguenti dichiarazioni:

Nota bene: e' vietato modificare la modulistica in sede di compilazione la stessa potrà essere integrata con le specificazioni e integrazioni del caso.

Allegati A,B,C

- a) se partecipano come impresa singola o in associazione temporanea di imprese (A.T.I.), o come consorzio (stabile o ordinario);

b) la denominazione sociale, con relativa specificazione della forma giuridica, la sede legale, il codice fiscale e la partita IVA, i recapiti telefonici, l'indicazione del legale rappresentante;

c) l'indicazione, per l'ambito di attività relativo all'appalto, dell'iscrizione alla Camera di commercio, industria, agricoltura e artigianato o, se cittadini di Stati membri dell'U.E. non residenti in Italia, l'indicazione dell'iscrizione a registri professionali equivalenti;

d) in caso di A.T.I., la specificazione percentuale delle attività relative all'esecuzione dell'appalto imputabile ad ogni componente dell'A.T.I., con percentuale corrispondente alla quota di partecipazione al raggruppamento;

f) in caso di consorzi di cooperative e stabili, l'indicazione per quali consorziati il consorzio concorre;

g) il possesso dei requisiti di ordine generale, con attestazione dell'insussistenza delle cause di esclusione formulata secondo quanto previsto dall'art. 38 del D.lgs. 163/2006;

h) l'indicazione delle proprie posizioni previdenziali (I.N.P.S.) e assicurative contro gli infortuni (I.N.A.I.L.);

i) l'indicazione dell'operatore economico di non trovarsi in situazioni di collegamento formale o sostanziale - anche ai sensi dell'art. 2359 c.c. - con altre imprese partecipanti alla gara;

Tutti gli elementi informativi richiesti nel precedente comma 1 del presente articolo possono essere resi dai concorrenti mediante dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445/2000, avvalendosi dei modelli predisposti dall'Amministrazione, riportati in allegato al presente disciplinare, fatte salve le situazioni eccezionali nelle quali sia richiesta specifica documentazione, non sostituibile mediante dichiarazioni prodotte in autocertificazione.

A complemento delle dichiarazioni per la partecipazione alla gara rese rispetto a quanto previsto dal precedente comma 1, l'istanza di partecipazione deve contenere anche le seguenti dichiarazioni di impegno e di coerenza:

- di aver preso visione dei locali oggetto di espletamento del Servizio di Ristorazione scolastica, di cui alla dichiarazione allegata e di accettare integralmente, senza condizioni e riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel relativo Disciplinare, nel Capitolato speciale d'appalto e suoi allegati;

- che nella formulazione dell'offerta si è tenuto conto degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, come disposto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;

- di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono aver influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

- di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

a) accettazione esplicita delle condizioni di resa dell'appalto, come specificato nel capitolato d'oneri ed esplicitato nell'Allegato A (Istanza di partecipazione);

b) attestazione di aver preso esatta cognizione della natura dell'appalto e di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione.

In ogni caso, il concorrente deve produrre, a corredo dell'istanza di partecipazione e delle dichiarazioni in essa riportate copia sottoscritta e timbrata del Capitolato speciale d'oneri e DUVRI in ogni pagina;

Le dichiarazioni di cui al precedente punto devono essere sottoscritte dal legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nel caso di concorrente costituito da imprese riunite, la medesima dichiarazione deve essere prodotta da ciascun concorrente che costituisce l'associazione.

Poiché è consentita, in luogo della autenticazione della firma, la presentazione unitamente all'istanza di copia fotostatica di un documento d'identità del sottoscrittore, tale documento deve essere allegata a ogni dichiarazione a pena di esclusione.

La documentazione finalizzata all'ammissione alla gara ovvero Istanza di partecipazione all.A), dichiarazioni all.B) e all.C), idonee referenze bancarie, dichiarazioni relative a fatturato globale d'impresa e fatturato relativo alle attività specifiche oggetto dell'appalto relativa agli ultimi tre anni (2008 – 2009 - 2010), dichiarazione di realizzazione di almeno tre servizi analoghi negli ultimi tre anni (2008 – 2009 - 2010) con indicazione del numero medio annuo di dipendenti, Capitolato speciale d'oneri e DUVRI timbrati e firmati in ogni pagina, ricevuta versamento tassa di partecipazione, dichiarazione attestante il sopralluogo dei locali interessati, è inserita in un plico, sul quale è riportata la dicitura **“Plico A - Istanza di partecipazione e documentazione amministrativa per la partecipazione alla gara d'appalto di Ristorazione scolastica”**.

**Art. 12
(Garanzie)**

A garanzia della mancata sottoscrizione del contratto, in analogia a quanto disposto dall'art. 75 del D.lgs. 163/2006, le ditte partecipanti sono tenute a prestare idonea **cauzione provvisoria**, secondo le modalità descritte dal su citato art. 75 pari al 2% dell'importo a base d'asta ossia €. 5.610,384.

L'aggiudicatario dovrà prestare cauzione definitiva secondo le modalità di cui all'art. 113 del D.lgs. 163/2006 e art. 28 del Capitolato speciale d'appalto.

**Art. 13
(Modalità di predisposizione e di presentazione delle offerte)**

Elementi regolativi generali dell'offerta.

Le offerte per l'appalto sono composte di una parte gestionale/tecnico e qualitativa, nella quale devono essere esplicitati da ciascun concorrente gli elementi caratterizzanti l'effettuazione del servizio e rilevanti per l'Amministrazione, nonché di una parte economica, rappresentativa della proposta di corrispettivo per l'appalto e di eventuali sue specificazioni.

L'offerta deve essere redatta in lingua italiana e deve essere assolta l'imposta di bollo.

Ciascun concorrente non può presentare più di un'offerta.

I concorrenti devono presentare offerte unitarie, riferite al complesso dei servizi in appalto. Saranno escluse le offerte presentate solo per una parte dei servizi in questione.

Nell'offerta, se ricorre l'ipotesi, devono essere specificate le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

L'offerta dei concorrenti raggruppati o dei consorziati determina la loro responsabilità solidale nei confronti dell'Amministrazione. Per gli assuntori di prestazioni secondarie, la responsabilità è limitata all'esecuzione delle prestazioni di rispettiva competenza, ferma restando la responsabilità solidale del mandatario.

È consentita la presentazione di offerte da parte dei consorzi di cooperative e stabili, anche se non ancora costituiti. In tal caso l'offerta deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno i raggruppamenti temporanei o i consorzi ordinari di concorrenti e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, gli stessi operatori conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, da indicare in sede di offerta e qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Versamento del contributo art. 1, commi 65 e 67, L. n. 266/2005 (contribuzione per la partecipazione alla gara).

I concorrenti che intendono partecipare alla gara devono provvedere al versamento del contributo previsto dall'art. 1, commi 65 e 67 della legge n. 266/2005, secondo quanto specificato dalla deliberazione 15 febbraio 2010 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (A.V.C.P.) e successive modificazioni.

Il contributo previsto per la presente gara, in ottemperanza a quanto stabilito dall'art. 2, comma 1 della suddetta deliberazione A.V.C.P., è di €. 35,00 per ciascun concorrente. Nel pagamento della contribuzione deve essere fatto riferimento al CIG (Codice Identificativo Gara) della presente procedura di selezione del contraente, attribuito con n. 2832630837- n. gara 2879493.

Il pagamento della contribuzione avviene con le seguenti modalità:

1. **on line** mediante carta di credito dei circuiti Visa, Mastercard, Diners, American Express. Per eseguire il pagamento sarà necessario collegarsi al "Servizio riscossione" raggiungibile dalla homepage sul sito Web dell'Autorità (www.avcp.it), sezione Contributi in sede di gara (in basso a destra). A riprova dell'avvenuto pagamento, l'utente otterrà la ricevuta di pagamento, da stampare e allegare all'offerta, busta contenente la documentazione amministrativa;
2. **In contanti**, presso tutti i punti vendita della rete dei tabaccai lottisti abilitati al pagamento di bollette e bollettini, comunicando il codice CIG assegnato alla gara. Lo scontrino rilasciato dal punto vendita deve essere allegato in originale, busta contenente la documentazione amministrativa;

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare all'offerta la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>

L'Amministrazione è tenuta al controllo, anche tramite l'accesso allo specifico sistema informativo, dell'avvenuto pagamento, dell'esattezza dell'importo e della rispondenza del CIG riportato sulla ricevuta del versamento con quello assegnato alla procedura in corso.

Modalità di inoltro dell'istanza di partecipazione, della documentazione amministrativa e delle offerte e termine di scadenza per la presentazione delle offerte.

Il **plico generale**, idoneamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, che comprende al suo interno: **Plico A**, **Plico B** e **Plico C**, tutti idoneamente sigillati e firmati sui lembi di chiusura, deve pervenire a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento inoltrata mediante il servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, entro il termine perentorio previsto nel bando, e precisamente **entro le ore 12.00 del giorno 25/07/2011**.

È possibile anche la consegna a mano del plico, nelle ore di apertura degli uffici, presso l'Ufficio protocollo che ne rilascerà apposita ricevuta. Il recapito tempestivo dei plichi rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico deve recare all'esterno - oltre all'intestazione della Ditta mittente, e i dati identificativi necessari per le comunicazioni con la stazione appaltante la seguente dicitura "**Gara d'appalto per la Ristorazione scolastica scadenza 25/07/2011**".

Art. 14
(Validità delle offerte)

L'offerta è vincolante, per il concorrente, per un periodo di centottanta (180) giorni dalla scadenza del termine per la sua presentazione.

L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine precedentemente stabilito.

Per ragioni eccezionali e straordinarie, l'Amministrazione può chiedere agli offerenti il differimento del termine precedentemente previsto.

Art. 15
(Operazioni di gara)

La Commissione giudicatrice procederà in seduta pubblica in data 26/07/2011 alle ore 10.00 all'apertura dei plichi per la verifica delle istanze di partecipazione alla gara e della documentazione amministrativa finalizzata all'ammissione alla gara.

All'apertura dei plichi possono essere presenti i legali rappresentanti delle Società partecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale da esibire su richiesta alla Commissione Giudicatrice.

Nel caso in cui la documentazione amministrativa presentata evidenzia incompletezze tali da non determinare l'esclusione dalla gara, a giudizio del Presidente di gara, la seduta potrà essere sospesa ed aggiornata ad altra ora e data al fine di consentire le necessarie integrazioni.

L'Amministrazione si riserva di eventualmente acquisire, con oneri a carico dell'aggiudicatario, ulteriore documentazione a comprova delle dichiarazioni rese sul possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara.

Successivamente, la Commissione giudicatrice, ultimate le operazioni di ammissione delle ditte concorrenti, procederà, nella stessa seduta, diversamente in data da stabilirsi, in seduta pubblica, all'apertura dei plichi contenenti le parti tecnico-qualitative delle offerte al fine constatare il contenuto dei plichi.

All'apertura dei plichi possono essere presenti i legali rappresentanti delle Società partecipanti alla selezione o soggetti da essi designati con delega formale da esibire su richiesta alla Commissione Giudicatrice.

La valutazione delle parti tecnico-qualitative delle offerte sarà effettuata dalla Commissione giudicatrice in sedute riservate.

Esaurita la valutazione delle parti tecnico-qualitative delle offerte, la Commissione giudicatrice procederà in data 27/07/2011 alle ore 10.00, compatibilmente con la chiusura dei lavori da espletarsi in sede di valutazione dell'offerta tecnica, diversamente in data da stabilirsi, in seduta pubblica all'apertura dei plichi contenenti le parti economiche delle offerte ed alla lettura delle stesse. In apertura di seduta il Presidente della Commissione darà lettura dei punteggi assegnati provvisoriamente ai concorrenti in base alla valutazione delle sole parti tecnico-qualitative delle offerte. Successivamente egli procede all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche e dà lettura dei ribassi e delle riduzioni di ciascuna di esse.

Le operazioni di gara devono essere svolte nel rispetto del principio di continuità dell'azione amministrativa. La Commissione è tenuta a motivare a verbale ogni eventuale sospensione delle operazioni di gara.

La Commissione procederà successivamente alla composizione di una graduatoria provvisoria, sulla base delle risultanze del procedimento di valutazione delle offerte, nonché alla valutazione di congruità delle offerte economiche presentate dalla ditta aggiudicataria

provvisoria e della seconda in graduatoria, secondo quanto disposto dal successivo art. 16 del presente Disciplinare di gara.

Art. 16 (Rilevazione e verifica della congruità delle offerte)

Successivamente alla formazione della graduatoria provvisoria di merito la Commissione giudicatrice procede alla valutazione della congruità dell'offerta in relazione all'offerta economica delle ditte risultanti prima e seconda nella graduatoria quando le stesse offerte comportino un ribasso superiore al 15% del prezzo posto a base di gara.

Qualora la Commissione giudicatrice ravvisi la necessità di procedere alla valutazione di congruità delle offerte economiche della ditta aggiudicataria provvisoria e della seconda in graduatoria, procede alla verifica delle stesse, avvalendosi, se del caso, degli uffici o organismi tecnici della stazione appaltante procedendo in seduta riservata all'esame delle giustificazioni preliminari presentate a corredo dell'offerta, nonché, se del caso, alla richiesta di ulteriori giustificazioni e chiarimenti, potendo anche consultare un rappresentante del soggetto offerente, operando in analogia con riferimento alle procedure ed alle tempistiche previste dagli articoli 87 e 88 del D.Lgs. n. 163/2006.

Le giustificazioni ulteriori richieste dalla Commissione possono riguardare:

- a) le caratteristiche peculiari del metodo di prestazione del servizio, incidenti sullo stesso in misura consistente nell'ottimizzazione dei livelli di efficienza;
- b) le soluzioni tecniche adottate per l'ottimizzazione organizzativa del servizio;
- c) le condizioni eccezionalmente favorevoli di cui dispone l'offerente per prestare i servizi in relazione al quadro progettuale elaborato;
- d) l'originalità dei servizi offerti, valutata con riferimento a proiezioni operative del servizio stesso.

Qualora la Commissione giudicatrice abbia deciso di consultare un rappresentante dell'offerente e questo non si presenta alla data di convocazione stabilita, la stazione appaltante può prescindere dalla sua audizione per la valutazione definitiva dell'offerta.

La Commissione giudicatrice esclude l'offerta che, in base all'esame degli elementi forniti, risulti, nel suo complesso, inaffidabile.

Art. 17 (Aggiudicazione provvisoria)

Al termine della procedura di valutazione delle offerte ed a seguito della verifica di congruità, la Commissione giudicatrice dichiara l'aggiudicazione provvisoria a favore del miglior offerente.

L'aggiudicazione provvisoria è subito impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione lo sarà dopo l'intervenuta approvazione dell'esito della gara con l'aggiudicazione definitiva da parte degli organi competenti, fermo restando gli accertamenti previsti dalla Legge.

Art. 18
(Aggiudicazione definitiva e stipulazione del contratto)

L'Amministrazione, per tramite del Responsabile del Servizio e previa verifica dell'aggiudicazione provvisoria, provvede all'aggiudicazione definitiva.

L'aggiudicazione definitiva diventa efficace dopo la verifica del possesso dei prescritti requisiti.

L'aggiudicazione definitiva è subordinata al buon esito degli accertamenti previsti dal D.Lgs. n. 490/1994 e dal D.P.R. n. 252/1998.

In relazione alle operazioni di controllo dei requisiti l'Amministrazione appaltante può procedere a verifiche ulteriori rispetto agli elementi rappresentati nelle certificazioni e nelle attestazioni rilasciate dalle competenti Amministrazioni, al fine di pervenire al definitivo accertamento delle informazioni in esse riportate.

La Stazione Appaltante si riserva di procedere all'affidamento anticipato del servizio in via d'urgenza ai sensi dell'art. 11 comma 12 del D.lgs 163/2006 in pendenza della sottoscrizione del contratto, al fine di evitare l'interruzione del servizio. La stipula del contratto potrà avvenire pertanto anche in data successiva alla consegna effettiva del servizio.

Art. 19
(Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'aggiudicatario appaltatore).

In caso di fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo, l'Amministrazione si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla presente procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto migliore offerente in sede di gara.

Qualora il fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o la risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo intervenga allorché le prestazioni siano già state realizzate per una percentuale non inferiore al 70 per cento, e l'importo netto residuo delle prestazioni non superi l'importo delle soglie di cui all'articolo 28 del D.Lgs. n. 163/2006, l'Amministrazione può procedere all'affidamento del completamento delle prestazioni direttamente mediante la procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'articolo 57 dello stesso Codice dei contratti pubblici.

Art. 20
(Responsabile del procedimento)

Il Responsabile del procedimento di gara relativo al presente appalto è il Sig. Tuveri Marco Area Amministrativa tel 07093529219.

Art. 21
(Informazioni relative al procedimento di gara)

I soggetti che intendano partecipare alla gara possono acquisire i documenti relativi alla stessa (Avviso di gara, Disciplinare di gara, Istanza di partecipazione e allegati, Capitolato speciale d'appalto e allegati):

- a) scaricandoli dal sito Internet del Comune www.comune.pabillonis.vs.it;
- b) scaricandoli dal sito Internet della Regione Autonoma della Sardegna www.regione.sardegna.it/servizi/enti/;
- c) richiedendoli all'Amministrazione, all'Ufficio Segreteria:
Tel. 07093529207 - Fax 0709353260 – 070/9353213

Art. 22
(Informazioni sulla pubblicità del bando e sulla comunicazione dell'aggiudicazione)

Il bando è stato pubblicato in versione integrale:

- All'Albo Pretorio on line comunale;
- sito Internet del Comune www.comune.pabillonis.vs.it;
- sito Internet della Regione Autonoma della Sardegna www.regione.sardegna.it/servizi/enti/

L'avviso relativo all'aggiudicazione definitiva del presente appalto, da effettuarsi nei confronti dei concorrenti sarà pubblicata

- all'Albo Pretorio on line comunale;
- sito Internet del Comune www.comune.pabillonis.vs.it;
- sito Internet della Regione Autonoma della Sardegna www.regione.sardegna.it/servizi/enti/ sez. esiti entro 30 gg. giorni dalla sua formalizzazione.

Pabillonis,

Il Responsabile del Procedimento e Servizio
Tuveri Marco



ALLEGATO A

AI SINDACO del
COMUNE DI
PABILLONIS
via San Giovanni n. 7
09030 – PABILLONIS

**OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Ristorazione scolastica Scuola dell'infanzia e Sezione sperimentale anni scolastici 2011\2012 – 2012\2013 – 2013\2014
CIG 2832630837**

Importo a base di gara a pasto €. 4.68 di cui € 0,021 costi per la sicurezza non soggetti a ribasso + IVA

Importo stimato del Contratto €. 280.519,20 di cui € 1.308,00 costi per la Sicurezza non soggetti a ribasso + IVA

Il/La sottoscritto/a

.....
Nato/a ail\.....\..... residente in
in qualità di
dell'impresacon sede legale in
e sede amministrativa in
Codice fiscalePartita IVA
Tel. n. Fax n.

Per le comunicazioni con la stazione appaltante:

fax..... e-mailPosta certificata.....
indirizzo:.....

in nome e per conto della ditta che rappresenta

CHIEDE

di partecipare alla procedura indicata in oggetto come:

impresa singola;

2) che – secondo quanto disposto dall'art. 38 del D.Lgs. 163/2006, comma 1, lett. a), d), e), f), g), h), i), l) m), m ter), m quater)- non sussiste alcuna delle cause di esclusione dalle gare d'appalto per l'esecuzione dei lavori, forniture, e servizi e pertanto:

- che non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- che non hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'articolo 17 della L. 19 marzo 1990, n. 55, l'esclusione ha durata di un anno decorrente dall'accertamento definitivo della violazione e va comunque disposta se la violazione non è stata rimossa;
- che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
- che non hanno commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara, secondo motivata valutazione della stazione appaltante,; o che non hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della stazione appaltante;
- che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti;
- che nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, non risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art.7, comma 10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
- che non hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui sono stabiliti;

- che l'impresa (**barrare la voce che interessa**)

- ai sensi dell'art. 17 Legge 12.03.1999 n. 68, risulta in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ed è consapevole di dover presentare, in caso di richiesta dell'Amministrazione, apposita certificazione rilasciata dagli uffici competenti;

o in alternativa

- non è assoggettata agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla Legge 68/99 in quanto **(specificare)** **motivo)**

- che nei loro confronti non è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del decreto legislativo dell'8 giugno 2001 n. 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'art. 36 bis c.1 del D.L. 223/2006 convertito con modificazioni in L. 248/2006;

- che l'impresa (**barrare la voce che interessa**)

- che, pur essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, ha denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689.

o in alternativa

- Che non stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale.

- che non si trovano, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione, anche di fatto, se la situazione di controllo o la relazione comporti che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.

n) che l'impresa non è stata destinataria di provvedimenti di sospensione dell'attività imprenditoriale e di provvedimenti interdettivi alla contrattazione con le Amministrazioni Pubbliche ai sensi dell'art. 5, comma 1 della legge n. 123/2007 oppure precisazione della scadenza o della revoca di eventuali provvedimenti di sospensione o interdettivi adottati nei confronti dell'impresa in base alla medesima disposizione.

SI PRECISA CHE – PRIMA DELL'AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA - L'AFFIDATARIO SARA' TENUTO A PRESENTARE, SE RICORRE IL CASO, LA RELATIVA CERTIFICAZIONE, AI FINI DELL'ACCERTAMENTO DEI REQUISITI PREVISTO DALL'ART. 38, CO. 3, D.LGS. 163/2006

3) (barrare la voce che interessa)

- che l'impresa non si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge n. 383/2001;
o in alternativa
- che l'impresa si è avvalsa dei piani individuali di emersione di cui alla Legge n. 383/2001 ma che il periodo di emersione si è concluso;

4) che non presenterà offerta per la gara in oggetto insieme ad altre imprese con le quali intercorrono rapporti di controllo di cui all'art. 2359 del C.C.;

5) di aver preso visione dei locali oggetto di espletamento del Servizio di Ristorazione scolastica, di cui alla dichiarazione allegata e di accettare integralmente, senza condizioni e riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nell'Avviso di gara, nel relativo Disciplinare, nel Capitolato speciale d'appalto e suoi allegati;

- che nella formulazione dell'offerta si è tenuto conto degli oneri previsti per la sicurezza fisica dei lavoratori, come disposto dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche ed integrazioni;

7) di avere nel complesso preso conoscenza di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono aver influito o influire sia sulla esecuzione del servizio, sia sulla determinazione della propria offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata;

8) di aver tenuto conto, nel formulare la propria offerta, di eventuali maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

9) di accettare l'esecuzione del servizio, sotto riserva di legge, se ricorra la necessità, anche nelle more della stipula del contratto di appalto;

10) di impegnarsi:

- a designare e comunicare all'Ente una figura di Responsabile di servizio in loco, che si ponga, nei confronti del Comune, come riferimento continuativamente reperibile per tutte le necessarie comunicazioni attinenti all'andamento ed all'esecuzione del servizio;
- al rispetto delle norme contrattuali vigenti ed applicabili al proprio personale;
- ad assumere in proprio ogni responsabilità in caso di infortunio o di danni arrecati eventualmente al proprio personale occupato all'esecuzione del proprio servizio e/o cose dell'amministrazione o di terzi, in dipendenza di colpa e negligenza delle prestazioni contrattuali;

11) di mantenere regolari posizioni previdenziali ed assicurative presso:

▪ INPS Sede di via/corson.....
posizione n.

▪ INAIL Sede divia/corso n.....
posizione n.

e di essere in regola con i relativi versamenti.

**SI PRECISA CHE – AI FINI DELL’AGGIUDICAZIONE DEFINITIVA - L’AFFIDATARIO SARA’
TENUTO A PRESENTARE IL DOCUMENTO UNICO DI REGOLARITA’ CONTRIBUTIVA (art. 38,
comma 3, D.Lgs. 163/2006).**

12) ai fini degli adempimenti in materia di lotta alla delinquenza mafiosa dichiara:

- che il capitale sociale è pari a € _____
- che il volume d'affari (relativo all'ultimo esercizio) è pari a € _____
- che il codice attività, conforme ai valori dell'anagrafe tributaria è : _____

(solo per le cooperative o consorzio di cooperative):

13) essere regolarmente iscritto all'Albo Nazionale delle Cooperative tenuto dalla Camera di Commercio di _____, dal _____, Sezione _____

(solo nel caso di consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c), del D. Lgs. 163/2006):

14) di concorrere per i seguenti consorziati: **(indicare denominazione e sede legale di ciascun consorziato)**

-
-
-
-

(solo nel caso di associazione o consorzio o GEIE non ancora costituiti):

15) che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a **(indicare)** _____ nonché si uniformerà alla disciplina vigente in materia di appalti pubblici con riguardo alle associazioni temporanee o consorzi o GEIE.

16) di allegare n..... dichiarazione/i “ALLEGATO 2)”– compresa quella relativa al sottoscritto e n..... dichiarazione/i ALLEGATO 3).

Luogo e data _____

Timbro e Firma _____

IMPORTANTE: allegare copia fotostatica di un documento di riconoscimento, in corso di validità, della persona che ha fornito le su indicate dichiarazioni.

E' VIETATO ALLE DITTE PARTECIPANTI MODIFICARE IL TESTO DEL PRESENTE MODULO, LO STESSO SE NECESSARIO POTRA' ESSERE SPECIFICATO E INTEGRATO.

DICHIARAZIONE CONCERNENTE L'INESISTENZA DI CAUSE DI ESCLUSIONE DALLE GARE DI APPALTO PER L'ESECUZIONE DI LAVORI, SERVIZI, FORNITURE DI CUI ALLE LETT. B) E C) DELL'ART. 38, COMMA 1, DEL D.LGS. 163/2006

APPALTO: Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Ristorazione scolastica Scuola dell'infanzia e Sezione sperimentale anni scolastici 2011\2012 – 2012\2013 – 2013\2014. – CIG 2832630837

Il/la sottoscritto/a _____

nato/a a _____ il _____ residente in

_____ via _____ in qualità di (*)

(indicare se titolare/socio/direttore tecnico/socio accomandatario) _____

dell'impresa _____ con sede legale in _____

ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art.76 dello stesso DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

sotto la propria personale responsabilità

(barrare la/le voce/i che interessa/no)

L'INSUSSISTENZA DELLE SITUAZIONI CONTEMPLATE DALL'ART. 38, COMMA 1, LETT. B) E C) DEL D.LGS. 163/2006, ovvero:

1) che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'art.10 della legge 31.05.1965, n. 575;

2) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidano sulla moralità professionale;

3) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'art. 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18;

DI AVER RIPORTATO LE SEGUENTI CONDANNE (indicare ruolo, imputazione, condanna):

DI NON ESSERE A CONOSCENZA DI ESSERE SOTTOPOSTO A PROCEDIMENTI PENALI IN CORSO

.....
(luogo)

.....
(data)

.....
(Timbro e firma)

IMPORTANTE: ALLEGARE COPIA FOTOSTATICA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOTTOSCRITTORE IN CORSO DI VALIDITA'.

E' VIETATO ALLE DITTE PARTECIPANTI MODIFICARE IL TESTO DEL PRESENTE MODULO LO STESSO SE NECESSARIO POTRA' ESSERE SPECIFICATO E INTEGRATO.

(*) La dichiarazione dovrà essere effettuata da OGNI soggetto interessato:

-titolare e direttori tecnici, se si tratta di impresa individuale;

-tutti i soci e i direttori tecnici, se si tratta di società in nome collettivo;

-tutti gli accomandatari e i direttori tecnici se si tratta di società in accomandita semplice;

-tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e dai direttori tecnici per gli altri tipi di società o consorzio.

DICHIARAZIONE CONCERNENTE L'INESISTENZA DI CAUSE DI ESCLUSIONE DALLE GARE DI APPALTO PER L'ESECUZIONE DI LAVORI, SERVIZI, FORNITURE DI CUI ALLA LETT. C) DELL'ART. 38, COMMA 1, DEL D.LGS. 163/2006

**APPALTO: Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Ristorazione scolastica Scuola dell'infanzia e Sezione sperimentale anni scolastici 2011\2012 – 2012\2013 – 2013\2014.
CIG 2832630837**

Il/la sottoscritto/a _____
nato/a a _____ il _____ residente in _____
via _____ in qualità
di legale rappresentante della _____ con sede legale in _____
ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000 n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 dello stesso DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA
sotto la propria personale responsabilità
(barrare la voce che interessa)

- CHE NELL'ANNO, ANTECEDENTE LA DATA DI PUBBLICAZIONE DELL'AVVISO DI GARA, NON CI SONO STATI SOGGETTI CESSATI DALLA CARICA DI LEGALE RAPPRESENTANTE, TITOLARE, DIRETTORE TECNICO, SOCIO, ACCOMANDATARIO O AMMINISTRATORE MUNITO DI POTERI DI RAPPRESENTANZA

OVVERO

DICHIARA
sotto la propria personale responsabilità

- Che nei confronti del sig....., nato a,
il....., cessato dalla carica di (*)..... in data,
non sono state pronunciate sentenze di condanna passate in giudicato, o di decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, ovvero di sentenze di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del codice di procedura penale, per i reati di cui all'art. 38, comma 1, lett. c) del D.Lgs. n. 163/2006.

OVVERO che lo stesso ha riportato le seguenti condanne (indicare ruolo, imputazione, condanna):

.....
.....

E DICHIARA CHE L'IMPRESA HA ADOTTATO TUTTI GLI ATTI E LE MISURE DI COMPLETA DISSOCIAZIONE DALLA CONDOTTA PENALMENTE SANZIONABILE.

.....
(luogo) (data)

.....
(firma)

IMPORTANTE: ALLEGARE COPIA FOTOSTATICA DI UN DOCUMENTO DI IDENTITA' DEL SOTTOSCRITTORE IN CORSO DI VALIDITA'

E' VIETATO ALLE DITTE PARTECIPANTI MODIFICARE IL TESTO DEL PRESENTE MODULO LO STESSO SE NECESSARIO POTRA' ESSERE SPECIFICATO E INTEGRATO.

(*) La dichiarazione dovrà essere effettuata per OGNI soggetto interessato cessato dalla carica di:
-titolare e direttore tecnico, se si tratta di impresa individuale;
-socio e direttore tecnico, se si tratta di società in nome collettivo;
-accomandatario e direttore tecnico se si tratta di società in accomandita semplice;
-amministratore munito di poteri di rappresentanza e dai direttori tecnici per gli altri tipi di società o consorzio.



OFFERTA ECONOMICA (*)

OGGETTO: Procedura aperta per l'affidamento del Servizio di Ristorazione scolastica Scuola dell'infanzia e Sezione sperimentale anni scolastici 2011\2012 – 2012\2013 – 2013\2014. CIG 2832630837

Importo a base di gara a pasto €. 4.68 di cui € 0,021 costi per la sicurezza non soggetti a ribasso + IVA

Importo stimato del Contratto €. 280.519,20 di cui € 1.308,00 costi per la Sicurezza non soggetti a ribasso + IVA

Il/La sottoscritto/a
Nato/a a ilresidente in
in qualità di dell'impresa
..... con sede legale in
e sede amministrativa in
Codice fiscale Partita IVA
Tel. n. Fax n.
in nome e per conto della ditta che rappresenta ed in riferimento alla documentazione contenuta nel "Plico 1 – Documentazione amministrativa",

sotto la sua personale responsabilità ed edotto delle sanzioni previste dall'articolo 76 D.P.R. 28 dicembre 2000, 445

DICHIARA

- Di aver preso visione dell'Avviso di gara e relativo disciplinare, del Capitolato Speciale d'Appalto e di accettarli incondizionatamente;
- Di considerare che il prezzo offerto tiene conto di quanto indicato nel Capitolato Speciale d'Appalto e del rispetto, per i propri addetti, dei costi derivanti dal vigente CCNL di categoria, degli accordi locali vigenti e delle previsioni normative previdenziali e assistenziali in vigore alla data di scadenza dell'avviso di gara e dei costi relativi alla sicurezza dei lavoratori;

FORMULA LA SEGUENTE OFFERTA ECONOMICA:

scuola dell'infanzia e sezione sperimentale prezzo offerto a pasto:

In cifre €. _____ **ribasso in %** _____

In lettere €. _____

Luogo e data _____

Timbro e firma _____

E' VIETATO ALLE DITTE PARTECIPANTI MODIFICARE IL TESTO DEL PRESENTE MODULO

(*) Si ricorda che, in caso di partecipazione in raggruppamenti temporanei non ancora costituiti, la presente deve essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiscono il costituendo raggruppamento e che occorre specificare le parti del servizio in capo alle singole imprese.



COMUNE DI PABILLONIS

ALL. 1

Provincia del Medio Campidano

DUVRI - Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali

ai sensi del disposto combinato dell'art. 86 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 e
dell'art. 26 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81

**RELATIVO AL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA SCUOLA DELL'INFANZIA E
SPERIMENTALE DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI PABILLONIS**

ANNI SCOLASTICI (2011-2012) (2012-2013) (2013-2014)

PER IL PERIODO 01/09/2011 AL 31/07/2014

INDICE

1. INTRODUZIONE	3
2. COMMITTENTE/PROPRIETARIO	3
2.1. DATI GENERALI	3
2.2 SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO	3
3. ISTITUZIONI SCOLASTICHE	3
3.1. DATI GENERALI	3
3.2. RECAPITI TELEFONICI DELLE SCUOLE	4
3.3. SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO	4
3.4. ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE	5
4. IMPRESA APPALTATRICE	5
4.2 SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO	5
5. SERVIZIO IN APPALTO	6
5.1. DESCRIZIONE	6
5.2. AREE INTERESSATE	7
5.3. DATA DI INIZIO E DURATA	7
5.3. CONTEMPORANEITA' CON L'ATTIVITA' DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA	7
6. VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI	7
6.1 INCENDIO/ESPLOSIONE.....	7
6.2 UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA	8
6.3 CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO	8
6.4 SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO	8
6.5 POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO	8
6.6 INGRESSO PEDONALE	8
6.7 INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI	8
6.8 IMPIANTI	8
6.9 GESTIONE EMERGENZE	9
6.10 SMALTIMENTO RIFIUTI	9
6.11 BARRIERE ARCHITETTONICHE – PRESENZA DI OSTACOLI	9
6.12 SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO	9
6.13 UTENZE	9
6.14 ATTREZZATURE E ARREDI	9
6.15 LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE	10
7. ELEMENTI ECONOMICI	10
7.1 QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA	11
8. FIRME	12

1. INTRODUZIONE

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art. 26 del Decreto Legislativo 81/2008 contiene la valutazione dei rischi da interferenza connessi all'esecuzione in appalto del servizio di refezione scolastica da effettuare nelle seguenti scuole:

- Scuola dell'infanzia e sperimentale di via Bologna e dell'infanzia di via Boccaccio.

Con il presente documento vengono fornite all'impresa appaltatrice informazioni relative a:

- rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto;
- rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente in cui è destinata ad operare nell'espletamento dell'appalto in oggetto;
- misure di sicurezza in relazione alle interferenze.

Il documento unico di valutazione (DUVRI) definitivo è costituito dal presente documento preliminare con le eventuali modifiche ed integrazioni, o eventuali informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni presentate dalla ditta appaltatrice, o a seguito di esigenze sopravvenute.

Il DUVRI definitivo dovrà essere allegato al contratto di appalto.

2. COMMITTENTE/PROPRIETARIO

2.1. DATI GENERALI

Denominazione	COMUNE DI PABILLONIS
Indirizzo	Via SAN GIOVANNI n. 7
Telefono - fax	070/9352900 - 070/9353260 - 93529213
Codice Fiscale – Partita IVA	00497620922

2.2 SOGGETTO RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO

Responsabile del Servizio	TUVERI MARCO
Indirizzo	Via SAN GIOVANNI 7
Telefono	070 9352291

3. ISTITUZIONI SCOLASTICHE

3.1. DATI GENERALI

Denominazione	ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI PABILLONIS
Indirizzo	Via BOCCACCIO 09030 PABILLONIS (VS)
Telefono - fax	0709353014
Codice Fiscale	82003950928

3.2. RECAPITI TELEFONICI DELLE SCUOLE

Scuola dell'infanzia e sperimentale di via Bologna e via Boccaccio	Tel. 0709353014
--	-----------------

3.3. SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro (dirigente scolastico)	Nominativo	Mangiaracina Eros
	Recapito	Via Boccaccio
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	Gambella Graziella
	Recapito	Via Boccaccio
Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	Meloni Marilena
	Recapito	Via Boccaccio
Medico competente	Nominativo	
	Recapito	
Addetti al servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	
Addetti antincendio Scuola dell'infanzia di via Boccaccio e Via Bologna	Nominativo	
	Recapito	
Addetti primo soccorso Scuola dell'infanzia di via Boccaccio e Via Bologna	Nominativo	
	Recapito	
Addetti alla chiamata del soccorso Scuola dell'infanzia di via Boccaccio e via Bologna	Nominativo	
	Recapito	

3.4. ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE

DENOMINAZIONE	RECAPITO	TELEFONO/FAX
A.S.L. n° 6	Via Ungaretti, 9 – 09025 Sanluri	070 93841- 070 9384311
Ispettorato Provinciale del Lavoro	Via Pirastu, 1 – 09125 Cagliari	070 6059199 - 070 6059329

4. IMPRESA APPALTATRICE

4.1 DATI GENERALI

Denominazione	
Indirizzo	
Telefono - fax	
Codice Fiscale	
Partita IVA	
Numero iscrizione C.C.I.A.A.	
Posizione INPS	
Posizione INAIL	

4.2 SOGGETTI CON COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Datore di lavoro	Nominativo	
	Recapito	

Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	Nominativo	
	Recapito	

Responsabile del servizio di prevenzione e protezione	Nominativo	
	Recapito	

Medico competente	Nominativo	
	Recapito	

Addetti antincendio	Nominativo	
	Recapito	

Addetti pronto soccorso	Nominativo	
	Recapito	

5. SERVIZIO IN APPALTO

5.1. DESCRIZIONE

Il servizio di refezione prevede la preparazione dei cibi nella cucina situata nella scuola dell'infanzia e sperimentale di via Bologna. I pasti, una volta confezionati, verranno somministrati nelle scuole ove vengono prodotti e trasportati e distribuiti nella scuola di via Boccaccio. Il servizio comporterà lo svolgimento delle seguenti attività:

- l'acquisto delle derrate alimentari, nonché di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti e delle relative attrezzature;
- l'acquisto del gas necessario alla cottura dei cibi;
- in relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche. Ove fosse necessario migliorare le caratteristiche organolettiche dell'acqua di rete può essere prevista l'installazione di un impianto di trattamento domestico dell'acqua. Tale impianto deve possedere i requisiti indicati dal DM 443/90; in particolare la categoria dei filtri compositi deve essere munita di apposita approvazione da parte del Ministero della Salute. L'installazione dell'impianto e la sua manutenzione, elemento essenziale per garantire la sicurezza tecnico-igienica delle apparecchiature, devono rispondere alla normativa vigente e sue successive modifiche e integrazioni e sono a carico della ditta appaltante. Non sono ammessi gli impianti che utilizzano la categoria dell'osmosi inversa. Sono ammessi esclusivamente gli impianti permanentemente connessi con la rete idrica, in ogni caso, se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione;
- la preparazione dei pasti, inclusa la merenda da fornirsi alternativamente a metà mattina e/o nelle ore pomeridiane (Frutta di stagione, pane, yogurt e derivati del latte, miele);
- l'eventuale fornitura di diete personalizzate, ovvero di diete speciali nei casi di comprovate situazioni patologiche (intolleranze e/o allergie alimentari) e diete per motivi religiosi;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti;
- l'assistenza ai minori della scuola dell'Infanzia durante il pranzo, provvedendo al taglio della carne ed alla sbucciatura della frutta;
- lo sbarazzo, la pulizia e disinfezione di tutti i locali sopra individuati, il ritiro dei rifiuti e dei contenitori sporchi, il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature;
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti;
- la fornitura delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo negli appositi locali della scuola dell'Infanzia (piatti, posate, bicchieri, tovaglie e/o vassoi, tovaglioli, con esclusione degli arredi del refettorio);
- i pasti dovranno essere somministrati negli appositi refettori presso la Scuola dell'Infanzia, sede tra l'altro del Centro cottura in via Bologna e della Scuola dell'infanzia in via Boccaccio.
- Il Servizio di trasporto, con mezzi propri idonei al trasporto pasti e distribuzione presso i refettori distanti il centro cottura dovrà essere organizzato in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, in relazione alle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermitici utilizzati per il trasporto ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito anche per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

inoltre

- La Ditta appaltatrice si impegna a preparare e fornire, su richiesta del Comune e senza oneri aggiunti, pasti freddi o cestini per particolari occasioni quali le iniziative di turismo scolastico oppure servizi per feste od altre iniziative il cui costo unitario è quello di aggiudicazione;
- Presso il locale di ristorazione scolastica dovranno sempre essere disponibili un idoneo numero di stoviglie monouso (piatti, bicchieri, posate) da utilizzare in caso d'emergenza per improvviso guasto alla lavastoviglie o altro, in modo da non arrecare interruzione al servizio;
- Durante lo svolgimento dell'attività, il personale dell'impresa appaltatrice o subappaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi. L'inosservanza comporta l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria di euro 50 a 300 (art. 59, comma 1, lett. b, D.Lgs. n. 81/2008)

All'interno dei locali, durante lo svolgimento dell'attività, è **assolutamente vietato fumare**.

5.2. AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale (refettori, spogliatoi e servizi igienici)

situati all'interno dei seguenti plessi scolastici:

Scuola dell'infanzia di via Bologna e via Boccaccio

5.3. DATA DI INIZIO E DURATA

L'attività in appalto avrà inizio il 01/09/2011 e terminerà il 31/07/2014 la scuola sperimentale;

L'attività in appalto avrà inizio il 01/10/2011 e terminerà il 30/06/2014 la scuola dell'infanzia.

5.3. CONTEMPORANEITA' CON L'ATTIVITA' DEL COMMITTENTE E DELLA SCUOLA

I locali di proprietà comunale in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno dei locali delle scuole.

In essi non vengono svolte attività scolastiche né, tanto meno, attività istituzionali del Comune.

Nei momenti di esecuzione dei servizi di refezione oggetto di appalto, non è di norma presente il personale comunale (salvo eccezionalmente il personale scolastico che controlla il servizio).

Nei momenti di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico (docenti) e casualmente componenti della commissione mensa.

Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali può, occasionalmente essere presente il personale scolastico.

6. VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI INFORMAZIONI E PROCEDURE GENERALI

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione.

6.1 INCENDIO/ESPLOSIONE

Non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono

essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.

6.2 UTILIZZO DI FORNELLI ED ATTREZZATURE DA CUCINA

Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà dell'appaltatore. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

6.3 CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO

Non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.

6.4 SCIVOLAMENTO, CADUTE A LIVELLO

Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antidrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.

6.5 POSSIBILI INTERFERENZE CON PERSONALE NON ADDETTO

Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi; verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.

6.6 INGRESSO PEDONALE

L'accesso pedonale ai locali interessati all'attività in appalto avviene tramite gli ingressi normalmente utilizzati dagli utenti e dal personale scolastico nei plessi utilizzati per il servizio di refezione scolastica.

6.7 INGRESSO DEI VEICOLI E SCARICO MERCI

E' previsto l'ingresso di veicoli dell'impresa appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici. I mezzi utilizzati hanno la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. La velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree comunali dovrà essere limitata a 10 km/h; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Non si rilevano particolari rischi da interferenze in quanto il transito avviene in orari diversi da quelli di normale accesso degli studenti e del personale scolastico.

Occorre tuttavia transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi e, occorre, durante le operazioni di carico e scarico:

- prestare la massima attenzione, interrompendo le attività in corso, in presenza di altri veicoli o di frequentazione di altre persone;
- non lasciare incustoditi i contenitori alimentari, concordando una sorveglianza in caso di assenza degli operatori della ditta appaltatrice.

6.8 IMPIANTI

Sono presenti impianti elettrici, di riscaldamento e idraulici. Il committente provvede alla manutenzione e attua le verifiche previste dalla normativa

6.9 GESTIONE EMERGENZE

La Ditta appaltatrice deve prendere esame dei piani di emergenza, di evacuazione esistenti presso ogni struttura, nonché della tabella riassuntiva con elencati i vari nominativi e ruoli, mettersi in contatto con i vari responsabili dei Servizi Prevenzione e Protezione, addetti alla gestione dell'emergenza, addetti al primo soccorso ed altre figure presenti, mediante stesura di un documento unico sottoscritto dalle parti e ove ritenuto necessario con l'aggiunta delle esperienze già acquisite da parte della stessa Ditta appaltatrice, ovvero dai propri addetti ai Servizi Prevenzione e protezione, addetti alla gestione dell'emergenza e addetti al primo soccorso.

L'impresa deve altresì preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con l'indicazione delle vie di fuga le quali devono essere mantenute costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza e devono essere sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere anche se temporanei.

6.10 SMALTIMENTO RIFIUTI

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati (dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta differenziata. Le fasi di smaltimento devono avvenire secondo il Regolamento Comunale di Igiene Urbana. Le spese per il servizio di ritiro dei rifiuti e dello smaltimento sono a carico del committente

6.11 BARRIERE ARCHITETTONICHE – PRESENZA DI OSTACOLI

L'attuazione delle attività oggetto del servizio non devono creare barriere architettoniche o ostacoli alla percorrenza dei luoghi. L'eventuale percorso alternativo deve essere adeguatamente segnalato e sicuro per gli utenti. La collocazione di attrezzature e di materiali non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni.

6.12 SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO

L'impresa deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico e comunale, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere.

6.13 UTENZE

La fornitura di servizi da parte del committente riguarda l'acqua potabile che può essere prelevata nei locali scolastici (refettori, e servizi igienici) tramite gli appositi rubinetti e l'energia elettrica che può essere utilizzata mediante le prese ubicate nei vari locali scolastici.

6.14 ATTREZZATURE E ARREDI

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente.

Il Comune mette a disposizione della ditta Appaltatrice, i locali dati in uso comprendenti:

- Centro cottura completo di elettrodomestici, con annesso locale dispensa per lo stoccaggio delle derrate, destinata alla preparazione dei pasti per gli utenti del servizio della scuola dell'Infanzia e sperimentale di via Bologna e via Boccaccio;
- refettori dotati di tavoli e sedie in numero adeguato presso la Scuola dell'Infanzia di via Boccaccio, e infanzia e sperimentale di via Bologna;
- locali disimpegno e servizi igienici ad uso del personale addetto al servizio in oggetto;
- attrezzatura esistente di sua proprietà come da inventario da effettuarsi alla presenza di un rappresentante dell'Amministrazione Comunale e di un rappresentante della ditta Appaltatrice almeno una settimana prima dell'inizio del servizio. L'appaltatore assumerà i beni inventariati ai soli fini inerenti il presente appalto con l'onere di assicurarne la buona conservazione. Sono a carico dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria di quanto consegnato, nonché le spese di riparazione causate da incuria e/o dolo dell'appaltatore stesso. L' Appaltatore dovrà restituire, alla cessazione del rapporto, l'intera dotazione dei materiali efficienti e in buono stato.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione dell' Appaltatore nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento l'Appaltatore ritenga necessario sostituirle o integrarle, esso provvederà a cura e spese proprie, previa autorizzazione del Comune.

In caso di guasti ed inadeguatezza delle attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione al Comune. Anche in caso di operazioni di manutenzione ordinaria l'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente al Comune ogni intervento da effettuare prima dell'inizio dei lavori.

Eventuali migliorie delle attrezzature esistenti potranno essere concordate nel corso dell'appalto. L'ingresso nel locale mensa sarà riservato solo al personale dell' Appaltatore e a quello espressamente autorizzato dal Comune.

Sono a carico della ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nella cucina, utilizzati per il servizio di ristorazione, sia di proprietà del Comune che dell'Appaltatore, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza. In ogni caso il personale della ditta appaltatrice, è tenuto prima di lasciare i locali a verificare che tutte le porte e finestre siano ben chiuse, le luci spente, i rubinetti chiusi e tutto sia comunque in ordine ed in ultimo verificare che anche l'accesso di servizio sia ben chiuso.

6.15 LAVORAZIONI CHE RICHIEDONO SPECIFICA AUTORIZZAZIONE

Eventuali attività diverse da quelle previste al punto 5.1. del presente documento dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate.


7. ELEMENTI ECONOMICI

Con riferimento all'attività svolta in appalto non si ravvisano particolari interferenze reciproche tra l'attività svolta dai lavoratori dell'impresa appaltatrice, gli utenti del servizio mensa e il personale scolastico e comunale.

Le ravvisabili ipotesi di rischio da interferenza sono di seguito elencate

Luogo di lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • Scuola dell'infanzia e sperimentale di via Bologna • Scuola dell'infanzia di via Boccaccio
Servizio in appalto	Preparazione, confezionamento e fornitura pasti per mense scolastiche e servizi affini

Impresa appaltatrice	
Tipo di rischio	Rischi interferenti introdotti dall'impresa appaltatrice
Lavori esposti	Lavoratori del committente e personale scolastico

Rischio	Causa	Misure di prevenzione e protezione	Soggetto attuatore delle misure di prevenzione e protezione	Soggetto verificatore delle misure di prevenzione e protezione
Urti, impatti, scivolamenti, inciampi	Pavimenti temporaneamente umidi o bagnati durante la pulizia	Segnalazione delle aree momentaneamente bagnate con apposita cartellonistica 	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola
Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi	Possibile presenza di veicoli circolanti nei piazzali o aree delle scuole	Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di studenti o altri utenti	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola
Investimento da mezzi di trasporto	Possibile presenza di personale scolastico e studenti nei piazzali delle scuole	Non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori	Impresa appaltatrice	Datore di lavoro della scuola

7.1 QUANTIFICAZIONE DEGLI ONERI PER LA SICUREZZA

Ai sensi dell'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 81/2008, che cita:

*5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a **pena di nullità** ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni. I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso. Con riferimento ai*

contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

Pertanto, in conformità a quanto stabilito dall art. 26 del D.Lgs. n. 81/2006, si provvede a redigere specifico computo per gli oneri della sicurezza:

Descrizione	UM	Costo Unitario	Quantità	Totale
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo - Pavimento Bagnato	cad	35,00	2	70,00
Catena in plastica ad ignizione continua senza saldature - kit da 5 mt.	cad	10,00	2	20,00
Segnale di avviso in polipropilene di colore giallo con foro per aggancio catena, con segnale "Vietato Entrare"	cad	15,00	3	45,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Divieto D'accesso"	cad	2,00	4	8,00
Pellicola autoadesiva - cartello "Pericolo Caduta"	cad	2,00	4	8,00
Riunioni di coordinamento, specifiche procedure, gestione interferenze, spiegazione piano di emergenza, etc.	cad	125,00	1	125,00
Cassette in ABS complete di presidi chirurgici e farmaceutici secondo le disposizioni del DM 28/7/1958 integrate con il DLgs 81/2008;	cad	80,00	2	160,00

TOTALE €	436,00
-----------------	---------------

Totale Oneri di Sicurezza annui € 436,00

Totale oneri della sicurezza per tre anni: € 436 x 3 = € 1308,00 + IVA

8. FIRME

IL DATORE DI LAVORO DEL COMUNE

IL DATORE DI LAVORO DELLE SCUOLE

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA APPALTATRI

Azienda U.S.L.N.6 Sanluri - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Tabella dietetica Prima Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
pennette al pomodoro e basilico	passato di verdure con crostini	riso allo zafferano (produzione locale)	farfalle al pomodoro	lasagne al forno
cotoletta alla milanese al forno	bastoncini di pesce al forno	formaggio sardo fresco o a brevissima stagionatura	polpette di vitellone e maiale al sugo	Platessa o sogliola dorata al forno
patate al forno	julienne di carote	insalata di verdure (produzione locale)	verdura cotta (biette, spinaci)	Insalata di carote e finocchi
pane	pane	pane tipico sardo	Pane	Pane
frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione (produzione locale)	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione

Tabella dietetica Seconda Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
minestra di lenticchie con fregola sarda	risotto al burro e parmigiano	minestrone di verdure con pasta	penne al pomodoro	pizza margherita
patate con carciofi in verde	scaloppine alla pizzaiola	bastoncini di pesce al forno	spezzatino di maiale e patate " in bianco"	prosciutto cotto
pane tipico sardo	insalata di verdure	julienne di carote	Pane	insalata di verdure
frutta fresca di stagione (produzione locale)	Pane	Pane	Frutta fresca di stagione	macedonia di frutta
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione		pane

Azienda U.S.L.N.6 Sanluri - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Tabella dietetica Terza Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
fusilli agli asparagi/ zucchine	minestra di riso	pasta al forno	pennette al tonno, pomodoro e basilico	passato di verdure (con pasta o crostini)
cosce di pollo al sugo	frittata di verdure al forno	uovo (sodo, in camicia...)	insalata caprese	platessa o sogliola dorata al forno
patate al sugo con cipolla	frutta fresca di stagione	verdure cotte (spinaci/ bietole,) in insalata	frutta fresca di stagione	julienne di carote
frutta fresca di stagione (produzione locale)	pane	frutta fresca di stagione	pane	macedonia di frutta
pane tipico sardo		pane		pane

Tabella dietetica Quarta Settimana

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
malloreddus alla campidanese	risotto alle verdure (di stagione)	pizza margherita	passato di verdure con pasta o crostini	pasta al burro e parmigiano
formaggio sardo fresco o a brevissima stagionatura	spezzatino di vitellone con patate	prosciutto cotto	Polpette di vitellone e maiale al sugo	bastoncini di pesce al forno
insalata di verdure miste (produzione locale)	frutta fresca di stagione	insalata di verdure miste	insalata di carote e finocchi	purè di patate
frutta fresca di stagione (produzione locale)	pane	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione	frutta fresca di stagione
pane tipico sardo		pane	pane	pane

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Tutte le derrate dovranno essere perfettamente rispondenti a tutte le normative legislative regolamentari vigenti in materia.

E' fatto divieto d'utilizzo di alimenti O.G.M..

Le derrate devono, altresì, avere le seguenti caratteristiche:

PANE

Il pane fornito, conforme alla legge 580/67 e al D.P.R. 502/98, deve:

essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto, con umidità non superiore al 29%;

deve essere di pezzatura non superiore ai 60 g., confezionato singolarmente, trasportato all'interno di appositi contenitori, in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura, ovvero in buste di carta idonee per alimenti adeguatamente sigillate;

per nessun motivo deve essere stoccato, anche se solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione;

deve essere prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero tipo 00, 0, 1 integrale, farina di soia; nei tipi pane: di tipo 00, 0, 1 integrale;

deve essere: privo di impurità, privo di odori e sapori anomali, aciduli, anche lievi (legati ad esempio ad un uso eccessivo del lievito di birra);

il pane speciale con aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente olio di oliva nei tipi e limiti consentiti;

non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato, riscaldato o rigenerato.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 00, 0, deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate (etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura) in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento. Non deve presentare alterazioni visive (muffe, corpi estranei, parassiti).

GRISSINI

Dovranno essere preconfezionati in piccole unità, anche senza sale, preparati con farina di grano tenero tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

CRACKER – FETTE BISCOTTATE

Preconfezionati in monorazioni, dovranno essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto;

per necessità dietologiche saranno richieste anche fette biscottate senza zucchero (saccarosio).

PASTA

Le paste alimentari, secche o fresche, con o senza ripieno, con caratteristiche della 1^a qualità, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, devono essere dei seguenti tipi:

pasta secca di semola o di semolato di grano duro;

pasta secca o fresca all'uovo;

pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;

pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari, senza additivi alimentari aggiunti;

le paste alimentari fresche con o senza ripieno (il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/80–40/20), se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche: deve essere resistente alla cottura; deve avere odore e sapore tipico; non deve presentarsi frantumata o colorata artificialmente, deve presentare assenza di venature, bottature, crepe o rotture, punti bianchi o neri; non deve presentare infestazioni da parassiti. La pasta, dopo la bollitura, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve essere di consistenza elastica e non molliccia. La pasta deve essere conservata in luogo fresco e asciutto; le confezioni dovranno essere integre e riportare le date di scadenza o di T.M.C.

Paste ripiene surgelate Devono possedere le caratteristiche previste dalla legge e dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso anche l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti

RISO

Conforme alla Legge n° 325 del 18-3-58, il riso dovrà essere di tipo raffinato, integrale o parboiled; deve essere sano, ben secco, esente da parassiti, corpi estranei e impurità varie; deve essere conservato in luogo fresco e asciutto; deve essere mantenuto nelle confezioni originali conformi alle normative vigenti, possibilmente sotto vuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui; deve appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato: gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino, varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone; deve avere alla consegna una distanza minima di sei mesi dalla data di scadenza non deve lasciare le mani infarinate; al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati fra di loro, non incollati o spappolati; E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di semola con patate, preferibilmente preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso, dovranno essere preparati con almeno 80% di patate, senza additivi alimentari aggiunti. Le confezioni devono presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e da sapori anomali e da alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

FARINA PER POLENTA

La farina per polenta, prodotta con farina di granoturco del tipo bramata "oro", dovrà essere esente da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere e dovrà avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche previste dalle vigenti disposizioni di legge.

FARINA

Di grano tenero tipo 0 o 00 rispondente ai requisiti della Legge 580/67, deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero tipo 0, 00 integrale; senza impiego di additivi alimentari aggiunti, di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale; con esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele; preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie.

CARNI FRESCHE BOVINE E SUINE

Le carni di vitello, vitellone, manzo e maiale magro, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 286/94), devono: essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso: riportare sul documento commerciale o in etichetta la data di macellazione e la data di confezionamento nonché i dati previsti dalla normativa vigente relativamente alla tracciabilità del prodotto (luogo di nascita, allevamento, macellazione); la scheda tecnica del prodotto dovrà riportare le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso, diametri trasversali, % di grasso di copertura). il trasporto di queste carni deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto alle norme igienico-sanitarie, con temperature durante il trasporto da -1°C a +7°C (la temperatura al cuore dei tagli non deve essere superiore ai 7 °C).

Carni bovine

Le carni di bovino adulto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Regolamento 1208/81/CEE: A (vitellone – età inferiore a 24 mesi) e/o E (giovenca), con sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).

Qualora le carni presentassero caratteristiche di 2^a qualità, e quindi ritenute irregolari, saranno respinte. Non sono ammesse carni dichiarate di vacca o toro, oppure che ne presentino le caratteristiche di colore e consistenza.

Le carni bovine accettate devono provenire da animali nati, allevati in territorio nazionale e devono essere regolarmente bollate con bollo sanitario (CEE M,S,P,L,R): la loro origine deve essere certificata. Devono presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo e in particolare devono:

avere consistenza pastosa e tessitura compatta. essere esenti da odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. avere una grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco, candido, ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezatura media.

il confezionamento sotto vuoto (s/v) deve mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali dell'alimento. non presentare, alla consegna, imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti e i grassi di

superficie non devono essere flaccidi. In particolare si richiede, in base alle esigenze, : fettine con grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna, ottenute tassativamente da tagli teneri come la fesa; bocconcini per lo spezzatino ottenuti tassativamente dalla noce, e/o girello e con grammatura uniforme di g. 20 cadauno. grasso esterno di copertura inferiore al 2%. Carni suine Le carni suine devono avere provenienza nazionale, devono essere ottenute da animali sani, classificate E od U (classificazione SEUROP prevista dalla normativa per la definizione della percentuale di carne magra E=55-60% di carne magra, U=50-55% di carne magra) oppure classificate con altro contrassegno di qualità AA o A (AA= muscolosità particolarmente buona, A= muscolosità da buona a particolarmente buona).

Qualora le carni presentassero caratteristiche di 2^a qualità, e quindi ritenute irregolari, saranno respinte. Le carni devono inoltre: avere buone caratteristiche microbiologiche. essere consegnate entro 3 giorni dalla data di confezionamento essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e recare visibilmente

il timbro Non presentare una accentuata frollatura o una eccessiva umidità. Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, la ditta fornitrice deve dare evidenza di avere adottato un piano di controllo idoneo ad evitare tali rischi ai sensi dell'art. 14 comma 2 del D.Lgs. n. 336 del 04.08.1999

Le carni devono:

essere in assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli;
presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche;
avere grasso di colorito bianco e consistenza soda ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa;
consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine e non devono trasudare liquidi;
avere colore: rosa chiaro omogeneo senza zone di sbiadimento;
avere odore tipico della carne fresca. mantenere, nelle confezioni sottovuoto, intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisca il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro. non presentare, all'atto dell'apertura della confezione, liquido di colore brunastro o grigio-verdastro, odore acre e pungente, effetto di cattiva conservazione;
essere priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

CARNI AVICOLE (POLLO E TACCHINO)

Provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 495/97), le carni avicole (pollo e tacchino) devono: essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari; se già disossate, (petti e cosce di pollo e fesa di tacchino) essere confezionate;

se carcasse intere essere completamente sviscerate ("pollo a busto"); se surgelate, confezionate perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture e tagli;

peso medio per i polli g. 1000/1200. Le carcasse dovranno essere ottenute da soggetti in buono stato di nutrizione e conformazione, macellati in stabilimenti idonei e conformemente a normativa vigente.

Le carni devono essere consegnate entro e non oltre 2 giorni dal confezionamento. Le carni avicole devono presentare: cute (se presente): di spessore fine, colorito giallo chiaro omogeneo, pulita e con consistenza elastica, non disseccata, asciutta alla palpazione. La pelle sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume;

grasso sottocutaneo: deve risultare uniformemente distribuito; consistenza dei tessuti muscolari: soda pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, ben aderente all'osso, senza essudati né trasudati;

cartilagini delle articolazioni: devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi; colore: bianco-rosa i pettorali e color cuoio castano i tessuti degli arti posteriori;

odore e sapore: non devono risultare anomali quando sottoposti a cottura; Le carni a busto e i tagli anatomici da questi derivanti, devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, il dissanguamento deve essere completato.

Tipologie e tagli anatomici richiesti: Busti: Devono essere di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato nutrizionale e assenza di callosità

sternale. Non devono presentare alterazioni cutanee superficiali causate da temperature troppo alte

dell'acqua di spennatura o da permanenza per tempi troppo lunghi nella stessa. Pollo: deve essere ottenuto da una carcassa di pollo di età non superiore a 45 giorni (classico busto da rosticceria), peso: 1 Kg.

Tacchino femmina: deve essere ottenuto da una carcassa di tacchino femmina di età compresa fra 4 e 6 mesi, peso: massimo Kg 7.

Cosce di pollo (fuso e sovracoscia) – fuselli (con e senza osso): Devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica e con le seguenti caratteristiche:

muscolatura ben sviluppata, carne ben aderente all'osso di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguata, senza alcuna presenza di liquidi di essudatura o trasudatura pelle di spessore sottile, ben adesa, senza piume odore tipico grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro.

Petto di pollo: deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e l'appendice sternale;

deve essere privo di pelle, di grassi, di tutte le strutture ossee e cartilaginee, del coracoide, dell'appendice cartilaginea e dei muscoli del braccio (bicipite e tricipite);

peso petto intero: compreso tra g. 400 e g. 600;

peso porzionato a fettine: grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna; peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno; deve avere colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudati. Fesa di tacchino: deve corrispondere ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea, in corrispondenza della carena dello sterno, può essere presente una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. non devono essere presenti i muscoli del braccio (bicipite e tricipite); deve essere di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza solida non flaccida; deve peso fesa intera: compreso tra Kg 4 e Kg 6. peso porzionato a fettine: grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno sovracoscia (base ossea femore) di pollo e tacchino(con o senza osso): peso porzionato a fettine con osso: compreso tra g. 100 – 120; peso porzionato a fettine senza osso: grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna; peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa g. 20 cadauno; peso tranci senza osso: da circa g. 200.

CARNI DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono provenire da stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 559/92). Devono inoltre:

provenire da animali giovani, ben nutriti di pezzatura media con peso intorno ai 1200/1500 g., perfettamente scuoiate; devono essere, inoltre, bianche, prive di grumi di sangue, di fratture e di tagli, di arrossamenti di qualsiasi origine;

provenire da animali la cui macellazione deve essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna;

provenire da carcasse ottenute da animali di età compresa tra gli 80 e 120 giorni, escluse carcasse di animali riproduttori;

Le cosce posteriori di coniglio devono essere: confezionate sottovuoto, prive dello zampetto, di colore rosso brillante all'apertura della confezione, prive di ematomi, colorazioni animale, liquidi di essudazione e trasudazione.

CARNI DI AGNELLO

Solitamente si distingue in agnello da latte, detto abbacchio esemplare che viene nutrito solo con il latte materno e non va oltre le 4 settimane di vita, caratterizzato da carne tenera e delicata e in agnello bianco o maturo che non va oltre i 2-6 mesi di vita, nutrito di erba ed è caratterizzato da un sapore forte e aromatico.

Deve essere consegnato il cosciotto di agnello disossato o costolette di ottimo taglio. La scelta ricade su carni ottenute da animali lattanti normalmente macellati tra 20 e 50 giorni di vita. Le carni devono essere tenere, di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli e di consistenza molle e cedevole, il tipo di cartilagine deve rispondere a quella caratteristica per la specie di appartenenza.

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Le carni macinate e le preparazioni di carne, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Salute (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 309/98), devono essere confezionate e riportate in etichettatura l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine.

N.B. Tutte le carni in genere dovranno avere assenza di odori e assenza di colorazioni anomale, di bruciature da freddo sulle carni surgelate e assenza di liquidi in eccesso (> 1%) nelle

confezioni sottovuoto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti a base di carne devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 537/92).

Prosciutto cotto: ottenuto da masse muscolari integre (cosce) con esclusione dei prodotti "ricostituiti", confezionato sottovuoto, pastorizzato dopo il confezionamento, rispetto dei parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica, senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza additivi con attività gelificante o addensante.

Mortadella e wusterl: confezionati sottovuoto, pastorizzati dopo il confezionamento, rispetto dei parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica senza aggiunta di polifosfati ed altri additivi con attività gelificante o addensante.

Prosciutto crudo, coppa, bresaola:

tempi minimi stagionatura: 12 mesi prosciutto crudo, 60/90 giorni coppa, 45/60 giorni bresaola

nitriti e/o nitrati entro i limiti di legge

se in tranci o disossati, essere confezionati sottovuoto

non presentare muffe in eccesso sul budello

Prodotti macinati stagionati (salami):

Giusto grado di stagionatura (rispetto dei tempi minimi di stagionatura). No a merce troppo matura

Se in tranci, essere confezionati sottovuoto

Nitriti e/o nitrati entro i limiti di legge

Non presentare muffe in eccesso sul budello

Prodotti macinati freschi (salsiccia, salamelle, ecc.):

Essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie

Nitriti e/o nitrati entro i limiti di legge

Essere confezionati.

Tutti questi prodotti devono presentare i seguenti caratteri organolettici:

assenza di odori e colorazioni anormali, di rammollimenti e occhiature,

assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto,

corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (prosciutto cotto),

assenza di muffe sul prosciutto crudo e assenza di muffe sulle eventuali superfici di taglio,

presenza limitata di muffe sul budello.

N. B. Previa autorizzazione della Direzione Sanitaria potranno essere utilizzati, per particolari confezioni, anche prodotti avicoli surgelati interi o a pezzi e carni di bovino e suino surgelate.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 531/92, devono: essere chiaramente identificabili mediante la denominazione commerciale e scientifica; I prodotti ittici devono:

se freschi: appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A (Regolamento n° 2406/96/CEE);

se surgelati: adeguatamente confezionati, in confezioni originali e in buono stato di conservazione, riportare in etichetta % di glassatura, essere sviscerati o filettati senza pelle o in tranci;

se in filetti o in tranci devono essere confezionati; se molluschi: confezionati e surgelati e se appartenenti alla specie bivalvi, già cotti; se prodotti panati: surgelati, in confezione originale, nel rispetto del rapporto in peso tra panatura e pesce, devono essere privi di residui, pelle, squame, spine e la panatura non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Le conserve (tonno in scatola) devono contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli, essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva.

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Devono presentare i seguenti caratteri organolettici:

stato di freschezza con aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta della pressione digitale, avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme, assenza di:

bruciature da freddo, macchie anomale, decongelazioni anche parziali, essiccazioni, disidratazioni, irrancidimento da grassi, ossidazioni dei pigmenti muscolari, colorazioni anomale, muffe e macchie di sangue.

Tutti i prodotti devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

UOVA

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, avere un peso di g. 65/70, la consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro i dieci giorni successivi alla consegna.

Devono essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari, essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamenti,

avere le caratteristiche di stato di freschezza (albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, tuorlo che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo, camera d'aria non superiore ai 6 mm, immobile).

Per particolari confezioni, potranno essere utilizzate anche uova pastorizzate e uovo sodo gastronomico surgelato.

LATTE

Latte di vacca fresco intero pastorizzato omogeneizzato, latte fresco parzialmente scremato pastorizzato omogeneizzato, latte intero UHT, latte parzialmente scremato UHT, latte ACCADI', latte di soia, deve:

provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97) essere confezionato, avere una vita residua dal momento della consegna al quello del consumo di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

PRODOTTI A BASE DI LATTE

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97).

Yogurt, magro, intero o alla frutta (gusti vari) e altri prodotti a base di latte fermentato devono essere: confezionati in monoporzioni,

contenere fermenti lattici vivi, essere privi di additivi e conservanti, assenza di muffe, di odori, sapori e colorazioni anomale.

Budino: le caratteristiche del preparato per budino devono corrispondere alle normative vigenti in materia. Si potrà utilizzare anche budino preconfezionato dalle industrie alimentari.

Burro: di 1^a qualità, ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato); contenuto medio di grassi 82/85% o in ogni caso non inferiore all'80%; deve aver subito un processo di pastorizzazione ed essere corrispondente ai requisiti di legge; deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche: assenza di muffe, di odori, di sapori, di colorazioni anormali, perfetta emulsione della fase acquosa, di colore paglierino naturale;

non deve contenere agenti di conservazione o materie coloranti, non salato, non avere aggiunte di altri grassi, di oli di semi, di amido e di qualsiasi altra sostanza.

FORMAGGI

I formaggi devono essere di buona qualità, di bel colore, senza difetti di sorta, di odore e sapore ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità, secondo le norme vigenti. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato; ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze estranee al latte (farine, fecola, patate ecc.) e avere un contenuto minimo di materia grassa non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative e ministeriali in vigore all'atto della consegna.

Formaggi a lunga stagionatura (grana, parmigiano, emmental, ecc.) e a media stagionatura (taleggio, fontal, italico, ecc.):

se non confezionati in forme intere, devono essere confezionati in spicchi, rispettare i tempi minimi

di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli previsti dalle disposizioni legislative, presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso.

Caratteristiche organolettiche: assenza di odori, sapori e colorazioni anomali. Assenza di occhiature (con esclusione dell'emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta.

Formaggi freschi a brevissima stagionatura (mozzarella, crescenza, caprini, ecc.) e ricotta:

devono essere confezionati in confezioni integre e prive di rigonfiamenti e alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni dalla data di scadenza. Devono rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa, essere privi di additivi, conservanti e anti muffa, essere prodotti a partire dal latte e crema di latte (con esclusione di latte in polvere e prodotti a base di latte).

Caratteristiche organolettiche: assenza di odori, sapori e colorazioni anomali, assenza di occhiature, rammollimenti e colliquature della pasta.

Formaggi grattugiati:

devono essere ottenuti da formaggi duri stagionati e confezionati in atmosfera protetta.

Nel caso di miscela di più formaggi, deve essere rispettato il rapporto tra i diversi formaggi utilizzati come da dichiarazione della scheda tecnica. Assenza di corpi estranei.

OLI VEGETALI

Gli oli vegetali, della migliore qualità in commercio, dovranno essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;

non devono presentare torbidità, il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili; dovranno essere rappresentati dalle seguenti caratteristiche: olio extra vergine di oliva di produzione nazionale con acidità inferiore a 1%; olio di semi di arachide e di mais; olio di oliva con un'acidità espressa in acido oleico non superiore al 2%.

ACETO

Aceto comune, di qualità (ac. acetico superiore al 7%), balsamico.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.) dovranno essere preconfezionati in confezioni sottovuoto integre, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.

Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei.

Devono essere uniformemente essiccati e conservati correttamente, di consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, con odore e sapore tipico di buon prodotto.

La scadenza deve essere a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

Non devono essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione appartenere alle seguenti categorie commerciali:

1° categoria extra o 1° categoria; presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste; dovranno essere accuratamente mondati, sani, puliti, di recente raccolta al giusto punto di maturazione fisiologica; presentare in particolare assenza di alterazioni, terriccio, germogli, parassiti e altri guasti, esenti da tracce di appassimento, segni di ammaccature, abrasioni, fermentazioni.

La frutta deve presentare adeguato stato di sviluppo, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori o odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli, né colorazioni differenti da quello che è il loro colore

naturale. La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dell'eventuale

calibratura, della provenienza.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo; Frutta e verdura devono essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;

dovranno avere calibro e grammatura richiesta:

in linea di massima g. 170/220 per la pesca, la mela, la pera, l'arancia, i kaki; g. 80 per l'albicocca, le susine, il mandarino, il kiwi; le banane dovranno avere una grammatura di g. 150 circa al netto. L'uva deve essere della varietà Regina o Italia a rotazione bianca o nera; i mandarini e i mandaranci devono essere della varietà senza semi; le pesche possono essere sia a pasta bianca che a pasta gialla. Le patate devono avere un peso minimo di g. 60 e massimo di g. 270. Le patate denominate "patate novelle fresche sotto vuoto" potranno essere utilizzate solo previa

autorizzazione della Direzione Sanitaria e solo per particolari preparazioni. I prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al D.M. 338/92.

I pomodori per le insalate devono essere di categoria extra, mentre quelli utilizzati per la cottura devono essere di 1° categoria.

Le carote non devono essere legnose o biforcute.

POMODORI PELATI

In confezione originale, esenti da fenomeni di alterazione.

I pomodori devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere ancora almeno 2 anni dalla data di scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurire il contenuto in giornata.

PASSATA DI POMODORO – TRITTO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; privi di odore e sapore estranei.

Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti in materia. Non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Le confezioni devono:

avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee; i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge; sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge. Caratteristiche del prodotto surgelato: il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;

i prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie;

la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve essere spappolato.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

Il prodotto una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente.

In particolare il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei, durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C . I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di $0/+4^{\circ}\text{C}$ nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque la modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta.

Prodotti della pesca surgelati:

il prodotto di preferibile provenienza nazionale, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;

il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;

allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacca, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;

la contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente. Prodotti orticoli surgelati: le forniture devono preferibilmente provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla legge; non sono consentite aggiunte di additivi; l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;

non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;

devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute;

il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Prodotti surgelati del pastificio

Gnocchi di patate o chicche

Il prodotto deve presentarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. Deve contenere unicamente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di legge.

Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, e in particolare da conservanti e coloranti. Il prodotto offerto devono riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti ne coloranti ne conservanti.

Paste alimentari ripiene per tortelloni e ravioli di magro o di patate, si richiedono i seguenti ingredienti:

pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

ripieno: ricotta vaccina, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, spinaci o patate, sale e spezie.

Per tortellini e ravioli si richiedono i seguenti ingredienti:

pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

ripieno: carne bovina e/o avicunicola, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, carne suina, ortaggi, sale e spezie.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Monodose in bustine per la somministrazione.

SALE ALIMENTARE COMUNE

Il sale alimentare dovrà essere conforme al D.M. 31/01/1997 n° 106. Per l'uso da tavola si preferisce il sale iodato di cui al D.M. 10/08/1995 n° 562.

SUCCHI DI FRUTTA O PUREA DI FRUTTA

I prodotti devono essere etichettati conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari.

Succhi di frutta: ottenuti con purea di frutta di recente produzione, devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, non contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali.

Saranno richiesti anche succhi di frutta non zuccherati, per particolari necessità dietologiche. Purea di frutta fresca e cotta. In confezioni monoporzioni, senza zucchero aggiunto, né conservanti.

MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Le marmellate, in confezioni monorazione da g. 30, devono essere costituite da polpa di frutta tagliata a pezzi, le confetture da polpa di frutta ridotta a purea. Aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

PREPARATO PER BRODO

Il preparato per brodo, sia nella forma di cubi o sotto altra forma, deve essere prodotto esclusivamente con materie autorizzate dal Ministero della Sanità, e deve essere "preparato per brodo a base di glutammato al 7% d'estratto di carne".

AROMI

Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile.

CAFFE'

Macinato e solubile, caffè d'orzo solubile.

TE'

Tè in buste, tè deinato (conforme al D.M. 12/12/1979), tè solubile zuccherato al gusto di limone.

ORZO SOLUBILE

CACAO IN POLVERE ZUCCHERATO E CACAO SOLUBILE

Quantità espressa in grammi, indicativa per porzione e fascia d'età, degli alimenti utilizzati nel menù

alimenti	materne	elementari	medie	sup/univ/docenti.
Frutta	150	200	200	200
Primi piatti				
Pasta o riso asciutti	50/60	70/80	80/90	90/100
Pasta o riso in brodo vegetale	30	30	50	50
Gnocchi di patate	120	150	200	250
Condimenti per i primi				
Parmigiano o padano grattugiato	5	10	10	10
Sugo con base di pomodoro	20	30	50	50
Olio extra vergine d'oliva	5	5	10	10
Secondi piatti				
carne	70	80	90/100	100/120
pesce	70	100	120	120
Uova (in unità)	1	1	1e mezzo	2
Prosciutto cotto	30	40	50	60
Formaggi a pasta molle	60	70	80	90
Formaggi a pasta dura	30	40	50	60
Contorni				
Verdura cruda in foglia	40	50	60	60
Verdura e ortaggi crudi	100	100	150	150
Verdura da far cotta	120	150	200	200
Condimenti verdure				
Olio extra vergine d'oliva	5	5	10	10
Pane				
Pane comune	50	60	60	70
Pane integrale	60	70	70	80

Note al menù

- 1) i piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nel menù e nell' allegata descrizione delle materie prime
- 2) tutte le grammature degli alimenti sono da intendersi al crudo e al netto degli eventuali scarti dovuti alla preparazione
- 3) i tagli delle carni fresche, da utilizzare per la preparazione dei piatti previsti nel menù, devono essere quelli indicati nell'allegata descrizione delle materie prime
- 4) gli spinaci, le bietole, le foglie d'insalata devono essere ben sgocciolate e tagliate finemente; i finocchi e le carote in insalata devono essere sempre tagliate a julienne, i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili
- 5) l'olio da utilizzare per condire a crudo e per la cottura deve essere extra vergine d'oliva
- 6) il formaggio, servito come secondo piatto, deve essere da taglio (non formaggini)
- 7) i brodi devono di essere di verdure ed erbe aromatiche (non usare i dadi)
- 8) il formaggio usato per il condimento deve essere parmigiano o grana padano
- 9) la frutta e la verdura devono essere quelle di stagione e frequentemente variate nella settimana