

COMUNE DI CAMPAGNANO DI ROMA

PROVINCIA DI ROMA



Tel. 06-9015601 Fax. 06-9041991 Piazza C. Leonelli n°15 C.A.P. 00063 www.comunecampagnano.it

Dipartimento 3° - Servizio 2° - Politiche Sociali e Scolastiche –

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO E BANDO SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

In esecuzione della Deliberazione del Commissario Prefettizio n. 100 del 23/5/2006

TITOLO 1: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione a ditta specializzata per la durata di tre anni scolastici, del servizio di ristorazione scolastica e relativa fornitura derrate alimentari destinato alle utenze più avanti elencate. Categoria 17.

Per ristorazione scolastica si intende il servizio, in legame fresco caldo, rivolto a utenti della fascia scuola materna, elementare ed eventualmente media.

Il servizio di refezione sarà espletato dal lunedì al venerdì, per l'intero anno scolastico, fatti salvi eventuali cambiamenti proposti dall'autorità scolastiche.

AREE GESTIONALI

Plesso Scuola elementare, viale Ungheria 1

Centro cottura del Comune gestito con personale dell'Impresa per la produzione ed il confezionamento pasti, da consumare direttamente nel plesso medesimo ed anche da trasportare presso la mensa della scuola materna,

Plesso scuola materna, viale Ungheria 6

Trasporto dei pasti da consumare nella mensa dello stesso plesso scolastico (la struttura è antistante il centro cucina) con carrello portavivande od altro mezzo idoneo, secondo le normative vigenti.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO E CONDIZIONI DI AMMISSIONE

Il presente appalto avrà la durata di tre anni scolastici 2006/2007, 2007/2008 e 2008/2009, con opzione di continuazione del rapporto mediante rinnovo contrattuale, che il Comune si riserva di esercitare, nei limiti della legislazione che sarà vigente.

Il servizio di ristorazione scolastica sarà articolato in funzione del calendario scolastico. Le condizioni per l'ammissione alla gara:

- Possesso del manuale di qualità e di autocontrollo secondo il metodo HACCP riferito alla cucina ed ai refettori, numero di analisi, corsi di aggiornamento al personale.

- Essere in regola con gli adempimenti previsti dal D.Lgs 626/1994 e successive modifiche in merito al piano di sicurezza e di coordinamento.
- Possesso di certificazione di qualità secondo le norme UNI ENI ISO 9002 relativo ai servizi di ristorazione scolastica.
- Adeguato numero di personale qualificato (cuoco ed aiuto-cuoco) in rapporto ai pasti prodotti nel centro cottura.
- Personale in regola con quanto disposto dalle vigenti leggi sanitarie.
- Consegna dei pasti entro 10 minuti dalla cottura.
- Comprovata e pluriennale esperienza nella ristorazione scolastica del personale addetto al servizio.

ART. 3 – TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

- **SCUOLA ELEMENTARE** di v.le UNGHERIA, 1
Approvvigionamento, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dal lunedì al venerdì.
Il servizio comprenderà altresì il riordino e la pulizia del refettorio, del centro cottura e di tutte le attrezzature, arredi e suppellettili esistenti.
- **SCUOLA MATERNA** di v.le UNGHERIA, 6
distribuzione dei pasti dal lunedì al venerdì.
Il servizio comprenderà altresì il riordino e la pulizia del refettorio e di tutte le attrezzature, arredi e suppellettili esistenti.

ART. 4 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta da:

- alunni delle scuole materne, scuola primaria (elementari), adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse

ART. 5 – DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDI TERMINALI DI CONSUMO

La dimensione presunta dell'utenza è di circa **136.000 pasti annui**.

L'utenza consuma i pasti nei refettori situati di seguito elencati:

- Scuola Elementare, v.le Ungheria, 1 - n.ro pasti giornalieri circa 500
- Scuola Materna, v.le Ungheria, 6 - n.ro pasti giornalieri circa 160

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto.

ART. 6 - CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il calendario di erogazione del servizio di refezione scolastica può variare di anno in anno, seguendo le indicazioni del calendario scolastico Regionale e definite dall'Amministrazione Comunale.

ART. 7 – INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO PER LE DIVERSE UTENZE

L'impresa si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'Amministrazione Comunale.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura pasti per le varie utenze (anche in caso di sciopero degli utenti) non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

TITOLO II : SERVIZIO E DISTRIBUZIONE

ART. 8 – SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L'Impresa deve garantire la fornitura delle derrate, la somministrazione e la preparazione del menù come di seguito:

- Scuola dell'Infanzia, Elementari e Medie: nelle quantità previste dal menù e con le caratteristiche merceologiche indicate (*vd. Allegato A*)

ART. 9 – ORARIO DI SERVIZIO

L'Impresa si impegna a fornire il servizio negli orari previsti dal presente capitolato, come da art. 3.

ART. 10 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- i locali refettori devono essere areati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura, per il tempo necessario al ricambio di aria;
- lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione;
- indossare apposito camice, distinto da quello previsto per le operazioni di pulizia, indossare il copricapo in modo tale che contenga tutta la capigliatura ed utilizzare guanti monouso;
- apparecchiare la tavola con piatti monouso e bis o tris di posate complete di tovaglioli e bicchieri a perdere.
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o in peso da distribuire ai commensali, facendo riferimento alle tabelle delle grammature delle pietanze;
- le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio extra-vergine, sale ed eventualmente aceto (secondo le esigenze), poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- il pane, preferibilmente, deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- il parmigiano grattugiato dovrà essere a disposizione degli alunni su ogni tavolo in idonei contenitori;

- la distribuzione degli alimenti deve essere svolta con l'ausilio dei carrelli su cui andranno collocati soltanto i piatti e il contenitore delle pietanze;
- il contenitore termico deve essere aperto solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
- i contenitori termici, le ceste del pane, quelle della frutta, le confezioni di acqua minerale , devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- l'eventuale cibo avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti.

ART. 11 – INFORMAZIONI AI COMMENSALI

L'Impresa è tenuta ad affiggere nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, i menù previsti dal presente capitolato ed a distribuirne annualmente copia integrale agli utenti.

ART. 12 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n° 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente contratto.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento derrate deve garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari (D.Lgs. n.155/97).

I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (D.Lgs. n.109/92 n.68 del 25/2/2000, D.Lgs n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche.

TITOLO III : CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 13 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e nello specifico alle “Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” (vd. *Allegato A*).

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nel congelatore e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle merceologiche.

L'Impresa deve inviare all'Ufficio Politiche Sociali e Scolastiche l'elenco delle derrate alimentari utilizzate nella produzione dei pasti; tale elenco dovrà indicare i nominativi delle aziende fornitrici, il nome commerciale dei prodotti utilizzati e le schede tecniche e merceologiche dei prodotti stessi.

L'impresa deve prevedere nelle diete giornaliere l'utilizzo di prodotti biologici, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

E' vietato l'utilizzo di prodotti transgenici (o.g.m.).

ART. 14 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Nel caso di derrate consegnate alla scuola materna e frazionate in sede di Centro Cottura, le stesse dovranno essere accompagnate da un documento, a firma del responsabile, che riporti quanto indicato nell'etichettatura del prodotto.

ART. 15 CARATTERISTICHE DELL'ACQUA MINERALE

L'acqua dovrà essere oligominerale ed avere un residuo fisso pari o inferiore a 75 mg/l.
La fornitura è compresa nel prezzo del pasto.

TITOLO IV : MENU' PER TUTTE LE UTENZE

ART. 16 - I MENU'

Eventuali variazioni in base alla situazione climatica del momento (invernale – primaverile- autunnale) verranno preventivamente concordate tra Comune e appaltatore.

I menù, inoltre, potranno essere soggetti, nel corso dell'appalto, a modifiche proposte dal Comune, sulla base delle linee guida elaborate dall'A.S.L ed approvate, per le Scuole, dalla Commissione Mensa.

Il Comune si riserva, senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione ai progetti educativi specifici delle scuole, nonché di richiedere prodotti aggiuntivi al pasto o menù alternativi, in occasione di festività particolari e giornate a tema (etnico, tradizionale, europea).

ART. 17 – VARIAZIONI CONSENTITE

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc.
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di derrate alimentari o di altri fattori contingenti e dimostrabili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione telefonica al competente ufficio comunale seguita da conferma scritta.

In ogni centro di distribuzione dei pasti dovrà essere a disposizione, ogni giorno, almeno il 10% dei pasti in più per consentire la fornitura di eventuali bis o sopperire ad eventuali imprevisti, senza ulteriore onere per il Comune.

Art. 18 . STRUTTURA DEI MENU'

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta/gelato/yogurt/dessert

I cestini freddi (erogati in caso di gite scolastiche, sciopero del personale, ecc.) dovranno consistere in:

- un panino con prosciutto cotto

- un panino con formaggio
- un succo di frutta
- un frutto
- una merendina o un pacchetto di biscotti da 30 gr.
- acqua minerale da 250 cl.

TITOLO V : TABELLE DIETETICHE

ART. 19 - QUANTITA' DELLE VIVANDE

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature (vd. *Allegato A*) dove sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali peso dovuti allo scongelamento.

Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10%, senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

ART. 20 – QUANTITA' IN VOLUMI E PESI

L'Impresa deve attenersi alle tabelle relative alle grammature previste, considerate a crudo e al netto degli scarti.

L'Impresa metterà a disposizione del personale preposto al controllo una bilancia in ciascun refettorio.

ART. 21 – DIETE SPECIALI

L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire e somministrare pasti speciali, disposti su indicazione medica, senza alcun diritto alla maggiorazione del prezzo.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche, verificando con la massima cura che tra gli alimenti utilizzati in sostituzione non compaiano tracce dell'alimento allergizzante.

La Ditta dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso, richieste con un'autocertificazione sottoscritta da un soggetto avente la potestà nei confronti dell'alunno.

L'elaborazione delle diete potrà essere coordinata da un/una dietista, il quale avrà il compito di ricevere le diete ed elaborare i menù alternativi.

Le diete dovranno essere personalizzate con riferimento all'utente, classe e scuola di riferimento, ponendo la massima attenzione nel trattamento dei dati sensibili dei singoli soggetti, ai sensi del D.Lgs. 196/2003 e successive modificazioni.

ART. 22 – DIETE LEGGERE

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta, entro le ore 9.30 del giorno stesso.

Le diete in bianco non necessitano di certificato medico.

La dieta in bianco è costituita da:

pasta o riso in bianco, carne o pesce lessato o al vapore, patate o carote lesse (tutto condito con olio extra vergine, a crudo), pane e frutta cotta o cruda.

Tale schema dietetico può essere seguito soltanto per tre giorni consecutivi e per non più di due volte al mese.

La dieta in bianco viene richiesta dai genitori tramite l'insegnante che avverte giornalmente il personale addetto, entro e non oltre le ore 9.30.

Se la dieta in bianco deve essere seguita per un periodo maggiore di tre giorni, deve essere richiesta con certificazione del medico/pediatra ed autorizzata.

TITOLO VI : TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

ART. 23 – MANIPOLAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- le pietanze cotte non devono essere mantenute a temperatura ambiente, ma vanno conservate alla temperatura di 65°C se da consumarsi calde e conservate tra 0°C e +4°C se da consumarsi fredde;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- il prodotto scongelato dovrà essere consumato in giornata;
- le verdure ed i contorni dovranno essere cotti al vapore, o al forno;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto.
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro, i fondi di cottura ottenuti dalla prolungata soffrittura degli alimenti o in altro modo;
- non possono essere utilizzati i preparati per purea o prodotti simili quali addensanti;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
- i sughi a base di pomodori pelati dovranno essere preparati con una base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- le paste asciutte devono essere trasportate ai refettori unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pomodoro, pesto, ecc.), deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione;
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, con le caratteristiche di cui al D.M. 509 del 1987 e succ. modificazioni;
- la porzionatura di affettati e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

ART. 24 – OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1 ° ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- Le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

ART. 25 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura sono da preferire pentolami in acciaio inox o vetro.

TITOLO VII : TRASPORTO

ART. 26 – PIANO DEI TRASPORTI

I pasti verranno trasportati dal personale alle dipendenze dell'Impresa con mezzi propri.

L'Impresa organizza il piano dei trasporti (da presentare al Comune in fase di offerta) in modo tale che i tempi tra la partenza dal Centro di Cottura (via Ungheria, 1) ed il plesso scolastico della materna (via Ungheria, 6) sia ridotto al minimo (max 10 minuti dalla cottura).

Al momento della consegna dei pasti al refettorio, verrà presentata una bolla di consegna compilata dall'Impresa, che dovrà rimanere presso il refettorio a disposizione degli organi di controllo.

ART. 27 – MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 art. 43.

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

ART. 28 – CONTENITORI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti, dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 e dovranno consentire ai cibi una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici in polipropilene all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

Per quanto riguarda il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

L'Impresa deve essere in possesso delle relative autorizzazioni sanitarie previste dal D.P.R. 327/80. I cestini freddi e derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare e posti in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto della pasta asciutta (comprese le lasagne) dovranno avere un'altezza non superiore a 10 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

TITOLO VIII : QUALITA' DEL SERVIZIO

ART. 29 – STANDARD DI QUALITA'

Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi.

ART. 30 – SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Dalla logica del semplice controllo si passa a quella di garantire il controllo sistematico di processo, attraverso la piena conoscenza e padronanza del sistema.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'impresa assegnataria, per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate presso il Comune di Campagnano di Roma ha l'obbligo di:

- presentare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni della direttiva 43/93, del D.Lgs.155/97;
- predisporre, prima dell'inizio dell'attività, un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi del D.Lgs. legge 626/94.

TITOLO IX : IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 31 – LINEA DI PRODUZIONE

La linea di produzione deve avvenire secondo il sistema della "marcia in avanti", evitando quindi di incrociare operazioni di "linea sporca" con quelle in "linea pulita ". La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire al mattino entro le ore 12.00.

ART. 32 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate dovranno essere conservate secondo quanto previsto dalla vigente normativa in materia.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, avendo cura di conservare l'etichetta del prodotto con la data di scadenza.

La protezione delle derrate alimentari da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc.. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e negli armadi.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione dell'aria dovrà essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello, adibito esclusivamente a tale impiego.

TITOLO X : GESTIONE DEL PERSONALE

ART. 33 - PERSONALE

Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la veicolazione dei pasti, il funzionamento del centro di cottura e dei refettori verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalizzato e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione.

Il personale addetto al trasporto, alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

ART. 34 - ORGANICO

L'organico deve essere quello indicato nelle tabelle che la Ditta allegnerà all'offerta, sia come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, nel rapporto medio di 1 addetto/45 bambini.

Tale consistenza deve essere riconfermata con frequenza trimestrale a mezzo lettera.

L'appaltatore ha l'obbligo di assumere il personale (ausiliari e dietista) già operante nel servizio, mantenendo i livelli contrattuali applicati.

ART. 35 – REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

In caso di assenza del personale, l'Impresa deve provvedere entro 1 (un) giorno al reintegro del personale mancante.

ART. 36 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio del settore ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari o superiore a quello oggetto del servizio richiesto dal Comune.

E' richiesta la sua presenza alle riunioni della Commissione Mensa.

Analogamente viene richiesta al capo cuoco un'esperienza nel settore della ristorazione scolastica di almeno sei anni.

L'Impresa sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dal Comune, per il controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o inadempimento del direttore (ferie, malattia, etc.), l'Impresa deve provvedere alla sua sostituzione con altri di gradimento del Comune.

ART. 37 - ADDESTRAMENTO

L'Impresa deve garantire lo svolgimento di un corso di formazione/aggiornamento della durata minima di otto ore, a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato, con cadenza almeno biennale, come richiesto dalla Legge n.12/2003 e con regolare rilascio di certificazione di frequenza.

Tale documentazione dovrà essere conservata sul posto di lavoro a cura del responsabile del Centro Cottura, il quale ha altresì l'obbligo di presentarli ad ogni richiesta degli organi di vigilanza.

Il responsabile ha altresì l'obbligo di segnalare immediatamente all'autorità sanitaria casi sospetti di malattie infettive o contagiose del personale dipendente per l'adozione di eventuali provvedimenti consequenziali, ivi compresa l'eventuale sospensione dell'attività lavorativa.

ART. 38 – INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI

L'Impresa deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

Al seminario illustrativo potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati. A tale scopo l'Impresa informerà l'Ente stesso del giorno e del luogo dove si terrà il seminario.

ART. 39- VARIAZIONI DEL PERSONALE

Devono essere preventivamente comunicate, per l'approvazione formale da parte del Comune, la variazione della consistenza numerica del personale e la sua qualifica.

In mancanza di tale approvazione non si può procedere a nessuna variazione.

ART. 40 - VESTIARIO

L'Impresa deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

I dipendenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda, il nome e cognome del dipendente e la sua qualifica.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'Impresa deve inoltre fornire, a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

Gli armadietti - spogliatoi devono essere messi a disposizione del personale che presta la propria attività inerente al servizio.

ART. 41– IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati, non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

ART. 42– RISPETTO DELLA NORMATIVA

L'Impresa deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'Impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 43 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

L'Impresa è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'Impresa anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata.

Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

TITOLO XI : ATTREZZATURE ED ARREDI

ART. 44 – ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE

Le attrezzature presenti nei centri cottura del Comune sono alimentate sia elettricamente, sia a gas.

Il Comune fornisce, unitamente agli impianti, la descrizione con le norme tecniche di funzionamento e le norme sulla sicurezza per l'uso degli stessi, alle quali l'Impresa dovrà tassativamente attenersi.

Sarà cura dell'Impresa custodire presso il centro di cottura le schede tecniche delle nuove attrezzature.

ART. 45 – CONSEGNA ALL'IMPRESA DELL'IMMOBILE, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI ED ARREDI

Il Comune dà in consegna gli immobili, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi all'impresa la quale si impegna a conservarli in buono stato.

Pertanto il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente le manutenzioni ordinarie.

Eventuali sostituzioni di attrezzature o componenti di esse che si dovessero rendere necessarie a causa di malfunzionamenti sono a carico dell'impresa.

Sono altresì a carico dell'Impresa: i reintegri e sostituzioni dell'utensileria, stoviglie, vasellame usurato, contenitori termici e gastronomici utilizzati in cucina e nei refettori.

Sono inoltre a carico dell'impresa appaltante il materiale a perdere ed il materiale monouso.

ART. 46 – VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI

In qualunque momento, su richiesta del Comune, ed in ogni caso, ogni dodici mesi ed in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, l'Impresa sopprimerà con la necessaria sostituzione entro i successivi 30 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

ART. 47 - MODIFICAZIONI

L'Impresa si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione del Comune.

ART. 48 – ACCESSO

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dal Comune.

TITOLO XII: PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

ART. 49 – DETERSIVI

I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite dalla ditta in concomitanza dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

ART. 50 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

I trattamenti di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature sono da ritenersi operazioni di pulizia ordinaria, da effettuarsi secondo cadenze, programmi e modalità previste nel progetto tecnico allegato.

Periodicamente l'impresa dovrà prevedere, tramite ditta specializzata, alla disinfestazione e derattizzazione generale presso il centro cottura ed i refettori, secondo cadenze, programmi e modalità previste nel progetto tecnico allegato.

Gli interventi dovranno avvenire al di fuori degli orari di servizio.

Il documento di avvenuta disinfestazione e derattizzazione dovrà essere conservato presso il centro cottura.

ART. 51 - DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo.

ART. 52 – LAVAGGIO E PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione ed alla preparazione degli alimenti.

ART. 53 – PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'Impresa che dovrà avere cura di mantenerle sempre ben pulite.

ART. 54 – DIVIETO DI SCARICO

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

ART. 55 - RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta, differenziati in sacchi per il secco, e sacchi per l'umido, vetro, carta e plastica.

L'onere per l'acquisto dei sacchetti è a carico della ditta.

ART. 56 – SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi al Centro di Cottura e ai refettori dovranno essere tenuti costantemente puliti. Deve essere impiegato sapone e salviette a perdere, la cui fornitura è a carico dell'Impresa.

TITOLO XIII : ORGANI DI VIGILANZA E CONTROLLO

ART. 57- DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

ART. 58 – PERSONALE PREPOSTO AL CONTROLLO

I controlli verranno affidati all'ufficio preposto dal Comune, ai competenti servizi A.S.L. o ad azienda specializzata di fiducia del Comune, alla Commissione Mensa e a tutti gli organismi istituzionali preposti al controllo.

ART. 59 – DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI

La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'Amministrazione Comunale:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, attraverso il rispetto del menù, il controllo delle grammature, della gradibilità dei piatti, della pulizia degli ambienti;
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Ai componenti della Commissione Mensa, è richiesto – tranne diverse disposizioni sanitarie - un nulla-osta rilasciato dal servizio competente della ASL.

ART. 60 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALL'AMMINISTRAZIONE

A) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- rispetto della data di scadenza dei prodotti
- modalità di distribuzione
- caratteristiche dei sanificanti
- modalità di sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente
- stato igienico sanitario del personale addetto
- stato igienico dei servizi
- professionalità degli addetti, attraverso la verifica della frequenza ai corsi di aggiornamento/formazione obbligatori
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti)
- controllo dell'abbigliamento degli addetti al servizio
- controllo delle risorse umane impiegate nei diversi servizi
- della corretta applicazione dell'HACCP

B) CONTROLLI ANALITICI

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio (le spese verranno addebitate alla ditta appaltatrice).

All'esecuzione dei prelievi deve assistere un responsabile dell'Impresa.

ART. 61 – BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli, effettuati dai tecnici incaricati dal Comune, potranno dar luogo al "blocco delle derrate". In questo caso gli stessi provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se materiale deperibile) l'alimento prelevato ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 giorni a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa.

ART. 62 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi, la Ditta ha l'obbligo di conservare le campionature dei pasti in appositi contenitori, per 72 ore, alla temperatura di + 4°C.

I contenitori con le campionature dei pasti conservati e recanti la data del giorno di produzione, saranno utilizzati nel caso si verificano casi di tossinfezione alimentare.

Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, il Comune può applicare una sanzione fino ad euro 2.000,00.

La Ditta dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà indicare la periodicità dei controlli effettuati all'interno del proprio progetto tecnico.

Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate crude che cotte ed alle superfici di lavoro.

I referti delle suddette periodiche analisi saranno trasmessi al competente ufficio del Comune; inoltre, dovranno essere raccolti in un registro, sempre disponibile presso la cucina centrale, per un eventuale controllo, sia da parte della A.S.L. che degli incaricati comunali.

ART. 63 - CONTESTAZIONI

Il Comune farà pervenire all'Impresa per iscritto, eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo; l'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse.

TITOLO XIV : TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

ART. 64 – DATI SENSIBILI

La Ditta s'impegna ad osservare misure di sicurezza idonee ad evitare rischi di diffusione dei dati personali e/o sensibili di cui possa eventualmente venire in possesso nell'esecuzione del servizio, secondo quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.

TITOLO XV : INNOVAZIONI DEL SERVIZIO

ART. 65 – FORNITURA DI CARRELLI TERMICI PER OGNI REFETTORIO

La ditta si impegna a dotare il refettorio delle scuole materne di carrelli termici utili al mantenimento delle temperature degli alimenti durante le operazioni di distribuzione.

TITOLO XVI : ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART. 66 – CONTRIBUTO CEE

La ditta appaltatrice onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. CE 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria ed in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende; devono indicare la

relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento.

Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 92/46).

ART. 67 – ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni, che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni, a totale carico della ditta appaltatrice, salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici.

L'Impresa si assume la responsabilità derivante da avvelenamenti infezioni, danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice.

Dovrà essere stipulata presso una primaria Compagnia, polizza R.C.T. che copra i rischi derivanti dallo svolgimento delle attività oggetto del presente appalto (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore ad € 3.000.000,00

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale della Ditta durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad euro 3.000.000,00.

Copia delle polizze deve essere consegnata in sede di gara, ovvero dietro dichiarazione sostitutiva di impegno di primaria Compagnia di Assicurazione, entro dieci giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e comunque prima dell'inizio del servizio.

ART. 68 -SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese, relative al servizio di ristorazione, al servizio di pulizia e igiene sono a carico dell'Impresa.

Sono ancora a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Il Comune resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

ART. 69 - MANUTENZIONI

Sono a carico dell'Impresa gli oneri delle manutenzioni ordinarie.

ART. 70 - SUBAPPALTO

Non è consentito all'Impresa il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione, così come non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello espressamente adibito e previsto nel presente capitolato, a meno che non sia preventivamente accordato con il Comune.

ART. 71 – RESPONSABILITA’

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all’espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune e a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell’Impresa.

ART. 72 - INFORMAZIONI

L’Impresa trasmetterà ogni anno al Comune una relazione sull’andamento del servizio contenente, tra l’altro, le informazioni relative all’organigramma e all’organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo e con l’utenza, alle cause di eventuali controversie con il Comune.

Per ogni comunicazione del Comune, l’Impresa dovrà indicare una persona a cui fare riferimento.

ART. 73 – OBBLIGHI VARI DELL’IMPRESA- CAUZIONE DEFINITIVA

Al momento della stipula del contratto, l’Appaltatore dovrà presentare cauzione definitiva nella misura del 10% dell’importo contrattuale presunto di aggiudicazione.

La cauzione definitiva è posta a garanzia dell’adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall’inadempimento delle obbligazioni stesse.

La cauzione definitiva potrà essere costituita in uno dei modi previsti dalla legge 10 giugno 1982 n. 348.

In caso di cauzione costituita mediante fidejussione bancaria e/o polizza assicurativa, questa dovrà essere incondizionata, prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, nonché la operatività su semplice richiesta scritta del committente, senza eccezioni opponibili a questo, anche per il recupero delle penali contrattuali.

L’importo della cauzione è mantenuto nell’ammontare stabilito per tutta la durata del contratto.

In caso di escussione della cauzione, l’Appaltatore dovrà provvedere a reintegrarla entro 30 giorni dalla richiesta, pena la risoluzione del contratto.

Lo svincolo della cauzione sarà disposto dal Committente, accertata la completa e regolare esecuzione dell’appalto, anche in relazione all’assolvimento da parte dell’Appaltatore degli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi, nonché ultimata e liquidata ogni ragione contabile.

TITOLO XVII: ONERI A CARICO DELL’AMMINISTRAZIONE

ART. 74 – UTENZE

Sono a carico del Comune tutte le spese relative al consumo di energia elettrica, acqua, luce, gas e telefono per l’esecuzione del servizio di ristorazione.

ART. 75 – CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Restano a carico del Comune tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO XVIII : MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLA GARA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE – BANDO -

La gara è esperita nella forma del pubblico incanto.

Il presente appalto verrà aggiudicato all'offerta economicamente più vantaggiosa tra le ditte partecipanti in attuazione del Decreto Legislativo n. 157/1995 art. 23 co. 1 lett. b), e sue successive modificazioni.

ART. 76 – MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per lo svolgimento della gara i concorrenti dovranno far pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune di Campagnano di Roma, P.zza C. Leonelli,15, improrogabilmente entro le ore 12,00 del giorno 21 luglio 2006, un unico plico di offerta chiuso, controfirmato sui lembi di chiusura, riportante all'esterno sul frontespizio, oltre al nominativo della Società offerente, l'oggetto della presente gara:

“Gara di appalto a procedura aperta nella forma del pubblico incanto per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Campagnano di Roma”

Le modalità di invio del plico sono lasciate alla libera scelta delle società concorrenti nel rispetto di quanto previsto dall'art. 9 co. 5 bis del Decreto Legislativo n° 157/95 e s.m.i..

Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente ove, per qualsiasi motivo e per qualsivoglia causa, lo stesso non giungesse perfettamente integro al citato Ufficio Protocollo entro il previsto termine.

Dopo tale termine non sarà ritenuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente.

Non saranno ammesse offerte per telegramma o telefax né altre condizionate o espresse in modo indeterminato.

Il plico dovrà contenere n. 3 (tre) buste, a loro volta chiuse e controfirmate sui lembi di chiusura, che dovranno riportare, oltre al nominativo della Società offerente, anche le seguenti scritte:

BUSTA N. 1: “Certificazioni amministrative”

BUSTA N. 2: “Progetto tecnico”

BUSTA N. 3: “Offerta economica”

Queste dovranno contenere, rispettivamente, quanto di seguito indicato:

BUSTA n. 1 “Certificazioni amministrative”

Il Concorrente dovrà presentare – a pena di esclusione - **domanda di ammissione alla gara**, redatta in lingua italiana e in competente bollo a firma del legale rappresentante,

contenente la dichiarazione di aver preso visione del capitolato e di accettarne tutte le condizioni, ed inoltre:

- a) copia del Capitolato speciale (allegato incluso) e del bando di gara datati e firmati in ogni pagina per accettazione;
- b) dichiarazione resa dal Legale Rappresentante come da **ALLEGATO n. 1**;
- c) cauzione provvisoria di € 10.000,00 da costituirsi in uno dei modi previsti dalla legge 10 giugno 1982 n. 348 (nel caso di fideiussione bancaria o polizza assicurativa la validità sarà di minimo 120 giorni dalla data ultima di presentazione delle offerte, con impegno del fideiussore al rilascio della cauzione definitiva);
- d) dichiarazione di aver conseguito nell'ultimo triennio, un fatturato globale di impresa per lo svolgimento di attività nel settore della ristorazione che non deve essere inferiore a € 1.500.000,00 (gli importi si intendono IVA esclusa);
- e) dichiarazione di aver conseguito nell'ultimo triennio, per lo svolgimento di attività nel settore della ristorazione scolastica, un fatturato non inferiore a € 1.000.000,00 (gli importi si intendono IVA esclusa);
- f) dichiarazione di avvenuto sopralluogo, (modalità per l'esecuzione indicate di seguito, nel paragrafo "Esecuzione del sopralluogo) sottoscritta dalla concorrente e da un incaricato del Committente, **ALLEGATO n. 2**;
- g) copia degli ultimi tre bilanci approvati e dello statuto;
- h) copia dei modelli INPS DM 10 relativi ai tre mesi precedenti il termine di presentazione dell'offerta;
- i) dichiarazione di almeno un Istituto Bancario che attesti l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente ad adempiere le prestazioni relative ai servizi di cui alla gara; l'attestazione dovrà fare espresso riferimento all'oggetto della presente gara di appalto;
- j) dichiarazione di non avvalersi della facoltà di ricorrere al subappalto;
- k) (produrre se ricorre l'ipotesi di raggruppamenti di impresa) dichiarazione con cui le imprese che sottoscrivono si impegnano, in caso di aggiudicazione della gara, a conferire mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, qualificata come capogruppo, che stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti, con la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese raggruppate, nonché l'impegno esplicito a conformarsi alla disciplina prevista a riguardo dal citato art. 11 del D.Lgs 157/95. In caso di associazione temporanea di imprese, da costituirsi ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs 24.07.1992 n. 358 e dell'art. 11 del D.Lgs. 17.03.1995 n. 157, la documentazione:
 - o di cui ai punti a) e k) deve essere sottoscritta per accettazione da tutte le imprese associate;
 - o di cui ai punti b), g), h), i) deve essere presentata da ogni singola impresa;
 - o di cui ai punti c), f), j) deve essere presentata dall'impresa capogruppo.

Per quanto riguarda i punti d) ed e), la mandataria deve possedere i requisiti richiesti in misura maggioritaria (misura minima pari al 55% in ciascuno dei requisiti richiesti), le mandanti possono concorrere al raggiungimento dei limiti previsti ciascuna in misura minima non inferiore al 15% per ciascuno dei requisiti richiesti;

- l) (produrre se ricorre l'ipotesi di consorzi) dichiarazione circa la specifica delle parti del servizio che saranno effettuate da ciascuna delle imprese consorziate. In questo specifico caso le imprese e i consorzi individuati quali esecutori dovranno obbligatoriamente presentare/sottoscrivere la documentazione di cui al punto b), g), h), i).

Le sottoscrizioni in calce alle dichiarazioni come sopra richieste, non necessitano di autenticazione, purchè sia allegata alla dichiarazione una fotocopia del documento di identità del firmatario legale rappresentante.

BUSTA N. 2 “Progetto tecnico”

L’offerta tecnica, redatta in carta semplice, sottoscritta dal legale rappresentante della società offerente, dovrà essere redatta secondo i criteri schematicamente di seguito rappresentati.

L’offerta tecnica non dovrà contenere alcuna indicazione economica diretta o indiretta, pena l’esclusione del concorrente dalla gara.

Indicazioni per redigere il progetto gestionale

- a) Organizzazione del servizio
- b) Organizzazione del personale delle scuole
- c) Innovazioni del servizio. Il concorrente dovrà mettere in evidenza quali strumenti e quali metodologie adotterà per migliorare il servizio, illustrando le proposte formative ed il sistema di informatizzazione.
- d) Curriculum aziendale

Il progetto dovrà essere redatto esclusivamente secondo le indicazioni e l’ordine indicato dal presente bando e capitolato. Verranno penalizzate le aziende che non rispetteranno tali prescrizioni.

BUSTA N. 3 “Offerta economica”

L’offerta economica, su carta legale o resa legale, redatta in lingua italiana, dovrà essere formulata compilando *l’ALLEGATO N. 3* che dovrà essere datato e firmato per esteso e in maniera leggibile dal titolare o dal legale rappresentante della ditta o da chi abbia il potere di rappresentarla legalmente.

L’offerta dovrà espressamente indicare:

- a) denominazione, ragione sociale, sede esatta della ditta, numero di codice fiscale e partita IVA;
- b) il complessivo importo offerto come risultante dall’applicazione delle quantità presunte ai prezzi unitari offerti.

I prezzi offerti si devono intendere comprensivi di tutti i servizi e le forniture previste dal capitolato d’appalto, nonché di quelli aggiuntivi che il concorrente avrà offerto, incluse le prestazioni del personale, le attrezzature, dotazioni e materie prime, oltre le spese e ogni altro onere, espresso e non, derivante dal capitolato e dall’offerta prestazionale e tecnica.

L’offerta economica sarà vincolante per la società concorrente per 180 giorni, decorrenti dal termine fissato per la presentazione della stessa.

Non saranno ammesse offerte per conto di persona da nominare.

Nel caso di raggruppamenti temporanei d’impresa:

- **non ancora formalmente costituiti** dovrà essere presentata nella busta N. 3 un’unica offerta economica che deve contenere la sottoscrizione congiunta dei titolari e dei legali rappresentanti o dei procuratori autorizzati di ciascuna delle imprese partecipanti al raggruppamento.
- **già formalmente costituiti** potrà essere presentata nella busta N. 3 l’offerta economica sottoscritta dal legale rappresentante o procuratore autorizzato della sola impresa

mandataria (capogruppo). In questo caso dovrà essere prodotta copia della documentazione costitutiva del raggruppamento.

Si precisa altresì che i documenti eventualmente già in possesso del Comune, a qualsiasi titolo, non saranno considerati agli effetti della presente gara.

ESECUZIONE DEL SOPRALLUOGO

Il sopralluogo si intende **obbligatorio** così che la concorrente possa prendere visione di tutte le strutture e dei locali e di constatare lo stato di fatto dell'area interessata dall'appalto, prendendo atto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione.

In tale occasione sarà disponibile, **previo appuntamento telefonico**, un incaricato della stazione appaltante che rilascerà anche la relativa attestazione.

La relativa dichiarazione di avvenuto sopralluogo, sottoscritta dalla concorrente e da un incaricato della stazione appaltante, dovrà essere inserita nel plico d'offerta, precisamente nella busta N. 1 – Certificazioni amministrative

Modalità di svolgimento della gara d'appalto.

In sede di esame e valutazione delle offerte, la Commissione ha facoltà di richiedere chiarimenti ai concorrenti.

Tutte le fasi di lavoro valutativo della Commissione Tecnica non saranno effettuate in seduta pubblica, e la stessa, nelle fasi istruttorie, assolverà i propri compiti anche non congiuntamente.

Il giorno 31 luglio 2006, alle ore 10,00, presso la Sala Consiliare del Comune di Campagnano di Roma, sito in Piazza C. Leonelli,15, si procederà, nella prima seduta pubblica, all'apertura dei plichi ed allo spoglio della busta n. 1 (certificazioni amministrative).

Le buste 2 e 3 saranno racchiuse in contenitori separati e chiusi controfirmati dai membri della Commissione e dai presenti e custoditi presso la Sede Comunale.

Quindi la Commissione, in seduta riservata, procederà alla valutazione delle offerte contenute nella busta n. 2, relativa al progetto tecnico e ad attribuire il punteggio conseguente.

Di ciò sarà predisposto apposito verbale contenente le risultanze delle valutazioni ed i punteggi.

Al completamento dei lavori della Commissione Tecnica, nella terza seduta pubblica, previo tempestivo avviso dei concorrenti, si procederà all'apertura della busta n. 3 contenente le offerte economiche .

L'aggiudicazione della fornitura sarà effettuata ai sensi dell'art. 23, co. 1, lett. b) del D.Lgs. 157/95 e s.m.i., ossia a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa da valutarsi sulla base degli elementi indicati.

Si fa presente che il committente si riserva la facoltà di non procedere alla aggiudicazione qualora le offerte, eccedendo i limiti della convenienza economica, siano suscettibili di arrecare pregiudizi all'interesse del committente stesso ed alla regolare esecuzione del servizio, oppure, nel caso in cui motivi di opportunità intervenuti o che dovessero intervenire nelle more della procedura, ne rendano opportuna la soppressione.

Il committente si riserva di richiedere all'aggiudicatario la necessaria documentazione, nonché di effettuare controlli nei modi e nelle sedi opportune per la verifica delle dichiarazioni rilasciate in sede di presentazione dell'offerta.

L'aggiudicazione, mentre impegna senz'altro l'aggiudicatario, diverrà definitiva per il committente solo dopo l'adozione del formale provvedimento di aggiudicazione e previa acquisizione dalla aggiudicataria delle documentazioni e delle certificazioni obbligatorie per legge.

Le concorrenti con la partecipazione alla gara rinunciano ad ogni pretesa risarcitoria derivante da eventuali illegittimità che dovessero verificarsi nel corso del procedimento di aggiudicazione ed emergenti dai relativi atti a disposizione dei concorrenti e che non siano fatte constatare da ciascuna società interessata anteriormente all'apertura delle buste recanti le offerte economiche, fatto salvo il caso di dolo o colpa grave dei funzionari della stazione appaltante.

ART. 77 – VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

La Commissione giudicatrice prenderà in esame le varie componenti dell'offerta ed attribuirà a ciascun concorrente un punteggio pari al massimo a 100 punti osservando i seguenti criteri:

1. QUALITA' ED ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO - Punteggio massimo: punti 60

La Ditta concorrente dovrà indicare le caratteristiche del servizio offerto, che verrà valutato sulla base degli elementi sotto indicati

a) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO: max punti 25

- Valutazione del Manuale HACCP che costituirà il progetto tecnico (procedure di selezione dei fornitori, stoccaggio, produzione, pulizia e sanificazione, gestione delle non conformità, derattizzazione e disinfestazione, analisi)

max punti 20

- Possesso della Certificazione C.E.	punti 2
--------------------------------------	---------

- Piano di trasporto dei pasti alla scuola materna (programma, mezzi di trasporto)

max punti 1

- Sistema di rilevazione della soddisfazione degli utenti/famiglie almeno due volte nel corso dell'anno scolastico ed elaborazione dei dati raccolti

max. punti 2

b) ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE: max punti 20

- Monte ore giornaliero e qualifica degli addetti al servizio come risultante da piano di utilizzo presentato,

max punti 5

- Esperienze lavorative del cuoco, in relazione agli anni di servizio nel settore della ristorazione scolastica.

Punteggio per ogni anno di servizio sino ad un max di punti 6

- Ripartizione del monte ore di ogni singolo operatore nelle diverse fasi operative:

punti 4

- Programma di formazione del personale:

punti 5

c) INNOVAZIONI DEL SERVIZIO: max punti 5

- PROPOSTE FORMATIVE

max punti 5

Verranno considerate le proposte volte all'utenza che contengano iniziative da svolgersi durante tutto l'anno scolastico e per tutti gli anni di durata dell'appalto, con modalità diverse: corsi, convegni o mezzi di informazione differenti (internet, carta dei servizi, altro).

d) CURRICULUM AZIENDALE : max punti 10

Principali commesse negli ultimi cinque anni nel settore della ristorazione scolastica; verranno considerate le forniture che prevedano un numero di pasti annui pari o superiori a quelli stimati nel presente capitolato.

Per ogni anno di servizio

punti 2

(Nel caso in cui la ditta non avesse esperienze paragonabili al servizio richiesto, non verrà attribuito alcun punteggio).

2. PREZZO OFFERTO PER SINGOLO PASTO:

Punteggio max: punti 40

Il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso, che costituisce parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{40 \times \text{prezzo più basso}}{\text{Prezzo offerto}}$$

Per le offerte che presentino carattere anormalmente basso rispetto alla prestazione, l'Amministrazione Comunale, prima di respingere tali offerte, richiederà per iscritto le precisazioni in merito agli elementi costitutivi dell'offerta considerati pertinenti secondo le prescrizioni del capitolato speciale e la verifica, tenendo conto di tutte le spiegazioni ricevute ai sensi dei commi 2, 3 e 4 dell'articolo 25 del decreto legislativo n. 157/1995 e s.m.i.

Non sono ammesse offerte al rialzo.

Il servizio sarà aggiudicato alla ditta che avrà totalizzato il maggior punteggio.

Il raggiungimento di un punteggio inferiore alla metà più uno del punteggio massimo previsto complessivamente per le voci come sopra indicate, dovrà ritenersi equivalente a un giudizio di non idoneità e, pertanto, comporterà l'esclusione della società offerente.

In caso di parità sarà preferita la concorrente che avrà ottenuto il punteggio maggiore per la voce "Qualità ed erogazione del servizio". In caso di ulteriore parità il Committente inviterà le stesse ad un esperimento di miglioria sull'offerta economica proposta. Nel caso che nessuna delle concorrenti sia presente o voglia modificare l'offerta, si procederà a sorteggio.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta valida ai sensi dell'art.69 del R.D. 827/1924.

ART. 78 - IMPORTO A BASE DELLA GARA

L'importo unitario posto a base di gara, I.V.A. esclusa, è stabilito in **€ 3,50**, per un ammontare complessivo presunto per il triennio 2006/2009 di circa **€ 408.000,00 iva esclusa**.

ART. 79 CRITERI DI ESCLUSIONE DALLA GARA

Sono da ritenersi escluse dalla gara le imprese:

- oggetto di procedura fallimentare;
- che evadono i controlli previdenziali ed assicurativi e le norme di sicurezza sul lavoro;
- che abbiano commesso gravi errori professionali e/o inadempienze o procurato gravi danni nell'erogazione dei servizi presso altre stazioni appaltanti, quando questi non siano risolti con semplici sanzioni monetarie;
- alle quali siano state applicate con provvedimento definitivo, le misure previste dalla legge 575/65 e successive modificazioni.

ART. 80 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'Impresa o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune dovrà essere avvisato con congruo anticipo, quantificabile in 5 giorni.

L'Impresa in caso di impossibilità di erogazione del servizio per sciopero del personale o altro, si impegna alla fornitura di un cestino freddo, o di un piatto alternativo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

TITOLO XIX: PENALI

ART. 81 - Penali

L'Amministrazione Comunale a tutela delle violazioni delle norme contenute nel presente contratto si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 2.000,00 qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni;
- € 250,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
- € 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- € 250,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla Legge in materia;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo di qualità;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- € 500,00 per ogni analisi microbiologica con valori oltre i limiti consentiti;
- € 250,00 per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre 10 minuti dall'orario previsto;
- € 250,00 per ogni ritardo superiore a 30 minuti nella consegna delle derrate alla scuola materna;
- € 1.000,00 per ogni altra violazioni alle norme del presente capitolato.

TITOLO XX: RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 82 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento a carico dell'Impresa;
- b) cessione dell'attività ad altri;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto;
- d) inosservanza delle norme igienico-sanitarie;
- e) casi di grave intossicazione alimentare;
- f) inosservanza delle norme di legge relative alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- g) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune.;
- h) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto, se non espressamente autorizzato dal Comune;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- l) assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con il Comune o del coordinatore del servizio (salvo comprovate cause di forza maggiore);

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune, in forma di lettera raccomandata.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di azioni di risarcimento per danni subiti.

TITOLO XXI: ARBITRATO

ART. 83 - ARBITRATO

Le controversie tra l'Amministrazione Comunale e l'Impresa Aggiudicataria che non si siano potute risolvere con l'accordo diretto tra i contraenti verranno deferite ad arbitrato.

Le modalità dell'arbitrato saranno quelle previste dal Regolamento della Camera Arbitrale della Camera di Commercio di Roma.

Per quanto non espressamente previsto dal presente contratto valgono le disposizioni del codice civile, delle leggi e dei regolamenti vigenti.

ART. 84 – COLLEGIO ARBITRALE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale ai sensi dell'art. 805 e seguenti del c.p.c.

Il Collegio Arbitrale giudicante sarà costituito a richiesta di una delle parti e sarà composto da tre arbitri, dei quali due nominati dalle parti, uno per ciascuno, mentre il terzo arbitro, che avrà funzioni di Presidente, verrà nominato di comune accordo dai primi due, entro dieci giorni dall'ultima nomina.

ART. 85 – MANCATO ACCORDO

In caso di mancato accordo, oppure qualora una delle parti non avesse provveduto a nominare il proprio arbitro entro 20 giorni dalla richiesta di costituzione del Collegio Arbitrale, il terzo Arbitro verrà nominato dal Presidente del Tribunale di Roma.

ART. 86 – SEDE DI ARBITRATO

Il Collegio Arbitrale svolgerà la sua attività in Roma.

La sentenza sarà pronunciata in Roma.

La decisione del Collegio sarà pronunciata entro 90 giorni dalla nomina del Presidente.

ART. 87 - SPESE.

Le spese di procedimento verranno liquidate al Collegio sulla base delle vigenti tariffe professionali.

La decisione del Collegio determinerà altresì la misura in cui tali spese dovranno essere suddivise tra le Parti, esclusa la solidarietà per il pagamento delle stesse.

Responsabile del Procedimento, sig.ra Emilia Coppola – Ufficio Politiche Sociali e Scolastiche -

APPALTO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

Allegato N. 1

Il sottoscritto.....

nato a il

residente a

in via

tel.....in qualità di.....

della società

nella piena consapevolezza delle conseguenze penali derivanti da dichiarazioni mendaci e falsità negli atti (D.P.R. 445/2000)

DICHIARA

- Che la suddetta società concorrente (esatta denominazione o ragione sociale)

.....

risulta iscritta alla CCIAA di

al n.ro

C.F.

Partita IVA.....;

- Che nei confronti del legale rappresentante, e nei confronti di tutti i soci amministratori non sussistono le cause di divieto, di sospensione, di decadenza previste dall'art. 10 della Legge 31 maggio 1965 n. 575 e successive modificazioni;
- L'insussistenza di rapporti di controllo o collegamento, ai sensi dell'art. 2359 del C.C., con altre Società concorrenti alla stessa gara;
- Che la Società non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione dalla partecipazione alla gara di cui all'art. 12 del D.Lgs. 157/1995, ed in particolare:
 - a) che la società è esistente e non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello Stato in cui sono stabiliti, ovvero non sono in corso procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni, né si trova in stato di sospensione dell'attività commerciale;

b) che non è stata pronunciata nei confronti del/i legale/i rappresentante/i e dei componenti dell'Organo di Amministrazione della società alcuna condanna con sentenza passata in giudicato, ovvero con sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per qualsiasi reato che incide sulla moralità professionale o per delitti finanziari. Al fine degli eventuali accertamenti che l'Amministrazione aggiudicatrice avrà cura di effettuare, indicare indirizzo completo dell'**Ufficio locale** del casellario giudiziale della Procura della Repubblica:

.....
c) che nell'esercizio della attività professionale dei legali rappresentanti della società e della società medesima non è stato commesso alcun errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicatrice;

d) che la società è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. Al fine degli eventuali accertamenti che l'Amministrazione aggiudicatrice avrà cura di effettuare dovranno essere indicati gli estremi (compresi indirizzi) degli uffici previdenziali di competenza:

Posizione

INAIL

.....
Posizione

INPS

.....
e) che la società è in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui sono stabiliti. Al fine degli eventuali accertamenti che l'Amministrazione aggiudicatrice avrà cura di effettuare dovrà essere indicato l'Ufficio Tributario competente (compreso indirizzo completo):

Ufficio Tributario

.....
f) che il/i legale/i rappresentante/i non si è/sono reso/i gravemente colpevole/i di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi degli artt. 11, 12, 13, 14, 15 e 16 del D. Lgs. 358/1992 e s.m.i.;

1. che la società non si trova nelle condizioni di esclusione dalla gara di cui alla Legge n. 383 del 18 ottobre 2001, come modificata dal D.L. 25 settembre 2002, n. 210, convertito in legge del 22 novembre 2002, n. 266;

2. di aver conseguito nell'ultimo triennio, un fatturato globale di impresa, per lo svolgimento di attività nel settore della ristorazione, che non deve essere inferiore a € 1.500.000,00 (gli importi si intendono IVA esclusa);

3. di aver conseguito nell'ultimo triennio, per lo svolgimento di attività nel settore della ristorazione scolastica e assimilabili, un fatturato non inferiore a € 1.000.000,00 (gli importi si intendono IVA esclusa);

In caso di R.T.I. la mandataria dovrà possedere i requisiti di cui ai punti 6 e 7 in misura maggioritaria (misura minima pari al 55% in ciascuno dei requisiti), le mandanti possono concorrere al raggiungimento dei limiti previsti ciascuna in misura minima non inferiore al 15% per ciascuno dei requisiti.

4. che con riferimento a quanto richiesto, la società ha ottemperato alle disposizioni della Legge 68/1999 “Norme per il diritto al lavoro dei disabili”. Al fine degli eventuali accertamenti che il Committente avrà cura di effettuare dovrà essere indicato:

l'indirizzo completo dell'**Ufficio Provinciale del Lavoro**

.....

che la Società rappresentata dal sottoscritto:

occupa n.ro _____ dipendenti.

Dichiara altresì:

5. di aver preso piena conoscenza del Bando di gara, del Capitolato Speciale di Appalto e relativi allegati, nonché delle modalità di espletamento della gara, prendendo atto e consapevolezza delle norme che regolano la procedura di gara e, quindi, di aggiudicazione, accettando incondizionatamente ogni prescrizione, requisito e clausola che regolano l'esecuzione del servizio e dei relativi contratti attuativi della medesima e, conseguentemente di obbligarsi, in caso di aggiudicazione in proprio favore, ad osservarli in ogni loro parte;
6. di aver considerato e valutato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali e di aver preso conoscenza di tutte le circostanze, generali e specifiche, relative all'esecuzione del Contratto e di averne tenuto conto nella formulazione degli aspetti tecnici e nell'offerta economica;
7. di aver tenuto conto, nella preparazione della propria offerta, degli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro e di previdenza e di assistenza in vigore nel luogo dove deve essere eseguito il servizio;
8. In caso di aggiudicazione, che non intende affidare alcuna attività oggetto della presente gara in subappalto;
9. che non presenterà offerta per la gara in oggetto, al contempo singolarmente e quale componente di un RTI o di un Consorzio, ovvero che non parteciperà a più RTI e/o Consorzi;
10. che la società concorrente manterrà valida l'offerta per 180 giorni;
11. di consentire il trattamento dei dati personali, ai soli fini istituzionali dell'Amministrazione aggiudicatrice e del Committente, secondo le modalità determinate dal D.Lgs. 196/2003;
12. di essere a conoscenza che l'Amministrazione aggiudicatrice si riserva di procedere d'ufficio a verifiche anche a campione in ordine alla veridicità della dichiarazione;
13. che per la ricezione di ogni eventuale comunicazione inerente la gara in oggetto e/o di richieste di chiarimento e/o integrazione della documentazione presentata si elegge domicilio in.....
via.....,
tel.....,fax.....

e-mail

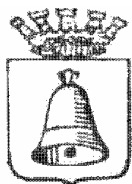
Si allega alla presente copia fotostatica non autenticata del documento d'identità in corso di validità del sottoscritto.

_____ li _____

FIRMA

La sottoscrizione in calce alla presente non necessita di autenticazione purchè alla stessa venga allegata una fotocopia del documento di identità di colui che firma (D.P.R. 445/2000).

- Si richiamano inoltre le sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 per chiunque rilasci dichiarazioni mendaci, formi atti falsi o ne faccia uso nei casi previsti.



COMUNE DI CAMPAGNANO DI ROMA

PROVINCIA DI ROMA



Tel. 06-9015601 Fax. 06-9041991 Piazza C. Leonelli n°15 C.A.P. 00063 www.comunecampagnano.it

Dipartimento 3° - Servizio 2° - Politiche Sociali e Scolastiche -

SOPRALLUOGO APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E FORNITURA DERRATE ALIMENTARI

ALLEGATO N. 2

ATTESTAZIONE

**Oggetto: Gara di appalto a procedura aperta per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e fornitura derrate alimentari .
Attestazione di avvenuto sopralluogo.**

Con la presente si attesta che in data.....

Il Sig.....

in rappresentanza della ditta

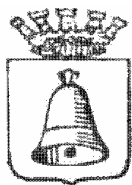
ha effettuato sopralluogo presso la struttura in oggetto.

FIRMA DEL DELEGATO DEL CONCORRENTE

.....

FIRMA DEL RAPPRESENTANTE DEL COMUNE

.....



COMUNE DI CAMPAGNANO DI ROMA

PROVINCIA DI ROMA

Tel. 06-9015601 Fax. 06-9041991 Piazza C. Leonelli n°15 C.A.P. 00063 www.comunecampagnano.it



Marca da bollo Euro 10,33

ALLEGATO N. 3

**Appalto per il servizio di ristorazione scolastica
e fornitura derrate alimentari**

Modulo per la presentazione dell'offerta economica (da inserire nella busta n.3)

Il sottoscritto.....

nato a il

in qualità di titolare/ rappresentante legale della ditta

.....

con sede legale in

Partita IVA Codice fiscale.....

Dichiara di formulare la seguente offerta economica (al netto di IVA) per il servizio di ristorazione scolastica e la fornitura di derrate alimentari:

in cifre :

in lettere:

Data _____

FIRMA _____

N.B. In caso di discordanza tra prezzo espresso in cifre e prezzo espresso in lettere, verrà ritenuto valido quello più basso.

ALLEGATO A

GRAMMATURE

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DERRATE ALIMENTARI

MENU' INVERNALE - PRIMAVERILE – AUTUNNALE

GRAMMATURE PREVISTE PER I PRINCIPALI ALIMENTI PRESENTI NEI MENU'

ALIMENTI	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIE/ADULTI
<i>PRIMI PIATTI</i>			
Pasta o riso asciutti	60	70	80
Pasta o riso in bianco	70	80	90
Pasta o riso in brodo	30	40	50
Pasta all'uovo	80	90	100
Gnocchi di patate/tortellini/ravioli	130	150	180
Pomodori pelati	100	120	120
Legumi secchi	35	40	40
Verdure miste	100	120	150
<i>SECONDI PIATTI</i>			
Carne di vitellone	70	80	100
Petto di pollo o tacchino	70	80	100
Coscia di pollo	1 piccola	1 media	1 grande
Arista	70	80	100
Prosciutto crudo magro	40	50	60
Prosciutto cotto	40	50	60
Mozzarella	50	70	100
Formaggi freschi	40	50	60
Pesce	100	120	150
Bastoncini di merluzzo	n. 2	n. 3	n. 4
Uovo	n. 1	n. 1	n. 1
<i>CONTORNI</i>			
Patate	120	150	200
Insalate	50	60	80
Carote e finocchi	100	150	180
Piselli	60	80	120
Verdura a foglie	100	150	200
Ortaggi vari	120	150	200
Pomodori	120	150	200
<i>FRUTTA</i>			
Frutta varia	150	180	200

Banane	100	120	150
CONDIMENTI			
Olio extravergine di oliva	10	15	15
Parmigiano	5	8	10
Pane	50	60	80

I pesi sono da considerare al crudo e al netto degli scarti

SPECIFICHE AL MENU'

I menù sono a carattere stagionale .

Il fabbisogno energetico pro capite per ogni pasto è di circa:

650/700 kcal per le materne
750/800 kcal per le elementari
850/900 kcal per le medie e adulti

con un rapporto tra i nutrienti come indicati dai L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati in nutrienti) per la Popolazione Italiana e le “Linee guida per una sana alimentazione “ dell’Istituto Nazionale della Nutrizione.

10 - 20% proteine
25 - 30% lipidi
55 - 60% glucidi

In accordo con il responsabile di cucina della ditta si potrà saltuariamente variare il menù, contorni e/o ricette, per proporre nuovi sapori ai piccoli utenti ed educarli al consumo di pietanze, in genere meno accettate, ma insostituibili come ad esempio il pesce, i legumi ed alcuni tipi di verdure.

Il menù invernale andrà in vigore indicativamente da Novembre ad Aprile.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE degli alimenti da utilizzare per la preparazione dei pasti scolastici

SPECIFICHE GENERALI

Le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti scolastici devono:

- essere di “qualità superiore” e certificate OGM-FREE
- avere etichette con indicazioni, secondo quanto previsto da D.Lgs. n° 109 del 27 gennaio 1992 e successive integrazioni e secondo le norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- avere il termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- avere imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc..;
- avere i caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza)

CARNE BOVINA fresca refrigerata

Le carni di vitellone devono essere prodotte nel rispetto delle norme del D.Lgv. 286/94, devono provenire da bovino, d'età non superiore ai 18 mesi, allevato e macellato in Italia, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo ;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6) ;
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale;
- essere disossata, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore;
- essere mantenuta ad una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.

Tagli richiesti

- **scamone, noce e fesa** (per fettine, arrostiti, brasati)
- **noce, girello e controgirello** (per arrostiti e brasati)
- **lombata** (per arrostito e fettine)
- **spalla e sotto spalla** (per spezzatino, macinato)

Le confezioni devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione, la Ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie, il taglio, la categoria e la classificazione.

L'etichettatura, inoltre, deve riportare tutte le indicazioni di legge.

CARNE SUINA fresca refrigerata

Il prodotto deve essere preferibilmente di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n°283 del 30 aprile 1962, provenire da animali sani, di peso vivo orientativo tra i 120 e i 140kg.

La carne deve:

- provenire da allevamenti nazionali e macellati in Italia.
- Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, i tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.
- Presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; PH inferiore a 6,2, priva di difetti PSE o DFD.
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale.
- avere una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.
- essere disossata, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore

Tagli anatomici:

- **Carrè disossato**, (taglio tipo "Bologna") per arrostiti
- **Magro di posteriore** (per spezzatino o fettine)

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante: il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale del prodotto, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie e il taglio.

CARNI AVICUNICOLE fresche refrigerate

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale, provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 495/97 e del D. Lgs. 559/92, deve appartenere alla Classe A ai sensi del regolamento N°1906 del 26/06/90.

I requisiti, certificati dalla Ditta Produttrice, delle carni richieste sono i seguenti:

- devono provenire da allevamenti nazionali, con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo.
- devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animale né coccidiostatico (additivo chimico di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale;
- Sistema Qualità Certificato.

Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura; esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, completamente dissanguate e con odore tipico; non devono evidenziare cristallizzazioni, bruciature da freddo, ossidazione dei grassi ed insudiciamento superficiale.

I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Si richiedono :

PETTO DI POLLO

FESA DI TACCHINO

COSCE e SOTTOCOSCE DI POLLO

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario.

UOVA PASTORIZZATE

I prodotti oggetto della fornitura devono provenire da uova allo stato liquido, fresche, pastorizzate senza aggiunta d'additivi e coloranti, ottenuti esclusivamente da uova di gallina non incubate, adatte al consumo umano; devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 65/93.

Le confezioni, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +4°C, devono presentarsi integre, prive d'ammaccature e sporcizia superficiale.

Si richiedono confezioni da 1 l. in brick.

Si richiede per la Ditta produttrice la certificazione del Sistema Qualità.

Il trasporto dei suddetti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature marrone e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi d'alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo).

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15.07.83 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e **privi di spine**, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi;

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27 marzo 2002.

Le varietà dei prodotti richiesti sono :

FILETTI DI MERLUZZO con glassatura non superiore al 12% del peso lordo

CUORI DI FILETTO DI MERLUZZO con glassatura non superiore al 10% del peso totale lordo

FILETTI DI PLATESSA con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo

BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO al 100% di filetto di merluzzo

A richiesta dell'Ente la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

ORTAGGI SURGELATI

Le verdure da destinare alla surgelazione devono essere di 1° **qualità**, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentate alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

Le verdure surgelate devono essere in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Le varietà da poter utilizzare sono:

- Bieta in foglie
- Cuori di carciofi
- Cavolfiori
- Fagiolini finissimi
- Piselli finissimi
- Patate a spicchi (patate italiane).
- Spinaci in foglie
- Minestrone proveniente da coltivazione biologica

LATTE E DERIVATI

LATTE

Il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT, uperizzato, omogeneo e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizione di legge in materia.

L'azienda produttrice deve avere l'autorizzazione prevista dal D.P.R n°54 del 17/09/97.

Si richiede **LATTE PARZIALMENTE SCREMATO** (contenuto di grassi dall'1,5% all'1,8%) in tetra pack da 1 l

LATTICINI E FORMAGGI

I formaggi e latticini devono essere prodotti in Italia, **di Alta Qualità**, devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola etc.).

I formaggi devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni :

- tipo di formaggio ;
- nome del produttore ;
- luogo di produzione ;
- eventuali additivi consentiti aggiunti ;
- peso di ogni forma e confezione;
- verifiche di laboratorio sulla materia prima, sul ciclo di lavorazione e sul prodotto confezionato.

Tra le varietà prodotte sono da fornire:

Mozzarella di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sulla S.S.,

Il prodotto deve essere certificata “Mozzarella S.T.G.” Specialità Tradizionale Garantita e controllato dal Consorzio di Tutela della Mozzarella Tradizionale.

Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ai sensi dell’Art. 14 del Reg.(CEE) 2082/92.

Stracchino di recente lavorazione, arricchito con fermenti lattici, senza additivi né conservanti.

Prodotto a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Deve avere un contenuto di circa il 25% di grassi, il 17 % di sostanze proteiche, il 4% di ceneri.

Caciotta e formaggio fresco prodotti esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi né conservanti con stagionatura di 8/12 settimane.

Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca - giallognola con crosta sottile, integra, prova di screpolature e muffe. Ogni forma deve avere l’etichetta con tutte le indicazioni di legge.

Crescenza prodotta da puro latte fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici. La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

Emmenthal prodotto di puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere del 45% sulla s.s. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare internamente la classica occhiatura; per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico.

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Deve essere conforme a quanto previsto dal DPR 30/10/55 n°1269 e successive modifiche e/o integrazioni e dal Regolamento del Consorzio ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l’attuale normativa di legge.

Si richiedono forme suddivise in confezioni sottovuoto da 500g e 1000g e dovranno recare ben visibile in etichetta: il nome dell’impresa produttrice, composizione, ingredienti, data di scadenza e dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

BURRO ottenuto da pura panna fine centrifugata di latte vaccino (grasso minimo 82%), con fermenti lattici. Il prodotto deve avere le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento secondo la normativa di legge.

PANNA da cucina

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989.

Tutti i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R n° 54/97 e non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità.

AFFETTATI

PROSCIUTTO CRUDO di Parma disossato

Per prosciutto di Parma si intende esclusivamente quello munito di contrassegno permanente L. 13/2/90, D.M. 15/2/93 n° 253.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di **1° qualità**, con bollo CEE, prodotto con cosce di suini nazionali, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali**, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato e il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato a norma delle leggi vigenti.

Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico- sanitarie ineccepibili ed una temperatura tra 0° e + 4°C.

PASTA ALL'UOVO FRESCA

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

La pasta all'uovo deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro con l'aggiunta di almeno quattro uova di gallina (200g) per kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori sottovuoto e/o in atmosfera modificata, riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente e devono essere consegnati con adeguati mezzi coibentati in grado di mantenere il prodotto alla temperatura tra 0°e +4°C. Sulle confezioni deve essere indicata la data di produzione. Si richiedono i seguenti tipi : tagliatelle, pasta per lasagne pasta ripiena: ravioli, tortellini.....

GNOCCHI di patate

Gli gnocchi richiesti devono contenere purea di patate minimo al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero "OO", fecola di patate

Devono presentare, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione
- essere privi di corpi estranei e/o impurità
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/3/65 e successive modifiche.

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

PANE FRESCO

PANE COMUNE

Il pane comune dovrà essere ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano tenero tipo 0 o tipo 1, acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), senza aggiunta di sale da cucina (cloruro di sodio NaCl) non è consentito l'impiego di nessun additivo, né prima né durante la panificazione.

Il pane sarà fornito giornalmente in pezzatura da 500/1000g (umidità max 34%), affettato, confezionato in involucro alimentare ed etichettato.

Dovrà essere preparato giornalmente, lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, croccante, di colore giallo bruno, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori e la mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita ed infine il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie.

Il trasporto dovrà essere effettuato a norma di legge, in contenitori di materiale lavabile o altri contenitori (es. sacchi di carta) purché in possesso dei requisiti specifici dal D.M. del 31/03/73 e successive modifiche del D.M 25/06/81 e gli automezzi devono essere puliti ed idonei.

Il pane grattugiato dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo comune o integrale comunque non salato o condito.

FARINA

Farina di grano tenero tipo "0" e "00" con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 e successive modificazioni. La farina non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30/4/98), o farine di altri cereali o altre sostanze estranee vietate dall'art.10 della L. 580/67 tenuto conto delle modificazioni alla stessa Legge: D.M. n° 172 del 6/4/98. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Le confezioni devono essere integre e non presentare difetti o rotture.

PASTE ALIMENTARI

PASTA DI SEMOLA di grano duro

Dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- confezionata esclusivamente con semola di grano duro, acqua e di recente lavorazione.
- umidità max 12,50 %;
- ceneri su sostanza secca: minimo 0,70 % massimo 0,90 %;
- cellulosa su sostanza secca: minimo 0,20 % massimo 0,45 %;
- sostanze azotate su sostanza secca: minimo 10,50 %;
- il colore deve essere giallo ambrato, odori e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri.
- la pasta non deve presentare infestazione da parassiti

La pasta non dovrà presentarsi fratturata, alterata, avariata o colorata artificialmente; qualora fosse rimossa non dovrà far cadere polvere o farine; dovrà essere di aspetto uniforme, dello stesso formato, resistente alla cottura e alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti primi alla cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti primi alla cottura; non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi o intorbidire l'acqua di cottura.

Si richiede Sistema Qualità Certificato.

SEMOLINO

Prodotto con semola di grano duro.

PASTA ALL'UOVO SECCA

Prodotta con semola di grano duro ed almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200g per kg di semola.

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche :

- ceneri min. 0,85% e max.1,05% ;
- umidità max.12,50 ;
- sostanza azotata su sostanza secca min. 12,50%.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità.

RISO

Il riso deve essere conforme alla Legge n. 325 del 18/3/58.

E' vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici e fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Il riso deve essere identificato dalla denominazione commerciale "Parboiled"

Si richiede la certificazione del Sistema Qualità

Le qualità richieste sono: ARBORIO o ROMA

PRODOTTI ALIMENTARI VARI

POMODORI PELATI

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'Art. 2-3 del D.P.R. n°428 del 11/04/75 e successive modifiche. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto deve essere totalmente privo di parti gialle o verdi, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, privo di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi ed inoltre deve essere privo di marciume, di pelle e di peduncoli.

L'etichettatura deve rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92.

I contenitori devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine di colore verde-maturo, sapore fruttato, di gusto leggermente amaro e piccante, con acidità: 0,19gr / 100gr - acido oleico: 76,73% - alto contenuto di polifenoli totali.

L'olio non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, di foglia etc.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n°81 del 21/10/91 e successive modificazioni.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure da 1 l di vetro e l'etichettatura deve essere a norma di legge (D.M. n°109 del 27/1/92 e successive modificazioni).

TONNO all'olio extra-vergine d'oliva

Tonno di prima scelta, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore rosa omogeneo. Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgv.531/92.

I contenitori devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

SALE MARINO GROSSO e FINO

Il prodotto deve presentare gli standard analitici richiesti dalla legge ; non deve contenere impurità, corpi estranei e contaminanti chimici ed ambientali.

Le confezioni etichettate secondo la normativa vigente.
Il sale dovrà essere mantenuto in contenitori chiusi

ZUCCHERO

Deve essere estratto da barbabietole e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139/80.

ACETO

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino (acido acetico non inferiore al 6%), la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutte le normative vigenti.

ZAFFERANO in polvere

Zafferano puro in bustine sigillate, la cui denominazione deve essere riportata sugli imballi che lo contengono. L'involucro sigillato deve riportare il peso, il nome e la sede della ditta preparatrice.

BEVANDE E INFUSI

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale naturale deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dalla legge anche per i limiti organolettici e batteriologici.

Si richiede esclusivamente **acqua oligominerale naturale** senza aggiunta di anidride carbonica in bottiglie in PET da 1,5l.

Saranno accettate acque minerali di recente imbottigliamento e con certificazione di Qualità., con residuo fisso pari o inferiore a 75 mg/l.

SUCCO DI FRUTTA

I succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta (min.40-50%) di recente produzione; essere privi di sostanze guaste, non devono contenere anticrittogamici e pesticidi oltre i limiti di legge, né dolcificanti artificiali, aromi di sintesi, sostanze acide, coloranti dannosi e puntini neri che rivelerebbero l'utilizzo di frutta guasta.

Le confezioni devono essere contenitori cartonati da 200 ml.

INFUSI (CAMOMILLA)

Deve essere costituita solamente da foglie o fiori interi e opportunamente seccata. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, etc., non deve presentare sapore od odore estranei.

Le confezioni, sacchetti di carta, devono essere integre ed intatte e devono riportare l'anno di produzione e il luogo di provenienza. In bustine filtro ai sensi degli art. 2 e 9 della L. 283/62.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti devono essere di **di produzione nazionale** (escluse le banane): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitriti; **avere le seguenti caratteristiche:** freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti (D.M. n°209 del 27/2/96 e successive modifiche (D.M. n°250/98), integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento lesioni, alterazioni e attacchi parassitari.

Sono da escludere dalla fornitura prodotti transgenici.

ORTAGGI

Le varietà degli ortaggi , **tenendo conto della stagionalità** sono :

Annuale :

aglio, cipolle rosse, cipolle invernali, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, patate, insalate varie, funghi.

Gennaio - Febbraio - Marzo

bieta, broccoletti, cavolfiori, finocchi, spinaci, zucca gialla, cavolo verza, porro.

Aprile - Maggio - Giugno - Luglio

basilico, bieta, cetrioli, cipolle novelle, cavolfiori, fagiolini, melanzane, patate novelle, peperoni, pomodori maturi, pomodori insalatari, spinaci, zucchine.

Settembre - Ottobre

basilico, cetrioli, cavolfiori, fagiolini, finocchi, melanzane, peperoni, pomodori maturi, pomodori insalatari, porro, spinaci, zucchine.

Novembre - Dicembre

bieta, cavolfiori, finocchi, spinaci, porro, cavolo verza, zucca gialla, porri.

PATATE BIANCHE, ROSSE, NOVELLE

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, senza tracce di appassimento né danni o alterazioni ; non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), abrasioni e maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Si richiede morfologia uniforme ed una calibratura che va da 100 a 250g ; il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Le patate, le cipolle e l'aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma.

FRUTTA di qualità extra o 1° categoria

Le varietà della frutta richieste, **secondo la stagionalità**, sono:

Annuale: mele, banane

Gennaio – Febbraio: arance, clementine, kiwi

Marzo – Aprile: arance e kiwi

Maggio: albicocche precoci, kiwi, ciliegie.

Giugno: albicocche, ciliegie, pesche, susine

Settembre: pesche, susine, pere, uva, meloni

Ottobre: uva, pere

Novembre: uva, clementine, mandaranci, pere

Dicembre: arance, clementine, pere, kiwi.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

Mele Cultivar : Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious.

Pere cultivar : Wiliam, Abate, Kaiser, Conference. Decana del Comizio.

Arance cultivar : Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale, Woshington Navel.

Clementine Mandaranci cultivar: Palermo, Paternò, Tardivo di Ciaculli, Oroval.

Limoni cultivar : Sicilia e Campania.

Actinidia (Kiwi)**Pesche - Nettarine** (pesche noci)**Albicocche Precoci****Susine****Meloni****Banane** (con marchio riconosciuto dalla CEE) prodotte in coltivazioni a lotta integrata

Uva Cultivar : Regina, Italia.

Ciliegie

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni :

- denominazione e sede della Ditta confezionatrice;
- prodotto, varietà e tipo ;
- qualifica di selezione EXTRA o 1° CATEGORIA.

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

LEGUMI SECCHI: fagioli, lenticchie, ceci

I legumi devono avere le seguenti caratteristiche: essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ALCUNI PRODOTTI DESTINATI AD ALIMENTAZIONE DIETETICA**Caciotta fresca di capra**

Il prodotto deve essere con pasta morbida ed abbastanza friabile dal sapore fresco e delicato, deve corrispondere ai requisiti di legge.

Ricotta di capra

Il prodotto deve essere in confezioni sottovuoto e corrispondere ai requisiti di legge.

Tofu

Prodotto ottenuto cagliando il latte di soia a 75°C con aceto o sali alcalini.

Si presenta come una massa compatta ma tenera, di colore bianco avorio in forma di panetti alti 4-6 cm.

Nota bene

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti.

Le certificazioni di analisi dei prodotti dovranno essere documentate ad ogni richiesta da parte dell'Ente
Per le diete differenziate si potrebbero inoltre richiedere altri prodotti particolari da concordare a seconda delle necessità.

MENU' BASE "PRIMAVERILE – AUTUNNALE" per Materna, Elementare e Medie

LUNEDI' I° Settimana	MARTEDI' I° Settimana	MERCOLEDI' I° Settimana	GIOVEDI' I° Settimana	VENERDI' I° Settimana
Gnocchi al pomodoro Fesa di tacchino arrosto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Risotto con carciofi Prosciutto cotto Purea di patate Pane Frutta di stagione	Minestra di riso e lenticchie Formaggio (parmigiano) Pomodori in insalata Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro e basilico Straccetti di vitella Patate arrosto / vapore Pane Frutta di stagione	Pasta semifredda Cuori di merluzzo dorati Insalata verde Pane Budino
LUNEDI' II° Settimana	MARTEDI' II° Settimana	MERCOLEDI' II° Settimana	GIOVEDI' II° Settimana	VENERDI' II° Settimana
Pasta e patate Caprese:mozzarella e pomodori e basilico. Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con farro Sgaloppine di tacchino Carote flangè Pane Frutta di stagione	Agnolotti burro e salvia Filetti platessa alla mugnaia Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pizza margherita Prosciutto crudo Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Risotto al pomodoro e basilico Arista arrosto Fagiolini all'agro Pane Frutta di stagione
LUNEDI' III° Settimana	MARTEDI' III° Settimana	MERCOLEDI' III° Settimana	GIOVEDI' III° Settimana	VENERDI' III° Settimana
Pasta al pomod. e basilico Petti di pollo dorati Bieta all'agro Pane Budino	Pasta olio/burro e parmigiano/pesto Polpette di pesce Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta semifredda Spezzatino di vitella Piselli Pane Gelato	Tortellini al pomodoro Formaggio (caciotta dolce) Ortaggi gratinati Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Frittata (semplice/zucchine/patate) Insalata verde Pane Frutta di stagione
LUNEDI' IV° Settimana	MARTEDI' IV° Settimana	MERCOLEDI' IV° Settimana	GIOVEDI' IV° Settimana	VENERDI' IV° Settimana
Pasta al pesto/ in bianco Bastoncini di merluzzo Carote flangè Pane Frutta di stagione	Pasta al pomod. e basilico Arista arrosto Insalata verde Pane Frutta di stagione	Ravioli in salsa rosa Mozzarella Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pasta al pomod. E basilico Cosci di pollo arrosto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Passato di ceci con pasta Formaggio (stracchino o quick) Pomodori in insalata Pane Succo di frutta
LUNEDI' V° Settimana	MARTEDI' V° Settimana	MERCOLEDI' V° Settimana	GIOVEDI' V° Settimana	VENERDI' V° Settimana
Risotto con zafferano Prosciutto crudo Insalata mista Pane Frutta di stagione	Fettuccine al ragù di carne Mozzarella Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Petto di pollo alla bolognese Insalata verde Pane Frutta di stagione	Spaghetti al tonno e pomod Filetti di merluzzo al limone Fagiolini Pane Gelato	Pasta semifredda Polpette di tacchino Insalata mista Pane Frutta di stagione

MENU' BASE – “INVERNALE” per scuole Materna, Elementare e Medie

LUNEDI' I° Settimana	MARTEDI' I° Settimana	MERCOLEDI' I° Settimana	GIOVEDI' I° Settimana	VENERDI' I° Settimana
Tortino di patate, prosciutto e mozzarella. Insalata verde / finocchi Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta Arrosti di arista Bieta all'agro Pane Frutta di stagione	Ravioli burro e salvia Vele di merluzzo patate Carote flangè Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitella con patate Pane Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Omelette al formaggio Spinaci Pane Budino
LUNEDI' II° Settimana	MARTEDI' II° Settimana	MERCOLEDI' II° Settimana	GIOVEDI' II° Settimana	VENERDI' II° Settimana
Riso e lenticchie Formaggio (caciotta dolce o quick) Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro o all'ortolana Polpette / polpettone di vitella Fagiolini Pane Frutta di stagione	Pizza con mozzarella Prosciutto crudo Insalata o finocchi Pane Yogurt	Risotto zafferano /carciofi Cosci di pollo arrosto Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta al pomodoro Filetti di platessa gratinati Purea di patate Pane Frutta di stagione
LUNEDI' III° Settimana	MARTEDI' III° Settimana	MERCOLEDI' III° Settimana	GIOVEDI' III° Settimana	VENERDI' III° Settimana
Lungarelli al pomodoro Prosciutto crudo Patate arrosto Pane Frutta di stagione	Passato di fagioli con pasta Cuori di merluzzo gratinati. Carote flangè Pane Frutta di stagione	Gnocchi al pomodoro Bocconcini fesa di tacchino Bieta all'agro Pane Frutta di stagione	Passato di ceci e verdure con pasta Polpette di pesce / bastoncini Insalata verde Pane Yogurt alla frutta	Pasta in bianco / ortolana Petto di pollo dorato Fagiolini Pane Frutta di stagione
LUNEDI' IV° Settimana	MARTEDI' IV° Settimana	MERCOLEDI' IV° Settimana	GIOVEDI' IV° Settimana	VENERDI' IV° Settimana
Passato di verdure con farro o orzo Polpette di tacchino brasate Insalata verde Pane Frutta di stagione	Tortellini al burro e parmigiano Mazzarella Insalata mista Pane Frutta di stagione	Pasta gratinata / ragu' vegetale Fettine di vitellone Ortaggi cotti misti Pane Frutta di stagione	Fettuccine al pomodoro Formaggio (stracchino) Crocchette di patate Pane Frutta di stagione	Passato di legumi con pasta Frittata (semplice/zucchine/patate) Insalata verde Pane Frutta di stagione
LUNEDI' V° Settimana	MARTEDI' V° Settimana	MERCOLEDI' V° Settimana	GIOVEDI' V° Settimana	VENERDI' V° Settimana
Spaghetti al tonno e pomodoro Filetti di merluzzo al limone Spinaci Pane Frutta di stagione	Minestra con patate Arrosti di arista Insalata verde Pane Frutta di stagione	Lasagne al forno al ragu' di carne Verdure cotte o crude Pane Frutta di stagione	Passato di verdure con pasta / passato di ceci Scaloppine di tacchino Bieta all'agro Pane Frutta di stagione	Risotto al pomodoro. Mozzarella Patate al vapore/prezzemolate Pane Frutta di stagione