

COMUNE DI PORCARI

P.za Felice Orsi n° 1 – 55016 PORCARI

Servizio Interventi alle Persone

Via Roma n. 121 - 55016 Porcari

Tel. 0583211884 - Fax 0583211887

BANDO DI GARA D'APPALTO **CODICE CIG 5896616973**

SEZIONE I: AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

I. 1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZO E PUNTI DI CONTATTO:

Comune di Porcari – Servizio Interventi alle Persone - Via Roma, 121 - 55016 Porcari, n. Tel. 0583/211884 Fax 0583/211887 - <http://www.comune.porcari.lu.it>, e-mail: sociale@comune.porcari.lu.it.

Ulteriori informazioni sono disponibili presso: i punti di contatto sopra indicati.

Il capitolato speciale di appalto e la documentazione amministrativa sono disponibili presso: i punti di contatto sopra indicati.

Le offerte vanno inviate a: Comune di Porcari, Piazza F. Orsi, 1 – 55016 PORCARI.

I. 2) Tipo di Amministrazione aggiudicatrice e principali settori di attività:

Altro: ente pubblico locale.

I. 3) Servizi generali delle amministrazioni pubbliche.

I. 4) L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici: no.

SEZIONE II: OGGETTO DELL'APPALTO

II. 1) DESCRIZIONE:

II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:

Affidamento servizio di ristorazione scolastica .

II. 1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione del servizio:

b) Servizi

Categoria di servizi: 17 (Servizi alberghieri e di ristorazione), di cui all'allegato II B del D.Lgs163/2006

Luogo di esecuzione: Comune di Porcari

II. 1.3) L'avviso riguarda:

Un appalto pubblico.

II. 1.5) Breve descrizione dell'appalto:

Affidamento del servizio di ristorazione scolastica.

II. 1.6) CPV (Vocabolario comune per gli appalti):

55321000-6

II. 1.7) L'appalto rientra nel campo di applicazione AAP: No.

II. 1.8) Divisione in lotti: No

II. 1.9) Ammissibilità di varianti: No.

II. 2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO

II. 2.1) Quantitativo o entità totale:

€ 1.288.000,00.= oltre Iva

II. 2.2) Opzioni: Facoltà di ripetizione del servizio per anni tre ai sensi art. 57 comma 5 lett. b)

D.Lgs163/2006.

II. 2.3) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE:

mesi 48 (quarantotto).

SEZIONE III: INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO.

III. 1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO

III. 1.1) Cauzioni e garanzie richieste:

cauzione provvisoria pari a € 25.760,00= (2% dell'importo a base d'asta), validità 90 giorni dalla data di presentazione dell'offerta, da costituirsi secondo forme e modalità art. 75 D. Lgs. 163/2006.

Cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione da costituirsi secondo forme e modalità di cui all'art. 113 D.Lgs. 163/2006 s.m.i..

III. 1.2) Modalità finanziamento/pagamento:

Risorse ordinarie dell'Ente.

III. 1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:

Ammessi raggruppamenti temporanei ai sensi dell' art. 37 D.Lgs. 163/2006 s.m.i..

III. 1.4) Altre condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto: No.

III. 2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:

La partecipazione alla gara è ammessa secondo le modalità indicate nel disciplinare di gara purchè in possesso dei requisiti di partecipazione ivi previsti.

III.2.2) Requisiti di Capacità economica e finanziaria:

Vedi disciplinare di gara

III. 2.3) Capacità tecnica:

Vedi disciplinare di gara

SEZIONE IV: PROCEDURA

IV. 1) TIPO DI PROCEDURA

IV.1.1) Tipo di procedura: Aperta.

IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

IV.2.1) Criteri di aggiudicazione:

offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai criteri indicati nel disciplinare di gara.

IV.2.2) Ricorso ad un'asta elettronica: No

IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO

IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto: No.

IV.3.3) Condizioni per ottenere la documentazione di gara:

Documenti a pagamento: no.

IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte: 13 ottobre 2014 ore 12,00

IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte: Italiano.

IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta:

180 giorni dal termine ultimo per il ricevimento delle offerte.

IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte:

Data: 15.10. 2014 ore 9,00.

Luogo: Porcari – Via Roma,121.

Persone ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: si.

Massimo due per concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai legali rappresentanti.

SEZIONE VI: ALTRE INFORMAZIONI

VI.1) TRATTASI DI UN APPALTO PERIODICO: No.

VI.2) APPALTO CONNESSO AD UN PROGETTO/PROGRAMMA FINANZIATO DAI FONDI DELL'UE: No.

VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:

Aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida L'Amministrazione si riserva la facoltà di annullare e/o revocare il bando di gara, non aggiudicare e/o non stipulare il contratto.

Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, plurime, condizionate o in aumento.

Responsabile unico del procedimento: Dr. Roberto Massoni.

VI. 4) PROCEDURE DI RICORSO

VI. 4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso:

T.A.R. Toscana Via Ricasoli, 40 - 50123 Firenze.

VI. 5) DATA SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO ALLA G.U.C.E.: 27/8/2014

COMUNE DI PORCARI

Provincia di Lucca

Via Roma n.121 – 55016 PORCARI

Servizio sviluppo sociale Biblioteca e Cultura

Tel. (+39) 0583 211884 – Fax (+39) 05830211887

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Dal 1.1.2015 AL 31.12.2018

ART.1 -OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la fornitura (preparazione e consegna) di pasti ad alunni ed insegnanti e relative attività accessorie, come descritte nei successivi articoli:

-delle Scuole dell'Infanzia Statali di Via Sbarra, Via Giannini, Via Boccaione

-della Scuola Primaria del Capoluogo

-delle attività ludico estive (campi solari).

Il numero presunto di pasti da somministrare per l'anno 2015 è di 70.000 diviso come segue:

-alunni ed insegnanti delle scuole dell'Infanzia n. 35.332;

-alunni ed insegnanti della scuola Primaria capoluogo n. 34.072;

- campi solari estivi n. 596

Il numero sopraindicato dei pasti è stimato e pertanto non vincolante per le parti, in quanto il reale quantitativo annuo potrà variare, sia in diminuzione che in aumento sino al 20% in più o meno, secondo l'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.

Nella relazione tecnico illustrativa sono riportati i pasti effettivamente erogati nell'A.S 2013/14 distinti per plesso.

Sistema informatizzato di gestione del servizio di refezione scolastica

Caratteristiche del sistema

L'amministrazione chiede inoltre alla ditta appaltatrice l'acquisto, la realizzazione, l'implementazione e, in parte, anche la gestione di un sistema informatico per la gestione delle prenotazioni, l'addebito dei pasti e la gestione del pagamento anticipato. Con l'introduzione di tale sistema informatizzato l'Amministrazione comunale intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento multicanale dei pasti da parte dei genitori;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra Comune e cittadini;
- garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli alunni grazie alla prenotazione nominativa;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, ottimizzando così l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito particolarmente nelle fasi di ricarica e di addebito;
- dotarsi di uno strumento in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione attraverso strumenti e report di facile ed immediato utilizzo;
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità e consentire il sollecito multicanale dei pagamenti;

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti costituisce pertanto una importante qualificazione funzionale del servizio di refezione scolastica dovrà essere completamente funzionante nel corso

dell'anno 2015, quantomeno da settembre 2015 per le scuole dell'infanzia, mentre nella scuola primaria dovrà essere immediatamente operativo.

Al termine dell'appalto l'impresa appaltatrice dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software utilizzate all'interno del sistema al Comune.

Prenotazione pasti e raccolta presenze:

La ditta aggiudicataria, quotidianamente si dovrà occupare della verifica del recepimento delle prenotazioni pervenute dai singoli plessi scolastici e l'eventuale correzione. Al personale scolastico preposto alla raccolta delle prenotazioni dovrà essere fornito dalla ditta aggiudicataria un sistema che permetta di rilevare le presenze/assenze in modalità web, senza avere il minimo impatto sulle attività didattiche, né prevedere l'installazione di terminali di rilevazione presenze nelle scuole.

I dati di prenotazione rilevati, dovranno essere disponibili in tempo reale, al Centro Cottura, entro le ore 9,30

Per la prenotazione dei pasti non dovrà essere previsto in alcun modo l'uso di badge, smart card o tessere da parte degli studenti: ciò per semplificare le procedure operative, ridurre al minimo l'impatto delle prenotazioni sull'attività didattica ed evitare i problemi connessi agli smarrimenti delle tessere date agli studenti ed alla loro successiva sostituzione.

Pagamento dei pasti

Il sistema per il pagamento dei pasti dovrà agevolare l'utenza offrendo la possibilità di effettuare ricariche con l'uso di diversi canali: almeno **2 Punti di Ricarica** attivati presso esercizi commerciali/enti funzionanti nel territorio comunale anche eventualmente indicati dall'A.C., il sistema dovrà essere predisposto per il pagamento sia in contanti che con carta di credito, bancomat. Inoltre dovrà consentire all'utenza il pagamento on line, Rid Bancario, etc..;

Si precisa che le ricariche dovranno avvenire a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy.

Una volta effettuate le ricariche il sistema dovrà rilasciare all'utente la ricevuta con il saldo del conto aggiornato.

Comunicazione con le famiglie degli utenti del servizio

Il sistema dovrà permettere una comunicazione multicanale, mediante: SMS (a carico della ditta), e-mail e sito WEB accessibile per le famiglie, per la visione del proprio estratto conto, rispondente alle norme sull'accessibilità come da L.4/2004.

Per certificare tale rispondenza alla legge dovrà essere fornito il "Rapporto di verifica tecnica" rilasciato da un "Ente valutatore accreditato" come da Art.3, comma 1, DPR del 1° marzo 2005.

La ditta dovrà garantire gli SMS necessari alle comunicazioni con i genitori in numero adeguato e per tutta la durata dell'appalto.

Competenze delle parti:

Del sistema sopradescritto *restano in carico all'Amministrazione comunale* le seguenti fasi:

- Il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e delle eventuali agevolazioni economiche;
- La gestione diretta delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro di studenti, cambio fascia di costo del pasto, ove previsto)
- L'invio delle lettere di sollecito e la messa a ruolo degli utenti insolventi.

Compete alla ditta impresa aggiudicataria:

- La fornitura del sistema informatizzato come descritto nel presente capitolato e la manutenzione, durante la durata dell'appalto, delle apparecchiature hardware e del software;
- Il controllo delle prenotazioni e l'eventuale correzione giornaliera entro le ore 9,30;

- L'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza, e hosting atti a garantire la gestione del programma;
- La soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;
- La verifica delle regolarità e/o competenza delle informazioni pervenute dalle scuole;
- La realizzazione di una campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le nuove modalità di prenotazione e pagamento attraverso la fornitura di depliant per le famiglie.

Sicurezza informatica delle transazioni finanziarie, continuità operativa e certificazioni

Gestendo tramite il sistema informatizzato, sia dati sensibili (diete sanitarie ed etico-religiose) che dati economico-finanziari, dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica lungo tutta la filiera. La ditta aggiudicataria dovrà pertanto obbligatoriamente allegare al progetto informatico le seguenti certificazioni:

- Certificato ISO27001 dell'informazione del Data center che ospita i dati e i programmi;
- Certificato ISO9001 e ISO27001 della software house produttrice del software e fornitrice del servizio di assistenza e manutenzione.

Il sistema informatico proposto dovrà consentire l'inclusione e l'implementazione di altri servizi a domanda individuale del comune. Oltre che l'attivazione della gestione informatizzata del servizio mensa, dovrà prevedere la possibilità di esportare i dati anagrafici degli utenti e di includere le gestioni amministrative e delle compartecipazioni degli utenti alla spesa di altri servizi quali il trasporto scolastico etc...

Il numero dei pasti occorrenti sarà comunicato alla ditta appaltatrice, salvo cause di forza maggiore, entro le ore 9,30.

Nel caso che il comune, in accordo con l'Istituzione Scolastica, ravvisi la necessità di dover apportare variazioni agli orari dei pasti, come indicati nella relazione tecnico-illustrativa e/o di istituire nuovi turni, la ditta dovrà adeguarsi senza che questo comporti modifiche a quanto pattuito, sia nei costi, che nella qualità e quantità del servizio reso.

ART.2 –LUOGO DI ESECUZIONE E MODALITA DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica si articola con le seguenti modalità:

- l'acquisto delle materie prime necessarie;
- la cottura ed il confezionamento delle pietanze;
- il trasporto dei pasti dal centro cottura nella disponibilità della ditta alla scuola dell'infanzia di via Boccaione ed alla scuola primaria del Capoluogo con apposito mezzo di cui l'appaltatore dovrà essere dotato e autorizzato ai sensi di legge, il lavaggio e la disinfezione delle stoviglie ed in particolare:
 - nella preparazione e sporzionamento dei pasti completi dal lunedì al venerdì, anche eventualmente in più turni di refezione, per i bimbi delle scuole dell'Infanzia di Via Sbarra, di Via Giannini escluso la distribuzione ai tavoli con gestione delle cucine esistenti presso tali plessi scolastici e delle attrezzature in dotazione alle cucine stesse, fornitura dei piatti in ceramica, bicchieri di vetro, tovaglie, stoviglie e posate e quant'altro necessario per il refettorio, accurata pulizia dei locali adibiti a cucina e relative pertinenze;
 - nella fornitura di pasti per gli alunni della scuola dell'Infanzia di Via Boccaione dal lunedì al venerdì (compresa fornitura di piatti in ceramica, bicchieri di vetro, tovaglie, stoviglie, posate e quant'altro necessario per il refettorio, escluso servizio di sporzionamento e distribuzione.
 - nella gestione di un refettorio scolastico presso l'edificio delle scuole primarie del capoluogo, gestione del terminale per la cottura della pasta in loco, fornitura di condimenti, secondi piatti, contorni e frutta veicolati dal centro cottura nella disponibilità dell'azienda e

relativo servizio di sporzionamento e distribuzione. Le refezioni sono destinate alla scuola primaria a tempo pieno ed eventualmente a tempo modulare, dal lunedì al venerdì per il tempo pieno su più turni di refezione e prevedono la fornitura e l'utilizzo a cura della ditta affidataria di piatti in ceramica, bicchieri di vetro, tovaglie, stoviglie ecc. . Il servizio, come per le scuole dell'Infanzia, comprende anche la lavatura dei piatti, delle posate, del pentolame e la pulizia, con uso di prodotti a norma, delle attrezzature in dotazione al refettorio e relativi ambienti ove risultano posizionate, apparecchiatura iniziale dei tavoli, disbrigo e riordino dei tavoli a fine pranzo;

- preparazione e fornitura pasti per campi solari estivi con modalità analoghe a quelle sopraindicate a seconda della localizzazione degli stessi. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere, per tale iniziativa, menù particolari e maggiormente variegati con comunicazione alla ditta appaltatrice almeno 10 giorni prima dell'inizio dell'attività;
- Il servizio dovrà essere garantito per tutti i giorni del calendario scolastico, senza interruzioni di sorta, trattandosi di servizio pubblico.

Elenco scuole

- Scuola dell'infanzia via Giannini, pasti presunti totali alunni ed insegnanti n. 9265
- Scuola dell'infanzia via Sbarra, pasti presunti totali alunni ed insegnanti n. 16310
- Scuola dell'infanzia via Boccaione totali alunni ed insegnanti n. 9757
- Scuola Primaria Capoluogo via Cavanis pasti presunti totali alunni ed insegnanti n. 34072
- Campi solari pasti presunti n.596
- La ditta dovrà attenersi al documento relativo alle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari e ai menù tipo e relative grammature, distinti in ordine di scuola, allegati al presente capitolato con le seguenti precisazioni di ordine generale:
 - i generi alimentari da impiegarsi nella preparazione dei pasti dovranno essere di ottima qualità nel pieno rispetto delle loro caratteristiche di genuinità e freschezza, delle loro componenti organolettiche e merceologiche nel pieno rispetto di quanto previsto nel menù allegato.
 - la stessa specie di frutta non potrà essere somministrata più di due volte alla settimana, purchè per giorni non contigui.
- I menù potranno anche essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Comunale senza oneri aggiuntivi per la stessa e senza che la ditta aggiudicataria possa avanzare pretese inserendo nuovi alimenti a costi analoghi delle materie prime. In tal caso sarà onere della ditta chiedere e ottenere consulenza preventiva, favorevole, ove richiesto, da parte del competente servizio A.S.L., in ottemperanza alla vigente normativa regionale.
- La ditta dovrà garantire, nel rispetto delle normative vigenti, la "rintracciabilità" di tutte le materie prime utilizzate.
- I rappresentanti della ditta aggiudicataria dovranno, senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante, su richiesta dell'amministrazione comunale, partecipare ed organizzare e/o cogestire insieme alle scuole giornate e/o serate a tema su una corretta alimentazione e/o su prodotti/piatti tipici, anche con fornitura di alcuni alimenti collegati alle varie iniziative.
- In caso di alunni con intolleranza al glutine o altre forme di intolleranza, la ditta incaricata si impegna a far preparare il pasto con materie prime alternative e compatibili al tipo di intolleranza senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale. La ditta s'impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte del Comune e senza oneri aggiunti, pietanze alternative ad alunni che, per motivi di carattere etnico-religioso e/o con diverse abitudini alimentari, non facciano uso di alcuni alimenti. Per tale tipologia di pasti (diete per indisposizione temporanea, diete in bianco, diete speciali ed etnico religiose) si dovranno usare contenitori monouso, opportunamente etichettati per l'identificazione dell'utente all'atto della distribuzione dei pasti. In ogni caso la ditta si dovrà attenere scrupolosamente alla vigente normativa regionale toscana in materia.

- La ditta dovrà inoltre fornire presso ogni singola scuola il necessario quantitativo di olio di oliva extra vergine, aceto o limone e sale, per il completamento del condimento.
- La ditta dovrà in ogni caso procedere nel riassetto e pulizia dei locali di propria competenza (cucine, centri cottura, dispense, servizi igienici ecc.) svolgendo tale servizio nel rispetto delle norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. 81/08 ed alla normativa antinfortunistica vigente, nonché del D.Lgs. 193/07 (Haccp) con utilizzo quindi a propria cura e spese di idonei ed adeguati prodotti di pulizia ponendo in essere a titolo esemplificativo e non esaustivo le seguenti attività:

- pulizia degli arredi esistenti nei locali: armadi portastoviglie, tavoli, sedie, frigoriferi e fornelli, lavastoviglie, termosifoni, mensole, vetri delle finestre e quant'altro;

- preparazione delle tavole, prima dell'orario stabilito per la refezione, delle stoviglie (tovaglie, posate, piatti, bicchieri, tovaglioli di carta) e quant' altro necessario. E' prevista la fornitura di acqua naturale proveniente da rete idrica. La ditta dovrà a propria cura gestire le brocche per la fornitura dell'acqua di cui sopra provvedendo a posizionarle nei refettori con sufficiente anticipo rispetto all'inizio dei pasti (ca. 30 minuti) , lavarle dopo i pasti e/o tra un turno e l'altro e chiederne la sostituzione/integrazione, ove necessario direttamente al gestore della rete idrica.. Parimenti dovranno essere segnalati con immediatezza, al gestore suddetto, a cura dell'impresa, gli eventuali fenomeni di torbidamento dell'acqua. Nel caso di interruzione del flusso idrico, eventuali fenomeni di torbidamento dell'acqua, cause di forza maggiore e nel caso di preparazione di cestini da viaggio dovrà essere fornita, con immediatezza, ove necessario, acqua minerale naturale in bottiglia. Le caratteristiche richieste per l'acqua minerale sono descritte nell'allegato relativo alle caratteristiche merceologiche;

- posa in tavola del pane opportunamente tagliato a pezzi, lavaggio della frutta;

- disbrigo delle tavole a fine pranzo, lavaggio delle stoviglie e dei contenitori per il trasporto dei pasti, pulizia, riordino delle tavole. L'appaltatore dovrà garantire per lo svolgimento del servizio un'adeguata presenza di unità lavorative per garantire un servizio ottimale all'utenza come da schema organizzativo del servizio che dovrà essere offerto dalla ditta stessa.

ART.3 MANUTENZIONI ORDINARIE E STRAORDINARIE

La manutenzione ordinaria delle attrezzature concesse in uso e la manutenzione ordinaria di tutti i locali e relativi impianti, dei serramenti e degli infissi delle cucine e del centro cottura concessi in uso gratuito sono totalmente a carico dell'impresa e comprese nel servizio di fornitura pasti.

Sono a carico della ditta appaltatrice tutti gli oneri connessi alle manutenzioni come sopra specificate delle attrezzature, macchinari, arredi a corredo delle due cucine e nel centro cottura pasta e della loro sostituzione.

L'esecuzione di tutti gli interventi di manutenzione dovrà essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale della ditta aggiudicataria e gli interventi eseguiti dovranno essere annotati su apposito registro, previo parere o secondo le indicazioni dell'U.T. Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, degli impianti delle attrezzature e se gli interventi eseguiti sono riportati sul registro di manutenzione.

La ditta appaltatrice dovrà attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente, in caso di guasti alle attrezzature. Il nominativo del responsabile di tale servizio reperibile dovrà essere comunicato formalmente alla Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Gli interventi di manutenzione effettuati dall'impresa in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a concordare con la stazione appaltante modalità alternative provvisorie di gestione, senza interruzione alcuna fino al momento dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie.

Sono a carico dell'Amministrazione comunale le spese di straordinaria manutenzione e per la sostituzione degli arredi ed attrezzature che non siano più riparabili. Qualora i tempi di sostituzione

incidano sullo svolgimento del servizio si applica il precedente comma del presente articolo.

ART. 4 UTENZE, AUTORIZZAZIONI SANITARIE, SCIA

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spese, entro 2 mesi dalla stipula del contratto, alla volturazione dell'utenza del gas per le cucine di Via Giannini, Via Sbarra, e per il terminale di cottura primi piatti esistente presso la scuola elementare pena l'applicazione della penale prevista al successivo articolo 24 ed al rimborso dei consumi all'attuale intestatario dei contratti di fornitura del gas. Dovrà inoltre presentare agli organi competenti, dopo la stipula del contratto e prima della consegna dei locali di cui al successivo art. 5, la notifica di attività alimentari ai sensi del regolamento CE 852/04 per l'erogazione del servizio nei vari refettori/cucine/centro cottura, relativamente al periodo di durata dell'affidamento del servizio nonché le licenze commerciali necessarie pena la risoluzione del contratto. Tali notifiche dovranno essere presentate a nome del legale rappresentante dell'Impresa. Presso i ns. uffici sono disponibili le precedenti autorizzazioni sanitarie e notifiche rilasciate/richieste ai suddetti servizi.

Non essendo possibile, per motivi tecnici e di sicurezza operare una suddivisione delle utenze dell'energia elettrica e dell'acqua dei locali e delle attrezzature presi in consegna per l'esecuzione del servizio da quelle della restante parte delle scuole, la ditta aggiudicataria dovrà versare all'Amministrazione Comunale una quota parte degli anzidetti consumi, stimata su base annua in € 2250,00 oltre Iva ai sensi di legge a titolo di recupero delle spese sostenute per i consumi di energia elettrica ed acqua dall'Ente comunale, che manterrà a proprio nome i relativi contratti di fornitura. A tale scopo il Comune provvederà ad emettere apposite fatturazioni semestrali nei confronti del soggetto aggiudicatario. L'Ente provvederà altresì ad adeguare i sopradetti rimborsi sulla base degli eventuali aumenti tariffari che dovessero intervenire successivamente alla stipula del contratto. I suddetti rimborsi dovranno essere versati in due rate semestrali da corrispondere entro il mese successivo alla scadenza di ogni semestre contrattuale a mezzo bonifico bancario a favore del Comune di Porcari sul conto corrente n° IT28A0503470230000000258223 intestato al Comune di Porcari aperto presso la sede di Porcari del Banco Popolare.

Nel caso in cui, su determinazione del Comune di Porcari, vengano previste modifiche delle modalità di somministrazione descritte nel presente capitolato (per esempio apertura di nuova cucina e/o centro cottura) il Comune si farà carico dei lavori necessari a tale modifica, mentre la ditta aggiudicataria dovrà provvedere a propria cura e spesa, a porre in essere presso i competenti uffici tutte le attività amministrative/tecniche necessarie all'adeguamento/ottenimento delle autorizzazioni sanitarie per l'esercizio dell'attività e/o alla presentazione della SCIA e/o ad ogni adempimento tecnico/amministrativo previsto dalla normativa all'epoca vigente in via preliminare all'inizio della nuova attività.

Qualora per mutate prescrizioni normative o per necessità comunque legate all'espletamento del servizio oggetto dell'appalto si rendesse necessario modificare le notifiche alimentari vigenti per l'esercizio dell'attività e/o presentare nuove dichiarazioni inizio attività, ogni adempimento tecnico/amministrativo previsto dalla normativa all'epoca vigente, preliminarmente all'inizio dell'attività, farà comunque carico alla ditta aggiudicataria.

ART. 5 CONSEGNA DEI LOCALI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI ARREDI ALLA DITTA E DESTINAZIONE D'USO – SOPRALLUOGO

L'Amministrazione Comunale consegna alla ditta appaltatrice, in comodato gratuito i seguenti beni immobili e mobili di proprietà comunale:

- i locali delle cucine e del centro cottura comunali e le relative pertinenze di cui alle planimetrie allegate alla relazione tecnico illustrativa;
- le attrezzature (cappe aspiranti, forni di cottura, lavastoviglie, cucine a gas, frigoriferi, ecc) gli arredi (armadi, piani di lavoro ecc) e gli utensili a corredo.

Si applicano gli articoli dal 1803 al 1812 del Codice civile salvo l'art. 1808 sulla cui previsione prevale quanto disciplinato dal presente capitolato.

La consegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi avverrà previa redazione d'apposito verbale sottoscritto dai rappresentanti di questo ente e della ditta appaltatrice entro 15 giorni dalla data della stipula del contratto, sulla base dell'inventario predisposto dall'ufficio competente dell'Amministrazione Comunale e previa richiesta di volturazione a proprio nome delle notifiche alimentari, come previsto al precedente art. 4.

L'appaltatore dovrà ottemperare a quanto disposto in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro anche in relazione al DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi), redatto a cura del datore di lavoro presso il quale il servizio appaltato si svolge e quindi, dal dirigente scolastico, allegato in schema al presente capitolato speciale d'appalto. Si dà atto che tale schema di DUVRI si conclude con le seguenti risultanze: "il presente appalto non necessita di oneri specifici per la sicurezza in dipendenza dei rischi interferenti".

Il DUVRI sarà inoltre allegato in originale al contratto di appalto del servizio di cui trattasi.

Il Comune declina la propria responsabilità per eventuali difformità o inadeguatezze anche parziali che le strutture e le attrezzature manifestassero per lo svolgimento dell'attività per cui la ditta acquisisce la concessione d'uso, successivamente alla consegna.

La ditta, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga, irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati. In caso di inadempimento si applica l'art. 1804 del Codice civile, la richiesta di restituzione dei locali comporta la revoca immediata dell'affidamento del servizio.

ART. 6- CARATTERISTICHE DEL CENTRO COTTURA, CONSEGNA PASTI E CONTENITORI

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di utilizzare, per la produzione di pasti veicolati, un unico Centro di cottura disponibile per tutto il periodo di durata dell'appalto e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto e situato in un raggio massimo di Km 30 dalla sede comunale in piazza F.Orsi 1 – Porcari. La ditta aggiudicataria dovrà presentare copia dell'eventuale contratto d'affitto dei locali, copia della S.C.I.A. - segnalazione certificata di inizio attività - , sicurezza e copia della N.I.A. - notifica di nuova impresa alimentare o di variazione di impresa alimentare – art. 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei Prodotti alimentari o eventuali altre autorizzazioni inerenti il servizio.

La consegna dei pasti al locale refettorio dei vari plessi scolastici deve avvenire immediatamente dopo la loro preparazione. Fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 60 minuti, intendendo per somministrazione il primo piatto servito al tavolo.

I pasti dovranno essere consegnati non prima di 30(trenta) minuti sull'orario concordato per la refezione.

Per ogni terminale di distribuzione la Ditta appaltatrice emetterà una bolla di consegna in duplice copia recante il numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna oltre all'orario di carico e di partenza del mezzo – il personale addetto al ritiro del pasto firmerà per ricevuta, restituendone copia alla ditta appaltatrice e inoltrando l'originale al Comune per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

L'Impresa deve esplicitare in sede di offerta un piano dei trasporti che dovrà rispettare per tutta la durata del presente capitolato. Tale piano sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dal centro cottura e la consegna dei pasti presso i plessi scolastici siano contenuti nel tempo massimo sopra previsto, negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Eventuali riduzioni garantite del tempo massimo di percorrenza saranno considerate in sede di valutazione dell'offerta.

I mezzi adibiti al trasporto, di proprietà e/o nella piena disponibilità della ditta, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto d'alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Per il confezionamento e il trasporto dei pasti per tutte le utenze, sono espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori da utilizzare devono essere preferibilmente in polipropilene all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori in gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi. Detti contenitori devono essere giornalmente sottoposti a lavaggio e sanificazione.

Nessun contenitore per alimenti specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto, dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. E' vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. anche se parzialmente utilizzati devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni). Inoltre i pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per singolo refettorio e per ogni tipologia di utenza. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quello indicato sul contenitore medesimo. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato, la ragione sociale della ditta, il luogo e la data di produzione dei pasti, la modalità di conservazione. Inoltre deve essere indicata la tipologia dell'alimento trasportato con riferimento al menù del giorno che deve sempre accompagnare i pasti nella fase del trasporto.

Lo spessore delle paste asciutte non deve superare i 10 cm. al fine di evitare fenomeni di "impaccatura". Nel caso in cui le attrezzature ed i locali consentano semplici operazioni di "Manipolazione", il condimento dei primi piatti deve comunque essere contenuto in recipienti separati.

Il pane deve essere confezionato in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La ditta appaltatrice deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che potrà essere effettuato presso il Centro cottura e le cucine e deve essere trasportata e/o conservata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchi. Nelle scuole che ne facciano eventuale espressa richiesta la frutta dovrà essere consegnata per la merenda di metà mattina.

ART. 7 – STRUTTURA DEL MENU'

Il menù, articolato in base alla stagionalità dei prodotti, è strutturato su 5 settimane e 3 stagioni. In allegato al presente capitolato è riportato il menù attualmente adottato per le scuole di questo Comune validato e considerato accettabile per la popolazione scolastica di riferimento dalla competente ASL in data 13.09.2011.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere, ove necessario, alla validazione, a propria cura e spese, del menù da parte della competente ASL.

Eventuali miglioramenti presentati in sede di gara sia in termini di proposta di inserimento di piatti tipici locali sia in termini di proposta di inserimento di piatti unici saranno considerati in sede di valutazione dell'offerta.

Ogni eventuale variazione del menù dovrà, comunque, essere preventivamente sottoposta a cura della ditta appaltatrice, alla competente ASL ai fini della valutazione e validazione dei piani nutrizionali di cui alla deliberazione G.R.T. n. 1127 del 28.12.2010

La ditta dovrà predisporre la stampa dei menù scolastico e provvedere alla distribuzione di copia dello stesso in tutte le scuole in quantità sufficiente all'affissione all'ingresso del plesso e di ogni refettorio e alla consegna a tutti gli utenti. La medesima procedura deve essere rispettata ad ogni variazione di menù ritenuta rilevante dal Committente.

ART. 8 – VARIAZIONI DEL MENU'

I menù potranno subire in via eccezionale variazioni nei seguenti casi: su espressa richiesta dell'ASL competente; in caso di segnalazione della Commissione Mensa per costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Per l'ultima fattispecie è comunque necessaria la preventiva validazione della competente ASL come previsto al precedente articolo.

E' altresì consentita la variazione del menù senza autorizzazione delle competenti ASL, nei seguenti casi:

- Guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, interruzioni nella somministrazione di energia elettrica);
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Mancato o insufficiente approvvigionamento di alimenti e bevande per cause non addebitabili all'appaltatore;
- Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive che abbiano rilevato contaminazioni.

Il tal caso l' appaltatore è tenuto ad adottare le variazioni senza che ciò comporti un incremento economico del prezzo offerto.

ART. 9 – GRAMMATURE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a manipolazione genetica.

Le principali grammature sono quelle indicate nell'allegato al presente capitolato.

Le grammature indicate sono previste al netto di eventuali scarti, pertanto nei quantitativi da fornire bisognerà comprendere un aumento stimabile tra il 10 e il 20% di quegli alimenti che producono scarto nel processo di preparazione.

ART. 10 – ALIMENTI DI ORIGINE BIOLOGICA E DA FILIERA CORTA

E' previsto l'utilizzo di frutta di origine biologica certificata, come si evince dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato. Nel caso in cui la ditta intenda offrire ulteriori prodotti di origine biologica ne dovrà essere fornita certificazione come disposto dalla norma finale delle tabelle merceologiche allegate.

Per quanto concerne gli alimenti provenienti da filiera corta toscana si richiama il contenuto della deliberazione Giunta Regionale Toscana nr.335/2007 in termini di "valorizzazione e utilizzo dei prodotti agricoli toscani".

ART. 11 – ETICHETTATURE E STANDARD RELATIVI ALLE TEMPERATURE DEI CIBI

L'appaltatore dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Dovrà inoltre essere rispettato il D. Lgs. 114 del 08.02.2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

E' necessario prevedere la separazione tra i vari alimenti e rispettare le opportune temperature di conservazione indicate nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Lo stoccaggio del materiale non alimentare deve essere separato da quello delle derrate alimentari.

La ditta deve provvedere allo stoccaggio delle derrate alimentari nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini del centro cottura e delle cucine, assumendosi il rischio della loro conservazione. I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

La ditta deve rendere disponibile al Comune e conservare per un eventuale controllo l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativo dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, idonee certificazioni di qualità, ecc. I documenti dovranno essere dedicati e quindi riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Porcari:

- In fase di distribuzione pasti nei refettori la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzato, non dovrà essere inferiore ai 60°C per le pietanze da consumarsi calde.

- In fase di distribuzione pasti nei refettori la temperatura della pietanza servita all'ultimo commensale, per ogni singola gastronomia o contenitore mono/pluri razione utilizzato, non dovrà essere superiore ai 15° C per le pietanze da consumarsi fredde, escluse la frutta e la verdura.

- All'atto della consegna pasti presso i refettori e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione, le pietanze da consumarsi calde dovranno avere una temperatura non inferiore ai 65° C, le pietanze da consumarsi fredde dovranno avere una temperatura non superiore ai 10° C, gli yogurt e i budini dovranno avere una temperatura non superiore ai 4° C, i gelati dovranno avere una temperatura non superiore ai meno 12° C. Sono escluse la frutta e la verdura.

- Per tutte le diete speciali dovrà essere utilizzato il legume fresco-caldo per la veicolazione della seconda pietanza e del contorno. La prima pietanza sarà veicolata in legume caldo. Anche per le diete vengono richiamati i punti a) b) c). Le diete dovranno essere confezionate sotto la supervisione della Dietista.

- Il condimento dei contorni dovrà avvenire presso i refettori; è quindi vietata la veicolazione dei contorni conditi presso il centro di cottura.

ART. - 12 PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- La verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo; il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante.
- Tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce, ecc.) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- Tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;

- La porzionatura e battitura delle carni dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- La carne deve essere macinata in giornata;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- È vietata ogni forma di avanzi.
- Tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento.
- La promiscuità fra le derrate deve essere evitata;
- Il rifornimento e la rotazione delle materie prime deve essere effettuato in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.
- Non devono essere detenuti e usati prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- Le materie prime congelate non devono essere ricongelate;
- Le materie prime acquistate fresche non devono essere congelate;
- Il pane non deve essere congelato;
- Lo scongelamento dei prodotti in frigorifero deve essere effettuato tra +0°/+4° salvo che per i prodotti da impiegare tali e quali;
- Le derrate non devono essere scongelate con aria o sotto l'acqua corrente;
- Le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, non devono superare su placche da forni i 10°C;
- Non devono essere utilizzati preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- Le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora. Qualora il tempo dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- I "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffritura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande non devono essere utilizzati;
- Frittate, crocchette, pesci andranno cotti in forno;
- Non devono essere utilizzati i dadi da brodo e preparati per condimento a base di glutammato monosodico;
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- I legumi secchi devono essere messi a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- Sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- Per gli arrostiti, brasati, roast-beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo interno, non dovranno essere utilizzati i pezzi superiori a Kg.2/2,5;

Il committente si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dalla A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dai menù.

ART. 13 – ONERI A CARICO DELLA DITTA

Oltre a tutti gli altri oneri, previsti a carico dell'aggiudicatario dai documenti di gara e dall'offerta presentata, sono a carico della ditta appaltatrice i seguenti oneri:

- fornitura, manutenzione e lavaggio dei contenitori termici dei cibi per il trasporto alle scuole;
- trasporto dei pasti, confezionati in multiporzione in idonei contenitori termici, come previsto dal precedente articolo 6;
- pulizia e sanificazione ordinaria dei locali di refezione, di porte, finestre, arredamenti, approfondita prima dell'avvio dell'anno scolastico, durante le vacanze di Natale e Pasqua.
- garantire la presenza di un proprio coordinatore responsabile dell'organizzazione del servizio in possesso di qualifica professionale idonea a svolgere tale mansione e con provata esperienza in servizi di refezione scolastica e di dimensioni almeno simili a quelle di cui in gara.

Il coordinatore sarà il referente principale della stazione appaltante e risponderà dei rapporti contrattuali con l'impresa;

- farsi carico senza ulteriori oneri per l'amministrazione del sistema informatizzato di gestione del servizio di refezione scolastica di cui al precedente art. 1;
- garantire la presenza di un responsabile di mensa con il compito di dirigere e controllare le attività della cucina, la preparazione dei pasti e i rapporti con i fornitori; mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione e la qualità dei pasti; collaborare con gli uffici comunali incaricati del controllo dei pasti prenotati ed erogati, di detta figura dovrà essere garantita la pronta reperibilità;
- garantire la presenza dei propri referenti per eventuali incontri con i dirigenti scolastici, la Commissione mensa e le famiglie ogni qualvolta si renda necessario;
- relazionare alla stazione appaltante sull'andamento del servizio. Detta relazione dovrà essere trasmessa all'Ufficio Pubblica Istruzione entro il mese di Luglio di ogni anno e dovrà fare riferimento ad eventuali problematiche emerse nella conduzione del servizio nell'anno scolastico precedente e non risolte in corso d'appalto. Quanto precede al fine di poter concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo.

ART. 14 – OBBLIGHI DELL'IMPRESA

L'Impresa dovrà, a titolo esemplificativo anche se non esaustivo:

- provvedere all'organizzazione e gestione della cucina, al trasporto e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato, secondo quanto previsto dal Capitolato e relativi allegati;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni poste a proprio carico a regola d'arte, mediante una propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità ed assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza per garantire sempre la continuità del servizio;
- effettuare la formazione e l'addestramento del proprio personale secondo le modalità e la tempistica prevista dalla normativa regionale in materia (DGRT 559/08)
- impegnarsi ad usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro venga messo a disposizione da parte del Committente con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia dei locali cucina, dei locali mensa e per il lavaggio delle stoviglie; tutti i materiali utilizzati dovranno avere caratteristiche conformi alle disposizioni del regolamento CE 852/04 e dal D.Lgs.193/07 ;
- provvedere a dare tempestiva comunicazione per ogni eventuale variazione durante il servizio relativa ai menù ed al piano dei trasporti presentato in offerta;
- provvedere allo smaltimento degli oli e dei grassi vegetali e/o animali residui, e/o dei rifiuti speciali eventualmente prodotti a propria cura e spese secondo la vigente normativa;
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite in dotazione dal Committente o fornite dall'Impresa a inizio appalto e rispondere delle spese per danni provocati

dalla mancata manutenzione ordinaria posta a proprio carico con il presente capitolato. Per manutenzione straordinaria si intende la sostituzione di un pezzo componente l'attrezzatura e/o la sostituzione ex novo dell'intera attrezzatura;

- rilevare, tramite modulistica propria, il gradimento del menù scolastico in vigore registrando attraverso il proprio personale la percentuale di scarto dei singoli piatti. I risultati statistici della rilevazione dovranno essere comunicati mensilmente all'ufficio Servizi Scolastici;
- tenere a disposizione degli incaricati del Comune e comunque dell'Ufficio competente del Comune le registrazioni relative all'applicazione del piano di autocontrollo e alla procedura di rintracciabilità;
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura e i refettori, rivolgendosi a personale esterno specializzato, impostando la frequenza di eventuali trattamenti sui risultati del monitoraggio degli infestanti e mantenendo le registrazioni degli interventi effettuati a disposizione del Comune e dei suoi incaricati;
- presentare il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione;
- presenziare su invito del Presidente della Commissione Mensa alle riunioni periodiche della Commissione;
- comprovare l'impiego dei prodotti biologici previsti dai documenti di gara, di quelli provenienti da filiera corta eventualmente previsti con l'offerta tramite un riepilogo mensile (da unirsi alle fatture) relativo ai consumi effettuati nel centro cottura centralizzato ed eventualmente, solo se espressamente richiesto dall'Amministrazione comunale, anche dalle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti in cucina. I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti nel centro cottura (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno per una settimana a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione comunale per il controllo del servizio di ristorazione scolastica, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

ART. 15 – PERSONALE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

La ditta appaltatrice deve provvedere all'assunzione a proprie spese di tutto il personale necessario al buon funzionamento del servizio come risultante dallo schema organizzato dello stesso da presentare in sede di offerta, comprese le sostituzioni. Il personale dovrà essere munito di appositi indumenti di lavoro (grembiule, cuffia, giacca ecc.) comprese le sostituzioni.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Impresa dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Il Committente si riserva, inoltre, il diritto di segnalare all'impresa eventuale personale che tenga un comportamento non corrispondente a quanto previsto dal comma precedente. In tal caso, l'impresa, verificata la segnalazione, avvierà, immediatamente dopo, quanto previsto dall'art. 7 legge 300/1970, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Committente in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Impresa dovrà inoltre:

- a) presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio se differenti in qualche punto, non rilevante, rispetto a quanto presentato in sede di offerta;
- b) comunicare annualmente al Comune, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, la consistenza numerica e la qualifica del personale;

c) predisporre gli alimenti necessari, preparare e confezionare tutte le diete sotto la costante supervisione di una Dietista dell'impresa prevista e mantenuta nell'organico.

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarli.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

A tal fine, fatte salve eventuali condizioni migliorative previste nell'offerta tecnica, con cadenza almeno annuale, l'impresa presenta al Comune una relazione concernente le iniziative di formazione ed aggiornamento sostenute dagli operatori impegnati nel servizio oggetto del presente capitolato.

Durante lo svolgimento di tutto l'appalto l'impresa aggiudicataria deve mantenere una costante correttezza nei confronti dei lavoratori impiegati nell'appalto, correttezza che si esplica attraverso un regolare pagamento delle prestazioni lavorative in base al contratto applicato ed eventuali integrativi. Il mancato pagamento dei lavoratori nonché una non regolarità contributiva possono comportare, da parte dell'Ente appaltante, anche la risoluzione del contratto.

In caso di inadempienza contributiva e/o retributiva da parte della ditta aggiudicataria, si applicano gli artt. 4 e 5 del D.P.R. n.207/2010 "Regolamento di esecuzione ed attuazione del D.Lgs. n. 163/2006".

La decorrenza dell'appalto è subordinata all'acquisizione della certificazione di regolarità contributiva e previdenziale.

La certificazione di regolarità contributiva e previdenziale è presupposto essenziale per la stipula del contratto, pena la nullità dello stesso.

La ditta aggiudicataria deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali, attenendosi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

L'aggiudicataria, dovrà sottoscrivere il documento unico di valutazione dei rischi allegato in schema al presente capitolato. La ditta deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, concesso in uso secondo quanto previsto dalle norme vigenti. La ditta deve concordare e predisporre un piano di evacuazione, in caso di incidenti e/o altri eventi in cui la normativa preveda l'adozione di un piano di evacuazione.

E' fatto carico alla ditta di provvedere alla formazione ed informazione del personale in materia di prevenzione, sicurezza ed antinfortunistica sui luoghi di lavoro.

Al presente appalto si applica il **vincolo di ricollocazione** per gli operatori attualmente impegnati nel servizio oggetto di appalto.

Il riferimento per il presente appalto è il Contratto Collettivo Nazionale del Turismo – pubblici esercizi.

L'appaltatore subentrante deve prioritariamente assumere gli stessi addetti che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizioni che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa prescelta dall'imprenditore subentrante (cons.Stato V. 15 giugno 2009 n.3900; in argomento cfr. anche parere AVCP n.44/2010 e delibera AVCP n.97/2012.

Nel caso in cui ad aggiudicarsi l'appalto sia una società cooperativa, questa potrà illustrare i vantaggi giuridici ed economici della condizione di "socio", nonché il valore culturale e sociale di tale scelta, ma, nel rispetto delle libertà costituzionalmente garantite, nessun lavoratore potrà essere costretto, in fase di cambio di gestione, ad accettare la condizione di "socio".

Ai lavoratori, dipendenti o soci, sono mantenute da parte della ditta aggiudicataria le eventuali condizioni economiche di migliore favore maturate nel precedente rapporto di impiego. Eventuali aumenti retributivi "ad personam" saranno mantenuti in cifra fissa e, se non confermati, saranno assorbiti dai successivi aumenti contrattuali.

ART. 16 - GARANZIE D'IGIENE

La ditta appaltatrice dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria, riguardanti la preparazione ed il trasporto dei pasti da somministrare.

Dovrà curare che tutto il personale addetto alla preparazione ed alla somministrazione dei pasti sia in regola con la vigente normativa in materia di formazione per addetti alimentaristi.

Non è ammesso l'uso di suppellettili di alluminio, né di pellicole separatrici dei cibi, se non per protezione in superficie.

I contenitori termici multiporzione utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere in materiali adatti al trasporto di alimenti, in perfette condizioni, con chiusura ermetica, muniti di presa di corrente, eventuale necessario cavo elettrico e termostato, onde consentire il mantenimento della temperatura dei cibi secondo quanto previsto dal precedente art. 11.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di compiere, senza preavviso, controlli per verificare il corretto svolgimento del servizio da parte della ditta appaltatrice e la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni del presente Capitolato speciale nonché ogni altra disposizione emanate per l'effettuazione del servizio.

Potranno accedere ai locali della cucina, dei magazzini e dei frigoriferi, gli Amministratori e i Funzionari del Comune e/o i rappresentanti dei genitori nominati nella commissione comunale per la mensa, debitamente autorizzati dal Responsabile del Servizio, ai soli fini di controllo per l'espletamento del servizio/incarico.

La ditta appaltatrice avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta appaltatrice un elenco nominativo delle persone autorizzate e comunicare tempestivamente anche ogni successiva variazione dello stesso elenco.

E' facoltà delle Commissioni per il monitoraggio delle mense procedere al controllo del servizio nei refettori con le modalità stabilite dall'Amministrazione Comunale. E' fatto assoluto divieto alla Commissione di intervenire a qualsiasi titolo direttamente sul personale alle dipendenze della ditta appaltatrice.

La Ditta dovrà agevolare con ogni mezzo l'accesso e le operazioni dei Funzionari dell' A.S.L., in caso di eventuali controlli compreso il prelievo di campioni di materie prime e di cibi confezionati.

La ditta, al fine di garantire i controlli di cui al presente articolo conserverà presso i propri locali ogni giorno e per 72 (settantadue) ore in apposite celle frigorifere, una campionatura dei pasti prodotti.

Oltre ai controlli di processi previsti dal regolamento CE 852/04 e dal D.Lgs. n° 193/07 la ditta dovrà assicurare periodici autocontrolli microbiologici sulle materie prime, sui semilavorati e sui prodotti finiti al fine di verificare lo standard microbiologico di qualità.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli periodici sugli alimenti finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica, avvalendosi anche di laboratori di analisi scelti allo scopo. Si riserva inoltre di effettuare controlli sulle registrazioni delle schede del Piano HACCP di monitoraggio delle temperature.

Qualora le verifiche battereologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che può diventare pericolosa per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di applicazione delle penali di cui all'art. 24 e la risoluzione del contratto.

Le spese delle analisi, limitatamente a quelle di cui si faccia eventualmente promotore il Comune, sono a carico di quest'ultimo tuttavia, in caso di esito positivo verranno accollate alla ditta appaltatrice.

ART . 17 - OBBLIGO DI ADEGUAMENTO al Regolamento n.852/2004 e al D.Lgs. 193/2007

La ditta aggiudicataria è tenuta al pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità. E', altresì, tenuta all'osservanza del regolamento CE 852/04

e D.Lgs. 193/2007 con obbligo di adottare un sistema di autocontrollo interno dei punti critici (HACCP) per quanto concerne lo svolgimento del servizio.

In particolare l'aggiudicatario deve ottemperare alle seguenti norme minime riportate a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- rispettare le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti. La ditta a propria cura e spese, dovrà applicare nei locali concessi in uso e loro pertinenze gli avvisi previsti dalla normativa vigente con indicazione del responsabile tenuto all'applicazione delle sanzioni;
- la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in reparti distinti;
- dovranno essere impiegati utensili e superfici distinte e separate per le lavorazioni delle carni rosse e delle carni bianche;
- nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nella cucina al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e relativi accessori come previsto nel precedente articolo 15;
- tutto il personale dovrà far uso di abbigliamento che prevede almeno l'utilizzo di pantaloni, casacca, cuffia e scarpe. Il personale che effettua solo operazioni di sporzionamento e somministrazione potrà indossare solo casacca, cuffia e scarpe da lavoro. Tali abiti dovranno essere depositati all'interno degli armadietti a doppio scomparto ad uso esclusivo del personale alimentarista; la mascherina monouso non è richiesta per gli operatori addetti alla distribuzione, sarà sufficiente applicare le norme di buona prassi igienica;
- dovrà predisporre un proprio regolamento di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno delle strutture produttive e refettori con affissione di specifici cartelli e fornito in copia al Comune come pure ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, oltre a quanto stabilito dal presente capitolato, trova applicazione la normativa vigente in materia.

La ditta è la sola responsabile per carenze igienico-sanitarie attinenti il confezionamento, la preparazione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, oggetto dell'appalto.

ART.18 - RIFIUTI E DISINFESTAZIONE

La ditta ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Porcari in materia di raccolta differenziata per le seguenti tipologie di rifiuti:

- Carta e cartone
- Vetro, plastica e alluminio,
- Frazione organica (scarti di preparazione dei cibi nella cucina e avanzi organici dei pasti serviti)

I rifiuti solidi urbani a cura della ditta, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti non pericolosi ai sensi della vigente normativa, oppure come materie prime seconde in conformità alle normative vigenti e il loro smaltimento deve

essere effettuato dalla aggiudicataria tramite Ditta specializzata. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le spese per la fornitura dei sacchetti di raccolta, sono a carico della ditta.

La disinfestazione ed il monitoraggio degli animali infestanti sono a carico della ditta la quale potrà rivolgersi al personale specializzato, dotato delle opportune autorizzazioni.

L'ente incaricato dovrà impostare strategie preventive, quali protezione dei locali, monitoraggio e ispezione di locali e impianti, con l'obiettivo di ridurre i trattamenti chimici al minimo indispensabile. La frequenza dei trattamenti dovrà dipendere dai risultati del monitoraggio effettuato.

L'impresa dovrà mantenere le registrazioni degli interventi effettuati, a disposizione del competente ufficio del Comune e dei suoi incaricati.

ART.19 - SCIOPERI ED INTERRUZIONI SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'appaltatore, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con il Committente e con almeno 4(quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionale ed organizzative.

Qualora si verificano cause di forza maggiore, intendendo per forza maggiore qualunque fatto imprevedibile, atto ad impedire il normale svolgimento del servizio l'appaltatore si impegnerà a garantire un sostitutivo da concordare con il committente. Cause di forza maggiore che determinano interruzioni totali del servizio non daranno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

In caso di interruzioni del servizio per cause imputabili alla Ditta aggiudicataria, il Comune fatto salvo quanto stabilito all'art. 24, si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Nel caso in cui la suddetta Ditta temporaneamente non fosse, per gravi motivi, in grado di Servizio, provvedendo, altresì, in accordo con lo stesso, a proprie spese e senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, ad assicurare comunque il servizio mediante Ditta autorizzata alla refezione scolastica.

Qualora all'atto della distribuzione dei pasti, venga constatata l'inaccettabilità della consegna dovuta al fatto che i pasti stessi sono in numero inferiore all'ordinato del giorno, oppure le pietanze da servire non raggiungono le temperature previste all'articolo 11, oppure non sia stato rispettato il menù, la ditta appaltatrice e dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o integrare i pasti contestati.

ART. 20 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E/O OBBLIGHI ASSICURATIVI

La Ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione, trasporto e somministrazione dei pasti da destinare alle mense scolastiche ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.

La suddetta si obbliga ad assumere ogni responsabilità sia civile che penale per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa, durante l'esecuzione delle forniture.

L'aggiudicatario si obbliga a sollevare il Committente da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese e i danni che il Committente dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Impresa e in ogni caso da questa rimborsate.

L'Impresa è sempre responsabile, sia verso il Committente sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti. Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Committente o a terzi.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la ditta dovrà, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia d'Assicurazione, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di alimenti avariati e per ogni danno anche se ivi non menzionati. L'importo del massimale non potrà essere inferiore a 3.000.000,00 Euro (Tremilioni). Il massimale andrà rideterminato in base all'indice ISTAT relativo al costo della vita., nell'eventualità che subisca un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Sono considerati terzi in ogni caso:

- i dipendenti del Contraente, iscritto all'IN.A.I.L. , qualora subiscano il danno per causa diversa da lavoro e/o servizio o in caso di danno a cose in loro possesso;
- tutti gli eventuali frequentatori dei locali concessi in uso ove si svolge l'attività gestita dall'Assicurato, restando inteso che tali frequentatori devono considerarsi terzi fra loro.

Lavori e Servizi

L'assicurazione comprende la responsabilità che a qualunque titolo ricada sull'Assicurato ai sensi dell'Articolo 2049 del Codice Civile, nella sua qualità di committente di lavori e/o servizi eseguiti da terzi in nome e per conto dell'Assicurato stesso per danni cagionati a Terzi, dai Dipendenti delle stesse e comunque da tutti coloro che, non essendo in rapporto di dipendenza, partecipano in modo continuativo o saltuario allo svolgimento dell'attività dell'Assicurato.

Rispetto al Contraente e all'Assicurato resteranno salvi i diritti e le azioni spettanti alla Società Assicuratrice in base al codice civile ed alle condizioni di polizza.

ART. 21 – FATTURAZIONE – LIQUIDAZIONE E OBBLIGO DI TRACCIABILITA'

Il corrispettivo è determinato dal prodotto del prezzo unitario pattuito oltre Iva nella misura di legge , con il numero dei pasti effettivamente e giornalmente forniti alle scuole.

La ditta deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura e somministrazione dei pasti effettuata nel mese precedente.

Il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla ditta, la quale dovrà indicare nelle fatture mensili il numero dei pasti forniti, distinti per scuole e distinti in pasti alunni, pasti insegnanti ed eventuali pasti adulti autorizzati.

IL pagamento delle fatture emesse dall'impresa avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di arrivo delle stesse al servizio "sviluppo sociale, biblioteca e cultura".

In sede di liquidazione delle prestazioni contrattuali, il Comune, ai sensi e per gli effetti dell'art. 4 comma 3 D.P.R. 207/2010, opererà una trattenuta sull'importo netto delle prestazioni pari allo 0,50%. Tali ritenute potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale.

In caso di irregolarità formale o sostanziale delle fatture i termini per i pagamenti vengono interrotti, previa comunicazione formale all'affidatario.

L'appaltatore con la stipula del contratto, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della Legge 13 agosto 2010, n.136 e ss.mm.ii., come meglio specificato dalle Determinazioni n.8 e nr. 10 del 2010, n.4 del 2011 della AVCP ed a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, di seguito elencati:

- dichiarazione al Comune, prima della stipula del contratto circa l'utilizzo di uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.P.A., dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, su cui dovranno essere effettuati i pagamenti relativi allo svolgimento dei servizi di cui trattasi, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;
- obbligo a comunicare al Comune ogni eventuale modifica relativa ai dati del/dei conto/i corrente/i dedicato/i;
- impegno ad inserire nelle fatture : il CIG relativo al servizio di cui trattasi, determina e numero dell'impegno, data di scadenza della fattura e il codice IBAN del/i conto/i dedicato/i.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di bonifico bancario, previa emissione del relativo mandato di pagamento, in cui sarà riportato il CIG relativo al servizio di cui trattasi.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituirà clausola risolutiva espressa dal contratto, ai sensi della predetta Legge 13.08.2010, n.136, con conseguente chiamata in causa ed incameramento della polizza fideiussoria presentata a titolo di cauzione definitiva e ferme restando la facoltà del Comune di Porcari di esigere il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Il legale rappresentante dell'impresa dichiara espressamente di esonerare il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità per il pagamento che sarà in tal modo effettuato sul c/c indicato.

Gli stessi obblighi di cui al presente articolo sussistono nei confronti degli eventuali subappaltatori e di tutti gli altri operatori economici a qualsiasi titolo interessati ai servizi.

L'appaltatore, il subappaltatore che ha notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziari di cui al presente articolo, ne dà immediata comunicazione al Comune e all'Ufficio Territoriale del Governo territorialmente competente.

ART. 22 - REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'art.115 del D.Lgs. 163/2006, i prezzi di aggiudicazione, alla scadenza del 1° anno di servizio, su richiesta della ditta appaltatrice da pervenire entro e non oltre 30 giorni dalla scadenza suddetta, saranno aggiornati in base al 75% dell'incremento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

Ai fini di quanto sopra, la mancata rilevazione e pubblicazione degli elenchi dei prezzi di mercato da parte dell'ISTAT ai sensi dell'art.7 c.5 del D.Lgs. 163/2006 comporterà l'applicazione della sola variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi ai dodici mesi precedenti come pubblicata dall'ISTAT (variazione percentuale rispetto allo stesso mese dell'anno precedente).

E' facoltà del Comune, mediante istruttoria, di verificare l'appropriatezza della richiesta di adeguamento in relazione ai prezzi di aggiudicazione.

ART. 23 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietato cedere o subappaltare i servizi assunti pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

E' fatta eccezione per i servizi accessori al servizio principale che possono essere subappaltati a terzi, quali il servizio di disinfestazione, derattizzazione e monitoraggio insetti infestanti. L'offerente ha l'obbligo di comunicare nella sua offerta la volontà di avvalersi di tale facoltà, ferma la responsabilità del concorrente medesimo. Pertanto non è ammesso subappaltare a terzi i servizi accessori successivamente all'affidamento dell'incarico, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

In caso di associazioni di imprese e di consorzi non si considerano subappaltati i servizi che sono stati imputati alle rispettive imprese.

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale e salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Per quanto non previsto si rinvia a quanto stabilito dall'art. 118 del D.Lgs.163/2006 in materia di subappalto.

. ART.24 - PENALITA'

Ferma restando l'applicazione delle vigenti disposizioni normative e non escludendo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art. 1382 del Codice civile, in caso di inadempimento della ditta aggiudicataria, si applicano le seguenti penali:

- 1) € 10.000,00 per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio; decorsi 5 giorni senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, il Comune può risolvere il contratto incamerando la cauzione versata dalla ditta;
- 2) € 1.100,00 per ogni mancato rispetto del piano HACCP presentato;
- 3) € 500,00 per consegna dei cibi con temperature differenti da quelle previste all'art. 6 e/o ritardo di oltre 15 minuti nei tempi di consegna previsti, per reiterazione nel ritardo € 1.000,00;
- 4) € 1.000,00 per mancato rispetto di quanto previsto all' articolo 4 del presente capitolato entro 2 mesi dalla stipula del contratto;
- 5) € 520,00 per qualità, quantità e tipologia di cibi differenti rispetto al menù previsto ed all'ordinativo giornaliero, non preventivamente autorizzati;
- 6) € 1.500,00 per ogni mancato rispetto dello schema organizzativo del servizio come pervenuto in sede di offerta;
- 7) € 2.000,00 per ogni violazione alle norme d'igiene.

Per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, l'Amministrazione comunale si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 5.000,00. Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero tranne i casi sub. 1) e 4) dell'elenco per cui non è possibile la ripetizione, per ognuno dei casi previsti al comma 1, più di 3 volte, l'Amministrazione Comunale potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto previsto. Per quanto concerne il punto sub. 4 del precedente comma il caso di ritardo nell'adempimento di quanto previsto per un ulteriore mese comporterà l'applicazione della penale ivi prevista in misura doppia e così di seguito in caso di reiterazione nel ritardo.

Nel caso di interruzione del servizio per cause imputabili alla ditta, la stessa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dall'A.Com.le per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con conseguente risoluzione del contratto da parte dell'A.C. come previsto al successivo articolo 26.

Fatti salvi i casi sub 4 del comma 1 del presente articolo per cui la penale è immediatamente applicabile per il solo fatto della constatazione del mancato rispetto del termine perentorio, l'A.C. contesta per iscritto i fatti alla ditta appaltatrice. La ditta appaltatrice potrà far pervenire scritti difensivi e/o chiedere di essere sentita dall'Amministrazione Comunale nel termine di 10 giorni dal ricevimento della comunicazione. Scaduto il termine di 10 giorni, ovvero dopo aver sentito la ditta, l'A.C. laddove ritenga non fondate le giustificazioni fornite, applica la penale secondo quanto previsto dai precedenti comma.

Le penalità sono addebitate sui crediti dell'affidataria dipendenti dal contratto o sulla cauzione, ove i crediti manchino o siano insufficienti. In tale ultimo caso l'importo della cauzione dovrà essere immediatamente reintegrato.

Qualora il numero complessivo delle penali risulti maggiore a quattro in un anno è in facoltà del Comune richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di incamerare la cauzione e di agire per gli ulteriori danni derivanti dalla interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro soggetto.

Le penalità non escludono il risarcimento dei danni derivanti dal mancato o non conforme servizio.

ART. 25 - TUTELA DELLA PRIVACY

E' fatto divieto all'impresa aggiudicataria e al personale dalla stessa impiegato nel servizio di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti

l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali". In particolare, ai fini di cui all'art. 29 del D.Lgs. 196/2003, l'affidatario assume la qualifica di responsabile del trattamento. L'affidatario dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali, anche sensibili, e, come tali sono soggetti alla applicazione del codice per la protezione dei dati personali; si obbliga pertanto ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dalla applicazione della normativa suddetta. L'impresa si impegna ad adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali e ad integrarle nelle procedure già in essere. L'affidatario si impegna a relazionare annualmente sullo stato del trattamento dei dati personali e sulle misure di sicurezza adottate e si obbliga ad allertare immediatamente il committente in caso di situazioni anomale o di emergenze.

L'impresa consente l'accesso del committente o di suo fiduciario al fine di effettuare verifiche periodiche in ordine alle modalità di trattamento e alla applicazione delle misure di sicurezza adottate.

ART. 26 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti dall' articolato del presente capitolato e relativi allegati e/o al verificarsi di gravi inadempienze contrattuali, di promuovere nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto - senza pregiudizio di ogni rivalsa di danni - anche nei seguenti casi:

1. per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte di questa Amministrazione;
3. impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio e/o per gravi reiterate violazioni d'igiene;
4. dopo il verificarsi di più di 4 (quattro) penali, nell'arco di un anno, per violazioni ai patti contrattuali;
5. contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Impresa o del personale dell'Impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
6. inosservanza da parte dell'Impresa di uno o più impegni assunti verso il Comune;
7. quando l'Impresa si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare o messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività di impresa;
8. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
9. mancata consegna delle copie dei contratti di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi entro i termini previsti;
10. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
11. impiego di personale non dipendente dell'impresa o inosservanza delle norme di legge e dei contratti collettivi del personale dipendente;
12. destinazione dei locali ad uso diverso da quello indicato nel presente Capitolato;
13. in caso di accertata violazione al codice di comportamento. A tale riguardo si fa presente che il codice di comportamento dei dipendenti è reperibile sul sito web del comune di Porcari secondo il seguente percorso: da home page – atti - amministrazione trasparente – disposizioni generali – atti generali.
14. ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione dell' A. C. in forma di lettera raccomandata.

La risoluzione per inadempimento, oltre all'incameramento da parte dell'A.C. della cauzione definitiva non pregiudica il diritto della stessa Amministrazione al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esime la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto oggetto del presente contratto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis della Legge n. 136/2010, causa di risoluzione del contratto come previsto al precedente art.21.

ART. 27 – RECESSO

Il Comune si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute gravi e motivate esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dalla convenzione con preavviso di almeno un mese, da comunicare con lettera raccomandata A.R.

ART. 28 - AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER GRAVE INADEMPIMENTO

In caso di fallimento, indisponibilità o risoluzione del contratto con il soggetto aggiudicatario, il Comune può procedere all'affidamento mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, ai sensi dell'art. 57 del Codice.

E' fatto salvo il risarcimento dei danni cagionati all'Ente e le eventuali maggiori spese relative alla nuova procedura di affidamento a carico della ditta aggiudicataria inadempiente.

ART. 29 – STIPULA DEL CONTRATTO ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta aggiudicataria si obbliga a stipulare il relativo contratto decorsi 35 giorni dall'aggiudicazione definitiva, salvo il maggior tempo occorrente per acquisire la documentazione necessaria per i prescritti controlli. **L'inizio del servizio deve essere assicurata anche in pendenza della stipulazione del contratto senza alcun ulteriore onere per il Comune.**

L'aggiudicatario acconsente all'uso della posta elettronica certificata quale mezzo di scambio di comunicazioni, ai sensi di quanto disposto dall'art. 79 del D. Lgs. 163/2006 e ss.mm.ii..

Le spese contrattuali e di registrazione, nessuna esclusa, sono a carico del soggetto contraente.

Nell'occasione lo stesso deve dare prova:

- di aver effettuato la costituzione della cauzione definitiva e di aver presentato le polizze di cui al precedente art. 20 del capitolato;

L'affidatario deve garantire l'avvio del servizio entro 10 giorni lavorativi dalla richiesta scritta del RUP.

ART. 30 – CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI

Si dà atto che questo ente con propria deliberazione n°175 del 30.12.2013 ha approvato il "Codice di comportamento dei dipendenti" cui la ditta aggiudicataria dovrà uniformare il comportamento dei propri dipendenti prevedendo altresì la risoluzione o la decadenza del rapporto in caso di violazione degli obblighi comportamentali *de quo*. Si precisa che il regolamento è pubblicato sul sito di questo ente www.comune.porcari.lu.it alla voce "Amministrazione trasparente" sezione "disposizioni generali" nella sottosezione "Atti generali"

ART. 31 – FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia inerente il presente appalto ove il Comune fosse attore o convenuto resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Lucca con espressa rinuncia a qualsiasi altra competenza.

ART. 32– DOMICILIO LEGALE DELL'AGGIUDICATARIA

A tutti gli effetti del contratto l'aggiudicataria dovrà eleggere domicilio legale in Porcari.

ART. 33– RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Ai sensi della L. 241/1990 e ss.mm.ii. del D.Lgs. 163/2006 si comunica che il Responsabile Unico del Procedimento, è il Dottor Roberto Massoni, Funzionario Responsabile del Servizio Sviluppo sociale, biblioteca e cultura e successivamente all'affidamento del servizio verrà individuato Referente/responsabile dell'esecuzione del contratto.

ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, a formarne parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti tecnici :

All. n°1: Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari.

All. n°2: Menu e grammature

All. 3 : Dichiarazione unica di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI).

COMUNE DI PORCARI

Provincia di Lucca
Piazza F. Orsi 1 – 55016 PORCARI
Servizio sviluppo sociale Biblioteca e Cultura
Tel. (+39) 0583 211884 – Fax (+39) 05830211887

ALLEGATO N. 1:

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 1 – Condizioni generali

1. Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate relativamente alle caratteristiche merceologiche. Sono vietati, pena la risoluzione del contratto, prodotti contenenti OGM come da L.R. 53 del 06/04/2000 che recepisce le direttive comunitarie in materia di salvaguardia della salute e di tutela dell'ambiente.
2. Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture.
3. Per la preparazione dei pasti non possono essere utilizzate materie prime precotte, prodotti alimentari congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure che in determinati periodi dell'anno scolastico potranno essere approvvigionate come surgelate, ed il pesce che dovrà essere acquisito come surgelato esclusivamente per i tipi nasello, merluzzo, platessa.
4. La qualità di tutti i prodotti utilizzati per il presente appalto deve essere sempre la "prima", fa eccezione la frutta biologica per la quale non è prevista nessuna categoria.
5. I valori nutrizionali di tutti gli alimenti inseriti nella presente gara devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale di ricerca per gli alimenti e la Nutrizione.
6. I parametri microbiologici degli alimenti devono rispettare i parametri stabiliti dal Regolamento CE n° 2073/2005 e dalle relative linee guida nazionali del 20.05.07 nonché dalla Regione Toscana con Delibera G.R. n° 528 del 25.05.1998.
7. Dovranno essere utilizzati fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione. Per tutte le tipologie di prodotti alimentari previsti nel presente appalto la ditta aggiudicataria è tenuta in particolare a stipulare con le ditte fornitrici contratti tali da garantire la rintracciabilità e la etichettatura dei prodotti conformemente alle norme vigenti in materia. (Regolamento 178/2002/CE e Delibera G.R. n. 1073 del 31.10.05).

8. I mezzi di trasporto utilizzati non devono presentare al loro interno promiscuità fra alimenti sfusi e confezionati.
9. La frutta deve provenire da coltivazioni biologiche.
10. L' A.C. può chiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

CARNI

Art. 2 – Requisiti analitici e caratteristiche generali

1. Le carni devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. Non debbono essere congelate ad eccezione della cotoletta di tacchino e devono risultare prive di qualsiasi alterazione organolettica o patologica. Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.
2. La Ditta appaltatrice, su richiesta dell'A.C., deve produrre copia dei referti analitici riguardanti le procedure di autocontrollo aziendale di cui al Regolamento 853/2004/CE delle ditte fornitrici relativi alle tipologie di carni rosse conferite (vitellone, vitello, suino).
3. Gli accertamenti analitici dovranno risultare al di sotto dei valori microbiologici indicati dal Regolamento 2073/2005/CE e seguenti.

Art. 3 – Informazioni sulle confezioni

1. Le indicazioni relative al prodotto, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto o involucri protettivi in film plastico per le carni bianche) e secondari, o su un'etichetta inserita o apposta in forma inamovibile. Sugli imballaggi secondari (cartoni, cassette, ecc) deve essere apposta una o più etichette da lacerarsi al momento della apertura, con riprodotto il bollo sanitario CE.
2. Le carni bovine devono essere etichettate in conformità del Regolamento 1760/2000/CE precisando le indicazioni obbligatorie richieste sull'origine del prodotto.
3. Per le carni avicunicole e per i prodotti contenenti questo tipo di carni devono essere rispettate le norme relative all'etichettatura ed alla tracciabilità indicate nell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26.8.2005 e successive modifiche ed integrazioni previste dalle normative vigenti in materia.
4. Qualora le carni provengano da agricoltura biologica le predette indicazioni dovranno essere integrate da un'ulteriore etichetta che attesti la certificazione di Prodotto Biologico fornita da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui al Reg. CE n. 834/07.
Su questa deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo.

Art. 4 – Trasporto e consegna

1. Le carni fresche rosse (bovine, suine) refrigerate in confezioni sottovuoto e le carni fresche bianche (avicunicole) refrigerate devono essere trasportate secondo quanto previsto dal Regolamento 853/2004/CE e dal D.P.R. 327/80.
2. Le carni in confezioni sottovuoto o in involucri protettivi dovranno essere consegnate nel rispetto del loro periodo di conservazione (TMC) definito in etichetta. Inoltre la vita commerciale utile residua alla consegna non dovrà essere inferiore al 75% della vita commerciale complessivamente attribuita al prodotto.
3. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

CARNI BOVINE

Art. 5 – Origine del prodotto

1. Le carni bovine dovranno provenire da carcasse di giovani animali maschi non castrati, di età inferiore a due anni – categoria A – classificate per la conformazione con la lettera “R”, preferibilmente “U” e con stato di ingrassamento 2 (due), oppure da carcasse di animali femmine che non hanno partorito – categoria E – classificate per la conformazione con la lettera “R” preferibilmente “U” e con stato di ingrassamento 2 (due).
2. Le carni bovine fresche inserite nel presente appalto non devono aver subito alcun trattamento diverso da quello della refrigerazione (da -1° a $+7^{\circ}$) al fine di assicurarne la conservazione.
3. Le carni dovranno essere confezionate sottovuoto a partire da carcasse di animali macellati non prima di tre giorni e non oltre sette giorni, essere state conservate perfettamente fino al momento della consegna e provenire da macelli o laboratori di sezionamento in possesso del bollo C.E.
4. Ai fini della prevenzione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili le carni bovine devono essere state prodotte, macellate e sezionate nel rispetto della normativa vigente.

Art. 6 – Caratteristiche generali

1. I singoli tagli anatomici confezionati dovranno corrispondere a quanto indicato sull'etichetta e consegnati alla ditta appaltatrice entro sette giorni dalla data di confezionamento. All'interno dell'involucro non dovranno essere presenti liquidi di colore rosso bruno o grigio verdastro e la sierosità di colore rosa presente non dovrà superare l'1% del peso del prodotto.
2. Devono presentare uno sviluppo muscolare conforme alla classe di appartenenza ed essere consegnati freschi allo stato di refrigerazione e in confezione sottovuoto. Il peso

complessivo di ogni confezione sottovuoto non deve superare i 15 Kg. Per nessun tipo di preparazione deve essere utilizzata carne pre-tagliata anche se confezionata sottovuoto.

3. Devono essere privi di residui non consentiti ad attività antibatterica, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione in relazione a quanto previsto dalle normative vigenti relativamente anche al livello di residui di medicinali veterinari e dalla normativa nazionale e comunitaria circa le quantità massime di antiparassitari e di contaminanti ambientali.
4. Non devono presentare tagli sulla superficie, ed essere ben sgrassate e tolettate
5. La carne deve essere di colore rosa o rosso chiaro brillante, di consistenza soda ed elastica, pastosa e di grana fine, presentare grasso d'infiltrazione di colore bianco o giallo paglierino, di consistenza dura e in giusta quantità; l'odore deve essere fresco e gradevole. Per la carne di vitello, deve riscontrarsi odore di latte e colorito rosa latteo.
6. I pezzi da utilizzare per i bocconcini e le scaloppine devono pervenire interi, dovendo essere lavorati sul posto, nella stessa giornata del consumo.
7. Lo stato di conservazione al momento della consegna deve essere ottimale: le carni non devono presentare imbrunimenti, "patine", "untuosità", o altri elementi che conferiscano l'aspetto di carni "vecchie"; i grassi di superficie non devono essere flaccidi.
8. Le carni devono provenire da bovini il cui peso delle mezzene non risulti inferiore a Kg. 240 per la categoria vitellone e non superiore a Kg. 180 per la categoria vitello.

Art. 7 – Informazioni sulle confezioni

1. Devono riportare etichette chiare e leggibili in ottemperanza alle normative vigenti.
2. Il trasporto deve avvenire a T comprese fra -1 e +7

Art. 8 – Tipologie, tagli anatomici consentiti e loro caratteristiche

| TIPOLOGIA | CARATTERISTICHE | TAGLI ANATOMICI CONSENTITI |
|-----------------------|---|---|
| <i>BOVINO</i> | La percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7% | <ul style="list-style-type: none"> ✓ FESA O SCANNELLO ✓ NOCE O ROSA ✓ SCAMONE O GROPPA ✓ SOTTOFESA S/GIRELLO ✓ GERETTO – PESCE ✓ GIRELLO ✓ LOMBO S/ OSSO |
| <i>VITELLO</i> | La percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo, non potrà eccedere il 4%. | <ul style="list-style-type: none"> ✓ ROSETTA o NOCE ✓ FESA O SCANNELLO ✓ GROPPA O SCAMONE |

CARNI SUINE

Art. 9 – Origine del prodotto

1. Devono soddisfare le vigenti disposizioni, essere macellate, sezionate, immagazzinate esclusivamente in stabilimenti autorizzati C.E. nel rispetto del Regolamento 853/2004/CE e sue disposizioni di attuazione.

Art. 10 – Caratteristiche generali

1. Devono presentare colorito roseo omogeneo, senza zone di sbiadimento, essere consistenti e non trasudanti liquidi, di aspetto vellutato, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.
2. Le forniture di carni suine si riferiscono a LOMBO SUINO DISOSSATO nel TAGLIO BOLOGNA (filone). Queste devono provenire esclusivamente da carcasse di animali che non abbiano registrato pesi inferiori a Kg. 130, che siano maschi castrati o femmine che non abbiano mai figliato.
3. Il grasso di infiltrazione muscolare deve aggirarsi intorno al 3-4%; il grasso di copertura (il lardo) non deve essere superiore a un centimetro di spessore.

Art. 11 – Informazioni sulle confezioni

1. Devono riportare le informazioni previste dalla normativa vigente.

CARNI AVICUNICOLE

Art. 12– Origine del prodotto

1. Gli animali da cui sono state ottenute le carni devono essere stati abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti CE e controllati in conformità del Regolamento 853/2004/CE.
2. Non dovranno essere trattate con acque ossigenate o con altre sostanze decoloranti o con coloranti naturali o artificiali, con antibiotici, conservanti o qualunque sostanza che renda tenera la carne.

Art. 13 – Caratteristiche generali

1. Devono provenire da animali di prima qualità, (cat. “A” del Reg. CEE n° 153/91 e 1980/92) di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione, allevati “a terra” macellati non oltre i tre giorni, raffreddati a secco.

2. Devono essere esenti da edemi ed ematomi, presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito e senza ammassi adiposi.
3. Devono essere ricoperti da pelle pulita e non disseccata, senza ecchimosi e macchie verdastre; la carne deve essere di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida.

Art. 14– Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. Devono riportare in etichetta le notizie previste dal D.L.vo 109/92 modificato dal D.L.vo 181/2003 e dalle Ordinanze Ministero della Salute del 26.8.2005 e 10.10.2005, per le carni avicole.
2. Le carni devono essere consegnate in confezioni sottovuoto o avvolte da film plastico.
3. La consegna deve avvenire allo stato di refrigerazione da -1°C a $+4^{\circ}\text{C}$.

Art. 15 – Tagli anatomici consentiti e loro caratteristiche

| TIPOLOGIA | Caratteristiche |
|--------------------------|--|
| 1. PETTI DI POLLO | a. Devono essere ben puliti, senza pelle e senza osso; |
| 2. COSCE DI POLLO | a. Devono essere ben pulite e pronte per l'ultima lavorazione e la cottura |
| 3. POLPA DI POLLO | a. Carne ottenuta da lavorazione dei petti senza osso e cartilagine eseguita nei centri produzione pasti il giorno stesso della somministrazione |

| TIPOLOGIA | Caratteristiche |
|---|---|
| 4. FESA DI TACCHINO | a. Corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina cartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare. |
| 5. COTOLETTA CONGELATA DI TACCHINO | a. La cotoletta di tacchino dovrà essere preparata nel rispetto del D.L. 537/1992 e del DPR n. 309 del 3.8.1998. |
| 6. CONIGLIO DISOSSATO | <p>a. Deve provenire da animali che abbiano un'età compresa fra gli 80 ed i 110 giorni, che non appartengano alla categoria dei riproduttori maschi e femmine</p> <p>b. Deve avere un peso morto variabile da Kg. 1,200 a Kg. 1,500. I tessuti muscolari devono avere colorito roseo chiaro lucente; grasso di colore bianco latte, non devono presentare edemi, ematomi, emorragie;</p> <p>c. La temperatura a cuore non deve essere superiore a 4°C.</p> <p>d. La resa in carne magra non deve essere inferiore al 67% escluso il calo di lavorazione.</p> |

SALUMI

Art. 16 – Origine del prodotto

1. Tutti gli articoli forniti devono essere prodotti in stabilimenti conformi al Regolamento 853/2004/CE.
2. La qualità dei prodotti dovrà rispondere all'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

Art. 17 – Caratteristiche generali

1. I salumi dovranno contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge.
2. Devono essere confezionati sottovuoto e conservati a temperatura di refrigerazione. Per gli insaccati cotti, la conservazione deve seguire le modalità indicate dal produttore e riportate nel contratto di fornitura.
3. Avere buone caratteristiche organolettiche con assenza di odori e colorazioni anomale e di muffe.

Art. 18 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. Ogni singolo prosciutto crudo deve essere provvisto del contrassegno metallico da cui si individua la data di produzione come da O.M. 14.2.1968.
2. Il prodotto confezionato sottovuoto deve essere integro e riportare nell'etichetta tutto quanto previsto dalla legge.
3. Durante il trasporto la temperatura dell'automezzo deve essere tale da garantire la perfetta conservazione del prodotto.

Art. 19 – Tipologie e loro caratteristiche

| Tipologia | Caratteristiche |
|---|---|
| 1. PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA | a. Deve avere una stagionatura non inferiore a 14 mesi b. Deve possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa e relativi regolamenti attuativi. |
| 2. PROSCIUTTO COTTO | a. Deve essere ottenuto da coscio magro di suino non congelato, con masse muscolari integre ad esclusione dei prodotti "ricostruiti". b. Il peso del prosciutto finito dovrà essere intorno a 7/10 Kg; rivestito solo parzialmente della propria cotenna; di aspetto asciutto e morbido; di colorito rosa opaco; compatto al taglio, privo di sacche di gelatina, di odore gradevole. c. Le dosi di sale e di aromi dovranno essere parsimoniose e tali da far mantenere la fragranza al prodotto e la delicatezza del gusto. |

| | |
|--|---|
| | <p>d. Dovrà essere privo di polifosfati aggiunti, di caseinati alimentari e di qualsiasi altro additivo non consentito dalla Legge o con attività gelificante o addensante. In particolare non sono ammessi: lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari.</p> <p>e. Il prodotto non deve presentare i seguenti difetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> o rapido viraggio dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con assunzione di colorito grigio-verde; o presenza di odori sgradevoli. |
|--|---|

| Tipologia | Caratteristiche |
|------------------------------------|--|
| 3. MORTADELLA DI PURO SUINO | <p>a. Deve essere prodotta esclusivamente con carne magra e grasso di maiale ben distribuiti, esente da parti cartilaginose, grassi secondari e di scarto, emulsione di cotenne e trippa; non deve essere utilizzato il budello bovino;</p> <p>b. Deve avere cottura giusta ed uniforme, senza odori particolari, polifosfati aggiunti, amidi e albumine; deve avere un peso compreso fra i 3 ed i 6 Kg.</p> <p>c. Caratteristiche organolettiche: colore esterno rosso-rosa, consistenza dura, plastica e non elastica alla compressione, colore interno rosa vivo e lucido, grasso bianco e sodo, profumo caratteristico e gradevole, non troppo aromatico per eccessive quantità di spezie.</p> <p>d. il PH minimo non dovrà essere inferiore a 6.</p> <p>e. Non deve presentare le seguenti alterazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> o bruciature superficiali o lacerazioni o crepe dell'involucro, presenza di muffe sulle superfici; o difetti di cottura, impasto non omogeneo, con lacerazioni o porosità, marcato alone rosso scuro che interessi tutta la periferia del prodotto; o odori o sapori anormali, inaridimento dell'impasto o liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto |

PESCE CONGELATO E PRODOTTI SURGELATI

Art. 20 – Caratteristiche generali

1. I prodotti devono essere preparati e confezionati in conformità dei requisiti previsti dal Regolamento 853/2004/CE e del D.Lvo 110 del 27.01.1992 (surgelati) e del D.L.vo 531/30.12.1992, nelle parti compatibili, e devono essere etichettati in conformità dei Regolamenti 104/2000/CE e 2065/2001/CE. Inoltre deve essere dichiarata la provenienza del prodotto.
2. I prodotti surgelati non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni, colorazioni anomale.
3. Tutti i prodotti devono avere odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza delle carni soda ed elastica; tali requisiti dovranno essere valutati quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
4. Le materie prime destinate alla produzione di alimenti surgelati devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e devono avere il necessario grado di freschezza. Prima e dopo la cottura devono essere esenti da odori e sapori indesiderabili.

Devono inoltre essere assolutamente prive di scarto e materie estranee.

5. I pesi degli alimenti surgelati indicati nelle tabelle dietetiche sono da intendersi a congelazione avvenuta, pronti per la cottura.

Art. 21 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. Le confezioni devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative dei prodotti, nonché a proteggere lo stesso da contaminazioni batteriche o di altro genere e ad impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.
2. Tutti i prodotti dovranno essere imballati in confezioni originali, sigillate dal produttore, avere il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto.
3. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette.
4. Tutti i prodotti, conservati ad una temperatura stabile di – 18 gradi centigradi o inferiore, possono subire eventuali fluttuazioni verso l'alto di 3° C al massimo durante il trasporto.

Art. 22 – Tipologie e loro caratteristiche

| Tipologia | Caratteristiche |
|--|--|
| 1. PESCE | <p>a. Il pesce, congelato e surgelato, deve provenire da prodotti della pesca sottoposti a controllo sanitario al fine di stabilirne l'idoneità al consumo umano, che deve risultare in etichetta, non deve aver subito trattamenti con sostanze antibiotiche e antisettiche e contenere una percentuale di mercurio inferiore ai limiti previsti dalla normativa vigente.</p> <p>b. Deve essere presentato confezionato in tranci o filetti, senza tracce di pelle, lisce, residui di visceri e macchie di sangue e conservato ad una temperatura non superiore a -18° C; deve presentare aspetto e caratteristiche organolettiche uguali a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. I filetti devono essere privi di lisce, cartilagine e pelle residua o altro scarto, e di glassatura.</p> <p>c. Deve avere polpa morbida di odore e sapore delicato, di colore bianco</p> <p>d. I bastoncini di pesce devono essere impanati, in pezzatura da gr. 30/ca. e ricavati da filetti interi di merluzzo</p> |
| 2. VERDURE SURGELATE: Piselli, fagiolini, spinaci, bietole ed altre verdure che in alcuni periodi dell'anno non sono reperibili allo stato fresco | <p>a. Devono essere ottenute da prodotti lavorati al momento di giusta maturazione, esenti da scarti e marciume.</p> <p>b. Devono essere lavorate entro poche ore dalla raccolta.</p> <p>c. Devono essere in confezioni originali sigillate</p> <p>d. Una volta scongelate non devono presentare alterazioni delle qualità organolettiche, in particolare odori e sapori sgradevoli.</p> |

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Art. 23 – Caratteristiche generali

1. Il latte e i derivati devono provenire da stabilimenti riconosciuti CE in conformità dei requisiti previsti dal Regolamento 853/2004/CE e a norma del D.P.R. 54 del 14.1.1997, in quanto compatibile, e prodotti con tecnologie e con materie prime conformi alle norme vigenti.
2. I formaggi porzionati dovranno essere costituiti da un unico pezzo integro e confezionati sottovuoto.
3. I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere in stato di eccessiva maturazione, bacati o invasi da acari, colorati all'interno o all'esterno con colori nocivi.
4. I latticini devono essere privi di sostanze estranee al latte quali farina, fecola, coloranti.

Art. 24 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. Tutti i formaggi devono essere confezionati, in stabilimenti riconosciuti e ottenuti conformemente al Regolamento 853/2004/CE e secondo i dettami del D.P.R. n. 54 del 14.01.1997 e di tutte le altre norme emanate in materia.
2. Le confezioni, facilmente apribili, devono essere comunque sufficientemente solide per garantire una protezione efficace dei formaggi freschi durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo, al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche-organolettiche.
3. Sui formaggi a denominazione di origine e tipici che sono commercializzati in parti preconfezionate, ai sensi del D.P.R. 22 settembre 1981, devono risultare l'indicazione della denominazione di origine e tipica, secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione, sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che le contengono.
4. I prodotti lattiero-caseari devono essere trasportati a una temperatura compresa tra 0 e + 4°C., il burro a una temperatura compresa fra + 1° C. e + 6° C.
5. I formaggi freschi devono essere consegnati entro tre giorni dalla data di produzione e consumati non oltre 5 giorni dalla data di consegna.

Art. 25 – Tipologie e loro caratteristiche

| Tipologia | Caratteristiche |
|---------------------------|---|
| 1. LATTE | <p>a. Il latte, anche per uso di cucina, dovrà essere del tipo intero pastorizzato, fresco o UHT</p> <p>b. Dovrà essere confezionato e provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97 o da stabilimento riconosciuto in base Regolamento 853/2004/CE.</p> <p>c. Deve rispondere ai limiti di conservabilità previsti dalle disposizioni vigenti per le diverse tipologie di latte</p> <p>d. Deve essere approvvigionato dalla Ditta appaltatrice con una conservabilità non inferiore a 3 giorni per quello fresco e non oltre 60 giorni per quello a lunga conservazione</p> |
| 2. YOGURT | <p>a. Lo yogurt deve essere prodotto con latte vaccino intero e presentare un contenuto in materia grassa non inferiore al 3,2%.</p> <p>b. Il tipo alla frutta può essere addizionato di sostanze aromatiche naturali, di preparazioni a base di frutta, marmellate, succhi e polpa di frutta. E' consentito l'impiego di acido ascorbico per evitare formazione di muffe.</p> <p>c. Dovrà contenere germi specifici vivi (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore della sanità.</p> <p>d. Non deve contenere antifermentativi</p> <p>e. Deve essere acquistato in confezioni monodose da 125 gr. con almeno 7 giorni di conservabilità prima della data di scadenza e somministrato entro max 2/3 giorni dall'approvvigionamento.</p> |
| 3. BUDINI E GELATO | <p>a. Devono essere a base di latte, trattati termicamente, confezionati in monoporzione e addizionati di ingredienti diversi quali zucchero, cacao, frutta, panna ed alcuni additivi quali addensanti, emulsionanti, aromi.</p> <p>b. Le confezioni devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ per i budini da 110/120 gr cadauna ✓ per i gelati da 50–60 gr cadauna <p>c. La temperatura di conservazione e trasporto deve essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ per i budini: preferibilmente inferiore a 10°. ✓ per i gelati: a – 15°. |

| Tipologia | Caratteristiche |
|------------------|---|
| 4. BURRO | <p>a. Deve essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione, aver subito un processo di pastorizzazione, essere privo di fioretto e di qualsiasi sostanza nociva, conforme alle L. 23.02.1956 n. 1525; L. 13.5.1983 n. 202 e L. 19.02.1992 n. 142, D.P.R. 54/97 e Regolamento CE 853/2004/CE</p> <p>b. Il burro dovrà avere ottimo profumo e sapore, contenere non meno dell'82% di sostanza grassa e non avere più dell'1% di acidità. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.</p> <p>c. Non deve contenere agenti di conservazione diversi dal sale</p> |

| | |
|---|---|
| | comune né essere colorato con sostanze non consentite dalla legge. |
| 5. FORMAGGI FRESCHI: ✓ <i>mozzarella fior di latte</i> ✓ <i>crecenza,</i> ✓ <i>stracchino</i> ✓ <i>formaggio molle tipo “fresco tenero e/o tipo bel gioioso”</i> ✓ <i>ricotta</i> | a. Devono essere ottenuti da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti; b. Devono avere la morbidezza e la pastosità specifiche dei formaggi di puro latte vaccino e caratteristiche organolettiche delle varie qualità c. Essere esenti da odori e sapori anomali d. Altri tipi di formaggio non citati, di equivalente valore economico, possono essere comunque richiesti dall’A.C. |
| 6. FORMAGGI STAGIONATI: ✓ <i>emmenthal</i> ✓ <i>caciotta fresca o tipo “bel paese”</i> ✓ <i>fontal</i> ✓ <i>parmigiano reggiano</i> | a. Devono aver subito una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo qualità; b. Non avere la crosta formata artificialmente; c. Il sottovuoto non deve alterare la stagionatura. d. Il Parmigiano Reggiano deve avere le caratteristiche organolettiche, le percentuali di grassi e di umidità previste dal D.P.R: 30.10.1955 n° 1269 e dal Regolamento del Consorzio di tutela del Parmigiano Reggiano. La stagionatura deve essere compresa tra 18 e 24 mesi; tutti gli spicchi dovranno avere impresso a fuoco il marchio depositato del consorzio “Parmigiano Reggiano” ed in uno degli spicchi il numero di matricola relativo al caseificio produttore |

CEREALI E DERIVATI

Art. 26 – Caratteristiche generali

1. Devono possedere i requisiti igienici e merceologici previsti dalla L. 4.7.1967 n° 580, dal D.P.R. n° 187 del 9.2.2001 e successive modifiche ed integrazioni, ed essere ottenuti in conformità ai requisiti previsti dal regolamento 852/2004/CE.
2. Le farine utilizzate devono essere di frumento “tipo 00” e di mais.
3. Il pane deve essere prodotto giornalmente e non è ammesso l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o riscaldato. Deve essere confezionato con farine di “tipo 1” o “0”.
4. I prodotti devono essere indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, e alterazioni di tipo microbiologico.

Art. 27 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. I prodotti devono essere contenuti in imballi tali da garantire l’integrità del prodotto a norma del D.L. 25/01/1992, n. 108 e successive modificazioni.

2. Le confezioni dei prodotti devono pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari.
3. Le paste speciali fresche dovranno essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera controllata (D.P.C.M. 311/97) con etichetta conforme alle norme vigenti, trasportata con mezzi idonei al mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 e conservata a +4° C.

Art. 28– Tipologie e loro caratteristiche

| Tipologia | Caratteristiche |
|----------------------------------|--|
| 1. PASTE | <p>a. La pasta, sia secca che fresca, con o senza ripieno, deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ essere in confezioni originali ✓ essere prodotta nei seguenti tipi: <ul style="list-style-type: none"> - pasta secca di semola o di semolato di grano duro - pasta secca o fresca all'uovo - pasta fresca all'uovo, con ripieno di verdure, e prodotti lattiero caseari senza additivi alimentari aggiunti. <p>b. La pasta secca dovrà essere di pura semola e quindi fabbricata con il 100% di semola di grano duro</p> <p>c. Le paste alimentari fresche con o senza ripieno dovranno essere confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.</p> <p>d. La pasta secca dovrà essere priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura; non alterata od invasa da acari, tonchi, altri insetti o larve di insetti o da qualsiasi altro parassita vegetale o animale.</p> <p>e. La pasta secca dovrà, altresì, presentare una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e presentare una buona consistenza, senza lasciare nella marmitta sedimenti farinaceo od amidacei.</p> <p>f. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura. Quella di grande formato deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura. Non dovranno essere utilizzati ritagli o paste spezzate.</p> |
| 2. SEMOLINO DI GRANO DURO | <p>a. Per semolino si intende il prodotto granulare a spigolo vivo ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità;</p> |
| 3. GNOCCHI | <p>a. Devono essere prodotti secondo normativa vigente, preparati con patate o fiocchi senza additivi alimentari aggiunti</p> <p>b. Devono essere preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso</p> |
| 4. PANE | <p>a. Deve essere preparato con farina di grano tenero del tipo "1" o "0";</p> <p>b. La pezzatura deve essere preferibilmente da 60 gr. oppure di grammatura superiore;</p> <p>c. Deve essere fresco, sempre di prima cottura e consegnato non oltre 10 ore dalla sfornata</p> |
| 5. RISO | <p>a. Deve essere del tipo "parboiled" e deve possedere tutti i requisiti</p> |

| | |
|-----------------------------|--|
| | <p>qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge.</p> <p>b. Deve tenere la cottura per non meno di 15/20 minuti senza che i grani si deformino;</p> |
| 6. FARRO | <p>a. Deve rispondere ai requisiti della normativa vigente ed essere di provenienza nazionale;</p> <p>b. Le granelle devono avere aspetto uniforme e devono essere integre e pulite;</p> |
| 7. PRODOTTI DA FORNO | <p>a. Devono essere friabili e croccanti preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di olii, senza grassi idrogenati, né additivi alimentari.</p> <p>b. Devono essere confezionati in modo da evitare inquinamenti e penetrazioni di umidità.</p> |

FRUTTA BIOLOGICA, VERDURA E LEGUMI

Art. 29 – Caratteristiche generali

1. La frutta e la verdura devono rispondere alle categorie commerciali indicate dal regolamento dell'Unione Europea.
2. I prodotti devono essere sani, puliti, interi, turgidi, non bagnati né trasudanti acqua di condensazione dovuta all'improvviso salto termico, esenti da attacchi parassitari, ed aver raggiunto il grado di maturazione idoneo al consumo; non devono avere odori o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.
3. Non devono presentare ammaccature, abrasioni, alterazioni e tracce di incipiente putrefazione dovuta ad eccessiva conservazione, terrosità od altri corpi estranei.
4. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati, le patate non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, germogliazione incipiente o manifesta.
5. Il purea di patate deve esser preparato esclusivamente con patate fresche, intere.
6. I legumi, ad eccezione dei piselli, devono essere secchi, di diverse tipologie (borlotti, cannellini, ceci, lenticchie) confezionati sottovuoto, non devono essere trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate. Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei. Il prodotto deve essere di consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita.
7. Le verdure, in determinati periodi dell'anno, qualora ci siano difficoltà di approvvigionamento, potranno essere surgelate. Le patate, le carote, gli odori dovranno essere sempre freschi.

Art. 30 – Informazioni sulle confezioni e trasporto

1. Le consegne della frutta e della verdura devono essere bisettimanali, in particolare durante il periodo estivo e settimanali nel restante periodo.
2. Tutti i prodotti devono essere confezionati in cassette chiuse munite di etichetta attestante la

certificazione di prodotto biologico per la frutta.

Art. 31 – Tipologie

| Tipologia degli ortaggi: | Tipologia della frutta: |
|--------------------------------|--|
| • <i>CAROTE</i> | • <i>ALBICOCCHIE</i> |
| • <i>CAVOLO</i> | • <i>ARANCE</i> |
| • <i>CIPOLLE E AGLIO</i> | • <i>BANANE</i> |
| • <i>FINOCCHI</i> | • <i>CLEMENTINE/MANDARINI/MANDARANCI</i> |
| • <i>INSALATA DA TAGLIO</i> | • <i>KIWI</i> |
| • <i>PATATE</i> | • <i>LIMONI/POMPELMI</i> |
| • <i>POMODORI PER INSALATA</i> | • <i>MELE</i> |
| • <i>POMODORI PER SUGO</i> | • <i>PERE/FRAGOLE/CILIEGIE</i> |
| • <i>SEDANO</i> | • <i>PESCHE</i> |
| • <i>ZUCCA</i> | • <i>SUSINE/PRUGNE</i> |
| • <i>ZUCCHINE</i> | • <i>UVA</i> |
| • ===== | • <i>ANGURIA/MELONE</i> |
| • ===== | • <i>ANANAS</i> |

La grammatura della frutta non dovrà essere inferiore a g. 100/110 per la scuola dell'infanzia e primavera, g. 120/130 per le scuole primarie e g. 140/150 per la scuola secondaria di 1° grado

PRODOTTI ALIMENTARI VARI (Bevande, olii, uova e prodotti in scatola)

Art. 32– Prodotti vari : tipologie e loro caratteristiche

| Tipologia | Caratteristiche |
|--------------------------------------|---|
| 1. ACQUA MINERALE | a. Le acque minerali naturali devono possedere tutti i requisiti previsti dal D.M. 12 novembre 1992, n° 542 e dal D. Lgs. 25 gennaio 1992, n° 105 ed essere sottoposte alle analisi di cui al D.M. 13 gennaio 1993. |
| 4. OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA | a. Deve essere puro, con caratteristiche merceologiche, aspetto e colore corrispondenti alla natura del prodotto. <ul style="list-style-type: none"> • Il colore dovrà essere dal giallo paglierino al giallo dorato, odore più o meno fruttato, fragrante e gradevole, gusto perfetto. • Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive, senza manipolazioni chimiche, ma soltanto mediante il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. • non dovrà contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti, conservanti generici o solventi). b. Deve essere confezionato 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. |
| 5. UOVA PASTORIZZATE: | a. i prodotti devono esser conformi alla normativa vigente, preparati e trattati in stabilimenti riconosciuti; |

| | |
|-----------------------------------|---|
| <i>uovo intero, tuorlo d'uovo</i> | <p>b. devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;</p> <p>c. devono avere odore e sapore tipici delle uova fresche; devono essere privo di impurità e frammenti di guscio;</p> <p>d. i veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante tutto il trasporto;</p> <p>e. per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di + 4°C.;</p> <p>f. l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalle normative vigenti.</p> <p>g. l'uovo intero deve essere composto sia dalla chiara che dal tuorlo di ogni uovo utilizzato e confezionato in tetrapak.</p> |
|-----------------------------------|---|

Art. 33– Prodotti in scatola : tipologie e loro caratteristiche

| Tipologia | Caratteristiche |
|---|--|
| 1. CARATTERISTI CHE GENERALI | <p>a. Devono essere di produzione dell'anno, confezionati in scatole di latta nuove, ben stagnate, la doratura interna dovrà essere effettuata con vernice di prima qualità e scevra da metalli e materie nocive.</p> |
| 2. TONNO ALL'OLIO DI OLIVA | <p>a. Deve essere di provenienza nazionale o CEE e provenire da stabilimenti di produzione autorizzati in possesso di numero di riconoscimento sanitario CEE e deve essere conservato in olio di oliva di ottime qualità.</p> <p>b. La confezione in porzione deve avere dispositivi per l'apertura a strappo, il tonno deve presentarsi in ottimo stato di conservazione, consistente, con flore non stoppose, di colore rosa naturale, di sapore gradevole caratteristico e di giusta salatura.</p> <p>c. All'atto dell'apertura della scatola il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio di oliva, non deve emanare odore sgradevole, da qualsiasi origine derivi; tolto dalla scatola e privato dell'olio dovrà conservare anche un'ora dopo il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore.</p> <p>d. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà escluso.</p> |
| 3. POMODORI: ✓ <i>pelati</i> ✓ <i>passata di pomodoro,</i> ✓ <i>polpa di pomodoro</i> ✓ <i>conserva doppio concentrato di pomodoro</i> | <p>a. Devono possedere i requisiti minimi previsti dalla normativa vigente. I generi consegnati dovranno essere sempre ottenuti dalla lavorazione di pomodori di prima qualità, cioè ben maturi, e non alterati;</p> <p>b. I pomodori pelati devono essere della qualità San Marzano, e dovranno presentarsi di colore rosso vivo uniforme, interi, di odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre od ammalate, e senza frammenti di buccia.</p> <p>c. La passata di pomodoro deve essere ottenuta da pomodori privati di bucce e semi e senza l'aggiunta di sali, aromi vari ed olio cotto o di altri prodotti.</p> <p>d. Il doppio concentrato di pomodoro non deve essere preparato con aggiunta di antifermentativi, edulcoranti artificiali, acidi, coloranti artificiali o qualunque altra sostanza nociva alla salute e non deve</p> |

| | |
|--------------|---|
| | <p>essere usato cloruro sodico in quantità superiore al 5%.</p> <p>e. La polpa di pomodoro deve essere ottenuta cubettando pomodori di varietà tonda e con consistenza elevata, privati della buccia e parzialmente dei semi, nel quale è riconoscibile a vista la struttura fibrosa dei pezzi. La polpa di pomodoro, composta da pomodori e succo di pomodoro, dovrà avere colore, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodori al giusto grado di maturazione. Il prodotto non deve presentare antifermentativi e coloranti aggiunti.</p> |
| PESTO | <p>Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inaridimento. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. L'etichetta deve essere conforme alla D.L. 109 del 27/01/1992.</p> |

Art. 34– Norma finale

I prodotti biologici di cui la ditta aggiudicataria offrirà la fornitura, oltre alla frutta prevista, devono essere certificati dagli istituti individuati dal ministero per le politiche agricole e forestali, devono presentare in etichetta la dicitura “agricoltura biologica regime di controllo CEE”, il marchio ed il nome dell’Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l’indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

L’amministrazione comunale potrà richiedere alla ditta appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione. I cestini freddi, confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare dovranno avere la seguente composizione:

- Pane nr. 3 panini da 50 gr cad. o pane a fette circa della stessa grammatura; - prosciutto cotto/crudo 80 g e formaggio 80 g; - un succo di frutta in confezione tetrapak da 200 ml; - un frutto; - un prodotto da forno, o uno yogurt o un dessert; - acqua minerale naturale in confezione PET 250 CL; - 2 tovaglioli di carta e n. 1 bicchiere a perdere

COMUNE DI PORCARI

menù e grammature - all.2 capitolato

ROTAZIONE DEL MENU'

Il menù è articolato su cinque settimane e tre stagioni.

I menù denominati "inverno 1 e 2" inizieranno dal novembre di ogni anno scolastico fino ad aprile.

Il menu primavera/autunno sarà in vigore da settembre fino a novembre e da aprile fino al termine della scuola.

I valori del fabbisogno e le grammature fanno riferimento alle Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica -2011

| | 1° SETTIMANA PRIMAVERA | 2° SETTIMANA PRIMAVERA | 3° SETTIMANA PRIMAVERA | 4° SETTIMANA PRIMAVERA | 5° SETTIMANA PRIMAVERA |
|------------------|---|--|--|--|--|
| LUNEDI | PASTA ALL'OLIO MORTADELLA CAROTE FILATE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL POMODORO BASTONCINI DI MERLUZZO FAGIOLINI AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA DEL PASTORE ARISTA AL FORNO SPINACI PANE FRUTTA DI STAGIONE | RAVIOLI AL POMODORO BOCCONCINI DI GRANA PADANO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL RAGU' DI PESCE FRITTATA AL PROSCIUTTO CAROTE SALTATE PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| MARTEDI | RISOTTO AI GAMBERETTI HAMBURGER CON TACCHINO ZUCCHINE TRIFOLATE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL RAGU' PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA CON POMODORI PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL RAGU' DI MAIALE INSALATONA (tonno, taglioli, insalata, pomodori) PANE CROSTATA CON MARMELLATA | RISOTTO AI CARCIOFI COSCE DI POLLO ARROSTO CECI LESSI PANE FRUTTA DI STAGIONE | MINISTRA DI VERDURA CON PASTA TACCHINO AL FORNO PATATE ARROSTO PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| MERCOLEDI | PASTA POMODORO E OLIVE STRACCHINO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA ALL'OLIO PETTO DI POLLO ALL'OLIO CAVOLFIORRE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL PESTO FRITTATA AL FORMAGGIO PISELLI SALTATI PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA ALL'OLIO PROSCIUTTO COTTO FAGIOLINI FREDDI PANE YOGURT | PASTA AL POMODORO POLPETTE DI MANZO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| GIOVEDI | PASTA AL POMODORO TONNO ALL'OLIO FAGIOLI LESSI PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISO FREDDO POLPETTE DI MANZO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE | LASAGNE AL POMODORO MOZZARELLA CAROTE FILATE E MAIS PANE FRUTTA DI STAGIONE | MINISTRA DI VERDURA CON RISO HAMBURGER CON MANZO PATATE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISO ALL'OLIO BASTONCINI DI MERLUZZO FAGIOLINI AL VAPORE PANE TORTA MARGHERITA |
| VENERDI | PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE ARISTA AL FORNO BIETOLA ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA POMODORO E PESTO UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO CAROTE SALTATE PANE YOGURT | RISO ALL'OLIO SPEZZATINO DI TACCHINO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL POMODORO FILETTI DI MERLUZZO OLIO LIMONE E PRE INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE | LASAGNE AL POMODORO STRACCHINO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE |

| | 1° SETTIMANA INVERNO 1 | 2° SETTIMANA INVERNO 1 | 3° SETTIMANA INVERNO 1 | 4° SETTIMANA INVERNO 1 | 5° SETTIMANA INVERNO 1 |
|------------------|--|---|---|---|--|
| LUNEDI | PASTA AGLI SPINACI MERLUZZO AL POMODORO PISELLI SALTATI PANE FRUTTA DI STAGIONE | MINESTRA DI VERDURA CON RISO COTOLETTA DI POLLO AL FORNO PATATE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA ALLE NOCI SCALOPPINE DI MAIALE SPINACI PANE YOGURT | PIZZA PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE | TORTELLINI AL POMODORO FRITTATA AL FORMAGGIO BIETOLA ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| MARTEDI | LASAGNE AL RAGU' CACIOTTA INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA BIETOLA ALL'OLIO PANE CROSTATA CON MARMELLATA | PASTA GRATINATE AL RAGU' BOCCONCINI DI PARMIGIANO CAROTE FILATE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA ALL'OLIO COSCE DI POLLO ARROSTO SPINACI PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISO AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| MERCOLEDI | MINESTRA DI VERDURA CON PASTA PETTO DI POLLO ALL'OLIO PATATE ARROSTO PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL RAGU' DI PESCE PROSCIUTTO COTTO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE | BRODO VEGETALE CON PASTA SCALOPPINE DI TACCHINO PURE DI PATATE PANE FRUTTA DI STAGIONE | GNOCCHI AL POMODORO FORMAGGIO FRESCO PRIMOSALE INSALATA MISTA PANE TORTA MARGHERITA | MINESTRA DI VERDURA CON PASTA TACCHINO AL FORNO PATATE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| GIOVEDI | PASTA AL POMODORO FRITTATA AL FORMAGGIO SPINACI PANE YOGURT | MINESTRA DI FAGIOLI CON PASTA MOZZARELLA CAROTE FILATE PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISO ALL'OLIO BASTONCINI DI MERLUZZO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE | MINESTRA DI VERDURA CON RISO HAMBURGER CON MANZO PATATE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA ALL'OLIO PLATESSA GRATINATA PISELLI SALTATI PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| VENERDI | RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA ARISTA AL FORNO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA ALL'OLIO POLPETTE DI MANZO PISELLI AL POMODORO PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AMATRICIANA FRITTATA AL PROSCIUTTO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL POMODORO MERLUZZO IN BIANCO PISELLI SALTATI PANE FRUTTA DI STAGIONE | MINESTRA DI FAGIOLI CON PASTA MOZZARELLA INSALATA VERDE PANE YOGURT |

| | 1° SETTIMANA INVERNO 2 | 2° SETTIMANA INVERNO 2 | 3° SETTIMANA INVERNO 2 | 4° SETTIMANA INVERNO 2 | 5° SETTIMANA INVERNO 2 |
|------------------|---|---|---|--|---|
| LUNEDI | PASTA ROSE' ARISTA AL FORNO SPINACI PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL POMODORO MOZZARELLA CAROTE FILATE, FINOCCHI, MAIS PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISO ALL'OLIO TONNO ALL'OLIO FAGIOLI LESSI PANE FRUTTA DI STAGIONE | MINESTRA DI VERDURA CON PASTA COTOLETTA DI POLLO AL FORNO CAVOLFOIRE AL VAPORE PANE YOGURT | RAVIOLI AL POMODORO PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| MARTEDI | PASTA ALL'ORTOLANA BASTONCINI DI MERLUZZO PURE DI PATATE PANE CROSTATA CON MARMELLATA | MINESTRA DI VERDURA CON RISO HAMBURGER CON MANZO PATATE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE | LASAGNE AL RAGU' RICOTTA CAROTE FILATE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA ALL'OLIO PLATESSA GRATINATA SPINACI PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AMATRICIANA POLLO ARROSTO CAROTE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| MERCOLEDI | RISO AL POMODORO PETTO DI POLLO ALL'OLIO PISELLI SALTATI PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AI FORMAGGI MERLUZZO AL POMODORO SPINACI PANE YOGURT | MINESTRA DI VERDURA CON RISO ARISTA AL FORNO PATATE AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISOTTO ALLA PARMIGIANA POLPETTE DI MANZO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA ALL'OLIO FRITTATA DI ZUCCHINE PISELLI SALTATI PANE CROSTATA CON MARMELLATA |
| GIOVEDI | RAVIOLI AL RAGU' STRACCHINO CAROTE FILATE PANE FRUTTA DI STAGIONE | MINESTRA DI CECI CON PASTA PROSCIUTTO COTTO INSALATA MISTA PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL POMODORO FRITTATA AL FORMAGGIO FAGIOLINI ALL'OLIO PANE TORTA MARGHERITA | BRODO DI CARNE CON PASTA SCALOPPINE DI TACCHINO PISELLI SALTATI PANE FRUTTA DI STAGIONE | RISO AL POMODORO MERLUZZO IN BIANCO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE |
| VENERDI | PASTA ALL'OLIO FRITTATA DI SPINACI FAGIOLINI AL VAPORE PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL RAGU' VEGETALE TACCHINO AL FORNO PISELLI SALTATI PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AI BROCCOLI PETTO DI POLLO ALL'OLIO BIETOLA ALL'OLIO PANE FRUTTA DI STAGIONE | PASTA AL POMODORO UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO INSALATA VERDE PANE FRUTTA DI STAGIONE | MINESTRA DI VERDURA CON PASTA SCALOPPINE DI MAIALE PATATE ARROSTO PANE FRUTTA DI STAGIONE |

MENU

RICETTARIO

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|-----------------------------------|-----------------|-----------------|
| BRODO DI CARNE CON PASTA | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 30 | 30 |
| pollo intero | 10 | 15 |
| carne di bovino | 10 | 15 |
| sedano | 10 | 10 |
| pomodori pelato | 15 | 20 |
| carote | 10 | 15 |
| cipolla | 5 | 7 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| BRODO VEGETALE CON PASTA | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 30 | 30 |
| sedano | 10 | 10 |
| pomodori pelato | 15 | 20 |
| carote | 10 | 15 |
| cipolla | 5 | 7 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| GNOCCHI AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| gnocchi di patate | 120 | 140 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| LASAGNE AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| pasta all'uovo | 50 | 55 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| burro | 3 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| latte parzialmente scremato | 30 | 50 |
| farina 00 | 3 | 5 |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| LASAGNE AL RAGU' | Infanzia | Primaria |
| pasta all'uovo | 50 | 55 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| carne di bovino | 10 | 15 |
| burro | 3 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| latte parzialmente scremato | 30 | 50 |
| farina 00 | 3 | 5 |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| MINISTRA DI CECI CON PASTA | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 30 | 30 |
| patate | 30 | 30 |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| Ceci secchi | 15 | 25 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| MINISTRA DI FAGIOLI CON PASTA | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 30 | 30 |
| patate | 30 | 30 |
| Fagioli cannellini secchi | 15 | 25 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| MINISTRA DI VERDURA CON PASTA | Infanzia | Primaria |
| minestrone surgelato | 45 | 55 |
| pasta di semola | 25 | 30 |
| Fagioli cannellini secchi | 7 | 10 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| MINISTRA DI VERDURA CON RISO | Infanzia | Primaria |
| minestrone surgelato | 45 | 55 |
| pasta di semola | 30 | 30 |
| Fagioli cannellini secchi | 7 | 10 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA AGLI SPINACI | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| spinaci surgelati | 20 | 30 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA AI BROCCOLI | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| Broccolo surgelati | 20 | 30 |
| latte parzialmente scremato | 10 | 15 |
| pomodori pelato | 40 | 50 |
| burro | 3 | 5 |
| farina 00 | 3 | 5 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA AI FORMAGGI | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| latte parzialmente scremato | 5 | 7 |
| burro | 5 | 7 |
| farina 00 | 5 | 7 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA AL PESTO | Infanzia | Primaria |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pesto | 25 | 30 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| PASTA AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| Pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA AL RAGU' | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| carne di bovino | 15 | 20 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA AL RAGU' DI MAIALE | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| filone di suino | 15 | 20 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA AL RAGU' DI PESCE | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| merluzzo | 15 | 20 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| PASTA AL RAGU' VEGETALE | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 15 | 20 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA AL TONNO | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| tonno all'olio | 10 | 15 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| PASTA ALLA CREMA DI ZUCCHINE | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| zucchine surgelate | 20 | 30 |
| latte parzialmente scremato | 25 | 30 |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|---------------------------------|-----------------|-----------------|
| burro | 3 | 5 |
| farina 00 | 3 | 5 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA ALL'OLIO | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA ALL'ORTOLANA | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 15 | 20 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA AMATRICIANA | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 15 | 20 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| pancetta | 5 | 7 |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA DEL PASTORE | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| ricotta | 15 | 20 |
| latte parzialmente scremato | 30 | 40 |
| burro | 3 | 5 |
| farina 00 | 3 | 5 |
| olio extravergine di oliva | 2 | 3 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA GRATINATE AL RAGU' | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 40 | 60 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| carne di bovino | 10 | 15 |
| burro | 4 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| odori | 2 | 3 |
| latte parzialmente scremato | 40 | 50 |
| farina 00 | 4 | 5 |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA POMODORO E OLIVE | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| olive | 10 | 15 |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA POMODORO E PESTO | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| pesto | 8 | 10 |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| PASTA ROSE' | Infanzia | Primaria |
| pasta di semola | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 40 | 50 |
| burro | 2 | 2 |
| latte parzialmente scremato | 15 | 20 |
| farina 00 | 2 | 2 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| RAVIOLI AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| ravioli | 80 | 100 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| ravioli | 140 | 150 |
| RAVIOLI AL RAGU' | Infanzia | Primaria |
| ravioli | 80 | 100 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| carne di bovino | 15 | 20 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| RISO AI FORMAGGI | Infanzia | Primaria |
| riso | 50 | 70 |
| parmigiano reggiano | 8 | 10 |
| caciotta | 8 | 10 |
| farina 00 | 3 | 4 |
| burro | 3 | 4 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| latte parzialmente scremato | 35 | 40 |
| riso | 120 | 130 |
| RISO AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| riso | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|
| RISO ALL'OLIO | Infanzia | Primaria |
| riso | 60 | 80 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| riso | 120 | 130 |
| RISO FREDDO | Infanzia | Primaria |
| riso | 40 | 60 |
| prosciutto cotto | 10 | 15 |
| Pomodori insalatari | 10 | 15 |
| mozzarella | 10 | 15 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| RISOTTO AGLI SPINACI | Infanzia | Primaria |
| riso | 50 | 70 |
| spinaci surgelati | 15 | 20 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| RISOTTO AI CARCIOFI | Infanzia | Primaria |
| riso | 50 | 70 |
| carciofi surgelati | 15 | 20 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| RISOTTO AI GAMBERETTI | Infanzia | Primaria |
| Riso | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| gamberi | 15 | 20 |
| ODORI | 3 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| RISOTTO ALLA MARINARA | Infanzia | Primaria |
| riso | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| merluzzo | 20 | 25 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| RISOTTO ALLA PARMIGIANA | Infanzia | Primaria |
| riso | 50 | 70 |
| parmigiano reggiano | 10 | 12 |
| latte parzialmente scremato | 30 | 40 |
| burro | 5 | 10 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| RISOTTO ALLA ZUCCA GIALLA | Infanzia | Primaria |
| riso | 50 | 70 |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|---|-----------------|-----------------|
| zucca gialla | 15 | 20 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| RISOTTO ALLE ZUCCHINE CON POMODORO | Infanzia | Primaria |
| riso | 50 | 70 |
| zucchine surgelate | 15 | 20 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| TORTELLINI AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| tortellini freschi | 70 | 90 |
| pomodori pelato | 50 | 60 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| tortellini freschi | 140 | 150 |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|---|-----------------|-----------------|
| SECONDI PIATTI | | |
| ARISTA AL FORNO | Infanzia | Primaria |
| filone di suino | 50 | 60 |
| aromi | 2 | 2 |
| olio extravergine di oliva | 2 | 3 |
| sale | q.b. | q.b. |
| BASTONCINI DI MERLUZZO | Infanzia | Primaria |
| bastoncini di merluzzo | 54 | 81 |
| BOCCONCINI DI GRANA PADANO | Infanzia | Primaria |
| grana padano | 20 | 25 |
| BOCCONCINI DI parmigiano reggiano | Infanzia | Primaria |
| parmigiano reggiano | 25 | 25 |
| CACIOTTA | Infanzia | Primaria |
| caciotta | 40 | 50 |
| COSCE DI POLLO ARROSTO | Infanzia | Primaria |
| pollo coscio | 160 | 180 |
| COTOLETTA DI MARE | Infanzia | Primaria |
| cotoletta di mare | 75 | 75 |
| COTOLETTA DI POLLO AL FORNO | Infanzia | Primaria |
| cotoletta di pollo | 50 | 100 |
| EMMENTAL | Infanzia | Primaria |
| emmenthal | 40 | 50 |
| FILETTI DI MERLUZZO OLIO LIMONE E PREZZEMOLO | Infanzia | Primaria |
| merluzzo | 70 | 120 |
| limone succo | 1 | 1 |
| prezzemolo | 1 | 1 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| aromi | 1 | 1 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FORMAGGIO FRESCO PRIMOSALE | Infanzia | Primaria |
| Primario sale | 40 | 50 |
| FRITTATA AL FORMAGGIO | Infanzia | Primaria |
| uovo pastorizzato | 35 | 45 |
| parmigiano reggiano | 7 | 10 |
| latte parzialmente scremato | 20 | 25 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FRITTATA AL PROSCIUTTO | Infanzia | Primaria |
| uovo pastorizzato | 35 | 45 |
| prosciutto cotto | 5 | 7 |
| latte parzialmente scremato | 20 | 25 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FRITTATA DI PATATE | Infanzia | Primaria |
| uovo pastorizzato | 35 | 45 |
| patate | 10 | 15 |
| latte parzialmente scremato | 20 | 25 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FRITTATA di SPINACI | Infanzia | Primaria |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|---|-----------------|-----------------|
| uovo pastorizzato | 35 | 45 |
| Spinaci surgelati | 10 | 15 |
| latte parzialmente scremato | 20 | 25 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FRITTATA di ZUCCHINE | Infanzia | Primaria |
| uovo pastorizzato | 35 | 45 |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| zucchine surgelate | 20 | 25 |
| latte parzialmente scremato | 20 | 25 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| HAMBURGER CON MANZO | Infanzia | Primaria |
| carne di bovino | 45 | 55 |
| patate | 8 | 10 |
| pane | 8 | 10 |
| latte parzialmente scremato | 8 | 10 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| HAMBURGER CON TACCHINO | Infanzia | Primaria |
| Tacchino sovracoscia | 45 | 55 |
| patate | 8 | 10 |
| pane | 8 | 10 |
| latte parzialmente scremato | 8 | 10 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| INSALATONA (tonno, fagioli,insalata, pomodori) | Infanzia | Primaria |
| tonno all'olio | 20 | 30 |
| Fagioli cannellini secchi | 10 | 15 |
| insalata | 30 | 35 |
| Pomodori insalatari | 40 | 50 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| MERLUZZO AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| merluzzo | 70 | 120 |
| pomodori pelato | 20 | 30 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| aromi | 1 | 1 |
| sale | q.b. | q.b. |
| MERLUZZO IN BIANCO | Infanzia | Primaria |
| merluzzo | 70 | 120 |
| limone succo | 1 | 1 |
| prezzemolo | 1 | 1 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| aromi | 1 | 1 |
| sale | q.b. | q.b. |
| MORTADELLA | Infanzia | Primaria |
| mortadella | 30 | 40 |
| MOZZARELLA | Infanzia | Primaria |
| mozzarella | 30 | 60 |
| PETTO DI POLLO ALL'OLIO | Infanzia | Primaria |
| pollo petto | 60 | 70 |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| PLATESSA GRATINATA | Infanzia | Primaria |
| platessa | 100 | 120 |
| pangrattato | 5 | 8 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| aromi | 1 | 1 |
| sale | q.b. | q.b. |
| POLPETTE DI MANZO | Infanzia | Primaria |
| carne di bovino | 40 | 60 |
| patate | 10 | 15 |
| pane | 10 | 15 |
| latte parzialmente scremato | 5 | 10 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| POLPETTE DI MANZO AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| carne di bovino | 40 | 60 |
| pomodori pelato | 15 | 20 |
| patate | 10 | 10 |
| pane | 10 | 10 |
| latte parzialmente scremato | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| PROSCIUTTO COTTO | Infanzia | Primaria |
| prosciutto cotto | 40 | 50 |
| RICOTTA | Infanzia | Primaria |
| ricotta | 40 | 50 |
| SCALOPPINE DI MAIALE | Infanzia | Primaria |
| filone di suino | 50 | 60 |
| aromi | 3 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| SCALOPPINE DI TACCHINO | Infanzia | Primaria |
| tacchino fesa | 60 | 70 |
| aromi | 3 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| SPEZZATINO DI TACCHINO | Infanzia | Primaria |
| Tacchino sovracoscia | 60 | 70 |
| aromi | 1 | 1 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| STRACCHINO | Infanzia | Primaria |
| stracchino | 40 | 50 |
| TACCHINO AL FORNO | Infanzia | Primaria |
| tacchino fesa | 60 | 70 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| odori | 2 | 3 |
| TONNO ALL'OLIO | Infanzia | Primaria |
| tonno all'olio | 45 | 55 |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| UOVA STRAPAZZATE AL FORMAGGIO | Infanzia | Primaria |
| uovo pastorizzato | 35 | 45 |
| parmigiano reggiano | 5 | 5 |
| latte parzialmente scremato | 20 | 25 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| CONTORNI | | |
| BIETOLA ALL'OLIO | | |
| bietola surgelata | 80 | 100 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| CAROTE AL VAPORE | Infanzia | Primaria |
| carote | 80 | 100 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| CAROTE FILATE | Infanzia | Primaria |
| carote | 60 | 80 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| CAROTE FILATE E MAIS | Infanzia | Primaria |
| carote | 60 | 80 |
| mais | 10 | 15 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| CAROTE FILATE, FINOCCHI, MAIS | Infanzia | Primaria |
| carote | 50 | 70 |
| mais | 10 | 15 |
| finocchi | 10 | 10 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| CAROTE PREZZEMOLATE | Infanzia | Primaria |
| carote | 80 | 100 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| CAROTE SALTATE | Infanzia | Primaria |
| carote | 80 | 100 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| CAVOLFIORE AL VAPORE | Infanzia | Primaria |
| cavolfiore surgelato | 80 | 100 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| CECI LESSI | Infanzia | Primaria |
| Ceci secchi | 20 | 30 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FAGIOLI LESSI | Infanzia | Primaria |
| Fagioli cannellini secchi | 20 | 30 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FAGIOLINI AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| fagiolini surgelati | 80 | 100 |
| pomodori pelato | 10 | 15 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FAGIOLINI AL VAPORE | Infanzia | Primaria |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|------------------------------------|-----------------|-----------------|
| fagiolini surgelati | 80 | 100 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FAGIOLINI ALL'OLIO | | |
| fagiolini surgelati | 80 | 100 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| FAGIOLINI FREDDI | Infanzia | Primaria |
| fagiolini surgelati | 80 | 100 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| INSALATA MISTA | Infanzia | Primaria |
| insalata | 30 | 40 |
| carote | 15 | 20 |
| finocchi | 15 | 15 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| INSALATA MISTA CON MAIS | Infanzia | Primaria |
| insalata | 50 | 60 |
| mais | 5 | 10 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| INSALATA MISTA CON POMODORI | Infanzia | Primaria |
| insalata | 50 | 60 |
| Pomodori insalatari | 30 | 40 |
| mais | 5 | 10 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| INSALATA VERDE | Infanzia | Primaria |
| insalata | 60 | 75 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| PATATE AL VAPORE | Infanzia | Primaria |
| patate | 100 | 120 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| PATATE ARROSTO | Infanzia | Primaria |
| patate | 100 | 120 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| aromi | | |
| sale | q.b. | q.b. |
| PISELLI AL POMODORO | Infanzia | Primaria |
| Piselli surgelati | 50 | 70 |
| pomodori pelato | 5 | 10 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| PISELLI SALTATI | Infanzia | Primaria |
| Piselli surgelati | 60 | 80 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| sale | q.b. | q.b. |
| POMODORI | Infanzia | Primaria |
| Pomodori insalatari | 100 | 120 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |
| PURE DI PATATE | Infanzia | Primaria |
| patate | 100 | 120 |
| parmigiano reggiano | 5 | 7 |
| burro | 5 | 5 |
| latte parzialmente scremato | 20 | 20 |
| sale | q.b. | q.b. |
| SPINACI | | |
| Spinaci surgelati | 80 | 100 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| ZUCCHINE TRIFOLATE | Infanzia | Primaria |
| zucchine surgelate | 80 | 100 |
| odori | 2 | 3 |
| olio extravergine di oliva | 5 | 5 |
| sale | q.b. | q.b. |

| Ricette con ingredienti | gr. | gr. |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| ALTRO | | |
| CROSTATA con MARMELLATA | Infanzia | Primaria |
| crostata con marmellata | 40 | 50 |
| FRUTTA DI STAGIONE | Infanzia | Primaria |
| frutta di stagione | 150 | 170 |
| PANE | Infanzia | Primaria |
| pane | 40 | 50 |
| TORTA MARGHERITA | Infanzia | Primaria |
| torta margherita | 40 | 50 |
| YOGURT | Infanzia | Primaria |
| yogurt | 125 | 125 |

COMUNE DI PORCARI

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA AI SENSI
DELL'ARTICOLO 26, COMMA 3 DEL D.LGS. 81/2008 E S.M.I.**

Azienda o Ente Committente: COMUNE DI PORCARI (LU).

**Ente Possessore Titolare delle Strutture Dove si Svolge il Servizio: Istituto
Comprensivo Statale Porcari.**

Impresa Esecutrice: Azienda Aggiudicataria.

**Sede del Servizio: Scuole dell'Infanzia e Scuola Primaria, site nel Comune di
Porcari (Lu).**

Oggetto Appalto: Bando per l'Affidamento del Seguento Servizio:

Ristorazione Scolastica – Non presenta interferenze.

Tra il Comune di Porcari (LU), Committente e proprietario degli immobili scolastici;

e l'Istituto Scolastico Comprensivo Statale Porcari, ente possessore titolato delle strutture dove si svolge il servizio:

lavori e prestazioni per gestire le mense dei seguenti plessi scolastici:

- scuola primaria "La Pira";
- scuola dell'infanzia "Giometti";
- scuola dell'infanzia di via Giannini.

e, Appaltatore esecutore delle opere medesime (vedasi contratto d'appalto), nei seguenti luoghi di lavoro della Committente:

- nel centro cottura primi piatti presso la scuola primaria "La Pira" e relative pertinenze;
- nella cucina della scuola dell'infanzia "Giometti e relative pertinenze;
- nella cucina della scuola dell'infanzia di via Giannini e relative pertinenze.

si dà seguito alla procedura prescritta per la redazione del documento congiunto di valutazione dei rischi, premesso che:

- a) cronologia d'esecuzione; le prestazioni e le opere hanno carattere quotidiano nell'anno scolastico;
- b) le parti dichiarano d'aver congiuntamente esaminato ogni elemento delle attività soggettive complessivamente svolte e da svolgere nei luoghi di lavoro del committente scambiandosi dettagliate informazioni;
- c) se la situazione reale della conduzione dell'appalto dovesse essere mutata, le parti si danno atto che preventivamente rieffettueranno congiuntamente la valutazione delle

eventuali nuove situazioni di rischi interferenti, ripetendo la presente procedura di valutazione;

d) la situazione relativa a impianti, macchine, attrezzature, materiali, prodotti di cui è prevista la messa a disposizione da parte del Committente è la seguente:

- locali sporzionamento e cucine dedicati alla preparazione dei cibi;
- arredi e attrezzature in dotazione, come indicati nel documento di gara denominato “relazione tecnica illustrativa”.

e) non è stato possibile prendere in considerazione interferenze prodotte da altri appaltatori in quanto impossibile, al momento della redazione del presente allegato, riferirsi a una cronologia certa d’attuazione delle prestazioni e di che natura e tipo le stessa siano necessarie;

Si individuano da parte dell’Istituto Scolastico Comprensivo Porcari, ente possessore titolato delle strutture – le seguenti interferenze presenti nei propri luoghi di lavoro, e le seguenti misure di prevenzione e di protezione:

| RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE DELLE ATTIVITÀ | PER VALORI DI R DA 0 A 8 RISCHIO ACCETTABILE; DA 9 A 16 NON ACCETTABILE. P= VALORE PROBABILITA' DI ACCADIMENTO, D = VALORE DEL DANNO. R = PxD = → VALORE STIMATO DEL RISCHIO | | | MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER ELIMINARE I RISCHI DATI DALLE INTERFERENZE CONCORDATE |
|---|--|---|---|---|
| | P | D | R | |
| SCIVOLAMENTO | 2 | 2 | 4 | LUOGHI DI RISCHIO Scivolamento durante il passaggio nelle sale e nei corridoi dovuto al lavaggio dei pavimenti o alla presenza di condense e di materiali accidentalmente caduti a terra. |
| | | | | MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Attendere l’asciugamento dei pavimenti e pulire spesso gli stessi. |
| INCENDIO | 1 | 3 | 3 | LUOGHI DI RISCHIO Incendio |
| | | | | MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Prendere attenta visione delle disposizioni del piano d’emergenza delle scuole |
| INVESTIMENTI CON AUTOMEZZI | 1 | 3 | 3 | LUOGHI DI RISCHIO Piazzali interni delle scuole |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | <p>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Richiamare l'attenzione dei lavoratori dell'aggiudicataria per il rispetto delle condizioni di guida sicura nell'accesso, uscita, e manovre effettuate nel piazzale della scuola</p> |
|--|--|--|--|--|

e per propria parte da, Appaltatore – le interferenze prodotte nei luoghi di lavoro del Committente:

| RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE DELLE ATTIVITÀ | PER VALORI DI R DA 0 A 8 RISCHIO ACCETTABILE; DA 9 A 16 NON ACCETTABILE. P= VALORE PROBABILITA' DI ACCADIMENTO, D = VALORE DEL DANNO. R = PXD = → VALORE STIMATO DEL RISCHIO | | | MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE PER ELIMINARE I RISCHI DATI DALLE INTERFERENZE CONCORDATE |
|--|---|---|---|---|
| | P | D | R | |
| INVESTIMENTI CON PROPRIO AUTOMEZZO NEL PIAZZALE DELLA SCUOLA | 1 | 3 | 3 | <p>LUOGHI DI RISCHIO Piazzale interno della scuola.</p> |
| | | | | <p>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE L'appaltatore, prima di far accedere i propri lavoratori all'area, formerà e informerà i medesimi circa la regolamentazione vigente per il traffico di automezzi e macchine nel piazzale interno della scuola.</p> |
| INCENDIO ED ESPLOSIONE | 1 | 3 | 3 | <p>LUOGHI DI RISCHIO Nelle cucine a causa dell'utilizzo del gas metano</p> |
| | | | | <p>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Effettuare la frequente manutenzione degli apparecchi di cottura, verificare che non siano state chiuse le aperture di aerazione, manutengere gli impianti a gas e le porte antincendio. Prendere visione del piano d'emergenza dell'Istituto Scolastico Comprensivo Porcari.</p> |
| INVESTIMENTI CON AUTOMEZZI | 1 | 3 | 3 | <p>LUOGHI DI RISCHIO Piazzali interni delle scuole</p> |
| | | | | <p>MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE Richiamare l'attenzione dei lavoratori dell'Istituto Scolastico Comprensivo Porcari, per il rispetto delle condizioni di</p> |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | guida sicura nell'accesso, uscita, e manovre effettuate nel piazzale della scuola. |
|--|--|--|--|--|

Considerato tutto quanto sopra, si individuano e si concordano, congiuntamente, le seguenti ulteriori misure e provvedimenti:

L'Appaltatore, in caso di palesamento di interferenze non considerate nel presente documento che possano rendere temporaneamente meno sicuro il lavoro deve tempestivamente informarne il Rappresentante legale dell'ICSP e il Committente, o il suo delegato, affinché si concordino le misure immediate di sicurezza da porsi in essere.

il Rappresentante legale dell'ICSP, in caso di palesamento del sopraggiungere di interferenze non considerate nel presente documento e ad esso imputabili, avviserà tempestivamente l'Appaltatore, o il rappresentante del medesimo presente in loco, per concordare le misure immediate di sicurezza da porsi in essere e ne da notizia al Committente.

Per eventuali situazioni di emergenza i luoghi di lavoro dell'Istituto Scolastico Comprensivo Porcari sono dotati di un apposito piano d'emergenza. I lavoratori della ditta appaltatrice, al segnale di allarme, dovranno soltanto provvedere al loro esodo per raggiungere, all'aperto, i luoghi sicuri di raccolta, seguendo i percorsi indicati dalla cartellonistica di emergenza, senza correre e camminando carponi in caso di vie d'esodo al chiuso invase dal fumo. Il punto di raccolta non dovrà essere abbandonato prima di essersi presentati ai preposti all'emergenza dei quali dovranno essere seguite le specifiche indicazioni impartite.

Qualora sia valutata una variazione delle condizioni di possibile emergenza, derivanti dalla contemporanea presenza nello stabilimento di più ditte appaltatrici, il Rappresentante legale dell'ICSP si impegna a fornire tempestiva comunicazione al Committente e all'Appaltatore della mutata situazione e delle precauzioni aggiuntive da assumere in merito.

Il Rappresentante legale dell'ICSP e l'Appaltatore si impegnano a fornire ai rispettivi lavoratori tutta l'informazione e la formazione preventiva anche in corso d'opera necessaria per dare attuazione a quanto previsto nel presente documento, anche mediante consegna di norme di comportamento scritte e di apposizione di cartelli nei luoghi di lavoro.

Oneri della sicurezza:

Il presente appalto non necessita di oneri specifici per la sicurezza in dipendenza dei rischi interferenti.

Ai sensi dell'art 26, comma 3-ter del D.lgs.81/08 e s.m.i., il presente documento ha natura ricognitoria dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto - ente possessore titolato delle strutture dove si svolge il servizio – prima dell'inizio dell'esecuzione, integrerà, ove eventualmente necessario, il presente documento, riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto.

Porcari (Lu), lì

*Il Committente
Comune di Porcari (LU).*

L'Appaltatore

*Il Rappresentante Legale dell'Istituto
Comprensivo Statale di Porcari,
Ente possessore titolato delle
strutture dove si svolge il servizio.*

**DISCIPLINARE DI GARA - PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**
DAL 1.1. 2015 AL 31.12. 2018

Codice Identificativo Gara 5896616973

Il Comune di Porcari, di seguito denominato anche Stazione Appaltante, in esecuzione della determinazione del Funzionario Responsabile del Servizio Sviluppo Sociale Biblioteca e Cultura n. 128 del 21.8.2014 indice una PROCEDURA APERTA per l’affidamento del “SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA” secondo le modalità di affidamento del servizio riportate nei documenti di gara.

Le specifiche modalità di gestione sono indicate nel capitolato speciale d’appalto.

Art. 1 – Quadro normativo di riferimento

Si dà atto che, ai sensi di quanto previsto dall’art. 20 del D. Lgs 12 aprile 2006, n. 163 “*Codice dei contratti pubblici, relativi a lavori, servizi e forniture*”, di seguito denominato anche “Codice”, poiché la presente procedura rientra nei servizi di cui all’Allegato II B (categoria n. 17 “*Servizi alberghieri e di ristorazione*”), CPC - 64 - rileva l’applicazione limitata degli articoli 65, 68 e 225 del Codice, salvo l’esplicito richiamo, da parte dei documenti di gara ad altri articoli del Codice;

- rileva l’applicazione della Legge regionale toscana 13 luglio 2007, n. 38 “*Norme in materia di contratti pubblici e relative disposizioni sulla sicurezza e regolarità del lavoro*”, modificata dalla L.R.T. n° 13/2008, nei limiti di quanto previsto dall’art. 3, comma 1, della stessa.

Art. 2 – Documentazione di gara

Costituiscono documenti della procedura:

- il capitolato speciale di appalto;
- caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari- allegato 1 al capitolato;
- menù e relative grammature (a crudo e al netto degli scarti) – allegato 2 al capitolato;
- D. U. V. R. I. – allegato 3 al capitolato
- il bando di gara;
- il disciplinare di gara;
- il modello per istanza di ammissione - allegato “A” al disciplinare;
- dichiarazione sostitutiva - allegato “B” al disciplinare;
- il modello scheda dell’offerta economica; - allegato “C” al disciplinare;
- il modello GAP - allegato “D” al disciplinare;
- lo schema di contratto;
- relazione tecnico-illustrativa relativa alla gara e relativi allegati.

Art. 3 – Soggetti ammessi a partecipare alla procedura aperta

Alla procedura aperta sono ammessi a partecipare i soggetti di cui all'art. 34 del D. Lgs. n. 163/2006 e ss.mm. ii., in possesso dei requisiti più avanti specificati.

L'eventuale indicazione delle consorziate designate ad eseguire il servizio deve essere espressa in sede di presentazione dell'offerta.

Art. 4 – Base d'asta e importo complessivo del servizio

L'importo unitario a base d'asta è fissato in Euro 4,60(Euroquattrovirgolasessantacentesimi) per ogni pasto erogato.

L'importo per la gestione del servizio oggetto della procedura nel periodo di cui all'art. 5 è individuato in complessivi Euro 1.288.000 (Euro un milione duecento ottantotto mila), al netto di IVA.

La stazione appaltante, nei tre anni successivi alla stipulazione del contratto iniziale e previa acquisizione di formale attestazione di disponibilità da parte dell'impresa, tramite procedura negoziata secondo quanto previsto dall'art. 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006, potrà procedere ad affidare all'impresa nuovi servizi ripetitivi di quelli affidati nel periodo iniziale sopra indicato. Il nuovo affidamento sarà effettuato sulla base di una adeguata istruttoria tecnica per la verifica della conformità al progetto iniziale. La nuova aggiudicazione sarà effettuata con periodicità: annuale o pluriennale ad insindacabile giudizio della stazione appaltante, per un massimo di tre anni successivi e consecutivi alla conclusione dell'affidamento iniziale.

Ai fini di quanto previsto dal precedente comma si dà atto che l'importo complessivo dell'appalto per l'eventuale massima durata di sette anni ammonta ad € 2.254.000,00 (Euro due milioni duecento cinquantatremila) netti.

Il corrispettivo che sarà liquidato s'intende remunerativo per tutte le prestazioni ed obblighi contrattualmente previsti.

Le imprese dovranno tener conto, nella formulazione del ribasso, di specifici divieti previsti dalla normativa o dai contratti di lavoro relativamente al costo del personale.

Il Comune di Porcari si riserva la facoltà di richiedere eventuali aumenti o diminuzioni delle prestazioni agli stessi prezzi, patti e condizioni nei limiti del 20% dell'importo contrattuale.

L'appalto è finanziato con fondi propri.

Art. 5 – Durata dell'appalto

L'inizio del servizio è indicativamente previsto al 01.01.2015 ed il termine al 31.12.2018.

La Stazione Appaltante si riserva, nel caso in cui i tempi tecnici della conclusione della procedura selettiva e la stipula del contratto dovessero non consentire l'avvio del servizio per il 01.01.2015, di rinviarne la data d'avvio.

Art. 6 – Documentazione di gara

La documentazione di gara (bando, capitolato speciale di appalto e modelli allegati) potrà essere ritirata presso la sede del Comune di Porcari, Servizio Sviluppo Sociale Biblioteca e Cultura posta in Via Roma, 121 – 55016 - Porcari (LU), ovvero estratta dal sito internet:

<http://www.comune.porcari.lu.it/> - in home page: atti - amministrazione trasparente – bandi di gara e contratti. Per informazioni relative al reperimento del bando e degli allegati si prega di rivolgersi all'Ufficio Scuola tel 0583/211881-82-88.

Si dà atto che, per la procedura in oggetto, tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra la Stazione Appaltante e i soggetti partecipanti - esclusa la presentazione dell'offerta - potranno avvenire esclusivamente, a mezzo PEC all'indirizzo: luca.rosellini@postacert.toscana.it

Non saranno rese informazioni o chiarimenti di alcun tipo per telefono, ad eccezione di informazioni relative al reperimento del materiale di gara. Il termine per inviare le richieste di chiarimento è il giorno 06/10/2014

Le richieste di informazione e/o chiarimento saranno soddisfatte dalla Stazione Appaltante entro 5 giorni dalla loro formulazione e visibili sul sito dell'ente nella sezione: amministrazione trasparente – bandi di gara e contratti in specifica Faq.

Art. 7 – Requisiti dei soggetti ammessi a partecipare alla procedura

Possono partecipare alla presente selezione pubblica i soggetti di cui all'art. 3 del presente disciplinare, che godono dei requisiti di seguito specificati. I soggetti partecipanti presentano istanza di ammissione alla procedura e dichiarano il possesso dei requisiti utilizzando apposito modello previsto dalla presente procedura.

REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA :

I requisiti per la partecipazione alla gara attengono a:

- CAPACITA' GIURIDICA
- IDONEITA' PROFESSIONALE
- CAPACITA' ECONOMICO/FINANZIARIA e TECNICO/PROFESSIONALE

I concorrenti sono tenuti ad attestare il possesso dei requisiti di cui sopra mediante dichiarazione sostitutiva, contenuta nell'apposito modello di domanda e autocertificazione allegata a far parte integrante e sostanziale del presente disciplinare.

In particolare:

- Capacità giuridica – Requisiti di ordine generale

I concorrenti alla gara dovranno dichiarare il possesso dei seguenti requisiti:

- non trovarsi in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D.Lgs n° 163/06 o altre disposizioni legislative che prevedano cause di incapacità a contrarre con la Pubblica Amministrazione, come segue:
 - a) Stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art.186-bis del RD 16.3.1942, n° 267 o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - b) nei cui confronti non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D.Lgs n°159 del 06.09.2011 e le cause ostative di cui all'art. 67 D.Lgs 159/2011 e precedentemente le misure di cui all'articolo 3, L. 1423/1956, o sempre precedentemente di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.5.1965 n° 575 irrogate nei confronti di un soggetto convivente;
 - c) nei cui confronti 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 codice 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'art. 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; del socio o del direttore tecnico, 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 o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio;
 - d) che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19.3.1990, 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 hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici;
 - f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, hanno commesso: - grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara – o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova della stazione appaltante;
 - g) che 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) nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, 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 hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui sono stabiliti;
 - l) che non presentino la certificazione di cui all'art. 17 della legge 12 marzo 1999 n° 68 salvo il disposto del comma 2;

m) nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, c.2, lett. C) del D. Lvo 8.6.2001 n° 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

OVE RICORRA IL CASO

mbis) nei cui confronti, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater, risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7, c.10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

mter) di cui alla precedente lettera b) che, anche in assenza nei loro confronti di un procedimento per l'applicazione di una misura di prevenzione o di una causa ostativa ivi previste, 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, non 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'art. 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

mquater) non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in rapporti di controllo determinati secondo i criteri di cui all'art. 2359 c.c., o in rapporti tali, per cui le rispettive offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi;

OVVERO

- di essere rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, nello stato di impresa controllante e/o controllata ai sensi dell'art. 2359 del Codice rispetto alle seguenti imprese

| | |
|----------------|-----------------|
| Denominazione | forma giuridica |
| Codice fiscale | sede |

| | |
|----------------|-----------------|
| Denominazione | forma giuridica |
| Codice fiscale | sede |

E di aver formulato autonomamente l'offerta, come dimostrato nella documentazione allegata, in separata busta chiusa, utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta.

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dall'art. 38 – comma 2 bis introdotto dall'articolo 39 del D.L.90/2014, come convertito in legge 114/2014, nel caso che si verificano le fattispecie ivi previste sarà applicata la sanzione di € 1.000,00 con le modalità per le finalità indicate dalla stessa norma.

Il soggetto partecipante dovrà inoltre fornire le seguenti dichiarazioni:

- non trovarsi nelle cause di esclusione di cui all'art. 41 del D. Lgs. 198/2006 – “Codice in materia di pari opportunità”;
- non trovarsi nelle cause di esclusione di cui all'art. 44 del D.Lgs. 286/1998, recante “Testo unico delle disposizioni sull'immigrazione”;
- fornire le dichiarazioni in merito alla normativa di cui alla Legge 383/2001 in materia di piani individuali di emersione;
- dichiarare, ove ne ricorra il caso, il possesso dei requisiti ai fini della riduzione al 50% della cauzione provvisoria e definitiva (in caso di aggiudicazione);
- dichiarare, ove ne ricorra il caso, di essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili sensi della legge 12.3.1999;
- dichiarare che la gestione del servizio rientra tra le proprie finalità statutarie;
- di essere consapevole che ove la stazione appaltante rilevi una falsa dichiarazione relativa ad uno dei requisiti di ordine generale, provvederà alla segnalazione all'Avcp che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto. L'esclusione

vale per un periodo di un anno, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia. Il procedimento segue la medesima configurazione anche quando le false dichiarazioni siano rilevate in relazione al possesso dei requisiti di partecipazione (capacità economico-finanziaria e capacità tecnico-professionale);

Il soggetto partecipante dovrà inoltre sottoscrivere i seguenti impegni e dichiarazioni:

- all'applicazione del CCNL di lavoro di settore e relativi integrativi territoriali, dichiarando il contratto collettivo di lavoro applicato;
- a ricollocare gli operatori già impiegati nelle stesse attività oggetto di affidamento e rimasti inoccupati, ai sensi delle disposizioni legislative vigenti e come specificato all'art. 15 del capitolato speciale d'appalto;
- ad osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro di cui al D.Lgs. 81/08, nonché l'obbligo di osservare tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;
- ad osservare le norme in materia di privacy di cui al D.Lgs. n° 196 del 30.6.2003;
- a non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora partecipi alla gara in raggruppamento o consorzio, **a pena di esclusione**;
- di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento dell'appalto e di avere ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;
- di accettare integralmente ed incondizionatamente tutte le modalità stabilite nei documenti di gara;
- di garantire, a pena di revoca di aggiudicazione, l'attivazione di una sede operativa almeno in ambito regionale in particolare per lo svolgimento di funzioni di coordinamento ed organizzazione;
- l'aggiudicatario definitivo dovrà sottoscrivere il capitolato speciale d'appalto in ogni sua pagina.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio, costituiti o costituendi, i requisiti di cui al presente punto dovranno essere posseduti ed autocertificati da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti, a pena di esclusione.

- *Idoneità professionale*

I concorrenti alla gara dovranno attestare quanto segue:

- a) Iscrizione al Registro della C.C.I.A.A. (o registro commerciale equipollente per imprese con sede in altri Stati CE, ai sensi della Direttiva 92/50 CEE) per le attività indicate nel Capitolato Speciale d' Appalto.

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio, costituiti o costituendi, i requisiti di cui al presente punto dovranno essere posseduti ed autocertificati da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorzianti, a pena di esclusione.

- *Capacità economico finanziaria*

In particolare per quanto riguarda questi requisiti il concorrente dovrà dichiarare/produire:

- a) - Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385 da presentare già in sede di offerta a dimostrazione della capacità finanziaria ed economica dell'impresa ;

- b) - Dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio oggetto della gara (ristorazione scolastica) realizzato negli ultimi tre anni (2011-2012-2013) per un valore pari o superiore ad euro 1.288.000 (indicare: committente, indirizzo, periodo);
- c) - dichiarazione di aver effettuato negli ultimi tre anni (2011 - 2012 - 2013) il servizio di ristorazione scolastica in cui siano stati preparati almeno 70.000 pasti annui nei confronti di un unico committente (con indicazione del committente e relativo indirizzo e periodo di effettuazione);

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio, costituiti o costituendi, i requisiti di cui al punto precedente dovranno essere posseduti complessivamente dal raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio, costituiti o costituendi a pena di esclusione.

- Capacità tecnica e professionale

In particolare per quanto riguarda questi requisiti il concorrente dovrà dichiarare:

- a) Indicazione del numero medio annuo di dipendenti del concorrente e il numero di dirigenti impiegati negli ultimi tre anni (2011 - 2012 - 2013);
- b) Elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2011 - 2012 - 2013) con indicazione degli importi, delle date (ovvero durata) e dei destinatari dei servizi stessi. Se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi;

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio, costituiti o costituendi, i requisiti di cui al presente punto dovranno essere posseduti ed autocertificati da ciascuna delle imprese raggruppate/ raggruppande o consorziate/consorziane, a pena di esclusione.

Ai fini della partecipazione alla gara, i concorrenti attestano il possesso dei predetti requisiti mediante dichiarazione sostitutiva, contenuta nell'apposito modello di domanda e autocertificazione allegato quale parte integrante e sostanziale del presente bando.

Al concorrente dichiarato aggiudicatario provvisorio ed al secondo classificato saranno effettuate le verifiche circa il possesso dei requisiti dichiarati ai sensi della vigente normativa .

Art. 8 - Modalità per i raggruppamenti temporanei di imprese e consorzi

I Raggruppamenti temporanei di impresa (R.T.I.) e i Consorzi sono tenuti a dichiarare espressamente le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. Ai sensi dell'art. 37, comma 2, del Codice, si precisa quanto segue:

Si intende per PRESTAZIONE PRINCIPALE quella relativa alle attività di ristorazione scolastica per PRESTAZIONE SECONDARIA quella relativa ai servizi accessori quali: servizio di disinfestazione, derattizzazione e monitoraggio insetti infestanti, come previsto dall'art. 23 del capitolato speciale d'appalto.

Nel caso di partecipazione in R.T.I. e Consorzi non ancora costituiti, ai sensi dell'art. 37 del Codice, l'offerta tecnica ed economica dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti associati e/o consorziati e nel Modello allegato dovrà essere contenuto l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, le stesse conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, che si qualificherà come mandataria, la quale stipulerà il contratto con la Stazione appaltante in nome e per conto proprio e dei mandanti. Per i R.T.I. e per i Consorzi le dichiarazioni richieste per la presente selezione dovranno essere prodotte da ciascuna delle Imprese che costituiranno i R.T.I. o i Consorzi.

In caso di **partecipazione di R.T.I. e Consorzi già costituiti** l'offerta tecnica ed economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto individuato come "capofila" e nel Modello Allegato dovranno essere indicati ed allegati i documenti a comprova della relativa costituzione.

Art. 9 - Modalità di presentazione delle offerte

Per partecipare alla gara i soggetti interessati dovranno far pervenire la loro offerta al **Comune di Porcari, Piazza F.Orsi, 1 – 55016 - Porcari (LU), entro le ore 12.00 del giorno 13/10/2014.**

L'offerta, **a pena di esclusione**, deve:

1. pervenire alla Stazione Appaltante esclusivamente a mezzo raccomandata del servizio postale ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata. Ai fini dell'ammissione alla gara **fanno fede la data e l'ora di ricezione delle offerte, attestate dall'Ufficio Protocollo della Stazione appaltante**, e non quelle di spedizione. Non sono in nessun caso prese in considerazione le offerte pervenute oltre tale termine anche se spedite prima del termine di scadenza sopra indicato. Si precisa, inoltre, che oltre il termine predetto non sarà considerata valida alcuna offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva rispetto ad una precedente offerta.

2. essere contenuta in un unico plico sigillato e firmato sui lembi di chiusura **a pena di esclusione**. Sulla stessa busta dovranno comparire in modo chiaro le seguenti informazioni:

- i dati identificativi del soggetto offerente;
- l'indicazione della dicitura: *PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA*".

Si precisa che costituisce causa di esclusione dalla procedura di gara il fatto che sul plico esterno generale, risultino mancanti le indicazioni volte ad individuare con certezza la provenienza del plico ed il suo contenuto e quindi:

a) oggetto dell'appalto;

b) la denominazione, la sede sociale, e la forma giuridica del concorrente.

La chiusura tramite sigillatura dei plichi interni deve consistere in una modalità di chiusura ermetica, che assicuri l'integrità del plico e ne impedisca l'apertura senza lasciare manomissioni o segni apprezzabili.

All'interno del plico esterno generale dovranno essere contenuti:

A) DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA chiusa in una busta sigillata come sopra e firmata sui lembi di chiusura, recante i dati identificativi del soggetto offerente nonché la dicitura **"Documentazione amministrativa"** comprensiva di :

- istanza di partecipazione regolarizzata con l'apposizione di apposita marca da bollo del valore di €16 (fatto salvo per i soggetti esenti, che dovranno comunque indicare, con apposita dichiarazione, l'esenzione da bollo con il relativo riferimento normativo);

- dichiarazione sostitutiva di certificazione e di notorietà rese, ai sensi degli artt. 46, 47 del D.P.R. n.445/2000, con consapevolezza delle sanzioni penali di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 e s.m.i. rese utilizzando l'allegato Modello.

La mancata sottoscrizione dei modelli corredata da copia del documento di identità del sottoscrittore costituisce motivo di esclusione;

- documento attestante la costituzione della cauzione provvisoria di cui all'art. 12 del presente disciplinare: **l'assoluta mancanza della cauzione provvisoria costituisce motivo di esclusione dalla procedura di gara, senza possibilità di integrazioni successive;**

- dichiarazioni di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lgs. 1.9.1993 n° 385, attestanti la capacità finanziaria-economica dell'impresa relativamente alla procedura di gara in oggetto;

La mancata presentazione delle dichiarazioni costituisce motivo di esclusione;

- attestazione comprovante il versamento della tassa sugli appalti all'Autorità di Vigilanza, per il seguente importo:

CIG **€ 140,00**

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare a pena di esclusione, 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.

Per quanto riguarda le modalità di versamento, l'impresa dovrà fare riferimento alla deliberazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici di Lavori, Servizi e Forniture del 15 Febbraio 2010 ed alla deliberazione 21 dicembre 2011 pubblicata sulla G.U. n°30 del 6.2.2012 e s.m.i.

L'Amministrazione si riserva di chiedere chiarimenti e/o integrazioni in ordine al contenuto delle dichiarazioni presentate, con facoltà di assegnare, a tal fine, il termine perentorio massimo di **tre** giorni lavorativi entro cui i soggetti partecipanti devono far pervenire detti chiarimenti e/o integrazioni.

B) la busta contenente l'**OFFERTA TECNICA** anch'essa sigillata e firmata sui lembi di chiusura, recante i dati identificativi del soggetto offerente nonché la dicitura "**Offerta tecnica**" dovrà contenere:

- **Progetto** di organizzazione ed attuazione del servizio, contenuto in un documento di massimo 50 cartelle formato A4, carattere 12 ciascuna composta da max. 35 righe; redatto in conformità a quanto indicato nel presente disciplinare di selezione e nel capitolato speciale di gara. Ogni eventuale allegato ed eventuali pagine in più sul progetto rispetto alle 50 massime sopra previste non saranno prese in considerazione e valutate dalla Commissione di gara.

L'Offerta Tecnica dovrà essere fornita in:

• **N. 1 copia originale, su carta, firmata su ciascun foglio.**

La mancata sottoscrizione dell'offerta tecnica costituisce motivo di esclusione.

A tal fine si precisa che l'originale cartaceo potrà essere siglato su ogni pagina e firmato per esteso nella pagina finale.

C) la busta contenente l'**OFFERTA ECONOMICA**, anch'essa sigillata e firmata sui lembi di chiusura, recante i dati identificativi del soggetto offerente nonché la dicitura "**Offerta economica**" dovrà contenere l'offerta economica redatta secondo il modello predisposto dalla Stazione Appaltante.

La mancata sottoscrizione dell'offerta economica costituisce motivo di esclusione.

Sulla busta di cui al punto 2. del presente articolo e su quelle interne di cui alle lettere A), B) e C) si dovrà:

- riportare l'indicazione (generalità) di tutte le imprese aderenti al R.T.I. o al Consorzio nel caso di R.T.I. o di Consorzi da costituire;
- riportare l'indicazione (generalità) della Capogruppo in caso di R.T.I. già costituito oppure del Consorzio qualora già costituito;
- far firmare i lembi di chiusura dal legale rappresentante del soggetto capofila del R.T.I., nel caso di R.T.I. o Consorzio già costituito;
- far firmare i lembi di chiusura dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiranno il R.T.I. o il Consorzio ordinario, nel caso di R.T.I. o Consorzi da costituire.

Art. 10 – PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE: Procedura aperta.

L'appalto sarà aggiudicato mediante selezione tra i soggetti indicati nell'art. 3 del presente disciplinare a favore del soggetto che avrà presentato offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile sulla base della qualità dell'offerta e del prezzo.

Nella valutazione delle offerte al prezzo è attribuito un punteggio massimo di 30/100, alla valutazione qualitativa e tecnica dell'offerta un punteggio massimo di 70/100. l'aggiudicazione è effettuata a favore del soggetto che riporta, complessivamente, il punteggio più alto.

Qualità del progetto e del servizio offerto

Sono escluse le offerte che conseguano un punteggio inferiore ai 42/70.

Il punteggio sarà assegnato, per un massimo di 70 punti sulla base dei seguenti indicatori:

A) Sistema organizzativo del servizio: massimo punti 27

a1) Modalità operative e gestione complessiva del servizio max punti 8
con la seguente gradazione dei punti:

0-2 insufficiente proposta

3-4 sufficiente proposta

5-6 buona proposta

7-8 ottima proposta

a2) Organizzazione del personale impegnato nel servizio, organizzazione aziendale e staff dedicato all'appalto
max punti 8

con la seguente gradazione dei punti:

0-2 insufficiente proposta

3-4 sufficiente proposta

5-6 buona proposta

7-8 ottima proposta

a3) Piano dei trasporti e distribuzione
max punti 7

con la seguente gradazione dei punti:

0-1 insufficiente proposta

2-3 sufficiente proposta

4-5 buona proposta

6-7 ottima proposta

a4) Piano di formazione del personale impegnato nel servizio, da svolgere in orario di lavoro e pertanto retribuito senza costi aggiunti a carico del lavoratore né della stazione appaltante in aggiunta alla formazione obbligatoria già prevista nel capitolato

max punti 4

con la seguente gradazione dei punti:

0-1 insufficiente proposta

2 sufficiente proposta

3 buona proposta

4 ottima proposta

B) Qualità e gestione emergenze **massimo punti 21**

b1) Sistemi di qualità e controllo realizzati dall'offerente per l'appalto in questione

max punti 8

con la seguente gradazione dei punti:

0-2 insufficiente proposta

3-4 sufficiente proposta

5-6 buona proposta

7-8 ottima proposta

b2) Modalità operative attivate per fronteggiare situazioni di emergenza

max punti 7

con la seguente gradazione dei punti:

0-1 insufficiente proposta

2-3 sufficiente proposta

4-5 buona proposta

6-7 ottima proposta

b3) Proposte e progetti per l'educazione alimentare con coinvolgimento delle famiglie, del corpo insegnanti e degli utenti compresa la realizzazione di opuscoli o quant'altro dedicato al progetto

max punti 6

con la seguente gradazione dei punti:

0 insufficiente proposta

1-2 sufficiente proposta

3-4 buona proposta

5-6 ottima proposta

C) Modalità di approvvigionamento e alimenti **max punti 12**

c1) gestione approvvigionamento e selezione dei fornitori

max punti 8

con la seguente gradazione dei punti:

0-2 insufficiente proposta

3-4 sufficiente proposta

5-6 buona proposta

7-8 ottima proposta

c2) alimenti certificati di origine biologica e/o provenienti da filiera corta-Toscana forniti in più rispetto alle previsioni del capitolato e relativi allegati sarà assegnato un punto per ogni prodotto offerto con un **max di punti 4** saranno considerati solo i prodotti presenti nell'allegato 1 al capitolato "caratteristiche merceologiche" o nel menù.

D) Proposte migliorative relative in particolare ad attrezzature ed arredi a corredo delle strutture concesse in uso e all'organizzazione del servizio in generale max punti 10

con la seguente gradazione dei punti:

0-3 insufficiente proposta

4-6 sufficiente proposta

7-8 buona proposta

9-10 ottima proposta

All'offerta che, tra quelle presentate, consegue il punteggio più alto, purchè uguale o superiore a 42/70, viene assegnato il massimo punteggio assegnabile.

Ai concorrenti che seguono si procederà alla assegnazione dei punteggi sulla base della seguente formula:

$$P = 70 * PO/PM$$

In cui:

P = punteggio da attribuire

PO = punteggio qualitativo ottenuto dalla ditta

PM = punteggio qualitativo attribuito alla migliore offerta

I risultati ottenuti saranno presi in considerazione fino a due decimali con arrotondamento della terza cifra decimale.

OFFERTA ECONOMICA (max punti 30)

Alla ditta che avrà presentata il prezzo unitario a pasto più basso verrà attribuito il punteggio massimo, per le altre offerte verrà attribuito un punteggio inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{Prezzo unitario a pasto più basso} \times 30}{\text{Prezzo unitario a pasto offerto dal concorrente}}$$

I punteggi verranno apprezzati fino al secondo decimale.

L'aggiudicazione potrà avvenire solo ed esclusivamente per le offerte che riguardano l'appalto complessivamente inteso e non per rispettive parti.

Non sono ammesse offerte in aumento.

Si precisa inoltre che l'offerta economica dovrà essere espressa in cifre e in lettere. In caso di difformità prevarrà l'indicazione più vantaggiosa per la Stazione appaltante; si potrà procedere all'aggiudicazione anche nel caso venga presentata una sola offerta valida, in questo ultimo caso la Stazione appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non aggiudicare e di procedere ad un nuovo esperimento nei modi che riterrà più

opportuni. La Stazione Appaltante si riserva altresì di non aggiudicare il servizio qualora nessuna delle offerte presentate risulti idonea a soddisfare le esigenze per le quali è stata indetta la presente selezione.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di valutare l'eventuale presentazione di offerte anomale.

E' ammesso il subappalto nei limitati casi previsti dal capitolato di gara.

Art. 11 Cauzione provvisoria e definitiva

Il soggetto partecipante alla selezione pubblica, tra i documenti amministrativi obbligatori, deve presentare documento della costituzione del deposito cauzionale provvisorio pari al 2% dell'importo presunto a base di gara, pari ad € 25.760,00 mediante:

deposito infruttifero in contanti presso la tesoreria;

fidejussione bancaria o polizza assicurativa rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate all'esercizio del ramo, ai sensi L.348/1982.

Qualora la cauzione sia costituita con la forma della fidejussione bancaria o polizza assicurativa, al fine di evitare ulteriori richieste di sostituzioni o regolarizzazione, dovranno essere inserite nel testo del documento comprovante il deposito, le condizioni particolari per le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente (ed in particolare escludendo il beneficio della preventiva escussione e della decadenza di cui agli artt.1944-1957 del C. Civile) ad effettuare, su semplice richiesta della Stazione Appaltante entro 15gg. il versamento della somma garantita presso la tesoreria. Ai sensi dell'art. 75, comma 8 del D.Lgs. 163/2006, dovrà essere inserito l'impegno di un fidejussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Tale documento dovrà avere validità temporale di 90 giorni oltre il termine ultimo di presentazione dell'offerta.

La cauzione provvisoria copre l'eventuale mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'aggiudicatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto, per l'aggiudicatario e per il secondo classificato.

Qualora il soggetto aggiudicatario rinunci o non si presenti nel giorno e nell'ora stabiliti per la firma del contratto, la Stazione appaltante potrà unilateralmente dichiarare, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dall'aggiudicazione, e affidare il servizio al soggetto che segue in graduatoria, con incameramento del deposito cauzionale provvisorio.

Agli altri soggetti partecipanti non risultati aggiudicatari la cauzione provvisoria sarà restituita ad avvenuta adozione dell'atto di aggiudicazione definitiva.

Nel caso di raggruppamento temporaneo, il deposito cauzionale provvisorio dovrà essere presentato dal soggetto capogruppo e dovrà coprire l'offerta presentata dall'impresa capogruppo e dalle mandatarie. La certificazione di cui all'art. 75, comma 7 del D. Lgs. n° 163/2006 dovrà essere posseduta dall'impresa capogruppo.

A norma dell'art. 113 del Codice, l'esecutore del contratto è obbligato a costituire una **garanzia fideiussoria del 10 % dell'importo contrattuale aggiudicato.**

La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa di cui sopra deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Si evidenzia che la suddetta fidejussione dovrà essere rilasciata in conformità allo schema di polizza di cui al D.M. n. 123/2004 e ss.mm.ii.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la revoca dell'affidamento. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento dei servizi.

Art. 12 - Validità dell'offerta

L'offerta deve essere tenuta vincolante per 180 giorni a partire dalla data di scadenza per la presentazione della stessa ed inoltre: l'offerta non può presentare correzioni che non siano dal concorrente medesimo espressamente confermate e sottoscritte; le offerte duplici (con alternative) o redatte in modo incompleto o comunque condizionate non saranno ritenute valide e non saranno ammesse. Sono, altresì, vietate varianti di qualsiasi genere rispetto all'offerta richiesta; nel caso in cui due o più concorrenti, a seguito della valutazione, ottenessero il

medesimo punteggio complessivo, l'appalto sarà aggiudicato al concorrente che ottiene il punteggio più alto nella valutazione della qualità del progetto e del servizio offerto. In caso di raggruppamento già costituito, l'offerta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa capofila facente parte del raggruppamento economico; in caso di raggruppamento e/o Consorzio non ancora costituito, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti gli operatori economici che costituiranno il raggruppamento temporaneo o il Consorzio ordinario di concorrenti.

Art. 13- Seduta di gara

Il Presidente di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa, di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, tramite PEC senza che gli stessi possano accampare pretesa alcuna al riguardo.

Le offerte relative alla presente procedura saranno aperte, in seduta pubblica il giorno 15/10/2014 ore 9.00 presso la sede decentrata del Comune di Porcari (Stazione Appaltante), Servizio Sviluppo Sociale Biblioteca e Cultura Via Roma 121 – 55016 PORCARI (LU). Alla seduta potranno presenziare massimo due rappresentanti per ogni offerente, il legale rappresentante e/o persona dallo stesso designata.

La Commissione, appositamente nominata e costituita successivamente alla scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, provvederà:

- a disporre l'apertura delle sole offerte pervenute in tempo utile, provvedendo contestualmente ad escludere quelle pervenute oltre i termini o con modalità non conformi a quanto richiesto nella documentazione di gara;
- ad accertare la regolarità formale dei plichi pervenuti nelle forme prescritte;
- ad accertare la completezza/congruità/rispondenza della documentazione richiesta;
- a dichiarare l'ammissibilità e/o esclusione dei concorrenti partecipanti.

La gara proseguirà poi, in una o più sedute riservate, dinanzi alla commissione di cui sopra, per quanto riguarda la valutazione dell'offerta tecnica sulla scorta degli elementi e dei criteri di valutazione individuati nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale di appalto.

Successivamente nella data e nel luogo che verranno comunicati, si procederà, in seduta pubblica, a cura della stessa Commissione che ha presieduto all'ammissione dei concorrenti, all'apertura delle buste contenenti le offerte economiche dei concorrenti ammessi, alla redazione della graduatoria e all'individuazione dell'offerta qualitativamente ed economicamente più vantaggiosa sulla base dei criteri previsti nel disciplinare di gara.

Art. 14 - Aggiudicazione definitiva e obblighi dell'aggiudicatario

L'aggiudicazione definitiva, da disporsi con apposito provvedimento del Funzionario Responsabile approverà l'aggiudicazione provvisoria dichiarata al termine delle sedute di gara. Il provvedimento di aggiudicazione definitiva sarà comunque sottoposto alla condizione dell'esito positivo delle verifiche sulla documentazione e sulle dichiarazioni rilasciate in sede di gara. Fermo restando la verifica di cui sopra, dopo l'approvazione dell'aggiudicazione, l'Amministrazione inviterà l'impresa a:

- prestare polizza assicurativa nei termini e condizioni di cui all'art. 20 del Capitolato speciale d'appalto;
- restituire il modello G.A.P., fornito da questa Amministrazione, debitamente compilato e sottoscritto;
- comunicare e/o presentare tutti i dati necessari ai fini della richiesta del Mod. D.U.R.C. a norma dell'art. 2 del D.L. n. 210/2002 convertito con L.n°266/2002, come richiamato dall'art. 38 c. 3 del Codice;
- costituire la cauzione definitiva di cui all'art. 11;
- quanto altro eventualmente specificato.

Art. 15 – Trattamento dei dati personali

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs 30.6.2003 n°196 (Codice in materia di protezione dei dati personali), ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa si forniscono alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella domanda di partecipazione, nella scheda di rilevazione dei requisiti di carattere generale e dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria e nell'offerta tecnica di cui al presente disciplinare vengono acquisiti ai fini della partecipazione nonché dell'aggiudicazione e comunque in ottemperanza alle disposizioni legislative vigenti;

- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale.

Il trattamento dei dati potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli per gestirli garantendo la sicurezza e la riservatezza.

I dati potranno essere comunicati ad altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara ai fini consentiti dalla L. 241/1990 e s.m.i.

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs. 30.6.2003 n°196.

La presentazione dell'offerta e la sottoscrizione del contratto da parte del concorrente attesta l'avvenuta presa visione delle modalità relative al trattamento dei dati personali indicati nell'informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.6.2003 n°196 e nel capitolato speciale di gara per quanto concerne il trattamento dei dati di cui l'aggiudicatario verrà a conoscenza nell'espletamento dei servizi.

Il titolare del trattamento dei dati per quanto concerne lo svolgimento della procedura di gara è il Comune di Porcari, Servizio Sviluppo Sociale Biblioteca e Cultura.

Porcari, 21 AGOSTO 2014

Avvertenza: apporre sulla presente istanza una marca da bollo da € 16,00

**ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
Dal 1.1.2015 AL 31.12.2018**

CIG N. 5896616973

indetta con determinazione N° 128 del 21.8.2014

Il sottoscritto
nato a il
residente nel Comune di Provincia
Stato
Via/ Piazza

- legale rappresentante
- procuratore
- institore
- altro (specificare)

del/della
.....
con sede nel Comune di..... Provincia
Stato
Via/ Piazza
con codice fiscale numero.....
e con partita IVA numero
telefono fax
e-mail Pec.....
con espresso riferimento al soggetto che rappresenta,

CHIEDE

di essere ammesso alla procedura aperta indicata in oggetto, a cui intende partecipare (*barrare la casella corrispondente alle modalità di partecipazione del soggetto concorrente*):

- come concorrente singolo
- in raggruppamento o consorzio con i seguenti concorrenti (indicare la denominazione e la sede legale di ciascun soggetto):

soggetto mandatario:

.....
soggetti mandanti:
.....
.....

Nel caso di raggruppamento già costituito specificare inoltre:

come da contratto di mandato collettivo speciale e dalla procura di cui all'atto pubblico
in data _____ n° _____ o da scrittura privata
autenticata registrata a _____ il _____ al n° _____ (che si allega al presente
modello)

parte del servizio che verrà eseguito da ciascuna impresa costituente il raggruppamento:

- nome dell'impresa
- oggetto del servizio

Nel caso di costituendo raggruppamento temporaneo di impresa dichiaro di concorrere con i seguenti operatori economici:

I quali si impegnano (allegare al presente modello la relativa dichiarazione di impegno degli operatori), in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa denominata capogruppo la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

Spazio riservato ai consorzi

Nel caso di consorzio già costituito o costituendo:

la denominazione o ragione sociale, la forma giuridica e la sede legale delle altre imprese:

parte del servizio che verrà eseguita da ciascuna impresa consorziata:

- nome della Cooperativa e/o Impresa
- oggetto del servizio

Nel caso di costituendo consorzio dichiaro di concorrere con i seguenti operatori economici:

I quali si impegnano (allegare al presente modello la relativa dichiarazione di impegno degli operatori), in caso di aggiudicazione, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa

denominata capogruppo la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

G.E.I.E. (Gruppo Europeo di Interesse Economico) Formato da:

| Denominazione o ragione sociale | Forma giuridica | Sede Legale |
|---------------------------------|-----------------|-------------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |

La presente dichiarazione dovrà essere sottoscritta da ciascun soggetto facente parte del G.E.I.E.

Altro soggetto specificare

| | |
|-------|--------------------------|
| Data | Firma leggibile e timbro |
| | |

N.B. Per i R.T.I. e per i Consorzi da costituire la presente istanza dovrà essere sottoscritta da ciascuna delle imprese che si costituiranno.

N.B. Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000, non è richiesta autenticazione della sottoscrizione, ma il sottoscrittore/i devono allegare semplice copia fotostatica di un proprio valido documento d'identità.

**DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA PER LA PROCEDURA APERTA L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
Dal 1.1.2015 AL 31.12.2018**

CIG N. 5896616973

indetta con determinazione N° 128 del 21.8.2014

Il sottoscritto
nato a il
residente nel Comune di Provincia
Stato
Via/ Piazza

- titolare
- legale rappresentante
- procuratore
- institore
- altro (specificare)

del/della
.....
con sede nel Comune di Provincia
Stato
Via/ Piazza
con codice fiscale numero.....
e con partita IVA numero
telefono fax,
e-mail Pec.....

con espresso riferimento al soggetto che rappresenta,
e, consapevole del fatto che, in caso di mendace dichiarazione, verranno applicate nei suoi riguardi,
ai sensi dell’articolo 76 del D.P.R. 445/2000, le sanzioni previste dal codice penale e dalle leggi
speciali in materia di falsità negli atti, oltre alle conseguenze amministrative previste per le
procedure relative agli appalti di forniture/servizi ai fini dell’ammissione alla procedura aperta per

l'affidamento del servizio di assistenza domiciliare ed educativa, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000:

DICHIARA

N.B. Per i R.T.I. e per i Consorzi il presente modello dovrà essere compilato da ciascuna delle imprese che costituiranno (o che già costituiscono) i R.T.I. o i Consorzi e da tutte le imprese che formano il G.E.I.E.

Requisiti di Ordine Generale

1)

- di non trovarsi lui medesimo, il legale rappresentante dell'impresa, i soci forniti di rappresentanza, il direttore tecnico il socio di maggioranza (in caso di società diverse dalle snc e dalle società in accomandita semplice con meno di quattro soci) l'impresa medesima rappresentata in alcuna delle cause di esclusione di cui all'art. 38 del D. Lgs.163/2006 o ad altre disposizioni legislative di seguito riportate che prevedano cause di incapacità a contrarre con la pubblica amministrazione:
- **N.B. Cancellare l'ipotesi sottolineata che non si verifica**
 - a) Stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art.186-bis del RD 16.3.1942, n° 267 o nei cui riguardi sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - b) nei cui confronti non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione di cui all'art. 6 del D.Lgs n°159 del 06.09.2011 e le cause ostative di cui all'art. 67 D.Lgs 159/2011 e precedentemente le misure di cui all'articolo 3, L. 1423/1956, o sempre precedentemente di una delle cause ostative previste dall'art. 10 della legge 31.5.1965 n° 575 irrogate nei confronti di un soggetto convivente;
 - c) nei cui confronti 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 codice 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'art. 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; del socio o del direttore tecnico, 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 o il socio unico persona fisica, ovvero il socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci se si tratta di altro tipo di società o consorzio;
 - d) che hanno violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della L. 19.3.1990, 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 hanno commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro, risultanti dai dati in possesso dell'Osservatorio dei contratti pubblici;
 - f) che, secondo motivata valutazione della stazione appaltante, hanno commesso: - grave negligenza o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla stazione appaltante che bandisce la gara – o che hanno commesso un errore grave nell'esercizio della loro attività professionale, accertato con qualsiasi mezzo di prova della stazione appaltante;
 - g) che 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) nei cui confronti, ai sensi del comma 1-ter, 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 hanno commesso violazioni gravi, definitivamente accertate alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o quella dello stato in cui sono stabiliti;
 - l) che non presentino la certificazione di cui all'art. 17 della legge 12 marzo 1999 n° 68 salvo il disposto del comma 2;

m) nei cui confronti è stata applicata la sanzione interdittiva di cui all'art. 9, c.2, lett. C) del D. Lvo 8.6.2001 n° 231 o altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;

OVE RICORRA IL CASO

mbis) nei cui confronti, ai sensi dell'articolo 40, comma 9-quater, risulta l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'art. 7, c.10, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;

mter) di cui alla precedente lettera b) che, anche in assenza nei loro confronti di un procedimento per l'applicazione di una misura di prevenzione o di una causa ostativa ivi previste, 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, non 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'art. 6, la quale cura la pubblicazione della comunicazione sul sito dell'Osservatorio;

mquater) non trovarsi, con altri concorrenti alla gara, in rapporti di controllo determinati secondo i criteri di cui all'art. 2359 c.c., o in rapporti tali, per cui le rispettive offerte siano imputabili ad un unico centro decisionale, sulla base di univoci elementi

ovvero

(barrare la casella che interessa)

di essere rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento nello stato di impresa controllante e/o controllata ai sensi dell'articolo 2359 del codice rispetto alle seguenti imprese

| | |
|----------------|-----------------|
| Denominazione | forma giuridica |
| Codice fiscale | sede |

| | |
|----------------|-----------------|
| Denominazione | forma giuridica |
| Codice fiscale | sede |

E di aver formulato autonomamente l'offerta, come dimostrato nella documentazione allegata, in separata busta chiusa, utile a dimostrare che la situazione di controllo non ha influito sulla formulazione dell'offerta

2) non trovarsi nelle cause di esclusione di cui all'art. 41 del D. Lgs. 198/2006 – “Codice in materia di pari opportunità”;

3) non trovarsi nelle cause di esclusione di cui all'art. 44 del D.Lgs. 286/1998, recante “Testo unico delle disposizioni sull'immigrazione”;

4) (barrare obbligatoriamente la casella che interessa):

che la suddetta impresa non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383 del 18/10/2001 e s. m. i;

che la suddetta impresa si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui alla legge n. 383 del 18/10/2001 e s. m. i. ma che il periodo di emersione si è concluso;

5) (barrare obbligatoriamente la casella che interessa):

che la suddetta impresa è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge 12 marzo 1999 n. 68 in quanto con organico oltre i 35 dipendenti o con organico da 15 fino a 35 dipendenti che ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

che la suddetta impresa non è assoggettabile agli obblighi derivanti dalla legge 12 marzo 1999 n. 68 in quanto con organico fino a 15 dipendenti o con organico da 15 fino a 35 dipendenti che non ha effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000;

6) di essere in possesso dei seguenti requisiti ai fini della riduzione al 50% della cauzione provvisoria e definitiva (in caso di aggiudicazione);

7) che la gestione dei servizi oggetto della procedura rientra tra le proprie finalità statutarie;

8) di essere consapevole che ove la stazione appaltante rilevi una falsa dichiarazione relativa ad uno dei requisiti di ordine generale, provvederà alla segnalazione all' Avcp che, se ritiene che siano state rese con dolo o colpa grave in considerazione della rilevanza o della gravità dei fatti oggetto della falsa dichiarazione o della presentazione di falsa documentazione, dispone l'iscrizione nel casellario informatico ai fini dell'esclusione dalle procedure di gara e dagli affidamenti di subappalto. L'esclusione vale per un periodo di un anno, decorso il quale l'iscrizione è cancellata e perde comunque efficacia. Il procedimento segue la medesima configurazione anche quando le false dichiarazioni siano rilevate in relazione al possesso dei requisiti di partecipazione (capacità economico-finanziaria e capacità tecnico-professionale);

9) che la suddetta Impresa mantiene le seguenti posizioni previdenziali ed assicurative:

INPS: sede di _____ matricola n. _____;

INPS: sede di _____ matricola n. _____;

(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

INAIL: sede di _____ matricola n. _____;

INAIL: sede di _____ matricola n. _____;

(nel caso di iscrizione presso più sedi, indicarle tutte)

e che l'Impresa stessa è in regola con i versamenti ai predetti enti;

10) di impegnarsi ad applicare il CCNL di lavoro di settore e relativi integrativi territoriali, dichiarando il contratto collettivo di lavoro applicato è il seguente:

11) di impegnarsi a ricollocare gli operatori già impiegati nelle stesse attività oggetto di affidamento e rimasti inoccupati, ai sensi delle disposizioni legislative vigenti sul trasferimento di aziende, integrate da accordi sindacali, come previsto dall'art. 5 del capitolato speciale d'appalto;

12) di impegnarsi ad osservare le norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro di cui al D.Lgs. 81/08, nonché l'obbligo di osservare tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci;

13) di impegnarsi ad osservare le norme in materia di privacy di cui al D.Lgs. n° 196 del 30.6.2003, come specificato nel contratto d'appalto;

14) di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora partecipi alla gara in raggruppamento o consorzio;

15) di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento dell'appalto e di avere ritenuto le condizioni tali da consentire l'offerta;

16) di accettare integralmente ed incondizionatamente tutte le modalità stabilite nei documenti di gara, impegnandosi in caso di aggiudicazione definitiva a sottoscrivere il capitolato speciale d'appalto in ogni sua pagina;

17) di impegnarsi a garantire, a pena di revoca di aggiudicazione, l'attivazione di una sede operativa almeno in ambito regionale in particolare per lo svolgimento di funzioni di coordinamento ed organizzazione.

Requisiti di idoneità professionale

Dichiara di essere iscritto nel Registro delle Imprese della Camera di Commercio di per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto ovvero nel Registro Professionale dello Stato di Residenza ed attesta i seguenti dati:

- a. numero di iscrizione
- b. data d'iscrizione.....
- c. durata della Ditta /data termine:.....
- d. forma giuridica del concorrente

- e. organi di amministrazione, persone che li compongono (indicare nominativi, luogo e data di nascita e luogo di residenza) nonché poteri loro conferiti (dovranno risultare tutti i componenti del consiglio di amministrazione muniti di rappresentanza):
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Requisiti di capacità economico finanziaria

- a) Di aver presentato, come previsto dall'art. 7 del disciplinare di gara, dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1 settembre 1993, n° 385 e cioè:
;
- b) Il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo al servizio oggetto della gara (ristorazione scolastica) realizzato negli ultimi tre anni (2011-2012-2013) per un valore pari o superiore ad euro 1.288.000 risulta pari a:
(indicare:committente, indirizzo, periodo);
- c) Di aver effettuato negli ultimi tre anni (2011 – 2012 – 2013) il servizio di ristorazione scolastica in cui siano stati preparati almeno 70.000 pasti annui nei confronti di un unico committente e precisamente:
(indicare il committente e relativo indirizzo e periodo di effettuazione);

Requisiti di Capacità tecnica e professionale

- a) Il numero medio annuo di dipendenti e il numero di dirigenti impiegati negli ultimi tre anni (2011 – 2012 – 2013) è il seguente:
;
- b) L'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni (2011 – 2012 – 2013) con indicazione degli importi, delle date (ovvero durata) e dei destinatari dei servizi stessi - se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione effettiva della prestazione è dichiarata da questi – è il seguente:
;

Per la presentazione dell'offerta, nonché per la stipula del contratto con l'aggiudicatario è richiesto ai concorrenti di fornire dati e informazioni, anche sotto forma documentale, che rientrano nell'ambito di applicazione del D. Lgs 30.6.2003 n°196 (Codice in materia di protezione dei dati personali), ai sensi e per gli effetti della suddetta normativa si forniscono alcune informazioni riguardanti il loro utilizzo.

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

i dati inseriti nella domanda di partecipazione, nella scheda di rilevazione dei requisiti di carattere generale e dei requisiti di capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria e nell'offerta tecnica di cui al presente modello vengono acquisiti ai fini della partecipazione nonché dell'aggiudicazione e comunque in ottemperanza alle disposizioni legislative vigenti.

Il trattamento dei dati potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli per gestirli garantendo la sicurezza e la riservatezza.

Relativamente ai suddetti dati, al concorrente, in qualità di interessato, vengono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. 30.6.2003 n°196.

Il titolare del trattamento dei dati per quanto concerne lo svolgimento della procedura di gara è il Comune di Porcari, Servizio Interventi alle Persone.

La presente dichiarazione è rilasciata dal Soggetto competente ai sensi del DPR n. 445 del 2000, in carta libera allegando copia fotostatica semplice di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore che ne garantisce l'autenticità della firma.

Data

Firma leggibile e timbro

.....

.....

**OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA
Dal 1.1.2015 AL 31.12.2018**

CIG N. 5896616973

indetta con determinazione N° 128 del 21.8.2014

OFFERTA ECONOMICA

Il sottoscritto _____ nato il

a _____ residente a _____ (Prov. _____) C.a.p.
_____ Piazza _____ n _____, in qualità di

dell’Impresa _____ con sede
in _____
con codice fiscale _____ partita
Iva _____

con la presente
Preso visione del capitolato speciale di gara, del disciplinare di gara e di tutti gli altri documenti
della procedura

OFFRE

Per l’aggiudicazione a proprio favore dell’appalto in oggetto, il PREZZO UNITARIO,
onnicomprensivo di ogni onere a carico dell’azienda, di Euro.....giornaliere per ogni
pasto erogato, (Diconsi euro.....),

per un totale complessivo, per il numero di pasti previsto per la durata dell’appalto, pari a n.....
di Euro..... (Diconsi euro.....)

Al netto dell’Iva di legge.

Si specifica la scomposizione dell’offerta presentata per il servizio di ristorazione scolastica:

| Elementi che compongono l’offerta presentata | Importo |
|--|---------|
| a) Costo del personale | |
| b) Costo per macchinari, attrezzature e prodotti | |
| c) Costi della sicurezza derivanti da rischi interferenziali, come indicati nel Duvri allegato al capitolato | 0,00 |

| | |
|---|--|
| d) Altri costi | |
| e) Utile d'impresa | |
| Importo unitario a pasto offerto | |

- Dichiaro di PRODURRE, in allegato al presente modello, le giustificazioni relative all'anomalia dell'offerta.
- Dichiaro di non produrre, in allegato al presente modello, le giustificazioni relative all'anomalia dell'offerta, ma di impegnarsi a produrle su richiesta da parte della stazione appaltante.
- Dichiaro ai sensi dell'art. 14 del Capitolato Speciale d'Appalto che la parte del servizio oggetto di gara che si intende eventualmente subappaltare è la seguente:
-

Data, _____

(Firma leggibile del Legale Rappresentante)*

* In caso di raggruppamento temporaneo di imprese o di consorzio non ancora costituiti, l'offerta economica deve essere sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che costituiranno il concorrente.

N.B.: Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445/2000, non è richiesta autenticazione della sottoscrizione, ma il sottoscrittore/i devono allegare semplice copia fotostatica di un proprio valido documento d'identità.

MODELLO G.A.P.
(Art. 2 legge del 12/10/1982 n. 726 e legge del 30/12/1991 n. 410)

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Nr. Ordine Appalto (*) Anno (*) | Lotto/Stralcio (*) |
|------------------------------------|--------------------|

| | |
|--|--------------------------|
| IMPRESA AGGIUDICATARIA | Nr. (*) _____ |
| Partita IVA (*) _____ | |
| Ragione Sociale (*) _____ | |
| Luogo (*) (<i>Immettere il Comune italiano o lo Stato estero dove ha sede l'Impresa</i>) Prov. (*) | |
| Sede Legale (*): _____ CAP/ZIP: _____ | |
| Codice attività (*) _____ Tipo impresa (*) _____ Singola <input type="checkbox"/> Consorzio <input type="checkbox"/> Raggr. Temporaneo Imprese <input type="checkbox"/> | |
| Volume Affari Divisa: Lira <input type="checkbox"/> Euro <input type="checkbox"/> | Capitale sociale Tipo |
| Importo parziale d'asta (*) | |

CARICA SOCIALE

Tipo carica (*) Codice fiscale (*)

Cognome (*)

Nome (*) Sesso (*)

Data nascita (*)

Luogo di nascita (*) (*Immettere il Comune italiano o lo Stato estero di nascita*)

Prov. (*)

Luogo di residenza (*) (*Immettere il Comune italiano o lo Stato estero di residenza*)

Prov. (*)

Indirizzo (*): _____

CAP/ZIP: _____

N.B.:

1. Il modulo dovrà essere compilato in stampatello e con penna nera o blu
2. (*) Le scritte contrassegnate dall'asterisco sono obbligatorie

REP. N. _____ DEL _____

REPUBBLICA ITALIANA

COMUNE DI PORCARI

Provincia di Lucca

CONTRATTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI

RISTORAZIONE SCOLASTICA

Dal 1.1.2015 AL 31.12.2018

L'anno duemilaquattordici, il giorno _____ del mese di _____

presso la residenza comunale di Porcari, piazza F. Orsi, avanti a me,

_____ Segretario Generale del Comune di Porcari,

autorizzato a rogare gli atti in forma pubblica amministrativa ai sensi

dell'art. 97 lettera C) del T.U.E.L. – D.Lgs. 18.8.2000 n° 267,

nell'interesse del Comune di Porcari, sono comparsi da una parte:

Dott. Roberto Massoni, nato a Capannori il 14.4.1955, residente in Porcari,

Responsabile Servizio “Sviluppo Sociale, Biblioteca e cultura” del

Comune di Porcari, il quale dichiara di agire esclusivamente in nome, per

conto e nell'interesse del Comune di Porcari, di seguito denominato

“Comune” , in forza della suesposta qualifica che rappresenta (C.F./Partita

IVA 00383070463);

dall'altra parte:

_____, con sede in

_____ (____), via _____,

di seguito “Impresa”, iscritto nel Registro delle Imprese presso la Camera

di Commercio di _____ al numero _____, corrispondente al

codice fiscale e alla partita I.V.A. nella persona del Sig. _____

_____, nato a _____ (_____)
il _____ e residente a _____, via
_____, domiciliato per la carica presso
la sede sociale di cui in epigrafe, munito dei poteri necessari al
compimento del presente atto,

I predetti intervenuti, della cui identità personale e capacità giuridica io,
segretario rogante sono certo, rinunciano, col mio consenso, all'assistenza
dei testimoni, in conformità dell'art. 48 della Legge Notarile premettono
che:

- o Con determina nr.128 del 21.8.2014, esecutiva, del funzionario
responsabile del servizio Sviluppo sociale, biblioteca e cultura si è
proceduto ad indire una procedura aperta per l'affidamento del servizio
di ristorazione scolastica prevedendo l'applicazione della normativa in
materia di servizi alla persona nonché l'applicazione, limitata ai
richiami espressi, del codice dei contratti pubblici (D.Lgs n.163/2006 e
s.m.i.) secondo quanto previsto dall'art. 20 del citato codice, dando atto
che i servizi rientrano nell'allegato II B;
- o Che con determinazione n. ____ del _____ del predetto
funzionario, esecutiva, sono stati approvati i verbali di gara e si è
provveduto all'aggiudicazione definitiva nei confronti del

- o Che il _____ è in possesso delle condizioni
previste per l'instaurarsi del rapporto convenzionale con il Comune,
come da documentazione agli atti del predetto servizio.

TANTO PREMESSO SI CONVIENE

Art. 1 – Premesse

Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto;

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

Il Comune affida al _____ nella persona del sig. _____, che accetta l' affidamento del servizio di ristorazione scolastica per: scuole dell'infanzia, scuola primaria a tempo pieno e campi solari estivi.

L'attività si svolge secondo le specifiche di cui al Capitolato Speciale d'appalto e relativi allegati e al progetto/offerta , che, depositati agli atti del servizio "Sviluppo sociale, biblioteca e cultura" e già sottoscritti dalle parti, in segno di piena ed incondizionata accettazione contestualmente alla stipula del presente atto, si intendono facenti parte del presente contratto, anche se non materialmente allegati.

Art. 3 – Durata dell'appalto

Il presente contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art.5 del disciplinare di gara, avrà durata dal 01.01.2015 al 31.12.2018, *oppure dal _____ in caso posticipazione dell'avvio* fatta salva la facoltà di recesso prevista dall'art. 27 del capitolato.

Art. 4 – Divieto di modifiche introdotte dall'impresa

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'impresa, se non è disposta dal Responsabile Unico del Procedimento e preventivamente approvata dal Comune nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nell'articolo 311 del DPR 207/2010.

Le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta.

Art. 5 – Modifiche introdotte dal Comune

Qualora ne ricorrano i presupposti e condizioni il Comune potrà richiedere all'esecutore le variazioni contrattuali di cui all'art. 311 del D.P.R. 5 ottobre 2010 n. 207.

Con la sottoscrizione del presente contratto la Società si obbliga, ai sensi del comma 6 dell'art. 311 del D.P.R. 5 ottobre 2010, n.207, ad eseguire tutte le variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dal Comune purché non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

Art. 6 – Manutenzioni ed utenze

L'impresa è tenuta alle manutenzioni ordinarie: delle attrezzature degli impianti e delle strutture concesse in uso per la finalità del servizio nel rispetto dell'art. 3 del capitolato. Sono a carico del Comune le spese di straordinaria manutenzione come esplicitate all'art. 3 del capitolato.

Nel caso che gli interventi di manutenzione sia ordinaria che straordinaria possano compromettere l'esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a concordare con il Comune modalità alternative, provvisorie, di effettuazione del servizio, senza interruzione alcuna fino al termine dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie.

L'Impresa è altresì tenuta alla volturazione delle utenze e quant'altro previsto dall'art. 4 del capitolato.

Art. 7 – Responsabile esecuzione del contratto e referenti ecc.

Responsabile dell'esecuzione del contratto per il Comune è il sig. _____
_____. L'impresa indica come coordinatore

responsabile dell'organizzazione del servizio il sig. _____

e come responsabile di mensa il sig. _____.

Ai referenti dell'impresa competeranno le funzioni previste dall'art. 13 del capitolato salvo se altre indicate dall'impresa stessa.

Art. 8 – Controlli

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che ritiene più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali e dal capitolato .

I controlli, di norma, sono effettuati secondo quanto previsto dall'art. 16 del capitolato.

Art. 9 – Corrispettivo contrattuale e importo complessivo del servizio

Il corrispettivo, per effetto dell'offerta presentata dall'impresa, è unitariamente fissato in euro _____ (dicono euro _____) per ogni pasto effettivamente erogato, oltre IVA di legge.

L'importo complessivo del servizio, per la durata dell'appalto prevista dal precedente art.3, ammonta, quindi, presuntivamente ad euro _____ (dicono euro _____).

Art. 10 – Fatturazione e obbligo di tracciabilità

Il pagamento dei corrispettivi dovuti all'impresa avverrà in base fatture emesse a cadenza mensile. Il pagamento delle fatture emesse dall'impresa avverrà entro 60 (sessanta) giorni dalla data di arrivo delle stesse al Servizio Sviluppo sociale, biblioteca e cultura”.

L'impresa dovrà indicare nelle fatture mensili: il numero dei pasti forniti,

distinti per scuole e distinti in pasti alunni, pasti insegnati ed eventuali pasti adulti autorizzati, il CIG relativo al servizio di cui trattasi, determina e numero di impegno di spesa, data di scadenza della fattura ed il codice IBAN del/i conto/i dedicato/i.

In sede di liquidazione delle prestazioni contrattuali, il Comune, ai sensi e agli effetti dell'art. 4 comma 3 D.P.R. 207/2010, opererà una trattenuta sull'importo netto delle prestazioni pari allo 0,50%. Tali ritenute potranno essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale

In caso di irregolarità formale o sostanziale delle fatture i termini per i pagamenti vengono interrotti, previa comunicazione formale all'affidatario.

Le parti concordano un termine sospensivo nei pagamenti intercorrente tra la data di richiesta del DURC e il giorno di arrivo dello stesso.

L'impresa, con la stipula del contratto, a pena di nullità assoluta dello stesso, assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, N.136 e ss.mm.ii., come meglio specificato dalle determinazioni n.8 e n.10 del 2010, n.4 del 2011 della AVCP nel capitolato speciale d'appalto ed a mero titolo esemplificativo e non esaustivo, di seguito elencati:

- dichiarazione al Comune, prima della stipula del contratto circa l'utilizzo di uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.P.A., dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche, su cui dovranno essere effettuati i pagamenti relativi allo svolgimento dei servizi di cui trattasi, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi;

- obbligo a comunicare al Comune ogni eventuale modifica relativa ai dati del/dei conto/i corrente/i dedicato/i;
- impegno ad inserire nelle fatture il CIG relativo al servizio di cui trattasi ed il codice IBAN del/i conto/i dedicato/i.

Il pagamento sarà effettuato a mezzo di bonifico bancario, previa emissione del relativo mandato di pagamento, in cui sarà riportato il CIG relativo al servizio di cui trattasi.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituirà clausola risolutiva espressa dal contratto, ai sensi della predetta Legge 13.08.2010, n.136, con conseguente chiamata in causa ed incameramento della polizza fideiussoria presentata a titolo di cauzione definitiva e ferme restando la facoltà del Comune di Porcari di esigere il risarcimento dell'eventuale maggior danno.

Il legale rappresentante dell'impresa dichiara espressamente di esonerare il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità per il pagamento che sarà in tal modo effettuato sul c/c indicato.

Gli stessi obblighi di cui al presente articolo sussistono nei confronti degli eventuali subappaltatori e di tutti gli altri operatori economici a qualsiasi titolo interessati ai servizi.

L'impresa pone in essere tutto quanto necessario al fine di consentire la verifica dell'ente che nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate alla procedura in oggetto, sia inserita, a pena di nullità assoluta degli stessi, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di

tracciabilità di cui alla legge n.136/2010.

A tale fine, copia dei suddetti contratti dovranno essere trasmessi dall'impresa al Comune di Porcari a cura del legale rappresentante o di un suo delegato. L'impresa, in proprio, o per conto del su-appaltatore o del subcontraente, nonché questi ultimi direttamente che abbiano notizia dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria ne dà immediata comunicazione al Comune di Porcari e alla Prefettura Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Lucca ove ha sede l'Ente appaltante o concedente. Tale previsione dovrà essere espressamente contenuta nei subcontratti o subappalti a cura dell'appaltatore e delle sue controparti.

Al fine di quanto previsto al presente articolo, l'Impresa, come da dichiarazione in atti, comunica che i conti correnti dedicati in via non esclusiva e tutti intestati a _____, relativi alle transazioni di cui al presente contratto sono:

_____ e che le persone autorizzate ad operare su di essi sono:

_____ nato a _____ (_____)

Il _____ codice fiscale _____

residente in _____ (_____), via

_____, n. _____, in qualità di _____

_____.

Le parti, ai sensi dell'art. 3 comma 8 della richiamata legge 136/2010,

convengono che nel caso in cui l'Impresa non adempia all'obbligazione di eseguire tutte le transazioni relative al presente contratto tramite Istituti Bancari o Poste Italiane Spa, lo stesso si intenderà risolto di diritto.

Art. 11 – Revisione dei prezzi

Ai sensi dell'art.115 del D. Lgs. 163/2006, i prezzi di aggiudicazione, alla scadenza del 1° servizio, su richiesta dell'Impresa da pervenire entro e non oltre 30 giorni dalla scadenza suddetta, saranno aggiornati in base al 75% dell'incremento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo.

Ai fini di quanto sopra, la mancata rilevazione e pubblicazione degli elenchi dei prezzi di mercato da parte dell'ISTAT ai sensi dell'art.7 c.5 del D.Lgs. 163/2006 comporterà l'applicazione della sola variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativi ai dodici mesi precedenti come pubblicata dall'ISTAT (variazione percentuale rispetto allo stesso mese dell'anno precedente).

E' facoltà del Comune, mediante istruttoria, di verificare l'appropriatezza della richiesta di adeguamento in relazione ai prezzi di aggiudicazione.

Art. 12 – Subappalto e cessione del contratto

(nel caso non sia stato richiesto il subappalto in fase di gara) Non è ammesso il subappalto in quanto l'Impresa non ne ha fatto richiesta in sede di offerta.

Oppure

(nel caso sia stato richiesto il subappalto in fase di gara) Il subappalto è ammesso per le prestazioni indicate in fase di presentazione dell'offerta, comunque coerenti con quanto prescritto nell'art. 23 del capitolato, da parte dell'impresa). Il subappalto è regolato dalle vigenti disposizioni di

legge in materia. E' vietata la cessione totale o parziale del contratto sotto pena di decadenza dello stesso contratto, perdita della cauzione costituita ed eventuale azione di rivalsa da parte del Comune per maggior danno arrecato.

Art. 13 – Cauzione definitiva

A garanzia degli obblighi assunti con il presente contratto l'Impresa ha costituito cauzione definitiva mediante _____ N. _____ del _____, con la quale _____ si costituisce fideiussore a favore del Comune nell'interesse dell'impresa stessa, fino alla concorrenza della somma di euro _____ (_____/00).
(nel caso che l'Impresa risulti certificata per la qualità) l'importo è ridotto del 50% in quanto l'Impresa è in possesso della certificazione _____ così come risulta dal certificato _____ presentato in copia conforme all'originale e conservato agli atti presso gli uffici del Comune.

L'Atto suddetto presentato in originale è conservato presso gli uffici del Comune. La fidejussione riporta il periodo di validità del contratto cui la garanzia si riferisce e prevede altresì la clausola cosiddetta di "pagamento a semplice richiesta" prevedendo espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale. L'Istituto fideiussore resta obbligato in solido con l'impresa fino al ricevimento di lettera liberatoria o restituzione della cauzione da parte del Comune. La mancata costituzione di suddetta garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento e l'incameramento della cauzione provvisoria.

La garanzia copre gli oneri facenti capo all'impresa per il mancato od

inesatto adempimento dei servizi.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi l'Impresa dovrà provvedere al reintegro della stessa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal Comune. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo, il Comune ha facoltà di dichiarare risolto il contratto.

Art. 14 – Penalità

Ferma restando l'applicazione delle vigenti disposizioni normative e non escludendo il risarcimento del danno ulteriore ai sensi dell'art 1382 del codice civile, in caso di inadempimento dell'impresa si applicano le seguenti penali:

- 1) € 10.000,00 per ogni giorno di ritardo nell'avvio del servizio; decorsi 5 giorni senza che sia stato regolarmente avviato il servizio, il Comune può risolvere il contratto incamerando la cauzione versata dalla ditta;
- 2) € 1.100,00 per ogni mancato rispetto del piano HACCP presentato;
- 3) € 500,00 per consegna dei cibi con temperature differenti da quelle previste all'art. 6 e/o ritardo di oltre 15 minuti nei tempi di consegna previsti, per reiterazione nel ritardo € 1.000,00;
- 4) € 1.000,00 per mancato rispetto di quanto previsto all' articolo 4 del presente capitolato entro 2 mesi dalla stipula del contratto;
- 5) € 520,00 per qualità, quantità e tipologia di cibi differenti rispetto al menù previsto ed all'ordinativo giornaliero, non preventivamente autorizzati;
- 6) € 1.500,00 per ogni mancato rispetto dello schema organizzativo

del servizio come pervenuto in sede di offerta;

7) € 2.000,00 per ogni violazione alle norme d'igiene.

Per altri casi di inadempienze, sopra non contemplati, il Comune si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio, ulteriori penalità da un minimo di € 300,00 ad un massimo di € 5.000,00. Qualora le inadempienze causa delle penali si ripetessero tranne il caso sub 1) e sub 4) dell'elenco di cui al precedente comma, per cui non è possibile la ripetizione, per ognuno dei casi previsti più di 3 volte, il Comune potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto previsto. Per quanto concerne il punto sub. 4 il caso di ritardo nell'adempimento di quanto previsto per un ulteriore mese comporterà l'applicazione della penale ivi prevista in misura doppia e così di seguito in caso di reiterazione nel ritardo.

Nel caso di interruzione del servizio per cause imputabili all' Impresa, la stessa sarà gravata di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quel giorno, oltre al rimborso della somma pagata dal Comune per ovviare al disservizio. Dal secondo giorno di mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio con conseguente risoluzione del contratto da parte del Comune come previsto al successivo articolo.

Fatti salvi i casi sub 4 del comma 1 del presente articolo per cui la penale è immediatamente applicabile per il solo fatto della constatazione del mancato rispetto del termine perentorio, il Comune contesta per iscritto i fatti all' Impresa. L' Impresa potrà far pervenire scritti difensivi e/o chiedere di essere sentita dal Comune nel termine di 10 giorni dal ricevimento della comunicazione. Scaduto il termine di 10 giorni, ovvero

dopo aver sentito l'Impresa, il Comune laddove ritenga non fondate le giustificazioni fornite, applica la penale secondo quanto previsto dai precedenti comma.

Le penalità sono addebitate sui crediti dell'Impresa dipendenti dal contratto o sulla cauzione, ove i crediti manchino o siano insufficienti. In tale ultimo caso l'importo della cauzione dovrà essere immediatamente reintegrato.

Qualora il numero complessivo delle penali risulti maggiore a quattro in un anno è in facoltà del Comune richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di incamerare la cauzione e di agire per gli ulteriori danni derivanti dalla interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro soggetto.

Le penalità non escludono il risarcimento dei danni derivanti dal mancato o non conforme servizio.

Art. 15 – Risoluzione del contratto

Il Comune ha diritto, oltre che nei casi previsti nel capitolato e relativi allegati e/o al verificarsi di gravi inadempienze contrattuali, di promuovere nel modo e nelle forme di legge la risoluzione del contratto - senza pregiudizio di ogni rivalsa di danni nei seguenti casi:

1. per abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
2. per gravi violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminati in seguito a diffida formale da parte di questa Amministrazione;
3. impiego di personale non sufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio e/o per gravi reiterate violazioni d'igiene;
4. dopo il verificarsi di più di quattro penali, nell'arco di un anno, per vio-

lazioni ai patti contrattuali;

5. contegno abituale scorretto verso il pubblico da parte dell'Impresa o del personale dell'Impresa adibito al servizio o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio;
6. inosservanza da parte dell'Impresa di uno o più impegni assunti verso il Comune;
7. quando l'Impresa si renda colpevole di frode e in caso di apertura di procedura fallimentare o messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività di impresa;
8. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
9. mancata consegna delle copie dei contratti di assicurazione contro gli incendi e per responsabilità civile verso terzi entro i termini previsti;
10. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'impresa;
11. impiego di personale non dipendente dell'impresa o inosservanza delle norme di legge e dei contratti collettivi del personale dipendente;
12. destinazione dei locali ad uso diverso da quello indicato nel presente Capitolato;
13. In caso di accertata violazione del codice di comportamento. A tale riguardo l'Impresa dà atto di essere stata informata che il codice di comportamento dei dipendenti è reperibile sul sito del Comune di Porcari secondo il seguente percorso: da home page - atti – amministrazione trasparente – disposizioni generali – atti generali.

14. ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto potrà essere risolto a seguito di comunicazione del Comune in forma di lettera raccomandata.

La risoluzione per inadempimento, oltre all'incameramento da parte del Comune della cauzione definitiva non pregiudica il diritto dello stesso al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esime la ditta dalle responsabilità civili e penali in cui l' Impresa è eventualmente incorsa per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative all'appalto oggetto del presente contratto costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis della Legge n. 136/2010, causa di risoluzione del contratto come previsto dal capitolato.

Art. 16 – Recesso

Il Comune si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute gravi e motivate esigenze di interesse pubblico, di recedere in ogni momento dalla convenzione con preavviso di almeno un mese, da comunicare con lettera raccomandata A.R.

Art. 17 – Affidamento in caso di fallimento o risoluzione del contratto per grave inadempimento

In caso di fallimento, indisponibilità o risoluzione del contratto con l'Impresa, il Comune può procedere all'affidamento mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, ai sensi dell'art. 57 del Codice.

E' fatto salvo il risarcimento dei danni cagionati al Comune e le eventuali maggiori spese relative alla nuova procedura di affidamento a carico dell'

Impresa inadempiente.

Art. 18 – Responsabilità e risarcimento dei danni

L'Impresa ha la responsabilità verso terzi per qualsiasi danno arrecato a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, anche oltre le eventuali franchigie ed i massimali previsti nella polizza di cui al successivo articolo, sollevando in tal senso il Comune ed i funzionari della stessa preposti da ogni responsabilità civile e penale ed assumendo in proprio l'eventuale lite con terzi. L'impresa è peraltro l'unica responsabile in caso di eventuale inosservanza delle norme nella materia propria del servizio oggetto del presente contratto.

Art. 19 – Coperture assicurative

A fronte delle responsabilità evidenziate al precedente articolo e nel capitolato l'Impresa ha consegnato prima della stipula del presente contratto, ovvero prima dell'affidamento del servizio qualora esso sia avvenuto anticipatamente alla stipula dello stesso contratto, polizza assicurativa n. _____ del _____ sottoscritta con la compagnia di assicurazione _____ per responsabilità civile verso terzi (RCT) e responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO), con un massimale unico non inferiore a euro 3.000.000 (tremilioni), con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di alimenti avariati e per ogni danno anche se ivi non menzionati. Il massimale andrà rideterminato in base all'indice ISTAT relativo al costo della vita., nell'eventualità che

subisca un aumento che superi il 15% del dato iniziale.

Sono considerati terzi in ogni caso:

- i dipendenti del Contraente, iscritto all'I.N.A.I.L. , qualora subiscano il danno per causa diversa da lavoro e/o servizio o in caso di danno a cose in loro possesso;
- tutti gli eventuali frequentatori dei locali concessi in uso ove si svolge l'attività gestita dall'Assicurato, restando inteso che tali frequentatori devono considerarsi terzi fra loro.

Lavori e Servizi

L'assicurazione comprende la responsabilità che a qualunque titolo ricada sull'Assicurato ai sensi dell'Articolo 2049 del Codice Civile, nella sua qualità di committente di lavori e/o servizi eseguiti da terzi in nome e per conto dell' Assicurato stesso per danni cagionati a Terzi, dai Dipendenti delle stesse e comunque da tutti coloro che, non essendo in rapporto di dipendenza, partecipano in modo continuativo o saltuario allo svolgimento dell'attività dell'Assicurato.

Rispetto al Contraente e all'Assicurato resteranno salvi i diritti e le azioni spettanti alla Società Assicuratrice in base al codice civile ed alle condizioni di polizza.

Art. 20 – Tutela della Privacy

E' fatto divieto all'Impresa e al personale dalla stessa impiegato nel servizio di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme del D.Lgs. 196/03 "Codice in materia di protezione dei dati personali". In particolare, ai fini di cui all'art. 29 del D.Lgs. 196/2003, l'impresa assume la qualifica di responsabile del

trattamento. L' Impresa dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali, anche sensibili, e, come tali sono soggetti alla applicazione del codice per la protezione dei dati personali; si obbliga pertanto ad ottemperare a tutti gli obblighi derivanti dalla applicazione della normativa suddetta. L'impresa si impegna ad adottare le istruzioni specifiche eventualmente ricevute per il trattamento dei dati personali e ad integrarle nelle procedure già in essere. L'Impresa si impegna a relazionare annualmente sullo stato del trattamento dei dati personali e sulle misure di sicurezza adottate e si obbliga ad allertare immediatamente il committente in caso di situazioni anomale o di emergenze.

L'impresa consente l'accesso del committente o di suo fiduciario al fine di effettuare verifiche periodiche in ordine alle modalità di trattamento e alla applicazione delle misure di sicurezza adottate.

**Art. 21 – Prevenzione e repressione della corruzione e dell'illegalità
nella P.A.**

Si dà atto che il Sig _____ sopra menzionato, legale rappresentante dell'Impresa ha sottoscritto, come da documento ricevuto al prot. comunale n° del . in atti, dichiarazione di insussistenza di situazioni di lavoro e/o di rapporti di collaborazione di cui al comma 16 ter dell'articolo 53 del Decreto Legislativo 165/2001 come integrato dalla Legge 190/2012, impegnandosi nel contempo a comunicare tempestivamente alla stazione appaltante l'insorgere di eventuali situazioni di cui alla predetta norma

Art. 22 – Spese Contrattuali

Il presente contratto è soggetto alle disposizioni di cui al D.P.R. 633/1972 per quanto concerne l'IVA, al D.P.R. 131/1986 per quanto concerne le spese di registro e al D.P.R. 642/1972 per quanto concerne l'imposta di bollo, tenuto conto delle loro successive modifiche ed integrazioni. L'IVA relativa ai corrispettivi contrattuali è a carico del Comune, mentre le spese di bollo, di registrazione ed eventuali diritti di segreteria sono a carico dell'Impresa.

Art. 23 - Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente il presente appalto ove il Comune fosse attore o convenuto resta intesa tra le parti la competenza del Foro di Lucca con espressa rinuncia a qualsiasi altra competenza.

Art. 24 – Domicilio legale dell'aggiudicataria

A tutti gli effetti del contratto l'Impresa dovrà eleggere domicilio legale in Porcari.

Art. 25 – Accettazione clausole contrattuali ai sensi dell'articolo n.1341 del codice civile

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341, II comma, del codice civile, il sig. _____ dichiara di approvare specificatamente le clausole di cui agli articoli: 9 (corrispettivo contrattuale e importo complessivo del servizio), 10 (fatturazione e obbligo tracciabilità), 14 (penalità), 15 (risoluzione del contratto), 16 (recesso), 17 (affidamento in caso di fallimento o risoluzione del contratto per grave inadempimento), 18 (responsabilità e risarcimento dei danni), 19 (coperture assicurative), 23 (Foro competente) e 24 (domicilio legane dell'aggiudicataria).

Art. 26 – Norme di rinvio

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente contratto si richiamano tutte le disposizioni vigenti in materia di “ristorazione scolastica” comprese quelle che eventualmente dovessero entrare in vigore durante l’esecuzione del presente contratto.

Si richiama altresì tutta la normativa vigente in relazione alla contrattualistica pubblica in quanto applicabile al servizio di ristorazione scolastica.

E richiesto io, segretario generale del Comune, ho ricevuto il presente atto del quale ho dato lettura alle parti che lo hanno dichiarato conforme alla loro volontà, dispensandomi dalla lettura dell’allegato per averne già prima d’ora presa conoscenza.

Questo atto, scritto da persona di mia fiducia, sotto la mia direzione e vigilanza, con mezzo elettronico su pagine ____ e righe ____ viene sottoscritto dai signori contraenti e da me segretario rogante.



COMUNE DI PORCARI

Piazza F. Orsi, 1 - 55016 PORCARI (Lucca)
Tel. 0583211884 Fax 0583211887
Codice Fiscale / Partita IVA: 00383070463



OGGETTO: RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA RELATIVA ALLA GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DAL 01.01.2015 AL 31.12.2018.

In base alla comunicazione avuta dall'attuale impresa appaltatrice, l'elenco del personale attualmente in servizio e i costi sostenuti per le utenze nell'anno 2013 sono i seguenti:

| RUOLO | Tipo Contratto | P.T. / F.T. | Monte h | Contatto Applicato | N. Scatti | Livello |
|----------------------------|---------------------|-------------|---------|---------------------------|-----------|---------|
| Addetto alla distribuzione | Tempo Indeterminato | Part-Time | 10 | Turismo Pubblici Esercizi | 0 | 6° |
| Cuoco | Tempo Indeterminato | Part-Time | 30 | Turismo Pubblici Esercizi | 3 | 4° |
| Cuoco | Tempo Indeterminato | Part-Time | 30 | Turismo Pubblici Esercizi | 3 | 4° |
| Cuoco | Tempo Indeterminato | Part-Time | 30 | Turismo Pubblici Esercizi | 4 | 2° |
| Addetto pulizia e lavaggio | Tempo Indeterminato | Part-Time | 5 | Turismo Pubblici Esercizi | 3 | 6° S |
| Addetto alla distribuzione | Tempo Indeterminato | Part-Time | 10 | Turismo Pubblici Esercizi | 0 | 6° S |
| Addetto alla distribuzione | Tempo Indeterminato | Part-Time | 10 | Turismo Pubblici Esercizi | 0 | 6° |
| Addetto servizio mensa | Tempo Indeterminato | Part-Time | 20 | Turismo Pubblici Esercizi | 3 | 6° S |
| Addetto alla distribuzione | Tempo Indeterminato | Part-Time | 12 | Turismo Pubblici Esercizi | 0 | 6° |
| Addetto alla distribuzione | Tempo Indeterminato | Part-Time | 20 | Turismo Pubblici Esercizi | 3 | 6° S |
| Autista | Tempo Indeterminato | Part-Time | 20 | Turismo Pubblici Esercizi | 4 | 5° |



COMUNE DI PORCARI

Piazza F. Orsi, 1 - 55016 PORCARI (Lucca)
Tel. 0583211884 Fax 0583211887
Codice Fiscale / Partita IVA: 00383070463



| | | | | | | |
|--------------|---------------------|-----------|-------|---------------------------|---|----|
| Magazziniere | Tempo Indeterminato | Part-Time | 12,50 | Turismo Pubblici Esercizi | 0 | 5° |
|--------------|---------------------|-----------|-------|---------------------------|---|----|

Per quanto riguarda le utenze GAS nell'anno 2013 in dettaglio:

- Scuola Primaria di Via Catalani: € 683,00;
- Scuola dell'Infanzia di Via Sbarra: € 860,00
- Scuola dell'Infanzia di Via Giannini: € 617,00.

Per quanto riguarda le utenze di Energia Elettrica e di Acqua, nell'anno 2013, sono stati riconosciuti, a questo Comune, a forfait € 1.340,00 come da capitolato in essere.

In allegato a questa relazione ci sono le planimetrie delle strutture che saranno concesse per la gestione del servizio (vedi parte delimitata con il colore rosso) - Allegati A), B) e C)

Inoltre si riportano di seguito gli arredi e i beni inventariati a corredo di ciascun plesso evidenziando a fianco di ciascuno la vetustà inferiore o superiore ad anni 5 e precisamente:

- Scuola Primaria di Via Catalani:

| DESCRIZIONE BENE | N. INVENTARIO | Vetustà > Anni 5 |
|------------------------|---------------|------------------|
| Mobile cucina | 704 | SI |
| Carrello cucina | 705 | SI |
| Carrello cucina | 706 | SI |
| Scaffale in metallo | 707 | SI |
| Carrello cucina | 708 | SI |
| Carrello cucina | 709 | SI |
| Lavello | 710 | SI |
| Cappa aspira vapori | 711 | SI |
| Cuocipasta a cestello | 712 | SI |
| Mobile cucina | 713 | SI |
| Mobile cucina | 714 | SI |
| Mobile cucina | 715 | SI |
| Mobile cucina | 716 | SI |
| Armadietto spogliatoio | 717 | SI |
| Armadio in metallo | 718 | SI |
| Lavastoviglie | 719 | SI |
| Carrello cucina | 720 | SI |



COMUNE DI PORCARI

Piazza F. Orsi,1 - 55016 PORCARI (Lucca)
Tel. 0583211884 Fax 0583211887
Codice Fiscale / Partita IVA: 00383070463



- Scuola dell'Infanzia di Via Sbarra:

| DESCRIZIONE BENE | N. INVENTARIO | Vetustà > Anni 5 |
|------------------------------|---------------|------------------|
| Mobile cucina | 973 | SI |
| Lavello | 974 | SI |
| Mobile cucina | 975 | SI |
| Lavastoviglie | 976 | NO |
| Armadio in metallo | 977 | SI |
| Tavolo cucina | 978 | SI |
| Mobile cucina | 979 | SI |
| Lavello | 980 | SI |
| Armadio da cucina | 981 | SI |
| Armadio da cucina | 982 | SI |
| Mobile cucina | 983 | SI |
| Tavolo in metallo e laminato | 984 | SI |
| Bollitore | 985 | SI |
| Cucina a gas | 986 | SI |
| Forno a gas | 987 | SI |
| Cappa aspira vapori | 988 | SI |
| Carrello cucina | 989 | SI |
| Carrello cucina | 990 | NO |
| Carrello cucina | 991 | SI |
| Armadio in laminato | 992 | SI |
| Armadio in laminato | 993 | SI |
| Armadio in laminato | 994 | SI |
| Armadietto spogliatoio | 995 | SI |
| Lavatrice | 996 | SI |
| Tavolo in laminato | 997 | SI |
| Carrello cucina | 998 | SI |
| Scaffale in metallo | 999 | SI |
| Armadio frigo | 1.000 | SI |
| Grattaformaggio | 1.001 | NO |

- Scuola dell'Infanzia di Via Giannini:

| DESCRIZIONE BENE | N. INVENTARIO | Vetustà > Anni 5 |
|---------------------|---------------|------------------|
| Tavolo da cucina | 1.011 | SI |
| Cucina a gas | 1.012 | SI |
| Cappa aspira vapori | 1.013 | SI |
| Lavastoviglie | 1.014 | SI |
| Lavello | 1.015 | NO |
| Armadio da cucina | 1.016 | SI |
| Armadio frigo | 1.017 | SI |
| Mobile cucina | 1.018 | NO |



COMUNE DI PORCARI

Piazza F. Orsi,1 - 55016 PORCARI (Lucca)
Tel. 0583211884 Fax 0583211887
Codice Fiscale / Partita IVA: 00383070463



| | | |
|------------------------------|-------|----|
| Scaffale in metallo | 1.019 | SI |
| Scaffale in metallo | 1.020 | SI |
| Armadietto spogliatoio | 1.021 | SI |
| Scaleo | 1.022 | SI |
| Carrello cucina | 1.023 | SI |
| Armadietto spogliatoio | 1.024 | SI |
| Tavolo in metallo e laminato | 1.074 | SI |

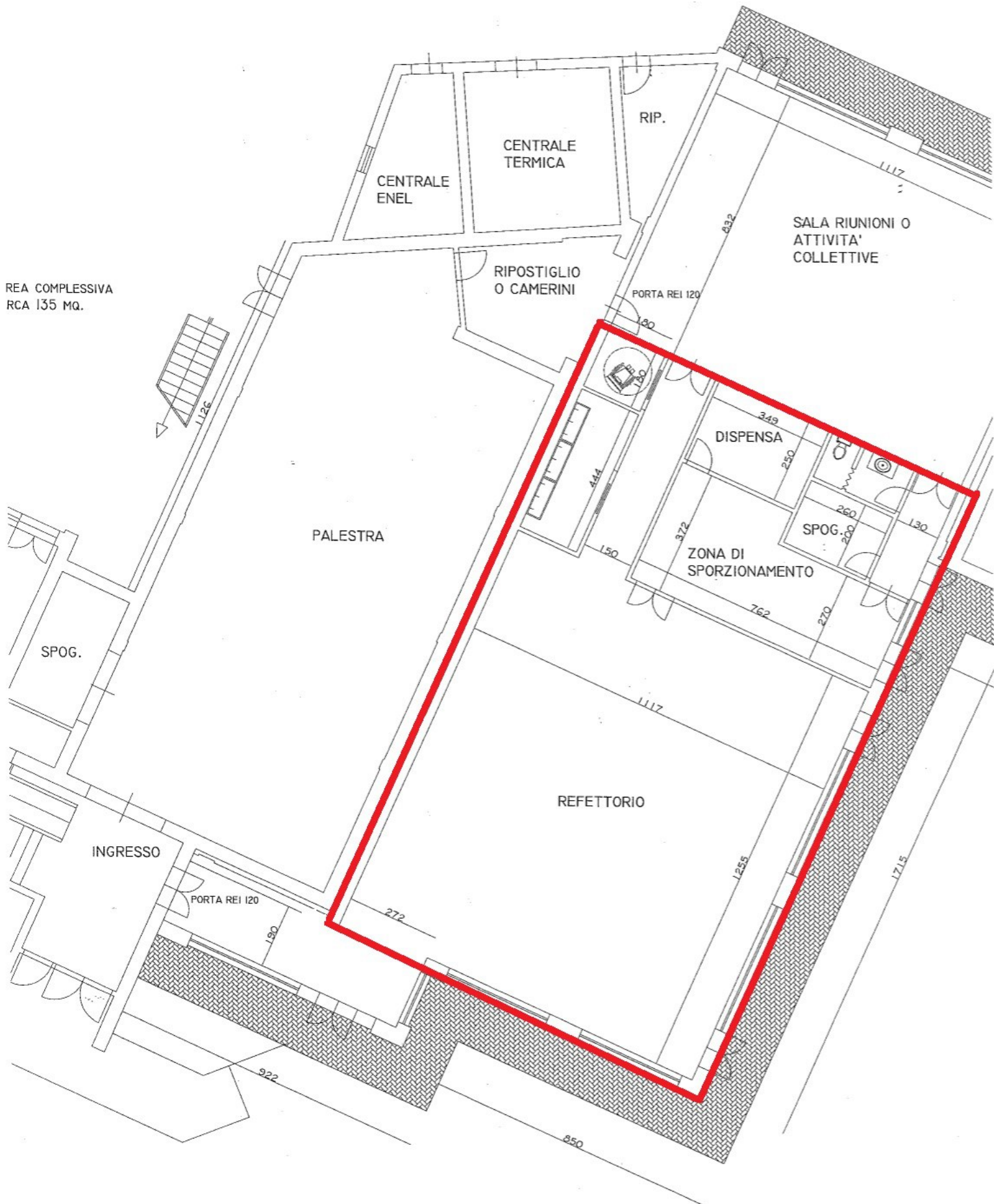
Si riportano, infine, di seguito i pasti effettivamente erogati nell'anno scolastico 2013/2014 divisi per plessi e precisamente:

| NUMERO PASTI EROGATI 2013/2014 | | | | | | | | | | | |
|--------------------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Scuole | Set. 13 | Ott. 13 | Nov. 13 | Dic. 13 | Gen. 14 | Feb. 14 | Mar. 14 | Apr. 14 | Mag. 14 | Giu. 14 | Totale |
| Primaria di Via Catalani | 1297 | 4907 | 4279 | 3138 | 3986 | 4077 | 4313 | 3108 | 3826 | 849 | 33780 |
| Infanzia di Via Sbarra | 455 | 2089 | 1911 | 1433 | 1497 | 1666 | 1988 | 1458 | 1880 | 1236 | 15613 |
| Infanzia di Via Giannini | 253 | 1230 | 1076 | 771 | 912 | 1077 | 1207 | 893 | 1182 | 826 | 9427 |
| Infanzia di Via Boccaione | 272 | 1291 | 1194 | 985 | 977 | 1062 | 1221 | 914 | 1171 | 893 | 9980 |
| Campi solari estivi | | | | | | | | | | 209 | 209 |
| TOTALE | 2277 | 9517 | 8460 | 6327 | 7372 | 7882 | 8729 | 6373 | 8059 | 4013 | 69009 |

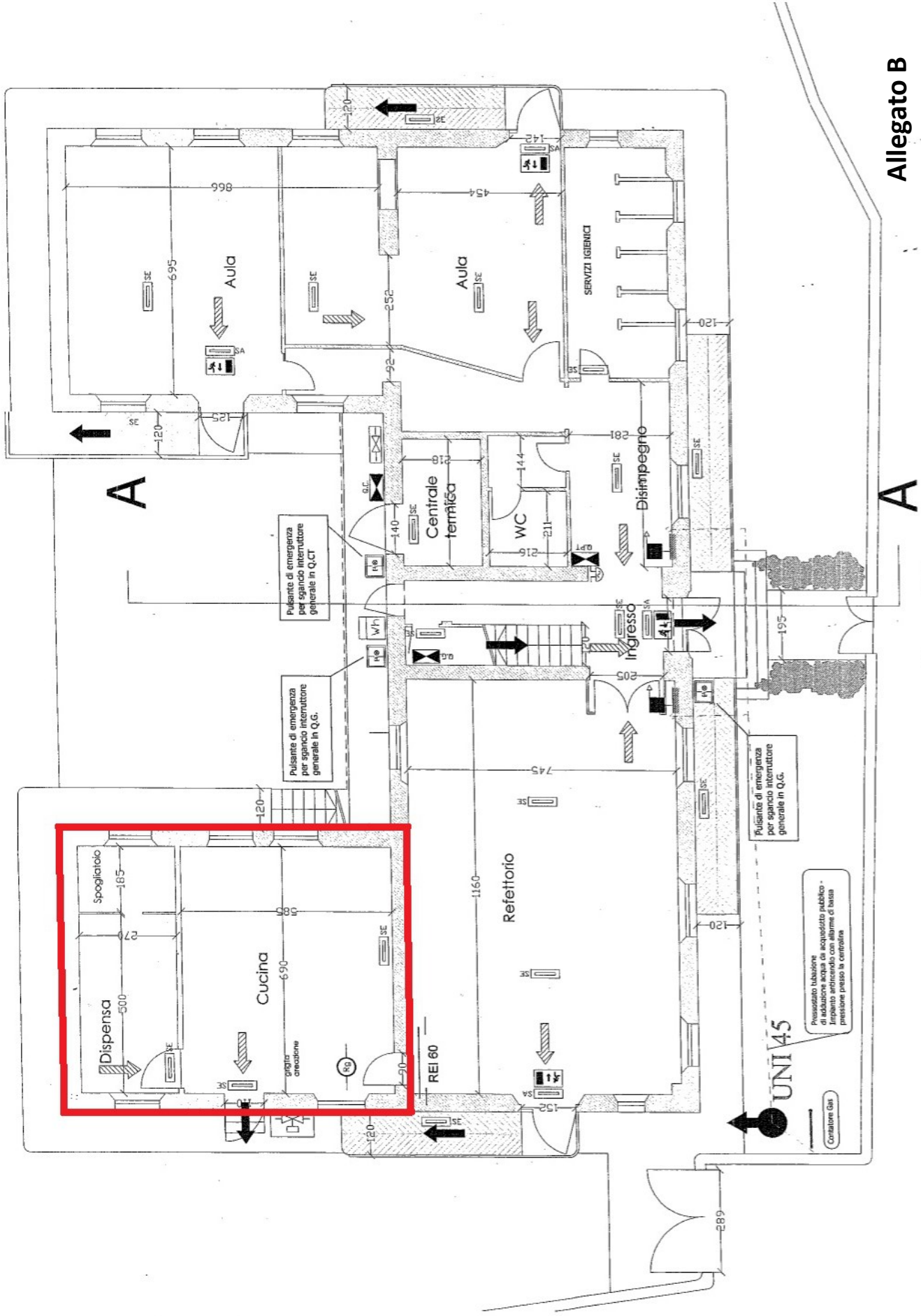
Porcari, lì 21.8.2014

**IL FUNZIONARIO RESPONSABILE
INTERVENTI ALLE PERSONE.
(DR. ROBERTO MASSONI).**

SCUOLA PRIMARIA DI VIA CATALANI, PORCARI (LU)



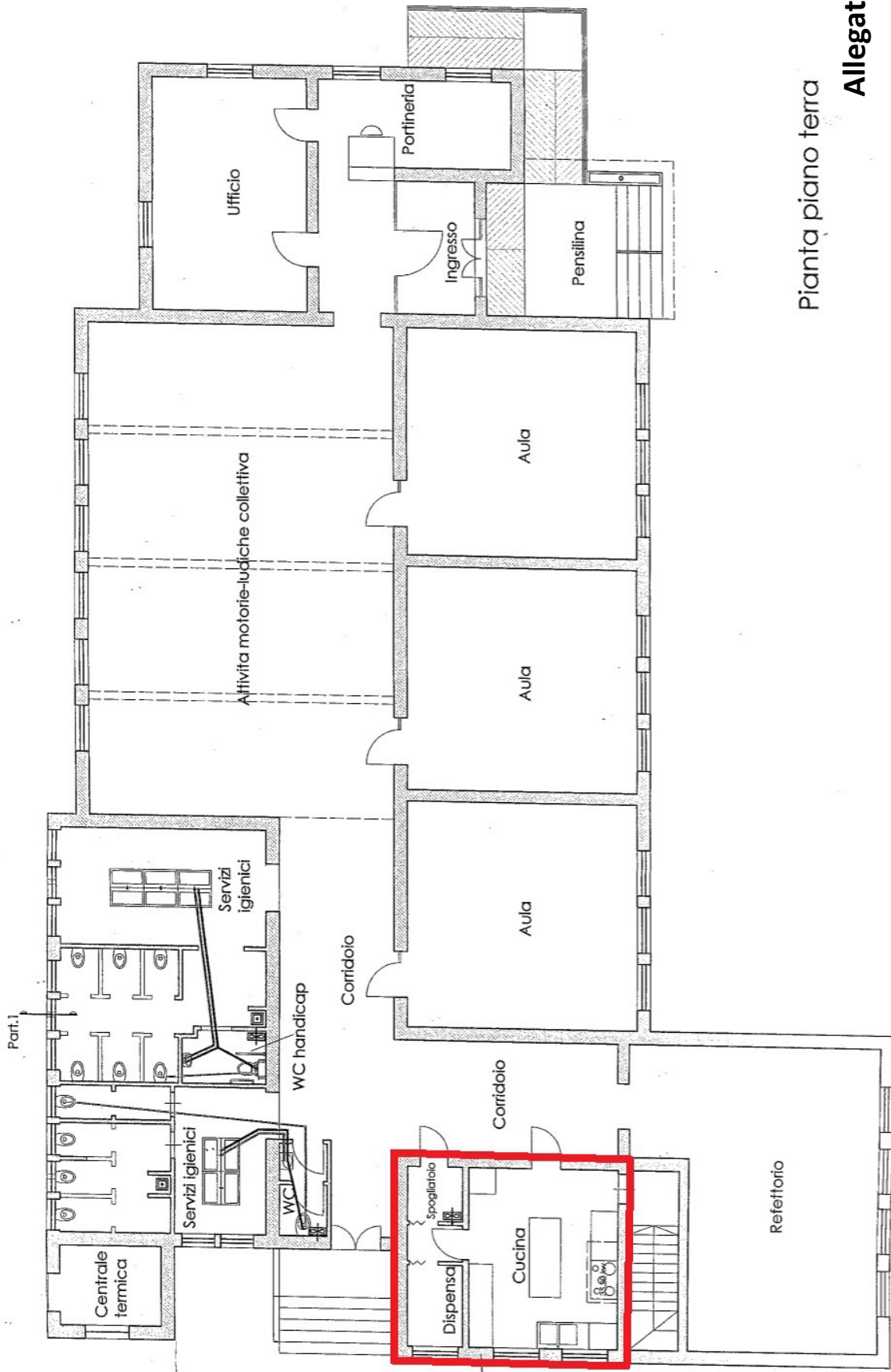
SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA SBARRA, PORCARI (LU)



Allegato B

Via Sbarra

SCUOLA DELL'INFANZIA DI VIA GIANNINI, PORCARI (LU)



Pianta piano terra

Allegato C