

DETERMINAZIONE N.	AR	78	2014
-------------------	----	----	------

COMUNE DI PRADAMANO

PROVINCIA DI UDINE

OGGETTO: CIG: **5785312E7A** - Appalto del servizio di mensa scolastica comunale per il periodo dal 15.9.2014 al 27.06.2015. Approvazione determinazione a contrarre.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

RICHIAMATA la deliberazione giunta n. 1 del 13.1.2014 di assegnazione provvisoria di obiettivi e risorse per l'anno 2014;

DATO ATTO che in tale deliberazione si prevede di gestire i servizi comunali negli standard validi per il 2013 tra i quali rientrano :

- ❑ l'assegnazione al Servizio Finanziario dell'obiettivo di provvedere all'appalto del servizio di mensa scolastica per l'anno scolastico 2014-2015 prevedendo anche la fornitura di derrate alimentari biologiche e non OGM;
- ❑ l'appalto per singola annualità scolastica per garantire la flessibilità del servizio rispetto ai mutamenti dell'organizzazione scolastica.

DATO ATTO che il servizio che si vuole appaltare è un servizio integrato in quanto comprende oltre che la fornitura di derrate anche l'attività di preparazione e distribuzione dei pasti, gestione dei protocolli di sorveglianza sanitaria alimentare, gestione dei protocolli di sicurezza del personale impiegato, ecc.

VERIFICATO sul sito www.acquistinretepa.it che non esistono convenzioni che offrano un servizio integrato di gestione della mensa scolastica ma unicamente convenzioni per la fornitura di sole derrate alimentari;

CONSIDERATO che l'appalto di servizi di ristorazione scolastica rientra nella categoria 17, CPC 64, CPV 55524000-9 e, avendo ad oggetto uno dei servizi elencati nella tabella allegato IIB al D. lgs. 163/2006, rientra tra i servizi esclusi dall'applicazione delle norme del D. Lgs 163/2006, fatti salvi gli artt. 65, 68 e 225 dello stesso.

CONSIDERATO inoltre che:

- l'appalto di servizi di ristorazione scolastica rientra tra le spese in economia, di cui all'art. 125 del D. lgs. 163/206 in quanto comprese nel vigente Regolamento Comunale per le Spese in economia all'art. 4 comma 1 lettera m);
- il Regolamento Comunale per le spese in economia si applica per spese di importo inferiore ad € 200.000,00;

STIMATO, in base al numero degli alunni iscritti al plesso di Pradamano per l'anno scolastico 2013-2014 e all'organizzazione scolastica che si presume verrà realizzata nel corso dell'anno scolastico 2014-2015, il valore di appalto **in totali € 118.300,00**, così determinato:

- ❑ pasti destinati agli alunni ed altri utenti n. 30.000, rapportato ad un prezzo a base di gara unitario di € 3,85 (di cui € 0,025 PER ONERI SICUREZZA) genera una base di gara parziale di € 115.500,00
- ❑ merende supplementari per la scuola dell'infanzia/primaria n. 8.000, rapportato ad un prezzo a base di gara unitario di € 0,350 (di cui € 0,021 per oneri sicurezza) genera una base di gara parziale di € 2.800,00

RITENUTO OPPORTUNO indire una procedura negoziata con selezione dell'offerta economicamente più vantaggiosa e con invito a 5 ditte a partecipare secondo quanto previsto dall'art.

5 comma 1 del vigente Regolamento Comunale per le spese in economia e ai sensi dall'art. 125 del d.lgs. 163/2006;

VISTO il protocollo d'intesa "Linee guida per la valorizzazione dei prodotti di qualità nella ristorazione scolastica" definito dall'ANCI/FVG e da FEDERSANITA" trasmesso dall'ANCI/FG al Comune di Pradamano in data 5.4.2011;

VISTE le linee guida per la ristorazione scolastica predisposte dal Servizio Nutrizione dell'Azienda per i Servizi Sanitari Medio Friuli per l'anno scolastico 2012-2014;

VISTO il bando e il capitolato d'appalto di gara allegati alla presente determinazione nelle quali sono indicate le modalità di espletamento della gara di appalto e sono attribuiti i punteggi ai singoli elementi oggetto di valutazione;

DATO ATTO il capitolato d'appalto allegato alla documentazione di gara risponde ai requisiti previsti dall'art 68 del D. Lgs. 163/2006 e dal DPR 207/2010;

CONSIDERATO che, trattandosi di procedura negoziata di importo sottosoglia e configurata come spesa in economia, l'obbligo previsto dall'art. 65 del D. lgs. 163/2006 di pubblicità dell'esito della gara, verrà adempiuto tramite pubblicazione sul sito informatico del Comune di Pradamano e, ove obbligatorio, sul sito dell'osservatorio regionale degli appalti.

DATO ATTO che, trattandosi di appalto sotto soglia comunitaria, ai sensi dell'art. 124 del D. lgs. 163/2006 non è obbligatoria la pubblicità e la comunicazione in ambito sopranazionale e pertanto non si applica il disposto di cui all'art. 225 del D. lgs 163/2006 in merito alla pubblicazione dell'esito di gara sulla GUCE;

VISTA l'individuazione dei responsabili dei servizi operata con ordinanza sindacale n. 6115 del 27.05.2014, per attuazione del disposto di cui all'art. 50 del T.U.E.L. approvato con d.lgs.267/2000;

VISTO il T.U.E.L. approvato con D.lgs 267/2000;

VISTO il vigente regolamento comunale di contabilità;

VISTO il vigente regolamento comunale per le spese in economia;

DETERMINA

1. di stabilire che la premessa narrativa forma parte integrante e sostanziale del presente atto;
2. di dare atto che il presente appalto di servizi per la ristorazione scolastica rientra nella categoria 17, CPC 64, CPV 55524000-9 e, come tale rientra tra i servizi esclusi dall'applicazione delle norme del D. Lgs 163/2006, fatti salvi gli artt. 65, 68 e 225 dello stesso.
3. di indire una gara per l'appalto del Servizio di mensa scolastica comunale per il periodo 15/09/2014 - 27/06/2015, mediante esperimento di procedura negoziata con invito a 5 ditte, con l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 125 D. Lgs. n. 163/2006 e dell'art. 4 comma 1 lettera m) del vigente Regolamento Comunale per le spese in economia;
4. di approvare gli allegati che formano parte integrante e sostanziale del presente atto costituiti rispettivamente da:
 - a) lettera di invito
 - b) bando di gara
 - c) capitolato d'appalto
 - d) DUVRI
5. di invitare alla procedura negoziata 5 ditte specializzate nella ristorazione collettiva presenti sul territorio il cui elenco viene depositato agli atti e non pubblicato a tutela della segretezza della gara;
6. di dare atto che gli esiti della gara all'Albo pretorio Comunale, sul sito internet del Comune e, ove obbligatorio, sul sito dell'osservatorio regionale degli appalti;

7. di prenotare un impegno si spesa complessivo di € 123.032,00 sul capitolo 857 (codice 1.4.5.3) denominato "Prestazioni servizi per gestione mensa scolastica" suddividendo l'importo totale come segue:
- per € 47.041,00 sul bilancio di gestione 2014
 - per € 75.991,00 sul bilancio pluriennale 2015
- dove sono previsti sufficienti stanziamenti di spesa.

Pradamano, lì 29.05.2014

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
Mariacristina Virgilio

VISTO di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria (art. 55, comma 5, L. 142/1990 nel testo riformulato dall'art. 6, comma 11, L. 127/1997).

Pradamano, lì 29.05.2014

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
Mariacristina Virgilio



COMUNE DI PRADAMANO

PROVINCIA DI UDINE

Piazza della Chiesa, 3 - C.A.P. 33040 - C.C.P. n. 14206338 - Cod. Fisc. 80003650308 - P.I. 00466800307 -
Tel. (0432) 670014/15 - Telefax (0432) 670002

Prot. 000

li 29 maggio 2014

Spettabile
«Società»
«Indirizzo1»
«CodicePostale» «Città» «Provincia»

RACCOMANDATA AR.

OGGETTO: CIG [5785312E7A](#) - INVITO A PRESENTARE OFFERTA PER L’AFFIDAMENTO DELL’APPALTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA MEDIANTE PROCEDURA NEGOZIATA

Si invita codesta Ditta a presentare la propria offerta per l’appalto del servizio di mensa scolastica nei termini e secondo le condizioni indicate negli allegati bando e capitolato di gara.

Rimanendo a disposizione per ogni chiarimento fosse necessario, si porgono distinti saluti.

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO
Mariacristina Virgilio

Tel. 0432 640807 int. 2 fax 0432 670002

Mail: ragioneria@com-pradamano.regione.fvg.it

COMUNE DI PRADAMANO

PROVINCIA DI UDINE

piazza della Chiesa, 3 - C.A.P. 33040 - C.C.P. n. 14206338 - Cod. Fisc. 80003650308 - P.IVA 00466800307 Tel. 670014/15 - Telefax 670002

Prot. 000

Li, __.5:2014

BANDO DI GARA PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONESCOLASTICA PERIODO: DAL 15.9.2015 AL 27.6.2015 per il periodo coincidente con il calendario scolastico

CODICE CIG: 5785312E7A

Ente appaltante: Comune di Pradamano – piazza Chiesa, 3 – 33040 PRADAMANO (UD) . C.F. 80003650308, P.IVA 00466800307 – tel. 0432 640807 – fax. 0432 670002 – e mail: ragioneria@com-pradamano.regione.fvg.it

Sito internet: www.comune.pradamano.ud.it casella PEC : comune.pradamano@certgov.fvg.it

Categoria del servizio – Servizi di refezione scolastica (CPV: 55524000 – 9)

Normativa di riferimento: l'appalto di cui al presente bando di gara rientra nella categoria 17, CPC 64, CPV 55524000-9 ed ha ad oggetto uno dei servizi elencati nella tabella allegato IIB al D. lgs. 163/2006; in quanto tale rientra tra i servizi esclusi dall'applicazione delle norme del citato Codice degli Appalti, fatti salvi gli artt. 65, 68 e 225 dello stesso. L'appalto è quindi disciplinato dalle disposizioni contenute nella determinazione a contrattare, nel bando di gara, nel capitolato speciale e il Codice degli Appalti risulterà applicabile, oltre per gli articoli sopra richiamati, esclusivamente nella normativa espressamente richiamata negli atti di gara. L'appalto di servizi di cui al presente bando di gara (ristorazione scolastica) rientra tra le spese in economia, di cui all'art. 125 del D. lgs. 163/206 in quanto comprese nel vigente Regolamento Comunale per le Spese in economia all'art. 4 comma 1 lettera m).

Discordanza tra il capitolato speciale d'appalto ed il bando di gara: nell'eventualità che si riscontrino delle discordanze tra le prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto e quelle contenute nel bando di gara, prevarranno queste ultime.

Natura del servizio da eseguire: gestione del servizio di ristorazione collettiva scolastica del Comune di Pradamano. L'appalto consiste

- nella preparazione e distribuzione dei pasti agli alunni, al personale docente delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria del Comune di Pradamano, e ad ogni altro utenze autorizzato dall'Amministrazione Comunale ad utilizzare la mensa scolastica,

I contenuti specifici del servizio, le modalità e i parametri quantitativi e qualitativi sono contenuti nel capitolato d'oneri ed allegati allo stesso.

Luogo di esecuzione: Mensa scolastica comunale di Pradamano, refettori della scuola dell'infanzia (via Renati 1) e della scuola primaria (via Renati 5)

Avvertenze: Al fine di sopperire ad eventuali circostanze che possano determinare l'indisponibilità straordinaria della cucina di via Renati 5 a Pradamano, con conseguente disagio agli utenti, **la ditta che risulterà aggiudicataria**, dovrà avvalersi, in caso di necessità, di un centro cottura idoneo a tutti gli effetti alla preparazione dei pasti oggetto del presente appalto, autorizzato alla veicolazione dei pasti, e localizzato entro una distanza stradale massima di 20 km dalla sede del plesso scolastico in cui verrà erogato il servizio (via Renati n. 5 a Pradamano).

Durata del contratto :dal 15.9.2014 al 27.6.2015, per il periodo coincidente con il calendario scolastico – importo a base di gara € 118.300,00 oltre IVA . Rimane comunque in obbligo della ditta aggiudicataria di proseguire, se richiesto, l'espletamento del servizio, alle condizioni di appalto previgenti per un ulteriore periodo fino a 60 giorni, anche in caso di risoluzione anticipata, senza poter pretendere compensi od indennizzi di sorta.

Importo a base di gara: I prezzi posti a base di gara per singolo pasto sono:

- € 3,85 (di cui € 0,025 riferiti ad oneri per la sicurezza di cui al DUVRI non soggetti a ribasso) -IVA esclusa, per i pasti da preparare in loco
- € 0,35 (di cui € 0,021 per oneri per la sicurezza di cui al DUVRI non soggetti a ribasso)- per la merenda per i bambini della scuola dell'infanzia che non usufruiscono del pasto e per gli alunni della scuola primaria per 4 volte alla settimana.

Il totale presunto di **pasti annui è pari a n. 30.000 così conteggiati:**

pasti destinati agli alunni della scuola dell'infanzia	n. 15.000
pasti destinati agli alunni della scuola primaria	n. 14.000
pasti destinati ad altri utenti (docenti/educatori)	n. 1.000

A cui si aggiungono : **merende supplementari per la scuola dell'infanzia/primaria n. 8.000**

Il valore totale dell'appalto è stato determinato, sulla base dei prezzi unitari a base di gara e delle presenze stimate degli alunni iscritti all'anno scolastico 2013-2014, è puramente indicativo, dipendendo realmente il valore dell'appalto dal risultato dell'incanto; esso inoltre si intende riferito al periodo temporale di un anno scolastico.

L'appalto è finanziato con fondi propri del bilancio comunale. Il valore dell'appalto tiene conto degli oneri per la sicurezza e oneri per l'applicazione del D.U.V.R.I. stimati in € 918,00 (IVA esclusa). Tale importo è relativo agli oneri per la realizzazione degli interventi previsti dal DUVRI allegato sub 4) al presente bando di gara e non comprende gli oneri per la sicurezza dei lavoratori della società appaltatrice che dovranno essere compresi nel prezzo offerto in base a valutazioni della ditta concorrente.

Procedura e criterio di aggiudicazione: In esecuzione della determinazione a contrattare n. AR/78/2014 del 29.05.2014, la gara sarà espletata ai sensi dell' art. 83 del D. Lgs. 163/2006, con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, secondo i criteri e punteggi di seguito specificati. E' facoltà dell'Amministrazione procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. La Commissione di gara non procederà al sorteggio previsto dall'art. 48 del D. lgs. 163/2006 e non procederà alla verifica delle anomalie delle offerte in base all'art. 83 del D. Lgs 163/2006.

Cauzioni e garanzie richieste: cauzione provvisoria, pari ad € 1.183,00 (1% importo a base di gara in quanto per la partecipazione alla gara è richiesta la certificazione UNI EN ISO 9001.

La cauzione provvisoria dovrà essere prestata con le modalità previste dall'art. 75 del D. lgs. 163/2006 tramite:

- versamento infruttifero con bonifico o in contanti presso la tesoreria comunale CASSA CENTRALE BANCA di Trento IBAN : IT 09 0 03599 01800 000000131859. All'offerta dovrà essere allegata copia della ricevuta di versamento e, **a pena di esclusione**, impegno di un fidejussore a rilasciare la *garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui all'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, qualora l'offerente risultasse affidatario;*
- fidejussione bancaria o polizza fidejussoria da allegare alla documentazione di gara avente i seguenti requisiti:
 - espressa la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale,
 - operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Pradamano,
 - rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile

- validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle offerte e, **a pena di esclusione**, l'impegno del fidejussore a rilasciare cauzione definitiva qualora l'offerente risultasse affidatario.

La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

Per i concorrenti diversi dall'aggiudicatario, la restituzione della cauzione avverrà entro 30 giorni dalla richiesta e comunque non prima dell'aggiudicazione definitiva.

La Ditta aggiudicataria è obbligata a costituire, prima dell'avvio del servizio e comunque prima della stipula del contratto di appalto, una garanzia fidejussoria ai sensi dell'art. 113 del D. Lgs. 163/2006, mediante fidejussione bancaria o assicurativa, di durata non inferiore a quella dell'appalto, che copra gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte di questa Amministrazione.

La garanzia fidejussoria definitiva (bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari), di validità non inferiore alla durata dell'appalto, dovrà prevedere **espressamente**:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale,
- la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta della stazione appaltante,
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del Codice Civile,

La Ditta aggiudicataria, **prima della stipula del contratto di appalto**, provvederà ad identificare il centro cottura destinato alla preparazione dei pasti in situazioni di emergenza, autorizzato alla veicolazione dei pasti e localizzato entro una distanza stradale massima di 20 km dalla sede del plesso scolastico (via Renati n. 1 - 5 a Pradamano).

Condizioni di partecipazione: E' richiesta la presa visione dei locali e delle attrezzature installate. A tale scopo, le ditte interessate **dovranno effettuare appositamente sopralluogo** presso la mensa scolastica comunale, in giorni e orari precedentemente concordati (tel. 0432 640807 int. 2 – sig.ra Virgilio- mail ragioneria@com-pradamano.regione.fvg.it). L'amministrazione comunale rilascerà apposita certificazione riferita a tali sopralluoghi.

Soggetti ammessi alla gara: ai sensi dell'art. 37 del D. lgs. 163/2006 sono ammessi a partecipare imprenditori individuali, società commerciali, società cooperative, consorzi, raggruppamenti temporanei di concorrenti, con applicazione al riguardo delle relative disposizioni del decreto 163/2006. Non possono partecipare alla medesima gara concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile.

Requisiti di partecipazione alla gara: per partecipare alla gara i concorrenti dovranno possedere i requisiti di ordine economico-tecnico-organizzativo e generali di seguito descritti.

Requisiti di ordine economico-tecnico-organizzativo:

1. la capacità economica viene dimostrata mediante presentazione di **almeno due** referenze bancarie, rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993, da cui risulti che nell'ultimo triennio (2011, 2012 e 2013), "il soggetto ha fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità";
2. la capacità tecnico-organizzativa viene dimostrata dall'aver svolto nel triennio precedente (anni solari 2011, 2012 e 2013), con buon esito e senza incorrere in sanzioni o risoluzioni anticipate, **servizi di ristorazione scolastica per enti pubblici** con un fatturato complessivo non inferiore a 500.000 di Euro, IVA esclusa;
3. la capacità tecnico-organizzativa viene ulteriormente dimostrata dal fatto di essere in possesso della certificazione di conformità alle norme: UNI EN ISO 9001, in corso di validità alla data di scadenza della gara ;
4. si richiede inoltre l'impegno, **in caso di aggiudicazione**, ad avvalersi della disponibilità di un proprio centro cottura, idoneo alla preparazione dei pasti oggetto dell'appalto, dotato delle opportune autorizzazioni sanitarie alla veicolazione dei pasti e localizzato entro una distanza stradale massima di 20 Km dalla sede del plesso scolastico di Pradamano (via Renati n. 5), per provvedere alla fornitura dei pasti in caso di eventuali temporanee situazioni contingenti e

straordinarie di indisponibilità del centro cottura di proprietà comunale. Il possesso di tale requisito verrà verificato prima della stipula del contratto di appalto.

5. per l'accesso alle specifiche contribuzioni regionali e/o provinciali e secondo quanto previsto dalle "Linee guida per la valorizzazione dei prodotti di qualità nella ristorazione scolastica" si richiede inoltre:
 - la capacità di fornire prodotti biologici certificati ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350/1999, in percentuale superiore a quella prevista dall'art. 2 della L.R. 8.8.2000, n. 15 e comunque in misura minima del 60% del totale delle derrate necessarie per la produzione dei pasti. I prodotti devono essere assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CEE) n. 2092/1991, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati, o agli altri regimi di certificazione e controllo identificati dal proprio provvedimento di tipicità;
 - la capacità di fornire prodotti biologici /tipici /tradizionali con provenienza per almeno il 20% da aziende singole o associate con sede operativa o Unità Tecnica Economica nella Regione Friuli Venezia Giulia (ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 commi 1 e 1 bis della L.R. 15/2000);

Requisiti generali:

- 1) Iscrizione nel registro delle Imprese tenuto presso la C.C.I.A.A. della Provincia di appartenenza;
- 2) Iscrizione nel registro prefettizio o nello schedario generale della cooperazione, nel caso di cooperative o consorzio di cooperative;
- 3) Insussistenza di situazioni di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, o di qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del Paese in cui sono stabiliti, ed assenza di procedimenti per la dichiarazione di una di tali situazioni, e di stato di sospensione dell'attività commerciale;
- 4) Assenza di pronuncia di condanne, con sentenza passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art. 444 del c.p.p. per qualsiasi reato contro la P.A. o che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
- 5) Adempimento degli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui sono stabiliti;
- 6) Adempimento degli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui sono stabiliti;
- 7) Adempimento dei disposti di cui all'art. 17 della L.68/99 in materia di collocamento obbligatorio ovvero non assoggettamento a tali obblighi, avendo meno di 15 dipendenti;
- 8) Insussistenza delle cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art.10 della legge n. 575/1965 e s.m.i., nonché di procedimenti per l'applicazione di una misura di prevenzione;
- 9) Insussistenza di errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'Amministrazione aggiudicatrice, nell'esercizio della propria attività professionale;
- 10) Assenza di risoluzioni di contratti precedentemente stipulati dalla ditta nel campo della ristorazione collettiva, per inadempimenti contrattuali, né per episodi di tossinfezione alimentare o di carenza di qualità o di igienicità degli alimenti utilizzati;
- 11) Insussistenza di colpevolezza grave per false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi di legge per procedure d'appalto;
- 12) Inesistenza di rapporti di collegamento e/o controllo (di diritto o di fatto), determinati secondo i criteri di cui all'art.2359 del c.c., con altre ditte che partecipano alla gara, nonché di partecipazione alla presente procedura contestualmente come ditta singola e come associazione temporanea di imprese o consorzio (anche tra cooperative), e, infine, assenza di coincidenze tra il legale rappresentante della ditta con altri legali rappresentanti di ditte che presentano offerta per la stessa gara;
- 13) Insussistenza di colpevolezza per negligenza o malafede in precedenti servizi, in applicazione analogica dell'art.3 del R.D. 2440/23 ed art. 68 del R.D. 827/24;
- 14) Applicazione a favore dei lavoratori dipendenti e se di Cooperative anche verso i Soci, di condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge la fornitura e rispetto delle norme e procedure previste dalla Legge 19/3/1990, n. 55 e successive modifiche e integrazioni, conformemente alla L. 300/70.
- 15) Adempimento degli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di integrazione della disciplina sull'emersione del lavoro sommerso (D.L.210/02), dichiarando in particolare di:
 - non essersi avvalsi del piano individuale di emersione;

□o di averlo completato e di essere in possesso della regolarità contributiva.

Raggruppamenti di Imprese – Consorzi

Le offerte presentate da A.T.I. o da consorzi dovranno, **pena l'esclusione dalla gara**, indicare le parti del servizio che saranno svolte dalle singole imprese indicando la relativa percentuale rispetto al valore complessivo dell'appalto (allegati 3 e 3-bis).

I requisiti generali dovranno essere posseduti da ogni Impresa riunita/consorzata. È fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento o consorzio ovvero partecipare alla gara stessa anche in forma individuale qualora si sia partecipato alla medesima in raggruppamento o consorzio.

Non possono partecipare alla gara imprese che si trovino tra loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 C.C.. È vietata l'associazione in partecipazione. È altresì vietata qualsiasi modificazione alla composizione dei raggruppamenti e dei consorzi rispetto a quella risultante dalle dichiarazioni presentate.

Avvalimento: non è consentito stante il fatto che:

- 1) l'appalto oggetto della gara è escluso dall'applicazione del codice degli appalti D. lgs. 163/2006 in quanto rientrante nei servizi elencati nella tabella IIB;
- 2) non si applica, pertanto, nemmeno l'istituto dell'avvalimento di cui all'art. 49 del predetto D. Lgs. 163/2006 trattandosi di servizi di cui alla tabella IIB per i quali si applicano unicamente gli art. 65, 68 e 225 del Codice degli Appalti.
- 3) l'utenza finale del servizio che si intende appaltare è costituita da minori e, quindi, il possesso **diretto** dei requisiti di ordine tecnico-economico e organizzativo costituisce un presupposto fondamentale a garanzia della qualità del servizio che si vuole erogare.

Subappalto: Non è ammesso il subappalto trattandosi di servizi di cui alla tabella IIB per i quali si applicano unicamente gli art. 65, 68 e 225 del Codice degli Appalti.

Possibilità di presentare offerta per parte del servizio: nessuna

Varianti: non ammesse.

Lingua utilizzabile nelle offerte e domande di partecipazione: lingua italiana.

Periodo di validità dell'offerta: 180 giorni naturali e consecutivi dalla data di ricezione delle offerte.

Modalità di partecipazione alla gara : le offerte dovranno pervenire **entro le ore 12.45 del giorno 20.06.2014** presso l'ufficio protocollo del Comune di Pradamano, piazza Chiesa n. 3 – 33040 Pradamano – Ud. Il plico può essere consegnato tramite il servizio postale con raccomandata A.R., a mezzo agenzia autorizzata o mediante consegna diretta a mano. **In tutti i casi e con qualsiasi modalità di consegna, fa fede la data e l'ora di ricevimento all'ufficio protocollo di questa Amministrazione.** Si avverte che, oltre il termine perentorio sopra indicato, non resterà valida alcuna altra offerta, anche se sostitutiva od aggiuntiva ad offerta precedente. Resta inteso che il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente; ove, per qualsiasi motivo, **il plico stesso non giunga a destinazione in tempo utile**, quest'ultimo caso **comporterà l'esclusione dalla gara.**

La partecipazione alla gara implica l'accettazione piena ed incondizionata del presente bando nonché del capitolato speciale d'appalto, che va debitamente sottoscritto, unitamente alle accluse tabelle merceologiche e dietetiche ASS, in ogni suo singolo foglio.

Ai fini della partecipazione alla gara, i concorrenti dovranno presentare un unico plico, debitamente sigillato, preferibilmente con nastro adesivo, e riportante all'esterno i dati identificativi del mittente e del destinatario e la dicitura " CONTIENE DOCUMENTI E OFFERTA PER LA GARA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI PRADAMANO "

Il plico dovrà contenere, a pena di esclusione, ulteriori 3 plichi separati contenenti:

- A) – documentazione amministrativa
- B) – relazione tecnico-gestionale
- C) – offerta economica

PLICO A) Il plico sigillato , preferibilmente con nastro adesivo , deve riportare esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la dicitura "PLICO A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA" e dovrà contenere:

1) Dichiarazione ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/00 (**Allegato 2**) comprovante il possesso dei requisiti richiesti. **In caso di A.T.I. e consorzi, le dichiarazioni devono essere rese da tutte le imprese associate consorziate.**

2) Cauzione provvisoria, costituita con le modalità indicate nel presente bando.

3) **Per A.T.I. e consorzi:** prospetto delle parti dell'appalto che saranno svolte dalle singole imprese con la percentuale del volume dell'appalto che ogni singola impresa svolgerà. (Allegati 3 e 3-bis)

4) Copia del capitolato speciale di appalto e delle accluse tabelle firmati su ogni pagina a conferma della loro integrale accettazione senza riserve o condizioni. (**allegato 7**)

5) originale, o copia conforme all'originale, della certificazione di conformità alle norme UNI EN ISO 9001, in corso di validità alla data di scadenza della gara (punto 2- dei requisiti tecnici-economici-organizzativi). Nel caso di R.T.I. è sufficiente che sia in possesso della capogruppo.

6) referenze bancarie in originale, rilasciate da istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993, da cui risulti che nell'ultimo triennio (2011, 2012 e 2013), "il soggetto ha fatto fronte ai suoi impegni con regolarità e puntualità";

7) elenco dei principali servizi di refezione scolastica presso enti pubblici prestati nell'ultimo triennio (2011-2012-2013), nel quale vengono specificati gli estremi delle forniture (destinatario dei servizi, importo del contratto per ogni anno.

8) in caso di R.T.I. già costituito o consorzio, originale o copia conforme all'originale dell'atto di costituzione del raggruppamento. In caso di R.T.I. non costituiti, dichiarazione d'intenti in bollo e autenticata, con la quale le imprese si impegnano a costituirsi in Associazione Temporanea in caso di aggiudicazione, con espressa indicazione della ditta mandataria e di quelle mandanti.

È facoltà del concorrente utilizzare gli schemi approntati dall'Amministrazione (allegati) oppure redigere *ex novo* le dichiarazioni. In tal caso, esse dovranno riportare, **a pena di esclusione**, tutti i dati richiesti.

1. **PLICO B)** Il plico sigillato, preferibilmente con nastro adesivo, deve riportare esternamente, **oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente**, la dicitura "PLICO B – RELAZIONE TECNICO-GESTIONALE" e dovrà contenere la documentazione necessaria per l'attribuzione
2. **Organizzazione e migliorie del servizio:** (utilizzo particolari attrezzature aggiuntive, gestione imprevisti ed emergenze, modifiche e migliorie del servizio) . Max punti 7
3. **Piano di formazione ed aggiornamento del personale** addetto al servizio, descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza. Max punti 5
4. **La gestione delle forniture** e degli acquisti delle materie prime, con definizione, tra l'altro, dei calendari di approvvigionamento, delle modalità di selezione dei fornitori e di controllo delle forniture. Max punti 10
5. **Programmi di educazione alimentare** ed iniziative atte a migliorare il gradimento del servizio con attività specifiche e di sensibilizzazione e di informazione rivolti agli utenti, nonché attività di rilevazione del livello gradimento dello stesso e report dei risultati. Le iniziative di educazione alimentare proposte dovranno avere come finalità prevalente la promozione di un modello di alimentazione basato sul consumo di prodotti biologici, tipici e tradizionali così come previsto dall'apposito regolamento provinciale allegato alla deliberazione del consiglio provinciale di Udine n. 5 del 28.3.2011. Max punti 5

6. Impegno alla fornitura di una percentuale minima di derrate biologiche/tipiche/tradizionali in misura percentuale superiore a 61% e fino a 63,99% punti 5, dal 64,00% e fino al 69,99% punti 10, dal 70,00% punti 15 – indicando la tipologia di derrate biologica/tipica/tradizionale che ci si impegna a fornire in aggiunta a quanto già previsto in capitolato.

7. Altre migliorie quali: (a puro titolo di esempio) sostegno di iniziative di natura sociale, ricreativa, culturale, promosse dall'Amministrazione Comunale a favore della popolazione locale, sottoforma di fornitura gratuita di derrate alimentari e/o rinfreschi con sistema di catering, con indicazione del valore equivalente al sostegno offerto.
(1 punto per ogni € 500,00 + IVA di valore equivalente - max 3 punti)

PLICO C) Il plico sigillato, preferibilmente con nastro adesivo, deve riportare esternamente, oltre all'indicazione del nominativo della ditta concorrente, la dicitura "PLICO C – OFFERTA ECONOMICA" e dovrà contenere, l'offerta economica, redatta sulla base dell'allegato modello (allegato 1) reso legale, formulata in termini sia di prezzo unitario per singolo pasto, singola merenda, che prezzo totale annuo (IVA esclusa). Il prezzo dei pasti degli insegnanti e degli altri adulti è da considerarsi uguale a quello degli alunni. I prezzi sono comprensivi di ogni onere e spesa a carico della ditta, compresi i servizi accessori, di cui al capitolato d'oneri.

Non è ammessa la presentazione di offerta per una sola parte dei servizi richiesti, ovvero pari o in aumento rispetto al prezzo posto a base di gara. L'offerta, senza abrasioni o correzioni di sorta, dovrà essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso del titolare o del legale rappresentante della impresa o delle singole imprese in caso di raggruppamento senza mandato. **Per le A.T.I.:** offerta tecnica e offerta economica **dovranno essere sottoscritte da tutte le imprese raggruppate.** La formalizzazione notarile del raggruppamento deve avvenire entro 10 giorni dall'aggiudicazione. Non è consentito, a pena di esclusione dalla gara, che una società partecipi contemporaneamente alla gara singolarmente e quale componente di un raggruppamento di imprese, ovvero che sia presente in più raggruppamenti di imprese. **Per i consorzi sarà necessario indicare, a pena di esclusione dalla gara,** (allegato 3-bis) i consorziati per i quali il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla gara.

La partecipazione alla gara di consorzi, associazioni temporanee o altri raggruppamenti di imprese sono consentiti e regolati dall'art. 34 e 37 del Decreto Legislativo n.163 del 2006.

Gli importi andranno indicati in cifre e in lettere. Nel caso di discordanza tra le due indicazioni sarà ritenuto valido quello più vantaggioso per l'Amministrazione.

Non saranno ammesse:

- Le offerte condizionate, le offerte "parziali", limitate ad una sola o più parte dei servizi oggetto del servizio, le offerte espresse in modo indeterminato o con riferimento ad altra offerta relativa ad altro servizio;
- Le offerte economiche in aumento o pari allo zero rispetto all'importo a base d'asta;
- Le offerte economiche che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione dei prezzi .
- Le offerte in cui manchino o risultino incompleti anche uno dei documenti o delle certificazioni richieste.

L'amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di non procedere alla gara o all'aggiudicazione, o, ancora, di aggiudicare la gara anche in presenza di una sola offerta valida, come si riserva, altresì, di prorogare la data della medesima, dandone comunicazione a tutti i concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Criterio di aggiudicazione: la gara sarà aggiudicata ai sensi dell'art. 83 del D. lgs 163/2006 a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base dei seguenti criteri:

elementi gestionali qualitativi dell'offerta:	tecnici, e	ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTI attribuibili	max
		Organizzazione del personale	15	
		Organizzazione e migliorie del servizio	7	

max 60 punti	Piano di formazione e aggiornamento personale dipendente	5
	Gestione delle forniture	10
	Programmi di educazione alimentare	5
	Impegno alla fornitura derrate biologiche-tipiche-tradizionali	15
	Altre Migliorie	3
Elementi economici dell'offerta: max 40 punti	<p>All'offerta che presenterà il valore economico totale più basso, comunque inferiore a quello posto a base di gara, tra quelle ammesse, verranno assegnati 40 punti.</p> <p>Alle altre offerte verranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori secondo la seguente formula:</p> <p>Punteggio = 40 x $\frac{\text{valore offerta più bassa}}{\text{valore offerta in esame}}$</p> <p>Per valore dell'offerta si intende la somma totale in euro dei pasti e delle merende presunti annui per l'offerta per singolo pasto, per singola merenda.</p>	40
TOTALE		100

Il servizio di cui alla presente gara sarà aggiudicato alla Ditta che avrà totalizzato il punteggio complessivamente più alto. In caso di parità di punteggio, l'aggiudicazione sarà a favore della ditta che avrà riportato il migliore punteggio per gli elementi economici dell'offerta.

Modalità di finanziamento e pagamento: Al pagamento del corrispettivo l'Ente farà fronte con mezzi propri entro 30 giorni dal ricevimento della certificazione DURC regolare da richiedersi, a cura del Comune, entro 10 giorni dal ricevimento delle fatture.

Disponibilità dei documenti: Copia del presente bando, nonché del capitolato e di tutti gli allegati potranno essere richiesti, in formato elettronico direttamente all'Ufficio Ragioneria del Comune di Pradamano: tel 0432 640807 mail: ragioneria@com-pradamano.regione.fvg.it

Avvertenze varie: La ditta aggiudicataria dovrà inoltre presentare il piano delle misure per la sicurezza fisica dei lavoratori, nonché il Piano di autocontrollo, ai sensi delle vigenti normative di legge, e il DUVRI compilato, entro 10 giorni prima dell'inizio dell'appalto.

La ditta sarà responsabile di ogni danno che derivasse all'Ente e a terzi dall'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

A tal fine la ditta dovrà essere assicurata con primaria compagnia di assicurazione per danni a persone o cose derivanti dall'espletamento del servizio, per fatto proprio o del personale dipendente, con il limite unico non inferiore a € 1.500.000,00.

A tal proposito la ditta dovrà depositare almeno 10 giorni prima dell'inizio dell'appalto, pena la decadenza dall'appalto e incameramento della cauzione, apposita polizza assicurativa.

Nella polizza deve essere espressamente dichiarata la qualifica di terzo del comune e dovrà essere convenuto che la copertura è valida anche in caso di dolo e colpa grave dell'aggiudicatario e delle persone di cui questi debba rispondere a norma di legge.

L'assicuratore dovrà inoltre rinunciare all'esercizio dell'azione di surrogazione spettantegli ai sensi dell'art. 1916 C.C. nei confronti del Comune.

Stipula del contratto: L'impresa aggiudicataria dovrà produrre la documentazione necessaria ai fini della stipula del contratto nel termine che verrà fissato dall'Ente nella lettera di convocazione per la stipula dell'atto. Le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto (spese di registrazione e diritti di segreteria) sono a carico dell'impresa aggiudicataria. Ove l'impresa non produca la documentazione richiesta e/o non si presenti per la stipula del contratto nel giorno all'uopo stabilito, questa amministrazione avrà facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e di procedere all'incameramento della cauzione provvisoria, ferma restando la possibilità di interpellare l'impresa seconda classificata e di procedere a nuova aggiudicazione.

Responsabile del procedimento: Responsabile dei servizi finanziari e contabili – sig.ra Mariacristina Virgilio, tel. 0432 640807 int. 2 – fax 0432 670002 – email: ragioneria@com-pradamano.regione.fvg.it

INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, in prosieguo denominato per brevità T.U., e in relazione ai dati personali e giudiziari di cui questa Amministrazione entrerà in possesso, si informa l'interessato di quanto *infra* specificato conformemente anche a quanto già previsto dall'art. 48, 3° comma, del D.P.R.445/2000 e s.m.i.:

1. Finalità del trattamento dei dati

Il trattamento è finalizzato unicamente al corretto e completo svolgimento della procedura di gara volta ad individuare il soggetto aggiudicatario del servizio di cui al presente bando ed all'esecuzione del relativo contratto. Si informa altresì l'interessato che i dati oggetto di trattamento possono essere esibiti, all'occorrenza, innanzi all'autorità giudiziaria o ad altre autorità, ove siano ritenuti pertinenti per la definizione di un eventuale contenzioso, ovvero siano richiesti per le finalità previste per legge.

2. Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento è realizzato per mezzo delle operazioni o complesso di operazioni indicate all'art. 4 , 1° comma lett. a), del T.U. e cioè mediante la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la conservazione, la consultazione, l'elaborazione, la modificazione, la selezione, l'estrazione, il raffronto, l'utilizzo, l'interconnessione, il blocco, la comunicazione, la diffusione, la cancellazione e la distruzione dei dati.

Le operazioni sopra annoverate possono essere effettuate sia avvalendosi dell'ausilio di sistemi informatizzati che manualmente.

3. Conferimento dei dati

Il conferimento dei dati personali e giudiziari è strettamente necessario ai fini dello svolgimento della presente procedura di gara e più in generale per il perseguimento dei fini istituzionali di questa Amministrazione.

4. Rifiuto di conferimento dei dati

L'eventuale rifiuto dell'interessato di conferire dati personali o giudiziari comporta l'impossibilità per lo stesso di partecipare alla presente procedura di gara, precludendo a questa Amministrazione di perseguire i propri fini istituzionali.

5. Comunicazione dei dati

I dati personali o giudiziari possono venire a conoscenza degli incaricati del trattamento e possono essere comunicati per le finalità esplicitate al precedente p.to 1. esclusivamente a soggetti operanti nel settore giudiziario e in genere a tutti quei soggetti cui la comunicazione sia necessaria per il corretto adempimento delle predette finalità.

6. Diffusione dei dati

I dati personali possono essere soggetti a diffusione limitatamente agli adempimenti pubblicitari successivi all'aggiudicazione definitiva dell'appalto (c.d. postinformazione), così come previsto dalla normativa di settore.

7. Diritti dell'interessato

L'art. 7 del T.U. conferisce all'interessato l'esercizio di diritti specifici, tra cui quello di ottenere dal titolare la conferma dell'esistenza o meno di propri dati personali e la loro messa a disposizione in forma intelligibile; l'interessato ha diritto di avere conoscenza dell'origine dei dati, della finalità e delle modalità del trattamento, della logica applicata al trattamento, degli estremi identificativi del titolare, del/i responsabile/i e dei soggetti cui i dati possono essere comunicati; l'interessato ha inoltre diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione e l'integrazione dei dati, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge; l'interessato ha il diritto di opporsi per motivi legittimi al trattamento dei dati.

8. Titolare e Responsabile del trattamento.

Titolare del trattamento è il Comune di Pradamano con sede in piazza Chiesa n. 3 a Pradamano, nella persona del Legale Rappresentante Sindaco pro-tempore Gabriele Pitassi. Responsabile del trattamento è la responsabile del servizio finanziario Mariacristina Virgilio

LA RESPONSABILE DEL SERVIZIO FINANZIARIO E CONTABILE
Mariacristina Virgilio

Allegato 1

SCHEMA OFFERTA ECONOMICA (in bollo da € 16,00)

La Ditta _____,
in persona del legale rappresentante _____, offre:

A) PASTI ALUNNI E DOCENTI

(importo a base di gara € 3,85/pasto di cui € 0,025 per oneri per la sicurezza)

Prezzo offerto per singolo pasto

(in lettere) € _____ (di cui € 0,025 per oneri per la sicurezza)

(in cifre) € _____, ____ (di cui € 0,025 per oneri per la sicurezza)

A) (Valore totale X 30.000 pasti presunti)

(in lettere) € _____ (di cui € 750,00 per oneri per la sicurezza)

(in cifre) € _____, ____ (di cui € 750,00 per oneri per la sicurezza)

**B) FORNITURA MERENDA SUPPLEMENTARE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA
(importo a base di gara € 0,35/merenda di cui € 0,021 per oneri per la sicurezza)**

Prezzo singola merenda

(in lettere) € _____ (di cui € 0,021 per oneri per la sicurezza)

(in cifre) € _____, ____ (di cui € 0,021 per oneri per la sicurezza)

B) Valore Totale (X 8.000)

(in lettere) € _____ (di cui € 168,00 per oneri per la sicurezza)

(in cifre) € _____, ____ (di cui € 168,00 per oneri per la sicurezza)

TOTALE VALIDO PER PUNTEGGIO CRITERIO ECONOMICO

Totale A) +Totale B) = Valore Totale offerta valido per criterio economico

(in lettere) € _____ di cui €918,00 per oneri per la sicurezza

(in cifre) € _____, ____ di cui € 918,00 per oneri per la sicurezza

Data _____

firma del legale rappresentante

In caso di Associazione temporanea di Imprese, l'offerta dovrà essere sottoscritta da tutti i titolari, legali rappresentanti o procuratori muniti di appositi poteri, delle imprese che costituiranno il raggruppamento o consorzio.

Allegato 2

DICHIARAZIONE POSSESSO REQUISITI DI AMMISSIBILITÀ

OGGETTO: Servizio di mensa scolastica per il plesso di Pradamano dal 15.9.2014 al 27.6.2015

Il/la sottoscritto/a:
Nato a (luogo e data di nascita):
Residente: Comune di Prov.
Via/p.zza n.
In qualità di legale rappresentante della ditta:
con sede in Comune di Prov.
Via/p.zza n. tel. fax
con codice fiscale n.:
con partita IVA n.:

pienamente consapevole della responsabilità penale cui va incontro, ai sensi e per gli effetti dell'art.76 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, e succ. mod. in caso di dichiarazioni mendaci o di formazione, esibizione od uso di atti falsi ovvero di atti contenenti dati non più rispondenti a verità, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

AI SENSI DEGLI ARTT.46 E 47 DEL D.P.R. 28.12.2000, n.445, E S.M.I., :

a) che il legale rappresentante è il soggetto indicato nell' intestazione della presente dichiarazione;

b) che la forma giuridica della ditta è la seguente (*barrare la casella che interessa*):

- ditta individuale;
- snc;
- spa;
- sas;
- società in accomandita per azioni;
- srl;
- soc. coop.a r.l.;
- soc. coop. a responsabilità illimitata;
- consorzio di cooperative;
- altro: _____

c) che le altre persone componenti l'organo di amministrazione (*tutti i componenti la Società in caso di S.n.c., tutti i soci accomandatari in caso di S.a.s. e tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza per tutti gli altri tipi di società*) e/o direttore/i tecnico/i (*da specificare in ogni caso, anche se coincidente con il legale rappresentante o con altro amministratore*) con indicata la relativa qualifica, sono:

Sig.

.....
in qualità di
nato a il
residente in prov.
via.....

Sig.

.....
in qualità di
nato a il
residente in prov.
via.....

Sig.

.....
in qualità di
nato a il
residente in prov.....
via.....

Sig.

.....
in qualità di
nato a il
residente in prov.....
via.....

Sig.

.....
in qualità di
nato a il
residente in prov.....
via.....

d) che l'impresa è regolarmente iscritta al registro delle Imprese tenuto presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di
per prestazioni identiche a quelle messe in gara ed attesta i seguenti dati:
n. di iscrizione data d'iscrizione
durata della ditta/durata termine.....

e) (nel caso di cooperativa o consorzio di cooperative) di essere regolarmente iscritto (*barrare la casella che interessa e compilare*) nel/nello:

- registro prefettizio
- schedario generale della cooperazione

f) che la ditta, il sottoscritto e, avendone piena conoscenza, le persone componenti l'organo di amministrazione come innanzi indicate, ai sensi dell'art.11 del D.Lgs. 358/92 e succ.modificazioni:

- non si trovano in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione del Paese in cui sono stabiliti, né a carico degli stessi è in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, né versano in stato di sospensione dell'attività commerciale;
- non sono mai state oggetto di pronuncia di condanne, con sentenza passata in giudicato, ovvero sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'art.444 del c.p.p. per qualsiasi reato contro la P.A. o che incida sulla loro moralità professionale o per delitti finanziari;
- sono in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui sono stabiliti;
- sono in regola con gli obblighi relativi al pagamento delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione italiana o quella del Paese in cui sono stabiliti;

g) di essere in regola con i disposti di cui all'art. 17 della L.68/99 in materia di collocamento obbligatorio ovvero di non essere soggetto a tali obblighi avendo meno di 15 dipendenti;

h) che non sussistono nei propri confronti e degli amministratori cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art.10 della legge n.575/1965 e s.m.i., né procedimenti per l'applicazione di una misura di prevenzione;

i) che nell'esercizio della propria attività professionale non hanno commesso un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicatrice;

l) che nessun contratto precedentemente stipulato dalla ditta nel campo della ristorazione collettiva è stato risolto per inadempimenti contrattuali, né per episodi di tossinfezione alimentare o di carenza di qualità o di igienicità degli alimenti utilizzati;

m) che non si sono resi gravemente colpevoli di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste ai sensi di legge per procedure d'appalto;

n) che non esistono rapporti di collegamento e/o controllo (di diritto o di fatto), determinati secondo i criteri di cui all'art.2359 del c.c., con altre ditte che hanno presentato richiesta di partecipare alla gara e che comunque ditte collegate e/o controllate non presenteranno medesima domanda, nonché di non partecipare alla presente procedura contestualmente come ditta singola e come associazione temporanea di imprese o consorzio (anche tra cooperative), e, infine, che non vi sono coincidenze tra il legale rappresentante della ditta per la quale si presenta istanza di partecipazione con altri legali rappresentanti di ditte che hanno presentato o che presenteranno offerta per la stessa gara;

o) che la ditta non si è mai resa colpevole di negligenza o malafede in precedenti servizi, in applicazione analogica dell'art.3 del R.D. 2440/23 ed art. 68 del R.D. 827/24;

p) di applicare a favore dei lavoratori dipendenti e, se di Cooperative anche verso i Soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti di lavoro e dagli accordi locali integrativi degli stessi, applicabili alla data dell'offerta alla categoria e nella località in cui si svolge la fornitura ed a rispettare le norme e procedure previste dalla Legge 19/3/1990, n. 55 e successive modifiche e integrazioni, conformemente alla L. 300/70;

q) di essere in regola con gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di integrazione della disciplina sull'emersione del lavoro sommerso (D.L.210/02), dichiarando in particolare di:

- non essersi avvalsi del piano individuale di emersione;
- (oppure) di averlo completato e di essere in possesso della regolarità contributiva.

r) che la ditta ha effettuato analoghi servizi di ristorazione scolastica per Enti Pubblici nel periodo 2011, 2012 e 2013, senza incorrere in risoluzioni anticipate, come di seguito indicato :

Anno: _____
Ente appaltante: _____
Tipologia servizi svolti: _____
Importo del fatturato _____
Anno: _____
Ente appaltante: _____
Tipologia servizi svolti: _____
Importo del fatturato _____
Anno: _____
Ente appaltante: _____
Tipologia servizi svolti: _____
Importo del fatturato _____
Anno: _____
Ente appaltante: _____
Tipologia servizi svolti: _____
Importo del fatturato _____

s) di essere in possesso di certificazione di qualità UNI EN ISO 9001 (come da documentazione allegata) in corso di validità alla data di scadenza della gara;

t) che la ditta mantiene regolari posizioni previdenziali ed assicurative, anche dal punto di vista dei previsti versamenti, presso INPS, INAIL, ed altri istituti previdenziali e che è in possesso delle seguenti posizioni:

- o INPS sede di _____ matricola n. _____
- o INAIL sede di _____ n. ditta _____
- o Contratto di lavoro applicato _____ n. addetti al servizio _____

u) di impegnarsi, **in caso di aggiudicazione**, a garantire la disponibilità di un proprio centro cottura idoneo a tutti gli effetti alla preparazione dei pasti oggetto dell'appalto, autorizzato dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari alla veicolazione dei pasti entro una distanza stradale massima di 20 Km dalla sede del plesso scolastico di Pradamano (via Renati n. 5) per la fornitura dei pasti veicolati multiporzione per provvedere ad eventuali temporanee situazioni contingenti e straordinarie successive;

v) di essere in grado di fornire prodotti biologici certificati ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350/1999, in percentuale superiore a quella prevista dall'art. 2 della L.R. 8.8.2000, n. 15 e comunque in misura pari a quanto offerto in sede di gara, del totale delle derrate necessarie per la produzione dei pasti. I prodotti sono assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CEE) n. 2092/1991, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati, o agli altri regimi di certificazione e controllo identificati dal proprio provvedimento di tipicità.

z) di essere in grado di fornire i prodotti biologici /tipici /tradizionali di cui al punto precedente con provenienza per almeno il 20% da aziende singole o associate con sede operativa o Unità Tecnica Economica nella Regione Friuli Venezia Giulia (ai sensi e per gli effetti dell'art. 2 commi 1 e 1 bis della L.R. 15/2000)

dichiara altresì

- a) di aver verificato l'eseguibilità del contratto conformemente al Capitolato speciale d'appalto ed agli atti di gara;
- b) di aver preso conoscenza delle condizioni locali, **di tutte** le circostanze generali e particolari, nessuna esclusa o eccettuata, che possono influire sulla determinazione del prezzo;
- c) di aver giudicato il prezzo a base di gara pienamente remunerativo e tale da consentire l'offerta presentata;
- c) di accettare integralmente e senza riserva alcuna tutti gli atti ed i documenti a base della gara, ed espressamente gli oneri previsti nei predetti documenti indipendentemente dal fatto che taluni siano espressamente richiamati ed altri no;
- d) di aver tenuto conto, nella predisposizione della propria offerta, degli obblighi e degli oneri relativi alle disposizioni in materia di sicurezza sul lavoro previsti dalla normativa vigente, e delle condizioni e disposizioni in materia di lavoro, di previdenza ed assistenza in vigore;
- e) di accettare, in caso di aggiudicazione, l'inizio del servizio anche prima delle stipule del contratto, qualora richiesto dall'Amministrazione;
- f) di aver eseguito il sopralluogo previsto dal bando di gara;
- g) di aver preso visione dell'informativa ex art. 13 D.Lgs. 196/03, di cui al bando di gara.

....., li

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGARE ALLA PRESENTE COPIA FOTOSTATICA DI UN PROPRIO DOCUMENTO DI RICONOSCIMENTO IN CORSO DI VALIDITA'

Allegato 3

RAGGRUPPAMENTO TEMPORANEO D'IMPRESA

LE IMPRESE _____

RAGIONE SOCIALE _____

SEDE _____

dichiarano di voler partecipare alla gara in oggetto in raggruppamento temporaneo d'impresa e dichiarano che in caso di aggiudicazione dell'appalto in questione provvederanno a conformarsi alla disciplina prevista dall'art. 34 e 37 del D.Lgs. n. 163/2006.

Le imprese dichiarano inoltre che il servizio verrà svolto come segue:

.....
.....
.....
.....

con le seguenti percentuali a favore delle ditte costituiti in raggruppamento:

IMPRESA _____

SERVIZIO % SUL VALORE DELLA PROPRIA OFFERTA _____

IMPRESA _____

SERVIZIO % SUL VALORE DELLA PROPRIA OFFERTA _____

Data, _____

DITTE FIRME

Allegato 3-bis

CONSORZIO _____

IMPRESE CONSORZIATE _____

RAGIONE SOCIALE _____

SEDE _____

per le quali si partecipa alla gara.

Il servizio in caso di aggiudicazione sarà svolto come segue:

IMPRESA _____

SERVIZIO % SUL VALORE DELLA PROPRIA OFFERTA _____

IMPRESA _____

SERVIZIO % SUL VALORE DELLA PROPRIA OFFERTA _____

Data, _____

IMPRESE

FIRME

Allegato 4

COMUNE DI PRADAMANO (UDINE)

Documento unico di valutazione dei rischi derivanti da attività affidate ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi, ai sensi del D.Lgs. 81/2008 art. 26

Appalto: servizio di refezione scolastica

Stazione appaltante: Comune di PRADAMANO

Cantiere:

- Centro cottura comunale ubicato presso la Scuola Primaria di Pradamano, via Renati n. 5;
- Sale di refezione ubicate presso la Scuola Primaria e la Scuola per l'infanzia di Pradamano, via Renati n. 1-5

RSPP Comune di PRADAMANO

Data __ ____ 2014

PREMESSA

Il D.Lgs 81/2008 all'art. 26 prevede una serie di adempimenti per la gestione dei rischi derivanti dalle attività in appalto o contratto d'opera; in particolare:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'interno dell'Ente, ovvero dell'unità produttiva, a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi:
 - a) Verifica l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o contratto d'opera;
 - b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.
2. Nell'ipotesi di cui al comma 1 i datori di lavoro:
 - a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.
3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

PROCESSO VALUTATIVO

La "Valutazione del Rischio", così come prevista del D.Lgs. 81/2008, va intesa come l'insieme di tutte quelle operazioni, conoscitive ed operative, che devono essere attuate per addivenire ad una 'Stima' del Rischio di esposizione ai fattori di pericolo per la sicurezza e la salute del personale, in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, ciò al fine di una programmazione degli eventuali interventi di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione del rischio secondo quanto previsto dall'art. 15 del D.Lgs. 81/2008 (Misure di tutela).

Definizione di pericolo e rischio

Nel presente documento si è fatto riferimento alle seguenti definizioni:

pericolo:	proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (attrezzatura, prodotto, modello organizzativo, postazione di lavoro) avente la potenzialità di causare danni.
rischio:	probabilità che sia raggiunto il livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego, ovvero di esposizione ad un determinato fattore.
rischio residuo:	rischio che può comunque rimanere anche dopo l'attuazione di una o più misure di riduzione.
valutazione del rischio:	procedimento di valutazione dei rischi residui per la sicurezza e la salute dei lavoratori, nell'espletamento delle loro mansioni, derivate dalle circostanze del verificarsi di un pericolo sul luogo di lavoro.

Individuazione dei fattori di rischio

Il processo valutativo si sviluppa nell'individuazione dei fattori di rischio attribuibili al Committente, ovvero ai luoghi di lavoro ed alle attività svolte presso l'area oggetto dei lavori in appalto ed ai fattori di rischio originati dalle attività dell'Appaltatore con ricadute sul personale appartenente al Committente (Nelle schede: SI=pericolo presente; NO=pericolo assente). Tali fattori di rischio sono suddivisi nelle seguenti categorie:

- Pericoli derivanti da elementi strutturali
- Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine
- Pericoli per la salute
- Pericoli di incendio/esplosione
- Altri pericoli eventuali

Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze

E' la parte nodale del presente documento unico di valutazione, ove si individua se e come il personale del committente e quello dell'Appaltatore possano causare reciprocamente situazioni di rischio. Una volta individuate le situazioni di rischio vengono descritti gli interventi atti a limitarne la probabilità di accadimento e l'entità dello stesso tramite gli interventi preventivi e/o protettivi ritenuti più opportuni.

DATI IDENTIFICATIVI COMMITTENTE

Ente:	COMUNE DI PRADAMANO
Datore di Lavoro:	Miani Giuliano (responsabile servizio tecnico)
Medico Competente:	dott. Simonetti Alberto
Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:	VECELLIO FABIO
Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza:	tenente Andrea Ferin

ATTIVITA' IN APPALTO

Descrizione attività in appalto

Oggetto dell'appalto:	Servizio di refezione scolastica
Area interessata dai lavori:	Centro cottura e sale refezione ubicate presso la Scuola Primaria e la scuola per l'infanzia di Pradamano

APPALTATORE DEL SERVIZIO (da completare con i riferimenti a seguito di aggiudicazione - appalto)

Impresa da selezionare in base a procedura negoziata:

Indirizzo sede legale:.....

Indirizzo unità produttiva:.....

Codice Fiscale e P.IVA :.....

Registro imprese:.....

Legale Rappresentante:.....

Datore di lavoro:.....

Referente del coordinamento:.....
 Responsabile servizio prevenzione e protezione
 Medico competente

PERICOLI RIFERIBILI ALL'AREA DI LAVORO

Pericoli derivanti da elementi strutturali	SI	NO	Note
Pavimentazione pericolosa (bagnata, scivolosa, irregolare, ecc.)	X		
Superfici pericolose (taglienti, spigolose, appuntite, ecc.)	X		
Dislivelli con pericolo di caduta verso il basso	X		
Spazi ristretti	X		
Microclima (temperatura, umidità, ventilazione particolari)	X		
Illuminazione (scarsa e/o eccessiva)	X		
Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine	SI	NO	Note
Impianti ed apparecchiature elettriche in tensione	X		
Mezzi di trasporto in movimento (automezzi, ecc.)	X		Area esterna
Pericoli per la salute	SI	NO	Note
Agenti biologici (patologie infettive)	X		Locali frequentati da bambini
Pericoli di incendio/esplosione	SI	NO	Note
Materiali combustibili	X		
Sostanze infiammabili	X		

ZONE INTERESSATE DA POSSIBILI INTERFERENZE

L'interferenza potrà avvenire:

- nell'area esterna con il personale, bambini ed accompagnatori;
- nel refettorio con bambini, educatori e collaboratrici scolastiche;
- durante gli interventi di preparazione e pulizia del refettorio con le collaboratrici scolastiche;
- nella cucina non ci sono interferenze in quanto nei locali non potrà accedere personale esterno.

MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale. Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente (Comune e Istituto Comprensivo)

- a. Designazione di un referente operativo della stazione appaltante per l'appaltatore (referente del coordinamento);
- b. Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.
- c. Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.
- d. Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

Misure di prevenzione e protezione a carico dell'Appaltatore

- a. Sopralluogo, nei locali oggetto dell'appalto, da effettuarsi prima dell'inizio delle prestazioni, da parte del Responsabile dell'appaltatore, allo scopo di informarsi e coordinarsi con la stazione appaltante sui rischi presenti e sulle relative misure.

- b. Il responsabile dell'appaltatore provvederà alla formazione del personale che opererà nei locali comunali, informandolo sui rischi specifici presenti nei locali oggetto dell'appalto, e sulle relative misure adottate.
- c. Consegna alla stazione appaltante del documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate (POS).
- d. Nomina di un referente del coordinamento.
- e. Comunicazione alla stazione appaltante delle misure di emergenza adottate.
- f. Segnalazione di eventuali pericoli e segregazione dell'area di intervento mediante apposita segnaletica (es. triangolo con "lavori in corso", "pavimento bagnato", ecc.).
- g. Rispetto del codice della strada per quanto riguarda i percorsi adiacenti alle strutture.
- h. Mantenimento della velocità dei veicoli a passo d'uomo nelle aree adiacenti alle strutture, ponendo attenzione alle manovre, in particolare l'autista dovrà farsi assistere in caso di manovre cieche.
- i. Divieto di fumo in tutta le aree (interne ed esterne) delle strutture scolastiche.
- j. Deposito dei rifiuti in contenitori chiudibili e non facilmente movibili.
- k. Mantenimento della pulizia delle aree esterne ai refettori ed ai centri di cottura.
- l. Lasciare sempre liberi i percorsi e le uscite di emergenza.

Rischi specifici identificati dalla ditta appaltatrice e misure di protezione e prevenzione da adottare

La parte seguente dovrà essere redatta dalla ditta appaltatrice e deve contenere la valutazione dei possibili ulteriori rischi connessi allo svolgimento delle attività oggetto del contratto e le misure di protezione e prevenzione da adottare. L'analisi dovrà essere rispettosa dei contenuti del documento di valutazione dei rischi redatto dalle ditte appaltatrici ai sensi dell'art. 28 del D. lgs. 81/2008, qualora tali ditte siano assoggettate alla sua redazione in virtù delle norme applicabili.

COSTI DELLA SICUREZZA

I costi della sicurezza non sono assoggettabili a ribasso d'asta. Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni.

Voce	Costo totale della voce (euro)
Riunione di coordinamento e sopralluogo di presa visione	100,00
Formazione	600,00
DPI (abbigliamento)	150,00
Transenne e cartelli segnalatori	68,00
Totale	918,00

PRADAMANO, lì
IL COMMITTENTE

L'APPALTATORE

Allegato 5 – 1 preparazione in loco

DIAGRAMMA PERSONALE IMPIEGATO C/O PRESSO CUCINA/REFETTORIO PRIMARIA

Dal Lunedì al Venerdì

ALLEGATO 5

nr	qualifica	liv	h/s	h/g	dalle	alle	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

ORGANIZZAZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

- LAVAGGIO VERDURE, PREPARAZIONE DEI PIATTI
- COTTURA DEI SECONDI PIATTI E DELLA PASTA
- ALLESTIMENTO E PREPARAZIONE REFETTORIO
- DISTRIBUZIONE MERENDE
- DISTRIBUZIONE PASTI
- PULIZIA E RIASSETTO DEL REFETTORIO
- PULIZIA,RIASSETTO CUCINA,ORG.LAVORO GIORNO SUCC.(DERRATE,FORNITORI,ETC.)
-
-
-

h/s = ore settimanali h/g = ore giorno espresse in centesimi (es: 6,66 = 6h e 40minuti)

ALLEGATO 7

CAPITOLATO D'ONERI PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO MENSA DELLE SCUOLE MATERNE, PRIMARIA E SECONDARIA DEL COMUNE DI PRADAMANO. DURATA DAL 15.9.2014 AL 27.6.2015

ART. 1 - OGGETTO E FINALITA' DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto lo svolgimento del servizio mensa delle scuole dell'infanzia, primaria del Comune di Pradamano come di seguito specificato:

- fornitura, preparazione e distribuzione pasti per gli alunni e per il personale docente e non docente delle scuole dell'infanzia e primaria nelle giornate dal lunedì al venerdì;
- fornitura, preparazione e distribuzione di una merenda "sana" ai bambini della scuola dell'infanzia nelle giornate dal lunedì al venerdì;
- fornitura, preparazione e distribuzione di una merenda "sana" ai bambini della scuola primaria quattro volte alla settimana;
- fornitura, preparazione e distribuzione pasti agli utenti del servizio di "mensa assistita/doposcuola" e altri utenti autorizzati dall'Amministrazione Comunale all'utilizzo della mensa scolastica nelle giornate dal lunedì al venerdì;

La ditta dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menù, secondo le indicazioni di cui agli allegati A-caratteristiche tecniche materie prime, B-grammature medie degli alimenti, C-fabbisogni nutrizionali, e in ogni caso tenendo conto delle Linee Guida per la preparazione di menù scolastici emanate annualmente dal Servizio Nutrizione dell'Azienda Sanitaria n. 4 Medio Friuli che avranno comunque prevalenza rispetto a quanto stabilito dal presente capitolato in riferimento alle grammature medie e ai fabbisogni nutrizionali.

Il numero dei pasti da fornire è determinato presuntivamente, su base annua, con riferimento al numero degli alunni iscritti al corrente anno scolastico e quantificato in n° 30.000 pasti ed in n° 8.000 merende.

La suddetta stima dei pasti è puramente indicativa e nulla potrà vantare la ditta aggiudicataria nel caso in cui si dovesse verificare una riduzione/aumento fino al 20% del numero degli stessi e pertanto il prezzo unitario offerto rimarrà invariato.

ART.2 -DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata dal 15.9.2014 al 27.6.2015, limitatamente al calendario scolastico. Avendo il contratto una durata inferiore a dodici mesi il prezzo concordato in fase di gara rimane fisso per tutta la sua durata e non verranno concessi aggiornamenti.

Rimane per altro in obbligo della ditta aggiudicataria di proseguire, se richiesto dall'Amministrazione, l'espletamento del servizio appaltato alle medesime condizioni contrattuali fino a 60 giorni oltre la scadenza contrattuale, anche in caso di risoluzione anticipata, senza poter pretendere compensi o indennizzi oltre a quelli spettanti in applicazione del presente capitolato e pertanto ai medesimi prezzi offerti.

ART.3 - EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere effettuato in modi e tempi atti a non ostacolare o comunque pregiudicare lo svolgimento delle attività didattiche e dovrà essere svolto secondo le

modalità precisate negli articoli successivi. I pasti forniti dovranno essere sempre in numero tale da assicurare le esigenze del momento.

L'organizzazione del servizio dovrà tener conto che tutte le varie attività oggetto dell'appalto si sviluppano nella fascia oraria compresa tra le ore 7.00 e le ore 16.00, nelle giornate da lunedì a venerdì, e che la somministrazione dei pasti richiede una concentrazione di attività maggiore nella fascia oraria dalle 12.00 alle 14.00.

In caso di situazioni contingenti e straordinarie in cui il centro cottura comunale non fosse utilizzabile, il servizio di ristorazione scolastica verrà offerto tramite gestione veicolata di pasti multiporzione da porzionare in loco.

Il servizio di gestione veicolata consisterà nella cottura e confezionamento delle varie pietanze nel centro di cottura della ditta appaltatrice, così come identificato in sede di stipula del contratto d'appalto, per essere poi trasportate (pasti veicolati multiporzione) nei due refettori scolastici comunali di via Renati n. 1 e n. 5 a Pradamano. Il trasporto dovrà avvenire mediante adeguati mezzi coibentati, a norma delle vigenti disposizioni sanitarie in materia.

I pasti dovranno venire prodotti in multiporzione in legume caldo con l'utilizzo di contenitori in acciaio e termobox in polietilene. L'utilizzo del materiale a perdere è limitato alle diete speciali, che vengono sottoposte ad abbattimento della temperatura e termosigillate con materiale monouso e quindi riscaldate presso il locale sporzionatura e distribuzione e alle situazioni di emergenza. Tutti i contenitori, utensili, piatti, bicchieri e posate devono venire sanificati giornalmente.

I contenitori termici devono garantire il mantenimento della temperatura non inferiore a + 60°C per i piatti caldi, a + 10°C per i piatti refrigerati e a + 4°C per i piatti freddi, dalla preparazione fino alla distribuzione finale.

Il trasporto dal centro di cottura ai refettori deve essere effettuato in tempi e modi tali da garantire che tutti gli utenti possano ricevere il pasto sporzionato a temperatura corretta tenendo conto che, per gli utenti della scuola dell'infanzia il pasto viene erogato alle ore 12.00 e che per gli utenti della scuola primaria e "mensa assistita/doposcuola" il pasto viene erogato alle ore 13.00.

ART.4 -DISPONIBILITA' DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La preparazione dei pasti avverrà presso gli idonei locali della scuola primaria.

Per la preparazione dei pasti in loco, l'Amministrazione Comunale, concede a tal fine in comodato alla ditta l'uso dei locali adibiti a cucina, i locali adibiti a refezione scolastica, i depositi alimenti e servizi del personale e l'attrezzatura ivi esistente, per la durata del presente appalto.

Risultano economicamente a carico del Comune due dipendenti comunali a tempo indeterminato che sono messe a disposizione per a supporto della ditta per l'appalto:

- una cuoca con categoria economica B4 impiegata con un monte ore settimanali di 36 ore;
- una aiuto-cuoca con categoria economica B1 impiegata con un monte ore settimanale di 36 ore.

In caso di assenza di una delle due dipendenti comunali per malattia, aspettativa o altro motivo non preventivabile; la ditta provvederà alla sostituzione con proprio personale al

prezzo orario pari al costo derivante dall'applicazione del contratto collettivo nazionale di riferimento.

I locali concessi devono essere destinati all'esclusivo uso di cui al servizio di refezione scolastica.

La concessione in uso è comprensiva delle erogazioni di energia elettrica, riscaldamento, gas, acqua e rifiuti i cui oneri rimangono a carico della Stazione appaltante.

Il Comune si riserva la facoltà di utilizzo dei locali concessi in comodato con tempi e modalità compatibili con l'esecuzione del presente contratto.

I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili per il servizio oggetto dell'appalto concessi in comodato, saranno messi a disposizione della Ditta nello stato in cui si trovano.

Al termine del contratto, la Ditta riconsegnerà locali, impianti, attrezzature, utensili e quant'altro ricevuto in comodato, nelle normali condizioni d'uso e funzionamento.

L'Ente verificherà l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando che l'eventuale usura e deterioramento siano quelli dovuti al normale uso e comunque a cause non addebitabili alla Ditta.

ART.5 -OBBLIGHI GENERALI E SPECIALI DELLA DITTA

1. La ditta, prima dell'inizio dell'attività appaltata, dovrà:

- indicare il nominativo del coordinatore responsabile del servizio a cui sarà affidato il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale;
- provvedere, a proprie spese, alla voltura/attivazione a proprio nome delle autorizzazioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio;

2. Provvederà direttamente all'assunzione, fatto salvo il disposto di cui al vigente contratto di lavoro per le aziende di ristorazione circa l'assorbimento del personale precedentemente in servizio, del personale necessario all'espletamento delle prestazioni di cui al presente appalto, impegnandosi ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei contratti collettivi nazionali di lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi degli stessi. A tal fine la ditta appaltatrice si obbliga a presentare entro 10 giorni prima dell'inizio dell'appalto, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con mansioni e ore settimanali di lavoro.

3. Curerà che tutto il personale sia in regola con le specifiche norme igienico - sanitarie vigenti.

4. Fornirà l'attrezzatura minuta di cucina necessaria per lo svolgimento ottimale del servizio, provvedendo altresì ad integrare, ovvero a provvedere alla riparazione, delle attrezzature fisse e mobili (sia di proprietà dell'Amministrazione che della ditta), ove le stesse si rendessero non funzionanti per colpa e/o cattivo uso da parte del proprio personale nell'espletamento del servizio. Fornirà ogni altra attrezzatura che la ditta si è eventualmente obbligata a fornire in sede di offerta.

Le attrezzature acquistate dalla ditta in sostituzione o in aggiunta a quelle esistenti (salvo i casi di colpa e/o cattivo uso e/o negligenza) rimarranno di proprietà della stessa salva la facoltà per l'Ente di rilevarle a conclusione dell'appalto, al prezzo convenuto con la ditta.

5. Assicurerà il perfetto stato di pulizia, igiene e conservazione, provvedendo al lavaggio quotidiano e disinfezione delle stoviglie e delle attrezzature impiegate, alla

pulizia e riordino della cucina, deposito alimenti, servizi del personale, compresi detersivi e generi di pulizia necessari ai lavaggi e alla disinfezione e derattizzazione. Per quanto riguarda i locali refettorio, le operazioni a carico della ditta riguardano la pulizia e riordino dei tavoli oltre alla pulizia e lavaggio dei pavimenti, rimanendo a carico del personale ausiliario delle scuole la comunicazione giornaliera del numero dei pasti occorrenti per ogni scuola.

6. Fornirà il tovagliame e qualsiasi altro capo di biancheria da cucina utilizzato per i servizi della mensa e refezione, provvederà, altresì alla loro pulizia e disinfezione.

7. Fornirà il sapone liquido per mani per i distributori eventualmente installati nei locali cucina e servizi igienici del personale mensa.

8. Nel corso dell'anno il menù e le caratteristiche merceologiche, potranno essere modificati o integrati a discrezione dell'Amministrazione Comunale o dell'Autorità Sanitaria competente, previa comunicazione da farsi almeno 15 (quindici) giorni prima. Per piccole modifiche basta un preavviso di 8 giorni.

9. Assicurerà che i pasti conservino le proprietà organolettiche previste dalla normativa vigente e che dal punto di vista batteriologico rispondano alle vigenti disposizioni di legge.

10. Curerà giornalmente la raccolta dei rifiuti e il confezionamento in sacchi e il conferimento degli stessi negli appositi cassonetti per la raccolta differenziata.

11. Effettuerà a propria cura e spese eventuali operazioni di disinfestazione/derattizzazione interessanti i locali affidati.

12. Acquisirà dai propri fornitori e renderà disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati al presente capitolato. La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:

- a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della distribuzione dei pasti;
- a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo;

13. Predisporrà idoneo piano delle misure di sicurezza e ne assicurerà la costante osservanza durante tutto il periodo di vigenza del contratto. Una copia del suddetto piano sarà consegnata all'Ente appaltante prima della stipula del contratto.

14. Prima dell'inizio dell'appalto provvederà ad effettuare un sopralluogo insieme ad un rappresentante dell'Amministrazione Comunale per la verifica e il completamento del DUVRI.

15. Provvederà altresì, ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare, a predisporre adeguato piano di autocontrollo - HACCP, sottoponendosi altresì ai controlli e verifiche disposte dalla competente A.S.S.. Una copia del suddetto piano sarà consegnata all'Ente appaltante prima della stipula del contratto.

ART. 6 INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA CONTRIBUTIVA DELL'ESECUTORE

1. Ai sensi dell'art. 4 D.P.R. 207/2010, la ditta deve osservare le norme e prescrizioni dei contratti collettivi nazionali e di zona stipulati tra le parti sociali firmatarie di contratti collettivi nazionali comparativamente più rappresentative, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, sicurezza, salute, assicurazione assistenza, contribuzione e retribuzione dei lavoratori.

2. Nelle ipotesi previste dall'articolo 6, commi 3 e 4, D.P.R. 207/2010, in caso di ottenimento da parte del responsabile del procedimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il medesimo trattiene dal singolo pagamento mensile l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva è disposto dall'Amministrazione, direttamente agli enti previdenziali e assicurativi, compresa, nei lavori, la cassa edile.

3. In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione dell'ultima fattura nell'arco di vigenza dell'appalto, dopo la verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

ART. 7 INTERVENTO SOSTITUTIVO DELLA STAZIONE APPALTANTE IN CASO DI INADEMPIENZA RETRIBUTIVA DELL'ESECUTORE

1. Ai sensi dell'art. 5 D.P.R. 207/2010, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto la ditta a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, l'amministrazione può pagare, anche in corso d'opera, direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'esecutore del contratto

2. I pagamenti, eseguiti dall'Amministrazione, sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dagli interessati.

3. Nel caso di formale contestazione delle richieste, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

ART. 8 SICUREZZA SUL LAVORO

1. L'appaltatore è tenuto e si impegna a rispettare le disposizioni vigenti in materia di sicurezza del lavoro (D.Lgs. 81/2008 e normative correlate).

2. Nell'esecuzione delle prestazioni di servizio, l'aggiudicatario dovrà osservare nei confronti dei dipendenti le disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e di assicurazione sociale, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi in particolare il D. Lgs. 81/2008; si obbliga inoltre ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei CCNL per i propri dipendenti.

ART. 9 -CONSERVAZIONE CAMPIONI

La Ditta si assume l'obbligo di conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di

etichetta recante la data e mantenerlo alla temperatura di + 4°C per 72 ore, ponendolo a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico - ispettivi ed igienico - sanitari.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ART.10 - VIGILANZA E CONTROLLI

Al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati la Ditta deve applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare. L'Amministrazione comunale appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Ditta possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale o esterno appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti della Azienda per i Servizi Sanitari n. 4 "Medio Friuli" congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo la Ditta è obbligata a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali dei centri di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta. I pasti rifiutati in occasione di verifiche dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dalla Ditta a propria cura e spese. In particolare, si prevedono i seguenti tipi di controllo:

Controllo tecnico-ispettivo svolto da personale comunale o esterno appositamente incaricato

dall'Amministrazione comunale, in collaborazione con i cuochi, e comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, dei refettori, cucina e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù in vigore;

il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti;

il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna delle derrate alimentari e dei pasti trasportati.

Controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda per i Servizi sanitari n. 4 "Medio Friuli" relativamente al rispetto della normativa igienico - sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e alla idoneità delle strutture.

Controllo sul funzionamento del servizio da parte del Comitato Mensa sulla base dei compiti di cui all'apposito regolamento comunale.

Ai fini del controllo igienico-sanitario del servizio, la Ditta dovrà obbligatoriamente effettuare trimestralmente, a propria cura e spese, almeno 3 (tre) campionature e/o tamponi sulle materie prime o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici, contenitori utilizzati per il trasporto o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico-chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati. Date, tipologie, matrici specifiche dei controlli analitici saranno decisi dall'Amministrazione comunale. La Ditta è tenuto a comunicare immediatamente all'Amministrazione comunale i risultati delle analisi.

Qualora i risultati dei controlli dessero esito positivo all'indagine microbiologica, l'Amministrazione comunale, ferma restando l'applicazione delle penali previste all'art. 14 del presente capitolato, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto.

ART.11 - MODALITA' DELLA FORNITURA DEI GENERI ALIMENTARI

Agli acquisti dei generi alimentari occorrenti per i pasti da somministrare e di quanto altro necessario, provvederà direttamente la Ditta stessa, a sua cura e spese, assumendosi per il pagamento ogni responsabilità verso i fornitori e verso l'Amministrazione comunale.

La cadenza degli approvvigionamenti dei generi alimentari dovrà essere compatibile con le attrezzature disponibili in loco, per assicurare la corretta conservazione degli stessi e comunque nel rispetto della tempistica minima di seguito indicata:

-Verdure due volte alla settimana;

-Latticini e carne una volta alla settimana.

Per la preparazione dei pasti di cui al presente capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti ed identificate come "biologiche" nel capitolato d'appalto, dovranno provenire da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento (CEE) N. 2092/91 e successive modificazioni e del Reg. (CE) n. 1804/1999 ed essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. L'Amministrazione Comunale richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali e si riserva di chiedere l'utilizzo di "prodotti tradizionali".

Con il termine "prodotti tipici" – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP); con il termine "prodotti tradizionali" si intendono quelli indicati nell'elenco allegato al D.M. 18.07.2000.

I prodotti tipici e quelli tradizionali devono essere assoggettati al regime di certificazione e di controllo eventualmente identificato dal provvedimento con cui è stata dichiarata la tipicità o tradizionalità.

La percentuale di derrate alimentari biologiche previste dal presente capitolato, tenuto conto della composizione dei menù settimanali e delle relative grammature pro-capite, rappresenta la percentuale offerta in sede di gara rispetto al totale dei prodotti da utilizzarsi per la preparazione dei pasti, in percentuale comunque superiore a quella prevista dall'art. 2 della L.R. 8.8.2000, n. 15.

Per consentire all'Amministrazione Comunale l'accesso ai contributi previsti dalla LR. 15/2000 è necessario che, ai sensi dell'art. 2 comma 1 bis della legge 15/2000, almeno il 20% dei prodotti biologici/tipici/tradizionali forniti alla mensa provengano da aziende singole o associate con sede operativa o Unità Tecnica Economica nella Regione Friuli Venezia Giulia.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CEE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Potrà comunque essere sempre richiesta documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune di Pradamano si utilizzano i prodotti biologici, tipici e tradizionali previsti e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Ai fini della presentazione da parte dell'Amministrazione Comunale della domanda volta all'ottenimento dei contributi previsti dalla L.R. 8.8.2000, n. 15, la Ditta appaltatrice dovrà rilasciare su richiesta dell'Amministrazione Comunale :

- dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta appaltatrice attestante che i tutti i prodotti biologici, tipici e tradizionali utilizzati per la preparazione dei pasti destinati al Comune di Pradamano sono stati assoggettati al regime di controllo ai sensi del Regolamento CEE n. 2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati o agli altri regimi di certificazione e controllo eventualmente previsti dai provvedimenti con i quali sono stati dichiarati tipici o tradizionali;
- dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta appaltatrice attestante la percentuale di prodotti biologici, tipici e tradizionali utilizzati per la preparazione dei pasti destinati al Comune di Pradamano rispetto al complesso delle derrate utilizzate.
- Dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta appaltatrice attestante che almeno il 20% dei prodotti biologici, tipici e tradizionali forniti nell'arco del precedente anno provengono da aziende singole o associate con sede operativa o Unità Tecnica Economica nella Regione Friuli Venezia Giulia.

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti in giornata. Ogni pasto sarà composto da un "primo", un "secondo", verdura cruda e cotta, frutta fresca, gelato o dolce e comunque in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle allegate al presente capitolato e da quanto eventualmente disposto dall'Autorità Sanitaria.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche ed è comunicato alla Ditta appaltatrice. La data di inizio effettivo delle scuole per ogni anno scolastico, per motivi organizzativi dipendenti dalle Autorità Scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico di un numero di giorni variabile, oggetto di comunicazione alla Ditta.

ART. 12 - DIETE SPECIALI

La ditta deve essere in grado di preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente, e che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze degli utenti. La dieta speciale seguirà, ove sia possibile reperire sul mercato analoghe derrate sostitutive, il menù previsto dall'allegato sub A) (es. pasta senza glutine per celiaci, pesce dorato al forno con pane privo di glutine, ecc.). Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti della refezione scolastica) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine);

□ 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a:

□ soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;

□ soggetti obesi;

□ soggetti diabetici;

□ soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

La necessità della dieta speciale deve essere obbligatoriamente comprovata da certificato medico, da far pervenire esclusivamente all'Ufficio comunale competente, che provvederà ad informare la Ditta (si declina ogni responsabilità per documentazione consegnata direttamente al personale delle Scuole o della Ditta).

La Ditta deve inoltre garantire l'erogazione di menù compatibili con le scelte religiose. Agli utenti che faranno richiesta in tal senso, sono applicabili il menù e le tabelle dietetiche previste per l'utenza in generale, con le sostituzioni indicate nei casi specifici dagli interessati ed approvate dall'Amministrazione comunale.

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e religiose sarà comunicata alla ditta esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

ART. 13 -GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze sindacali, scioperi di fornitori o trasportatori, ecc.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, che comporti per l'Ente l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla ditta delle spese a tale scopo sostenute dall'Ente, oltre ad una penalità pari al 20%.

La penalità verrà trattenuta sul prezzo della fornitura all'atto della liquidazione della relativa fattura.

La reiterata interruzione del servizio è causa di risoluzione ai sensi dell'art. 16.

Nelle ipotesi di indisponibilità del centro cottura la ditta dovrà essere in grado di fornire i pasti in numero e qualità necessari, tramite il proprio centro cottura indicato in sede di offerta.

ART.14 - ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere somministrati secondo l'orario previsto dall'organizzazione scolastica e che, in via del tutto indicativa, dovrebbe essere il seguente:

- merenda mattutina ore 9.30 per la scuola dell'infanzia e ore 11.00 per la scuola primaria
- pranzo infanzia ore 12.00
- pranzo primaria ed altri utenti (doposcuola, ecc) ore 13.00

Tale orario può venire modificato per motivi di organizzazione dell'orario scolastico; l'organizzazione scolastica potrebbe richiedere l'attivazione di un doppio turno di mensa

ART.15 - PREZZO DELL'APPALTO

Il corrispettivo di appalto a carico del Comune sarà pari al prezzo unitario offerto dalla ditta per il numero dei pasti giornalieri forniti, oltre l'IVA a norma di legge.

Nella quantificazione del prezzo unitario offerto, la ditta avrà avuto riguardo:

- ai costi del personale necessario all'ottimale svolgimento del servizio come dichiarato in sede di gara;
- ai costi relativi alle attrezzature da cucina necessarie per il più efficace svolgimento del servizio;
- ai costi inerenti la fornitura dei generi alimentari;
- ad ogni altro costo inerente gli altri oneri e adempimenti previsti nel presente capitolato.

Il prezzo unitario per pasto comprende il pasto offerto come pranzo e la merenda per la scuola dell'infanzia; per quanto riguarda la scuola primaria la merenda consisterà nell'anticipare alla "ricreazione" la somministrazione della frutta o del dolce o del pane speciale previsto per il pranzo e quindi nel prezzo per pasto si intende compresa anche la "merenda" nelle giornate di rientro curricolare.

Il prezzo unitario per merenda viene applicato nella scuola dell'infanzia nei casi in cui gli utenti usufruiscano solo della merenda e non del successivo pasto.

Nella scuola primaria si riferisce all'eventuale attivazione in corso d'anno scolastico del progetto "merenda sana" in giornate aggiuntive rispetto a quelle di rientro pomeridiano curricolare.

ART.16 - PAGAMENTI

Fatto salvo quanto previsto ai precedenti articoli 6 e 7, al pagamento del corrispettivo l'Ente farà fronte con mezzi propri entro 30 giorni dal ricevimento della certificazione DURC regolare da richiedersi a cura del Comune entro 10 giorni dal ricevimento delle fatture.

ART.17 - PENALITA' E SANZIONI

In caso di prestazioni non soddisfacenti, l'Amministrazione comunale potrà, a suo esclusivo giudizio, chiedere all'Impresa la ripetizione del servizio, ovvero il suo completamento. Tutte le irregolarità riscontrate, anche in mancanza di specifico verbale, saranno comunicate per iscritto tramite raccomandata A/R alla Ditta, che potrà far pervenire le proprie controdeduzioni entro il termine indicato nella nota di contestazione. Trascorso tale termine, ovvero se le controdeduzioni non dovessero essere ritenute dall'Amministrazione comunale sufficienti e giustificative, si darà luogo all'applicazione della penale senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati:

- utilizzo di derrate non rispondenti per qualità merceologica, organolettica, marchio dichiarato, provenienza, termini di scadenza: € 1.000,00;
- qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico;
- qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme

citare, igiene nella preparazione e distribuzione secondo le norme citate: € 2.500,00, con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Amministrazione se fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;

- sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 1.000,00;

- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 100,00 per ogni pasto mancante. La Ditta comunque è obbligato a preparare entro 20 minuti dalla segnalazione le quantità mancanti o un piatto alternativo che rispetti il menu in vigore; l'inosservanza di tale obbligo comporterà l'applicazione di una penale di € 1.000,00;

- inosservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti: € 250,00;

- temperatura al di sotto dei + 60°C per i cibi da consumarsi caldi, al di sopra dei + 10°C per quelli da consumarsi refrigerati e superiore a + 4°C per quelli da consumarsi freddi: € 100,00 per ogni rilevazione in cui sia stata riscontrata una temperatura difforme da quella stabilita;

- non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 3 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;

- mancata rispondenza a quanto dichiarato in offerta circa il personale impiegato (numero, qualifica, orario di servizio): € 1.000,00;

- ulteriori casi di violazione, inadempienza, inosservanza di quanto proposto in sede di offerta e ritardi nell'esercizio del contratto, desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto o dall'offerta, oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1.000,00.

L'Amministrazione comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni.

Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta diretta sulle somme da pagare per le fatture emesse.

La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione è notificato alla Ditta con l'obbligo a reintegrare la cauzione stessa.

ART.18 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONE

La ditta sarà responsabile di ogni danno che derivasse all'Ente e a terzi dall'espletamento del servizio di cui al presente capitolato.

A tal fine la ditta dovrà essere assicurata con primaria compagnia di assicurazione per danni a persone o cose derivanti dall'espletamento del servizio, per fatto proprio o del personale dipendente, con il limite unico non inferiore a € 1.500.000,00.

A tal proposito la ditta dovrà depositare almeno 10 giorni prima dell'inizio dell'appalto, pena la decadenza dall'appalto e incameramento della cauzione, apposita polizza assicurativa.

Nella polizza deve essere espressamente dichiarata la qualifica di terzo del comune e dovrà essere convenuto che la copertura è valida anche in caso di dolo e colpa grave dell'aggiudicatario e delle persone di cui questi debba rispondere a norma di legge.

L'assicuratore dovrà inoltre rinunciare all'esercizio dell'azione di surrogazione spettantegli ai sensi dell'art. 1916 C.C. nei confronti del Comune.

ART.19 -DECADENZA E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta;
- - cessazione della attività;
- - mancata osservanza del divieto di subappalto totale;
- - inosservanza grave e/o reiterata delle norme igienico – sanitarie;
- reiterato utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal capitolato, ovvero ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice civile.
- applicazione di tariffe difformi da quelle convenute;
- venir meno dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- mancata reintegrazione della cauzione.
- mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della L. 136/2010;

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART.20 - DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Qualora la ditta dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Ente, questi potrà avvalersi totalmente, a titolo di penale, della cauzione prestata ai sensi del successivo art. 19, salvo l'addebito delle maggiori spese eventualmente derivanti all'assegnazione ad altri del servizio, e ciò sino alla scadenza naturale del contratto.

ART.21 - DIVIETO DI SUBAPPALTO E DI CESSIONE

Resta vietato all'Impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto del servizio. E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART.22 - CAUZIONE E SPESE CONTRATTUALI

A garanzia degli obblighi assunti con la sottoscrizione del contratto d'appalto la ditta costituirà cauzione definitiva nella misura prevista dall'art. 113 del D.Lgs 163/2006, mediante fidejussione bancaria o assicurativa.

La cauzione definitiva dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. a semplice richiesta

dell'Ente, nonché le altre condizioni esplicitate nel bando di gara con riferimento alla cauzione provvisoria.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire i danni che la P.A. abbia patito in corso di esecuzione del contratto, fermo restando che in tali casi l'ammontare della cauzione stessa dovrà essere ripristinato, entro 15 gg. dalla data di notificazione, pena la risoluzione del contratto. La cauzione definitiva rimarrà vincolata per tutta la durata del contratto e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previa accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile del Servizio competente.

Tutte le spese ed oneri inerenti e conseguenti al presente contratto, nessuno escluso, sono a carico della Ditta.

ART. 23 - DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti del presente contratto la ditta elegge domicilio presso la sede legale dell'Ente in Pradamano.

ART. 24 - CONTROVERSIE

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Udine.

ART. 25 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della Legge 136 del 13.8.2010.

Allegati al capitolato d'appalto:

A) caratteristiche tecniche materie prime

B) grammature medie degli alimenti

C) fabbisogni nutrizionali

Allegato A) al capitolato speciale d'appalto

CARATTERISTICHE TECNICHE

ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA DEL COMUNE DI PRADAMANO

PREMESSE GENERALI - SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Con l'offerta, la Ditta si impegna a fornire prodotti conformi a tutta la normativa vigente al momento della consegna degli stessi, anche se non espressamente citata nell'ambito delle caratteristiche tecniche di seguito riportate. Per i prodotti per i quali non risultano indicate specifiche caratteristiche tecniche (in quanto ritenuto eccessivo definirle nel dettaglio perché di uso comune e/o a basso costo unitario), ferma restando ogni valutazione della Commissione in sede di gara in ordine alla qualità offerta, il Comune, nel corso della fornitura, farà riferimento agli specifici prodotti offerti dalla Ditta aggiudicataria.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime da parte della Ditta appaltatrice sono:

- fornitura regolare a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109° del 27 gennaio 1992 e delle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su confezione e/o cartone; imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.)
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione.

È vietato l'impiego o la consegna di derrate alimentari contenenti ingredienti derivanti da organismi geneticamente modificati. In riferimento ai regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 dell'11 gennaio non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta "indicazione <contiene Ogm>", mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'individuazione in etichetta <non contiene Ogm> (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati). Il Comune si riserva di chiedere alla Ditta appaltatrice la presentazione di tutta la documentazione espressamente riferita ai prodotti forniti e utilizzati per le mense scolastiche, comprovante il rispetto delle disposizioni di legge e delle specifiche tecniche richieste.

SPECIFICHE PER PRODOTTI BIOLOGICI

Per alimenti biologici si intendono quei prodotti derivati da coltivazioni, allevamenti e trasformazioni biologiche garantite e certificate, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria e sottoposti a controllo da parte degli organismi abilitati.

ORTOFRUTTICOLI VERDURA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;

- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettata in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

VERDURA DI PROVENIENZA BIOLOGICA:

Gennaio: cicoria, carote, patate, finocchi, verze, broccoli, cavolfiori, cavoli, cipolle, biette, sedano, sedano rapa, porro, zucche, radicchi, spinaci, aglio, prezzemolo

Febbraio: cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle, biette, sedano, sedano rapa, porro, zucche, radicchi, aglio, prezzemolo

Marzo: biette, carote, cicoria, patate, finocchi, radicchi, cipolle, sedano, verze, spinaci, zucche, porri, aglio, prezzemolo

Aprile: Asparagi, biette, carote, cipolle, finocchi, insalate, radicchi, patate, carciofi, sedano, spinaci, zucchine, insalate, porri, ravanelli, aglio, prezzemolo

Maggio: asparagi, biette, carote, cipolle, finocchi, insalate, radicchi, patate, pomodori, sedano, zucchine, piselli, porri, ravanelli, insalate, radicchi, aglio, prezzemolo

Giugno: carote, cavoli cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, fagioli, cipolle, porri, erbe, aglio, prezzemolo

Luglio: carote, cavoli cappucci, fagiolini, piselli, insalate, radicchi, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, zucche, fagioli, aglio, prezzemolo

Agosto: carote, cavoli cappucci, cipolle, fagioli, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, insalate, radicchi, cetrioli, zucche, fagioli, aglio, prezzemolo

Settembre: carote, verze, cipolle, patate, cetrioli, pomodori, sedano, insalate, radicchi, porri, zucchine, aglio, prezzemolo

Ottobre: biette, carote, verze, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, sedano, insalate, radicchi, broccoli, finocchi, porri, zucche, aglio, prezzemolo

Novembre: carote, verze, cicoria, cipolle, patate, spinaci, finocchi, insalate, radicchi, biette, porri, funghi freschi, zucche, aglio, prezzemolo

Dicembre: carote, carciofi, radicchi, cavolfiori, broccoli, finocchi, verze, cicoria, patate, sedano, spinaci, cipolle, biette, porri, aglio, prezzemolo

VERDURE DI PROVENIENZA NON BIOLOGICA:

In caso di indisponibilità dei prodotti di provenienza biologica, nei seguenti mesi, potranno venire forniti, in alternativa, i seguenti prodotti provenienti da agricoltura non biologica:

Gennaio: insalata, cappucci, zucchine, lattuga, indivia, spinaci

Febbraio: insalata, indivia, cappucci, zucchine, spinaci

Marzo: cappucci, insalata, rucola, zucchine, radicchio a cespo,

Aprile: pomodori, cetrioli, radicchi

Maggio: radicchi

Dicembre: insalate, valeriana, zucchine

LEGUMI SECCHI:

Fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, piselli, ceci, lenticchie - Biologici.

I legumi devono essere puliti, di pezzatura omogenea, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio, uniformemente essiccati.

Confezionamento ed imballaggio

Caratteristiche generali: gli imballaggi dovranno essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo, la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche; sarà utilizzata l'etichettatura conforme alla normativa prevista per i prodotti biologici.

Sugli imballaggi comunque deve essere riportato esternamente, anche a mezzo etichettatura, il peso dell'imballaggio stesso, ai sensi di legge. Le carte o altri materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio dovranno essere nuovi e non nocivi per l'alimentazione, con le eventuali diciture stampate nella parte esterna, non a contatto con il prodotto.

Confezionamento

Ogni collo dovrà contenere prodotti della stessa varietà e qualità impaccati a strati ordinati, di grandezza omogenea e , se esiste per essi la calibratura, dello stesso calibro con le tolleranze sottoriportate.

In nessun caso i prodotti degli strati sotto stanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili. Gli ortaggi non dovranno essere deteriorati da una eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio.

VERDURE SURGELATE:

Biologiche. Dovranno essere fresche, sane, non aver subito processi di congelamento non strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione, ed in genere dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle norme di legge in materia. In particolare i prodotti dovranno essere privi di malformazioni, attacchi da funghi o insetti, con pezzi ben separati senza ghiaccio in superficie, accuratamente mondati e tagliati, con odore e sapore propri del prodotto d'origine.

FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA EXTRA O PRIMA :La seguente frutta fresca dovrà essere fornita in conformità al calendario dei prodotti frutticoli e dovrà essere di provenienza biologica:

Gennaio	arance, mandaranci, clementine, mele, pere, banane , limoni, kiwi, ananas
Febbraio	arance, mandaranci, clementine, mele, pere, banane , limoni, kiwi, ananas
Marzo	arance, mandarini, mele, pere, banane limoni, kiwi
Aprile	arance, mele, pere, banane, fragole, limoni,
Maggio	arance, banane, mele, pere, fragole, ciliegie, limoni
Giugno	albicocche, pesche, ciliegie, fragole, pere, mele, banane , limoni
Luglio	albicocche, anguria, ciliegie, pere, meloni, pesche, banane , limoni, fichi
Agosto	albicocche, anguria, ciliegie, pere, meloni, pesche, banane , limoni, fichi
Settembre	pere, mele, pesche, uva, banane , prugne, susine, limoni
Ottobre	arance, clementine, mandaranci, mele, uva, pere, banane, limoni, ananas
Novembre	arance, clementine, banane, mandaranci, mele, pere, limoni, kiwi, ananas
Dicembre	arance, banane, mele, pere, mandarini, clementine , limoni, kiwi, ananas

In caso di indisponibilità, nei seguenti mesi di prodotti di provenienza biologica, potrà venire fornita la seguente frutta, in alternativa, di provenienza non biologica:

MARZO – APRILE	Ananas e agrumi
MAGGIO-GIUGNO-SETTEMBRE-OTTOBRE	Kiwi

PRODOTTI AVICUNICOLI REFRIGERATI

POLLI E TACCHINI

Si richiede la fornitura di prodotti derivanti da allevamenti, conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

Tutti i prodotti dovranno provenire da animali allevati in Italia ed essere state macellate e sezionate in stabilimenti autorizzati CEE, a norma delle vigenti leggi (v. ad es. bolla ed etichettatura).

I polli e i tacchini, confezionati sottovuoto, dovranno essere di classe "A". Dovranno essere consegnati completamente spennati, senza ematomi o ferite, ben dissanguati, completamente eviscerati e privi di coloranti tendenti ad ottenere una particolare pigmentazione della pelle, con assenza comunque di fatti ossidativi. Le carni dovranno risultare non contaminate da germi patogeni, quali *Salmonella* spp e *Listeria monocytogenes* in 25 g. Gli animali da cui provengono le carni non devono essere stati trattati con antibiotici e devono essere stati allevati a terra. L'unico metodo di conservazione deve essere la refrigerazione, ininterrotta dalla produzione alla consegna.

Devono essere forniti i seguenti tagli anatomici in pezzature intere o porzionate:

Cosce e sovracosce di
pollo
Petto di pollo senza
pelle
Fesa di tacchino
Petto di tacchino senza pelle
Fettine di petto di tacchino porzionate
Ritagli di fesa di tacchino porzionato

Tutti i tagli dovranno essere ben puliti, essere senza ossa o cartilagini. Confezione ed imballaggio.

I prodotti avicoli dovranno essere confezionati sottovuoto in modo tale da garantire una migliore conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata;

Il vuoto dovrà essere totale e le confezioni non dovranno evidenziare liquidi di trasudazione, l'involucro dovrà essere trasparente ed incolore, resistente; non dovrà alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. La temperatura di conservazione dovrà essere: 0°C +2°C. Le confezioni sottovuoto dovranno essere contenute in idonei imballaggi puliti ed integri.

I petti di pollo dovranno essere in confezioni sottovuoto da pezzi 10 e da pezzi 20 ciascuna;

I petti di tacchino dovranno essere confezionati sottovuoto singolarmente. Le cosce di pollo (coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre/ le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni - vedi art. 1, lettera e) del Regolamento CEE n. 1538/91) dovranno essere tagliate singolarmente, pronte all'uso, in confezioni sottovuoto da pezzi 10 e da pezzi 20 ciascuna. L'etichettatura deve essere conforme alle norme di legge.

UOVA DI GALLINA

Devono essere di produzione biologica, uova fresche di gallina di produzione nazionale di categoria "A", conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione. Devono inoltre essere conformi alla normativa CEE, provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti.

OVOPRODOTTO - MISTO D'UOVO LIQUIDO PASTORIZZATO REFRIGERATO

Caratteristiche tecnico-qualitative.

Gli ovoprodotti conferiti dovranno rispondere (per quanto attiene a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto) alle condizioni previste dal D. Lg.vo 65/93, ed in particolare:

- essere ottenuti da uova di gallina;
- essere trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto;
- essere sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione;
- possedere le caratteristiche analitiche ivi specificate;
- essere confezionati e trasportati a temperature non superiori a + 4°C;
- essere muniti di bollo sanitario;
- essere scortati da documento di trasporto in cui viene indicato:
 - a) la natura del prodotto con l'indicazione della specie da cui provengono
 - b) il numero del lotto di produzione.

La Ditta fornirà all'Azienda espresse dichiarazioni scritte sulla regolare attività dell'autocontrollo e sui relativi controlli

analitici inerenti i lotti a cui appartengono i quantitativi dei prodotti d'uovo conferiti.

Ogni fornitura dovrà essere costituita da un unico lotto di produzione identificabile con il numero di lotto e/o la data di produzione o conferimento e/o la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Le confezioni del misto d'uovo liquido pastorizzato refrigerato dovranno essere effettuate in materiale asettico (tetrabrik).

OLII ALIMENTARI

OLIO D'OLIVA EXTRA – VERGINE

L'olio extra vergine d'oliva deve provenire da coltivazioni biologiche.

Deve essere ottenuto esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici che non alterino il prodotto; le olive debbono aver subito unicamente i trattamenti di: lavaggio, spremitura, a freddo, sedimentazione, filtrazione. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore all'1 % in peso; l'olio deve essere ottenuto da olive dell'ultima annata, di produzione nazionale. Le caratteristiche devono rientrare nei limiti riportati sulla G.U. del 21.10.1981, n. 81; confezionamento ed etichettatura devono essere conformi alla normativa vigente. Sono esclusi oli ottenuti mediante estrazioni con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE (da utilizzare solo per i fritti)

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Dovrà presentare un'acidità libera totale calcolata in acido oleico non superiore allo 0.5%. Non dovrà comunque contenere residui delle sostanze usate nelle fasi di lavorazione. La decolorazione dei pigmenti, eventualmente presenti, dovrà essere stata effettuata a norma dell'art. 3 della legge 27.1.1968, n. 35.

SALUMI

PROSCIUTTO CRUDO DI SAN DANIELE DEL FRIULI

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla L. 14.02.1990, n. 30 e al D.Lgs. 537/92 e successive modifiche e al D. M. 16.02.93, n. 298.

PROSCIUTTO COTTO

Biologico. Il prosciutto cotto deve essere di coscia di produzione nazionale, dichiarato non addizionato di polifosfati, in ottimo stato di conservazione, tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 /3/1965 e successive modificazioni e D.M. 28/12/1964 e successive modificazioni. Devono essere prodotti e commercializzati in conformità al D.Lgs. n° 537/92 e successive modifiche.

Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto ed inoltre:

- la fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore;
- non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura od altri difetti.

PANE FRESCO

PANE

Prodotto con farina proveniente da agricoltura biologica. Ai sensi della l. 580/67 e succ. modifiche è denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) e fornito in pezzature da 50-60 g. oppure in pagnotte/baguette da 400/500 gr. Le farine impiegate devono essere di provenienza biologica e devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione, non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi.

Il pane deve essere di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna.

Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, confezionato con farine provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con lievito naturale, possibilmente con pasta acida. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri e cellulosa previste dalla legge.

Gli ingredienti devono essere: farina biologica, acqua, sale marino, lievito naturale. Non deve essere utilizzato strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere.

Per la spalmatura eventuale si richiede l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva.

All'analisi organolettica deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida ma non collosa, alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro; deve essere fresco e preparato giornalmente, non deve essere conservato con il freddo o con altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alla mensa entro le ore 10,00 su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi di legge.

PANE SPECIALE

Per pane "speciale" deve intendersi il pane al latte, pane con farina di kamut, pane con semi di sesamo o girasole, o con olive, noci, uvetta, zucca, ecc. in pezzature da 40-50 gr. da somministrarsi fuori pasto. Il pane deve rispettare i requisiti previsti dal D.P.R. del 30 novembre 1998 n° 502 e dalla specifica normativa di riferimento per le produzioni biologiche e deve essere prodotto con farine provenienti da agricoltura biologica.

PANE INTEGRALE

Prodotto con farine di produzione biologica. Si intende quel prodotto derivato da frumento coltivato con metodi naturali, costituito dalla farina integrale di provenienza biologica certificata, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Nella farina impiegata non devono risultare residui di trattamenti chimici al terreno e alle colture, né di inquinanti ambientali e delle acque irrigue. Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dal decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30/4/98). Devono essere garantiti di produzione giornaliera e non devono essere conservati con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati.

Il pane integrale non deve essere ottenuto da farina bianca addizionata di crusca, il valore nutritivo del pane integrale ottenuto con quest'ultimo sistema è del tutto analogo a quello del pane bianco e così pure il suo comportamento dopo l'acquisto, cioè diventa raffermo nel giro di un giorno. Deve essere ottenuto con farina biologica macinata con mulini a pietra, deve essere panificato con lievito acido o lievito di birra che rende la pasta del pane più compatta e umida ed è conservabile più a lungo. Il metodo biologico di coltura deve rispondere al regolamento CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991. La fornitura deve essere garantita in recipienti idonei per il trasporto.

PANE GRATTUGIATO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale.

CRACKERS SALATI E NON SALATI, FETTE BISCOTTATE E SIMILI

Tutti gli ingredienti di base devono provenire da agricoltura biologica; la lievitazione deve essere naturale ed il prodotto fresco, e privo di odori, colori, sapori anomali. Vanno forniti in confezioni chiuse ed in genere conformi alle norme in materia.

TORTE CON INGREDIENTI DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Devono essere di tipo secco quali ad esempio crostate, plumcake, alle mandorle, allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele, strudel e confezionate in giornata. Tutti gli ingredienti utilizzati devono rispettare i parametri previsti dal presente capitolato.

In occasione di festività o ricorrenze/eventi particolari è possibile previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione

comunale somministrare prodotti dolciari secchi (quali panettoni, colombe, ecc.).

PASTA PER LASAGNE

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

PASTA SFOGLIA

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

PASTA E SFARINATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Biologica. La fornitura riguarderà pasta alimentare prodotta esclusivamente con impasto di semola di grano duro e acqua sottoposto a trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento.

Le caratteristiche della pasta fornita dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi vigenti in materia (in particolare D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969).

Inoltre la pasta dovrà essere sana, non adulterata o sofisticata, senza spezzature, esente da impurità e parassiti animali o vegetali, dovrà avere odore e sapore gradevole e dovrà soddisfare ai seguenti requisiti:

- alla pressione delle dita la pasta dovrà rompersi con suono secco e frattura vetrosa;
- dovrà possedere particolare resistenza alla cottura e comunque non dovrà disfarsi o dar luogo a collosità.

Le confezioni dovranno risultare sigillate, integre, indenni da infestanti, parassiti e muffe, e comunque attenersi alla legislazione vigente in materia.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

Biologici. Gli gnocchi devono essere preparati seguendo la buona tecnica di fabbricazione. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale. Le materie prime impiegate nella produzione devono corrispondere a tutti i requisiti previsti dalle norme vigenti. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). I prodotti freschi dovranno essere confezionati sottovuoto.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00"

Biologica; ottenuta mediante macinazione di frumento tenero secondo le vigenti normative di legge (in particolare la L. 580/67).

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Biologica; dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non contenere conservanti, antiossidanti, emulsionanti.

PASTA PER PIZZA DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Deve essere prodotta con sfarinati di grano di produzione biologica, acqua, lievito e sale.

Se confezionata, deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente o, se non confezionata, deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

RISO

Biologico. Deve essere della qualità superfino tipo "Carnaroli", "Arborio", "Roma" e fino ribe parboiled e corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14 aprile 1980. La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della legge

18.03.1958, n. 325 e successive modificazioni.

Il riso dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalla normativa vigente ed in particolare risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà, inoltre, essere né alterato, né avariato ed infine dovrà resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma.

Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto, e con le indicazioni previste dalla normativa vigente.

ORZO PERLATO

Biologico. L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di legge.

FARRO E SPEZZATO DI FARRO

Di produzione biologica. I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni non deve presentare ne insudiciamento esterno ne rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. 842 del 27 aprile 1993).

MIGLIO DECORTICATO E AVENA

Di produzione biologica. I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non deve presentare ne insudiciamento esterno ne rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (G.L. n° 842 del 27 aprile 1993).

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del d. lgs. n° 531 del 30 dicembre 1992 o equiparato a questo se si tratta di prodotto extracomunitario.

Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle; il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%; i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

Tutti i filetti devono essere con una glassatura monostratificata non superiore al 1 0%.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. del 9/12/93) non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e le temperature non devono essere superiori a -15°C, secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327 del 26 marzo 1980.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982 e riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e del D.L. n° 110 del 27 gennaio 1992 e riprodurre il bollo sanitario riportante il numero di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto dall'Unione Europea ai sensi del d. 19S. n° 531 del 30 dicembre 1992.

Tipologia: halibut - merluzzo - platessa - vitello di mare o palombo.

TONNO AL NATURALE

Il tonno deve essere di prima scelta e provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti ai sensi delle vigenti normative nazionali e comunitarie.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua.

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Formaggi ed i prodotti lattiero-caseari devono essere fabbricati con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi al ed in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R. 54/97

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne, né essere addizionato di polifosfati.; e debbono comunque essere conformi alle norme vigenti, anche per quanto concerne la bollatura sanitaria e l'etichettatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei nel rispetto delle normative vigenti. I prodotti freschi devono essere mantenuti fra 0 e 4°C di temperatura.

I prodotti dovranno rispettare le caratteristiche organolettiche, in ordine a:

- tipi di formaggio (da grattugia o da tavola);
- forma, dimensioni e peso;
- confezione esterna (aspetto della crosta e suo eventuale trattamento);
- spessore della crosta;
- colore e struttura della pasta;
- eventuale occhiatura, aroma e sapore.

I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla L. 10.04.1954, n. 125, D.P.R. 30.10.1955, n. 1269, D.P.R. 05.08.1955, n. 667 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18.11.1953, n. 1099.

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio "Parmigiano reggiano" (D.P.R. n.1269/55). che potrà essere richiesto in confezioni sigillate sottovuoto conformi alla normativa vigente (L.283/62, D.P.R. 327/80, D.P.R. 777/82 e Dlg 109/92), dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- a) ricavato da forme portanti ciascuna impresso il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano", e anno di produzione;
- b) sapore della pasta caratteristico, fragrante, delicato ma non piccante;
- c) stagionatura naturale compresa fra i 18 e i 24 mesi.

MONTASIO

Il formaggio "Montasio" con marchio di origine e qualità dovrà essere confezionato con latte fresco, e tutte le forme dovranno riportare sullo scalzo la data di produzione e caseificio di origine e corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni. La stagionatura minima richiesta è di circa 60 giorni.

EMMENTHAL

Il formaggio "Emmenthal" dovrà essere prodotto con latte intero, stagionato in modo naturale per almeno 4 *mesi*; deve avere pasta compatta con la tipica "occhiatura", priva di crepe esterne, gonfiore e con una percentuale di grassi non inferiore al 50%.

LATTERIA

Il formaggio "Latteria zona tipica nazionale" (fuori sale) dovrà avere una stagionatura minimo 30 giorni.

RICOTTA

Biologica. Dovrà essere ottenuta da latte vaccino, avere gusto dolce, pasta bianca a struttura grumosa, senza presenza di colore, odore o sapore anomalo. Va preconfezionata in recipienti idonei al trasporto.

MOZZARELLA

Biologica. Dovrà essere prodotta da latte vaccino o misto. Non deve presentare macchie giallognole né sapore od odore sgradevole. Deve essere conservata nel suo latticello ed usata in unità di vendita preconfezionate all'origine presso lo stabilimento di produzione.

STRACCHINO

Il formaggio "Crescenza" o "Stracchino" deve essere prodotto con latte pastorizzato, in unità di vendita preconfezionate; deve avere tutti i caratteri organolettici specifici del tipo ed essere genuino.

BURRO

Di produzione biologica. Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della L. 23.12.1956, n. 1526 e successive modificazioni. In particolare, il burro non deve avere un contenuto di materia grassa inferiore all'82 %. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere sapore rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. Il trasporto e la conservazione dovranno avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed a temperature comprese tra +1 ° C e +6° C.

YOGURT

Biologico. Deve essere ottenuto da latte fresco pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti, *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo.

Lo yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero;
- privo di additivi;
- le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tenore di materia grassa e la data di scadenza.

Lo yogurt potrà essere richiesto nelle varietà: naturale intero o magro, con o senza frutta.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO ED INTERO

Proveniente da agricoltura biologica. Il latte vaccino deve essere stato sottoposto ai processi di pastorizzazione ed omogeneizzazione ed in genere prodotto, trattato e commercializzato secondo le norme vigenti.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 giorni da quello della data di confezionamento.

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO A LUNGA CONSERVAZIONE

Proveniente da agricoltura biologica. Latte parzialmente scremato omogeneizzato e trattato con sistema UHT

PANNA FRESCA

Panna fresca pastorizzata da crema di latte, grasso minimo 20%, proveniente da agricoltura biologica. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Non deve contenere additivi coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98)

PANNA A LUNGA CONSERVAZIONE

Panna da crema di latte proveniente da agricoltura biologica. Materia grassa minima 23% trattata con sistema UHT .

CARNI

CARNI BOVINE REFRIGERATE

Si richiede la fornitura di prodotti derivanti da allevamenti conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie.

Le carni dovranno appartenere bovini giovani di produzione nazionale, età massima 24 mesi e provenire da macelli, depositi, laboratori di sezionamento siti sul territorio nazionale, abilitati CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) ed S (sezionamento). La produzione, la conservazione ed il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle carni devono essere effettuati a norma delle vigenti leggi.

Le carni devono possedere ottime caratteristiche igieniche, con assenza di alterazioni microbiche e fungine, ottime caratteristiche microbiologiche, devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica, sostanze estrogeniche, sostanze ad azione anibronigena o gestagena, da altre sostanze ad effetto anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione nonché altre sostanze che si trasmettono alle carni che possono nuocere alla salute umana, come previsto dalla normativa vigente; le carni debbono essere dichiarate esenti da BSE.

Le carni consegnate dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici:

- tesa, sottotesa e noce di vitellone per bistecche,
- noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;
- spalla da destinare a macinato per polpette;
- biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;
- girello, per bistecche alla pizzaiola.

I tagli di carne sottovuoto e in atmosfera protettiva devono essere confezionati in modo da garantire una migliore

conservazione sia dal punto di vista qualitativo che sanitario e di durata: in particolare sulla confezione, oltre ai bolli sanitari, devono essere indicati la denominazione del prodotto la data o lotto di produzione, la data di scadenza e le altre indicazioni previste dalla normativa vigente (D. L.vo 286/94, D.M. 25/11/95, D. L.vo 109/92).

La carne impiegata deve presentare un pH inferiore a 6, grana fine, colore rosso roseo caratteristico, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido. Le carni dovranno essere disossate e fornite in confezione sottovuoto e in atmosfera protettiva sia sotto forma di tagli anatomici sia porzionate. Il vuoto deve essere totale e le confezioni non devono evidenziare liquidi di trasudazione; l'involucro, "per alimenti" deve essere trasparente ed incolore, resistente, non deve alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose. Le confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva devono essere contenute in idonei imballaggi puliti ed integri. La temperatura di conservazione deve essere compresa tra 0 e +2° C.

Si intendono richiamate le disposizioni sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine di cui al Decreto del Ministro delle Politiche Agricole e Forestali n. 22601 Prot. del 30.08.2000.

Per tutte le partite di carne consegnate che provengono da una stessa azienda di allevamento dovrà essere trasmessa al Comune, su richiesta dello stesso, dichiarazione attestante che la carne fornita proviene da bovini non alimentati con farine di origine animale.

CARNI SUINE REFRIGERATE

Si richiede la fornitura di prodotti derivanti da allevamenti, conformi alle norme vigenti, nazionali e comunitarie;

Devono essere di 1^o qualità e presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre:

- provenire da animali adulti di allevamenti nazionali e stabilimenti di macellazione e sezionamento italiani abilitati in ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).
- essere accompagnate da una certificazione di provenienza
- presentare tutte le caratteristiche di freschezza.

Le carni dovranno essere fornite in confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva sia sotto forma di tagli anatomici che porzionate.

I tagli anatomici da cui dovranno provenire sono: **lonza, carrè e polpa di coscia**

I tagli devono essere privi di grasso di copertura, avere uno stato fisico di refrigerazione (2-4°C), presentare requisiti di igienicità e toelettatura, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezatura.

GENERI ALIMENTARI DIVERSI

SUCCHI DI FRUTTA PASTORIZZATI (gusti vari)

Biologici; devono essere preparati in conformità alla normativa vigente e forniti in gusti vari (mela, pera, albicocca, pesca, arancia, pompelmo, ecc ...).

ZUCCHERO SEMOLATO RAFFINATO

Il prodotto dovrà essere conforme ai requisiti di cui alla L. 31.03.1980, n. 139.

GELATI

Biologico. Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali (ma non idrogenati), panna, uova, yogurt, polpa di frutta o di ortaggi, succo di frutta, addensanti, aromi naturali.

La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -15°C).

In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto deve comunque essere garantita per ogni utente la quantità prevista dalle grammature previste nelle tabelle dietetiche.

OLIVE DENOCCIOLATE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Di provenienza biologica. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiale. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

ACETO DI MELE

Di provenienza biologica. Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4.5-5.0%). Deve essere prodotto e confezionato secondo quanto previsto dalla L.2.8.1982 n. 527.

SALE IODATO O IODURATO GROSSO E FINO DA TAVOLA Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 1/8/90, n. 255.

INFUSI (karkadè, camomilla)

I prodotti non devono contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc., inoltre non devono avere sapore ed odore estranei.

Le confezioni devono essere integre ed intatte. Ogni sofisticazione è vietata (R.D.no7045/1890 e art.11 della L.283/62)

THE' DETEINATO Vedi D.M. 12/12/1979

ERBE AROMATICHE SECCATE

(origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere prodotte e confezionate in conformità alla normativa e presentarsi in ottimo stato di conservazione; non eccessivamente sbriciolate. Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE

(basilico, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, ecc.)

Devono essere prodotte e confezionate in conformità alla normativa vigente e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ALIMENTI CONSERVATI

Le confezioni dei prodotti in scatola non dovranno essere ammaccate, arrugginite e - non dovranno presentare rigonfiamenti.

CONFETTURE DI FRUTTA

Biologiche. Confettura extra di prima ai sensi del D.P.R. n° 401 dell' 8 giugno 1982. La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi, coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. Oltre al rispetto dei requisiti di legge, non debbono presentare sapore sgradevole, ammuffimenti, caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri. Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.

POLPA E POMODORI PELATI

Biologici. I frutti si devono presentare sani, interi, maturi al punto giusto, di produzione annuale, privi di pelle o peduncolo. I frutti sono conservati in contenitori di banda stagnata a norma di legge, immersi nel liquido di conservazione. Devono avere colore, odore, sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo e non contenere coloranti artificiali, antifermentativi, acidi correttori, metalli tossici.

PASSATO DI POMODORO **ottenuto da pelati del frutto fresco, maturo e ben lavato, con le seguenti caratteristiche: colore rosso**, sapore ed odore caratteristico di pomodoro sano; devono essere privi di additivi, nonché privi di larve, parassiti ed alterazioni di natura parassitaria. Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70 % del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5%.

PESTO

Di provenienza biologica. Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale marino integrale, pinoli, pecorino. Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad acidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92. Gli additivi utilizzati devono essere conformi ai sensi del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (Decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

ALTRI PRODOTTI

MIELE VERGINE MONOFIORE INTEGRALE

Ai sensi della legge n° 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti

o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
 - essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n° 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- l'anno di produzione e la data di scadenza.

LIEVITO DI BIRRA FRESTO O SECCO ATTIVO

Lievito fresco o secco naturale composto da *Saccharomyces cerevisiae* attivi.

LIEVITO PER DOLCI

Lievito secco fornito in bustine monodose

CACAO IN POLVERE PROVENIENTE DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, provenienti da coltivazione biologica, attraverso una lavorazione che escluda l'uso di sostanze chimiche (alcali). Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia biologico (ai sensi del regolamento CEE n. 2092/91).

PREPARATO PER BUDINI

Condizioni generali: devono essere contenuti in contenitori sigillati. Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92. Non devono contenere ingredienti ed additivi non consentiti dalla legge.

ACQUA OLIGOMINERALE

Viene richiesta la fornitura di acqua oligominerale solo in occasione di sospensione della fornitura idrica da parte dell'acquedotto o per problemi connessi alla qualità dell'acqua potabile fornita dalla stessa rete idrica.

In tal caso verrà richiesta la fornitura di acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M. 1/2/1983 e del D.L. 105 del 25/1/1992.

In base alle esigenze può venire richiesta la fornitura in contenitori a perdere da 0,5 litri o da 1,5 litri.

Allegato B)

GRAMMATURE MEDIE DEGLI ALIMENTI

Allegato al CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA DEL COMUNE DI PRADAMANO

ALIMENTI A CRUDO	MATERNE	PRIMARIE	SECONDARIA E UTENTI ADULTI
Pasta, riso, orzotto per primo piatto	50	70	90
Pastina, riso, orzo, crostini per minestra	15	20	25
Legumi freschi o surgelati per minestra	50	60	90
Legumi secchi	15	20	30
Verdure miste per minestra	100	180	250
Pane	40	50	70
Gnocchi (sottovuoto/freschi)	120	150	180
Carne (tipo scaloppina)	60	80	100
Carne (tipo brasato/spezzatino)	90	110	130
Pollo con osso	120	150	200
Carne macinata in caso di piatto unico	50	60	70
Pesce (filetto)	80	100	120
Tonno al naturale	50	70	80
Prosciutto crudo/cotto	40	60	80
Uova	1	1	1 e mezzo
Formaggio (stracchino, mozzarella,.....)	50	60/80	100
Formaggio (latteria, montasio, parmigiano,...)	40	50	80
Parmigiano (primo piatto)	5 (1 cucchiaino)	7/8 (1 cucchiaino)	10 (1 cucchiaino)
Verdura cruda (insalate, radicchi)	40	60	80
Verdura cruda (pomodori, carote, finocchi)	80	100	150
Verdura cotta e patate	130	150	200
Olio extravergine di oliva per pasto(*)	15 (3 cucchiaini)	20 (2 cucchiaini)	25 (2 cucchiaini)
Frutta per porzione	150	180	200
Macedonia di frutta	150	180	200
Spremuta di agrumi o succo di frutta	Millilitri 125	Millilitri 150	Millilitri 200
Pane "speciale" (con olive, noci, uva, zucca.)	40	50	50
Biscotti tipo frollino	25	-----	-----
Latte e cacao	Millilitri 150	-----	-----
Yogurt	125	125	125
Gelato/dolce	50	60	80

ALIMENTI A COTTO	MATERNE	PRIMARIE	SECONDARIA E UTENTI ADULTI
Polenta (dopo cottura)	100	150	180
Gnocchi di patate (dopo cottura)	180	200	250
Pizza (dopo cottura)	200	250	350
Pasticcio (dopo cottura)	150	200	250
Torta salata (dopo cottura)	180	200	250

(*) Si intende la quantità totale di olio da utilizzare nel pasto completo. Per la scuola dell'infanzia il quantitativo indicato corrisponde all'incirca a 2 cucchiaini da thè, per le primarie a 3 cucchiaini scarsi e per le secondarie a 2 cucchiaini e mezzo da tavola.

Allegato C)

FABBISOGNI NUTRIZIONALI

Allegato al CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA DEL COMUNE DI PRADAMANO

I fabbisogni nutrizionali per i bambini delle varie fasce di età sono stati calcolati stabilendo la media delle calorie e di nutrienti, sulla base dei valori indicati dai LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti) elaborati dall'I.N.N.

DESCRIZIONE	MATERNE	PRIMARIE	SECONDARIA UTENTI ADULTI	E
APPORTO CALORICO MEDIO GIORNALIERO	1700 kcal	2000 kcal	2400 kcal	
APPORTO CALORICO MEDIO DEL PRANZO	650-700 Kcal pari al 40% delle calorie giornaliere	800 Kcal pari al 40% delle calorie giornaliere	960 Kcal pari al 40% delle calorie giornaliere	
DI CUI:				
PROTEINE	Grammi 24 (13,71%)	Grammi 30 (15%)	Grammi 38 (15%)	
LIPIDI	Grammi 21 (27%)	Grammi 26 (29%)	Grammi 31 (29%)	
GLUCIDI	Grammi 96 (54%)	Grammi 110 (55%)	Grammi 135 (56%)	