

**COMUNE DI MATERA**

**SETTORE “ISTRUZIONE”**

**UFFICIO SCUOLE**

OGGETTO

CAPITOLATO D’ONERI DI PUBBLICO INCANTO  
PER L’AFFIDAMENTO PER ANNI UNO  
PROROGABILE PER UN ALTRO ANNO  
DELLA FORNITURA DEI PASTI  
PER LE MENSE SCOLASTICHE

ANNO SCOLASTICO 2008/2009

Matera, 15.05.2008

EP/ed

## SOMMARIO

- Art. 1 Oggetto del capitolato
- Art. 2 Caratteristiche generali del servizio
- Art. 3 Centro di cottura preparazione pasti – Manuale corretta prassi igienica
- Art. 4 Figure professionali
- Art. 5 Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto
- Art. 6 Composizione dei menù settimanali
- Art. 7 Tabelle dietetiche speciali
- Art. 8 Confezionamento e trasporto dei pasti – Temperatura di consumazione dei pasti
- Art. 9 Modalità di consegna dei pasti
- Art. 10 programma di emergenza
- Art. 11 Numero di pasti giornalieri
- Art. 12 Controlli sanitari
- Art. 13 Controllo di regolarità del servizio
- Art. 14 Commissione mensa
- Art. 15 Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari
- Art. 16 Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati
- Art. 17 Durata della fornitura
- Art. 18 Condizioni e requisiti di partecipazione alla gara
- Art. 19 Criteri di aggiudicazione gara – Importo a base d'asta
- Art. 20 Offerta economica
- Art. 21 Pagamento
- Art. 22 Cause di sospensione del servizio – Modificazione della fornitura
- Art. 23 Scioperi e assemblee sindacali
- Art. 24 Cauzione provvisoria e definitiva
- Art. 25 Contenuto e formalità della documentazione dell'offerta
- Art. 26 Espletamento della gara
- Art. 27 Esclusione
- Art. 28 Aggiudicazione della gara
- Art. 29 Contratto
- Art. 30 Risoluzione del contratto
- Art. 31 Penalità
- Art. 32 Definizione delle controversie
- Art. 33 Disposizioni finali

CAPITOLATO D'ONERI DI PUBBLICO INCANTO  
PER L'AFFIDAMENTO DI ANNI UNO  
PROROGABILE PER UN ALTRO ANNO  
DELLA FORNITURA DEI PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE  
ANNO SCOLASTICO 2008/09  
**CIG 016405781C**

**Art.1 – Oggetto del capitolato**

1. L'Amministrazione Comunale intende procedere all'affidamento della fornitura dei pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia che ne fanno richiesta per una media prevista di n.1100/giorno, tutti i giorni scolastici compresi tra la data di avvio del servizio e il 29 maggio 2009, escluso il sabato ed eventuali giorni per i quali sarà data tempestiva comunicazione almeno 24 ore prima. Tali date potranno essere anticipate o posticipate, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale.
2. Per l'eventuale anno di proroga, si provvederà, in tempo utile, a definire le date di avvio e termine della fornitura.
3. La fornitura dei pasti potrà estendersi, alle medesime condizioni di cui al presente capitolato, anche alle scuole primarie e secondarie di 1° grado, secondo modalità da definirsi, al momento della richiesta del servizio mensa d'intesa con i Dirigenti Scolastici interessati.

**Art.2 – Caratteristiche generali del servizio**

1. Il servizio consiste nella fornitura, presso le scuole, dei pasti confezionati e veicolati per gli alunni che ne facciano richiesta, oltre che al personale scolastico avente diritto, previa comunicazione delle Istituzioni Scolastiche.
2. I quantitativi giornalieri dei pasti distinti tra alunni e personale scolastico saranno trasmessi dall'Ufficio Scuole comunale alla ditta aggiudicataria, dalle ore 9.30 alle ore 9.45 di tutti i giorni, mediante apposita comunicazione (telefono, fax, ecc.).
3. Tali orari potranno essere modificati in relazione alle necessità scolastiche e/o organizzative del servizio.
4. Nella preparazione dei pasti, la ditta aggiudicataria deve attenersi a tutte le clausole previste dal presente capitolato e a tutte le norme di legge vigenti in materia di ristorazione collettiva e di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari.

**Art.3 – Centro di cottura e preparazione dei pasti**

**Manuale di corretta prassi igienica**

1. La preparazione dei pasti avverrà nel centro di cottura, che dovrà essere:
  - tenuto in proprietà o in concessione o in locazione dall'aggiudicatari o della fornitura;
  - munito di autorizzazione sanitaria di cui alla legge 30.04.1962, n. 283, intestata all'azienda partecipante, in ottemperanza con le linee guida della delibera di G. R. n. 1119 del 08.08.2007 (linee applicative dei regolamenti CEE 852/04 e 853/04;
  - abilitato alla produzione, alla preparazione e al confezionamento di alimenti destinati alle mense scolastiche e/o alla ristorazione collettiva, per almeno un numero tra i 900 (novecento) e 2.000 (duemila) pasti giornalieri.
2. Lo stesso deve avere sede nel territorio del Comune di Matera al fine di facilitare e consentire il controllo e le ispezioni a costo zero e con immediatezza, da parte del Presidio Sanitario Pubblico e da parte del Comune, mediante gli organismi a ciò preposti: responsabili del competente ufficio comunale e componenti dell'Osservatorio permanente della mensa scolastica. Eventuali spese saranno a carico della ditta.

3. Il centro di cottura deve essere comunque tenuto a disposizione e funzionante da parte della ditta entro trenta giorni dalla data di aggiudicazione della fornitura.
4. Il centro di cottura deve essere in possesso del manuale di corretta prassi igienica tenendo conto, ove necessario, del codice internazionale di prassi raccomandato e dei principi generali di igiene del *Codex Alimentarius* (art.4 del D.L.vo 26.05.1977, n.155 e successive modificazioni). Copia del manuale deve essere depositato e tenuto in visione, oltre che nel centro di cottura, anche presso l'Ufficio Scuole.
5. La ditta aggiudicataria, se necessario e/o se richiesto dall'Autorità Sanitaria, si impegna ad elaborare e fornire al Comune il manuale di corretta prassi igienica per ogni singola struttura in cui è attivata la mensa scolastica.
6. I programmi di autocontrollo devono essere trasmessi al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL n.4 di Matera per la valutazione di competenza prima dell'inizio dell'attività.

#### **Art.4– Figure professionali**

1. Il centro di cottura dovrà obbligatoriamente essere dotato delle seguenti figure professionali:
  - n.1 Dottore in agraria, per le attività di controllo della filiera biologica;
  - n.1 Dottore in biologia per le attività inerenti gli aspetti relativi alla nutrizione e all'alimentazione.
2. I suddetti, anche in contraddittorio, dovranno collaborare con il nutrizionista, cui spetterà la competenza decisionale.
3. Gli stessi, previo invito e per le materie specifiche di competenza, potranno, su invito, partecipare alle riunioni della Commissione di cui al successivo art. 14 (Osservatorio mensa scolastica).

#### **Art.5 – Norme igieniche del personale e dei mezzi di trasporto**

1. Il personale addetto alla preparazione, alla produzione, alla manipolazione delle sostanze alimentari e al trasporto dei pasti deve osservare i comportamenti dettati dall'uso e delle leggi in materia igienico-sanitaria.
2. Inoltre, deve indossare tute e sopravvesti di colore bianco, ai sensi dell'art.42 del D.P.R. 26.03.1980, n.327, nonché mascherina igienica.
3. Il trasporto dei pasti deve avvenire con automezzi muniti della idoneità igienico-sanitaria di cui all'art.43 del citato D.P.R. n.327/80.

#### **Art.6 – Composizione dei menù settimanali**

1. I pasti devono essere preparati secondo i menù settimanali, idonei per la scuola dell'infanzia ed allegati al presente capitolato, predisposti dal l'ASL di Matera –Dipartimento di Prevenzione U.O. Igiene Alimenti e Nutrizione (di seguito definito “nutrizionista”), rispettando gli ingredienti nelle grammature indicate per ogni razione e le caratteristiche qualitative, descritte al successivo art.15.
2. Le grammature dei pasti eventualmente forniti al personale scolastico e agli alunni delle scuole primarie e delle secondarie di 1° grado saranno incrementate secondo le indicazioni del nutrizionista.
3. I menù, allegati al presente capitolato, che potranno anche essere stagionali, hanno valore indicativo e potranno essere modificati, in tutto o in parte, secondo le indicazioni del nutrizionista, purché non vi sia modificazione nel costo medio stabilito per ogni pasto fornito e nel rispetto di tutti gli altri punti del capitolato.

4. Il nutrizionista potrà dare disposizioni, vincolanti per il fornitore, sui metodi e sui sistemi di cottura e di preparazione delle derrate alimentari.
5. Al fornitore è fatto assoluto divieto di modificare in tutto o in parte i menù settimanali e giornalieri, salvo cause di forza maggiore, dandone tempestiva comunicazione scritta e anche a mezzo fax all'Ufficio Scuole, al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL n.4 di Matera.

#### **Art.7 – Tabelle dietetiche speciali**

1. Potranno essere ordinati al centro di cottura diete speciali, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza, su presentazione di certificato medico all'Ufficio Scuole, secondo apposite tabelle dietetiche sostitutive.
2. Potranno, altresì, essere ordinati al centro di cottura, mediante richiesta dell'utenza presentata all'Ufficio Scuole, diete per esigenze etiche e etnico -religiose.
3. Ogni portata o pasto delle diete speciali deve essere contenuto in vaschette contrassegnate dal cognome e nome dell'utente, in modo da essere identificato dal personale scolastico.

#### **Art.8– Confezionamento e trasporto dei pasti e temperatura di conservazione degli alimenti**

1. Ogni portata deve essere confezionata in vaschetta monoporzionata ermeticamente chiusa, recante ciascuna un'etichetta con l'indicazione, ben leggibile, dell'alimento contenuto ed, inoltre, la dicitura "*Da consumarsi entro le mura scolastiche e in occasione del pranzo giornaliero*". Le vaschette devono essere prodotte a norma del D.M. della Sanità 21.03.1973 e successive modificazioni e integrazioni.
2. Per il rispetto della compatibilità organolettica degli alimenti, ciascuna vaschetta deve essere confezionata secondo le portate distintamente indicate nei menù.
3. Ogni pasto deve essere corredato da un tris di posate monouso con angolature tondeggianti, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere. Il tutto omologato dal punto di vista igienico - sanitario.
4. Detti materiali a perdere devono essere depositati e/o consegnati presso le scuole in numero sufficiente prima del loro utilizzo e nel tempo necessario, tale da rendere agevoli le operazioni di allestimento della mensa.
5. Le vaschette contenenti i pasti devono essere trasportate in contenitori termici, idonei alla conservazione degli alimenti.
6. Al momento della consumazione, presso le relative scuole:
  - gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi caldi, devono essere conservati da +60° C a +65° C;
  - gli alimenti deperibili cotti, da consumarsi freddi, e le paste alimentari fresche con ripieno, devono essere conservati a temperatura non superiore a +10° C;
  - gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna o crema a base di uova e latte (crema pasticciera), yogurt nei vari tipi, bibite a base di latte non sterilizzato, prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati a temperatura non superiore a +4° C;
7. Il pasto caldo deve pervenire presso gli edifici scolastici in condizioni commestibili ed organoletticamente ottimali.
8. Il pane, la frutta e quant'altro non necessariamente confezionato in vaschetta, devono essere racchiusi singolarmente in buste o altri involucri igienicamente idonei.
9. Ogni tipo di frutta che lo consenta, deve essere preventivamente lavata e priva di residui estranei.

10. La ditta aggiudicataria dovrà dotare ogni scuola di appositi contenitori, distinti e separati e igienicamente idonei, per la conservazione del pane, della frutta e del materiale a perdere (posate, bicchieri, ecc.) in attesa della loro distribuzione per la consumazione dei pasti.

#### **Art.9 – Modalità di consegna dei pasti**

1. I pasti devono essere consegnati, secondo un programma di distribuzione concordato con l'Ufficio Scuole comunale, in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10', prima dell'orario stabilito per il pranzo, di norma fissato per le ore 12.30.
2. Tale orario potrà essere modificato, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, secondo le esigenze scolastiche ed organizzative del servizio.
3. I pasti devono essere consegnati, franco di ogni spesa, nelle scuole a cura della ditta aggiudicataria, con mezzi di trasporto idonei e sufficienti, nelle quantità che giornalmente saranno indicate.
4. All'inizio del servizio, l'Ufficio Scuole comunale fornirà alla ditta aggiudicataria l'elenco delle scuole in cui è istituita la mensa scolastica. Tale elenco potrà essere integrato o ridotto dall'Amministrazione Comunale nel corso dell'esecuzione del contratto.
5. Il quantitativo dei pasti forniti ad ogni scuola, deve essere accompagnato da apposita bolla di consegna, che dovrà essere firmata, a comprova della regolarità della consegna stessa, dal personale incaricato presso ogni scuola o presso l'Ufficio Scuole comunale.
6. La ditta aggiudicataria si impegna a prelevare giornalmente da ogni plesso, i tickets di contribuzione utilizzati dagli utenti, e consegnarli all'Ufficio unitamente alle bolle di consegna di cui al punto precedente.

#### **Art.10 – Programma di emergenza**

1. La ditta aggiudicataria deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di emergenza dovuta ad interruzione dell'attività di produzione del centro di cottura dei pasti.

#### **Art.11 – Numero dei pasti giornalieri**

1. L'Amministrazione Comunale, per ciascun giorno di mensa, garantisce un consumo minimo di n.300 (trecento) pasti, inteso come media giornaliera nell'arco del mese di fornitura. Nel caso in cui la media mensile sia inferiore al minimo garantito, il Comune, a titolo di indennizzo, corrisponderà un importo pari al 40% del costo di ciascun pasto non fornito, fino alla concorrenza del minimo garantito di consumo.
2. In ogni anno scolastico, per i primi e ultimi 10 giorni di funzionamento del servizio, si deroga dal minimo garantito di fornitura dei pasti. Alla ditta sarà corrisposto l'importo relativo ai soli pasti effettivamente forniti.

#### **Art.12 – Controlli sanitari**

1. Oltre che per le competenze previste dalla legge a carico del Servizio Sanitario Pubblico, il Comune e il nutrizionista potranno, congiuntamente o disgiuntamente, predisporre, sia presso il centro di cottura che presso le scuole, il prelievo di campioni delle derrate alimentari da esaminare.  
A tale scopo la ditta, al fine di individuare le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, deve provvedere giornalmente alla conservazione dei prodotti deperibili somministrati, posti in sacchetti sterili (con l'indicazione della data di confezionamento) e conservati in frigorifero a temperatura tra 0° e 16° C e per n.72 ore successive.
2. Le eventuali spese, connesse alle operazioni di cui al comma precedente, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

### Art.13 – Controllo di regolarità del servizio

1. Durante l'esecuzione del servizio si provvederà al controllo dello stesso, al fine di accertare che le condizioni poste nel presente capitolato vengano rispettate.
2. Qualora il servizio non fosse regolarmente eseguito, la ditta aggiudicataria deve provvedere immediatamente ad adeguarsi alle prescrizioni .

### Art.14 – Commissione mensa

1. Per l'attuazione dei controlli di cui all'articolo precedente, l'Amministrazione Comunale si avvarrà anche di una commissione denominata "Osservatorio permanente per il funzionamento della mensa scolastica", che opererà a termini di apposito regolamento.

### Art.15 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari biologici

1. I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti **devono essere biologici** ed avere le seguenti caratteristiche:
  - A) La **pasta** deve essere di semola di grano duro o di semolato di tipo integrale, esente da qualsiasi macinato o additivo, deve essere prodotta in Italia e sulle confezioni sigillate devono essere riportate, in modo ben visibile, la data di scadenza e tutte le informazioni previste dalla legge. La pasta deve essere di odore e sapore gradevole, colore giallognolo, aspetto omogeneo, frattura vitrea ed essere esente da difetti di essiccazione e di conservazione, inoltre se sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g di sale per 15'), non deve spaccarsi, cedere sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.
  - B) Il **riso** da utilizzare dovrà essere del tipo sbramato di risone (riso integrale) o semiraffinato per le cotture lunghe, piatti freddi e minestre, e del tipo "parboiled" per le preparazioni convenzionali.
  - C) Il **pane** deve essere prodotto con farina "O", con aggiunta di olio d'oliva e di sale comune nella percentuale minima prevista dalla legge. Deve essere confezionato in monoporzioni. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o con altri additivi non consentiti. Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera preparato secondo buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente.
  - D) I **legumi** devono essere freschi o secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei. I legumi freschi utilizzati fuori stagione devono essere surgelati.
  - E) **Prodotti carni:**

Le carni bovine, suine ed avicunicole devono soddisfare le vigenti norme in materia sanitaria e devono presentare il bollo della visita sanitaria, inoltre devono:

    - provenire da allevamenti nazionali, ciò sarà garantito mediante di chiarazione riportata direttamente in etichetta (con scritta o bollo) o, in alternativa con una autocertificazione allegata alla bolla di consegna;
    - essere fresche e non surgelate;
    - di consistenza non flaccida;
    - provenire da animali non riproduttori, sani, di razze pregiate in ottimo stato di nutrizione e di salute;
    - avere un buon sapore, essere tenera e digeribile, non avere odore sgradevole;
    - essere confezionate sottovuoto o in vassoi racchiusi ermeticamente in cellophane;
    - le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;

- il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico - sanitarie, e della temperatura di trasporto prevista dalla legge;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile riportante tutte le diciture previste dalle leggi vigenti, inoltre, su ogni confezione dovrà essere dichiarato il peso della carne.

**F) Prodotti ittici:**

I prodotti ittici devono presentare poco grasso ed essere privi di spine, cartilagini e pelle. Sono ammessi prodotti ittici e con la sola eccezione dei bastoncini di pesce non sono ammessi i precucinati surgelati. Allo scongelamento i pesci non devono:

- sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacale, o altro);
- devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

**G) Prodotti lattiero caseari:**

- Lo **yogurt alla frutta** deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunta;

- Il **formaggio:**

- da **condimento** deve essere della qualità "Parmigiano Reggiano" o "Grana Padano" e deve:

- essere di prima scelta;
- marchiato;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno diciotto mesi;

- da **pasto** quali:

- **mozzarella di latte vaccino.** Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, prodotto con latte, sale, caglio e fermenti lattici: Il prodotto deve essere di ottima qualità, non deve presentare macchie o colore giallognolo; deve avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

- **formaggi freschi.** I prodotti devono essere assolutamente privi di additivi e in particolare di conservanti e aromatizzanti.

Le confezioni devono riportare le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- data di scadenza.

**H) Il prosciutto cotto** deve essere di coscia, di prima qualità, senza aggiunta di polifosfati, caseinati, lattati e proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte, grasso bianco, sodo e ben refilato.

Non deve essere usato prosciutto affettato e confezionato sottovuoto.

**I) Le uova** devono essere di categoria extra (senza alcuna preferenza di merito per la dimensione). E' consentito il solo uso di uova pastorizzate.

**J) Gli ortaggi** devono:

- essere di stagione e di recente raccolta;
- essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità e di altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti tali da alterare le caratteristiche organolettiche;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti.

Sono ammessi ortaggi surgelati.

Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

L'aglio, le cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Le patate utilizzate non devono presentare la buccia raggrinzita o flaccida e germogli, l'interno non deve avere chiazze scure e tracce di verde epicarpale.

**K) Alimenti conservati:**

- **tonno all'olio di oliva e al naturale** "yellow finn" di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata. Il prodotto fornito deve avere al meno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia. L'olio di governo deve essere di oliva, meglio se extravergine;

- **pomodori pelati** devono essere di qualità superiore. Le confezioni, in banda stagnata, devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, e devono riportare in chiaro la data di scadenza.

**L) Condimenti:**

- **l'olio extravergine di oliva** usato per la cottura e per il condimento deve essere olio nazionale ottenuto dall'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. L'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso, e deve rispondere alle vigenti norme igienico-sanitarie.

- **il sale** grosso e fino deve essere di tipo iodato.

**M) La frutta** deve essere:

- di stagione;

- esente da difetti all'epicarpo e alla polpa;

- di prima qualità;

- fisiologicamente matura,

- priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;

- omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;

- turgida, senza abrasioni meccaniche od ultramaturazione;

- rispettare la normativa vigente in merito.

**N) L'acqua** deve essere del tipo **oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura** in confezioni da 50 cl.

**O) Altri prodotti** non citati saranno concordati di volta in volta tra l'Amministrazione e la Ditta aggiudicataria.

**2. Tutti gli alimenti, ad eccezione del pesce, devono essere certificati in quanto provenienti da coltivazioni biologiche.**

I prodotti biologici di origine vegetale ed animale utilizzati dovranno essere ottenuti impiegando i materiali, le tecniche ed i coadiuvanti ammissibili ai sensi del Reg. CEE n.2092 del 24.06.1991, del Reg. CEE n.1804 del 19.07.1999 e successive modifiche e/o integrazioni, nonché delle leggi nazionali e regionali in materia (legge regionale 10.05.2002, n.18).

**3. La biologicità delle derrate alimentari dovrà essere garantita in etichetta da una degli Organismi certificatori autorizzati con Decreto Ministeriale.**

L'etichetta dei prodotti biologici dovrà riportare le seguenti indicazioni:

- nome dell'Organismo di Controllo e suo codice;

- la dicitura "Organismo di Controllo autorizzato con D.M. Mi.R.A.A.F. n. .... del ..... in applicazione del reg. CEE n.2092/91;

- codice dell'azienda controllata;

- numero di autorizzazione del prodotto;

- l'indicazione "da Agricoltura Biologica – Regime di Controllo CEE".

4. La ditta in relazione alle caratteristiche merceologiche suddette, prima dell'avvio della fornitura deve esibire le certificazioni di qualità e le dichiarazioni di conformità dei prodotti alimentari alle norme vigenti.

**Art.16 - Modalità di preparazione dei pasti  
e generi alimentari vietati**

1. Nella preparazione dei pasti, alla ditta è fatto obbligo di attenersi alle istruzioni che verranno impartite dal nutrizionista, per quanto attiene ai metodi di cottura, preparazione e conservazione degli alimenti e a quanto altro che, in materia tecnica alimentare, da questi verrà disposto.
2. Per la preparazione dei pasti la ditta deve utilizzare i generi alimentari descritti nell'articolo precedente.
3. La frutta e l'eventuale verdura fresca dovranno essere lavate accuratamente con acqua corrente.
4. Gli alimenti surgelati devono subire la fase di scongelamento nel frigorifero.
5. Il centro di cottura deve essere adeguatamente attrezzato, atto a garantire la regolarità della fornitura.
6. La ditta aggiudicataria deve impegnarsi a:
  - cuocere le verdure al forno a vapore;
  - cuocere i secondi piatti al forno;
  - aggiungere l'olio extra vergine d'oliva possibilmente a crudo;
  - somministrare la razione di carne e/o di pesce, possibilmente in un'unica porzione;
  - conservare le uova in frigorifero tra +4° C e +10° C per non oltre per una settimana.
7. E' **assolutamente vietato** utilizzare:
  - carne al sangue;
  - cibi fritti;
  - alimenti surgelati, esclusi i prodotti ittici e gli ortaggi;
  - dadi da brodo;
  - conservanti ed additivi chimici;
  - paste speciali fresche;
  - verdure, carni e prodotti ittici semilavorati o precotti, fatta esclusione per i bastoncini di pesce;
  - residui dei pasti dei giorni precedenti;
  - prodotti derivati da organismi geneticamente modificati (o .g.m.).

**Art.17 – Durata della fornitura**

1. Il contratto avrà la durata di un anno scolastico, prorogabile per un ulteriore anno, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione Comunale.
2. Per l'anno scolastico 2008/09, la fornitura dei pasti avverrà dalla data di avvio del servizio e fino al 29 maggio 2009.
3. Per l'eventuale anno di proroga, la durata della fornitura sarà tempestivamente comunicata prima dell'avvio del servizio.

**Art.18 – Condizioni e requisiti di ammissione alla gara**

1. Possono partecipare alla gara i soggetti di cui all'art.34 del D.L.vo 163/2006, iscritti, per l'attività relativa alla fornitura del presente capitolato, al registro imprese della Camera di Commercio, se italiani, ovvero nel registro professionale dello Stato di residenza, se straniere e non residenti in Italia.
2. All'appalto possono partecipare, altresì, le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art.37 del D.L.vo n. 163/2006, purché iscritte nei registri di cui al comma precedente. La partecipazione alla gara di consorzi di ditte, comporta la preclusione di partecipazione alle ditte consorziate. Ugualmente, la partecipazione di ditte consorziate comporta preclusione per il loro consorzio (art.37 – comma 7- del D.L.vo 163/2006).

3. Per essere ammessi alla gara i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente nonché esibire la documentazione richiesta dal bando di gara e dal capitolato d'appalto.

### **Art.19 – Criteri e aggiudicazione della gara**

#### **Importo a base d'asta**

1. La gara è indetta con la procedura aperta di cui agli artt.3 –comma 37- e 55 del D.L.vo n.163/2006.
2. L'appalto sarà aggiudicato ai sensi degli artt.81 e 82 del medesimo decreto e cioè a favore dell'offerta selezionata con il criterio del prezzo più basso sull'importo unitario posto a base d'asta di €3,50 (tre virgola cinquanta), IVA esclusa, per ogni pasto fornito completo e preparato secondo i menù predisposti dal nutrizionista per gli alunni e per il personale scolastico di cui all'art.1 del presente capitolato.
3. Fermo restando il criterio del prezzo più basso unitario suddetto, l'importo complessivo a base d'asta è determinato in €600.000,00.
4. L'aggiudicazione della fornitura sarà effettuata anche in presenza di un'offerta valida. Ove la gara vada deserta al primo esperimento, essa verrà nuovamente esperita senza l'adozione di ulteriore provvedimento. A parità di offerta si procederà mediante sorteggio da effettuarsi in seduta pubblica.
5. Le offerte saranno valutate ai sensi dell'art.86 –comma 1- del D.L.vo 163/2006.
6. Il procedimento di verifica delle offerte anormalmente basse avverrà ai sensi dell'art.88 del D.L.vo 163/2006. In tal caso, ai sensi dell'art.86 –comma 5- di detto decreto, l'offerta economica dovrà essere corredata dalle giustificazioni relative alle voci di prezzo che concorrono a formare l'importo complessivo dell'appalto, elencate, a titolo esemplificativo, nel successivo art.87 del medesimo decreto.
7. Ai sensi dell'art.34 -comma 2- del D.L.vo 163/2006, l'Amministrazione procederà all'esclusione dalla gara i concorrenti per i quali sarà accertato che le relative offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale.
8. L'Amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di non procedere all'aggiudicazione dell'appalto nel caso in cui non ritenga meritevole di approvazione, dal punto di vista tecnico ed economico, alcuna delle offerte presentate, ed ha ampia facoltà di soprassedere all'aggiudicazione ove le proposte formulate, per qualsiasi motivo, non dovessero essere ritenute convenienti.
9. L'aggiudicazione è subordinata all'espletamento degli accertamenti di cui al D.L.vo 08.08.1994, n.490 in materia di comunicazioni e certificazioni previste dalla normativa antimafia, come modificato dal DPR 03.06.1998, n.252.
10. Qualora detti accertamenti diano esito sfavorevole, l'Amministrazione procederà all'aggiudicazione all'eventuale secondo miglior offerente.
11. L'aggiudicatario resta vincolato fin da tale momento nei confronti dell'Amministrazione all'osservanza dell'appalto, impegnandosi a stipulare il definitivo contratto alla data che gli sarà comunicata dalla medesima, in seguito al quale s'intenderà perfezionato il vincolo contrattuale tra le parti ad ogni effetto di legge.
12. L'appalto vincola la ditta all'osservanza delle norme contrattuali sin dalla data dell'aggiudicazione, mentre l'Amministrazione Comunale è vincolata dal momento in cui saranno prescritte approvazioni di esecutività degli atti come per legge.
13. La ditta aggiudicataria, pertanto, nel partecipare alla gara per l'appalto in parola, è pienamente a conoscenza dei procedimenti amministrativi che il Comune è tenuto a seguire a norma delle vigenti leggi, fino al perfezionamento dell'atto finale.

#### **Art.20– Offerta economica**

1. L'offerta economica deve specificare, in cifra e in lettera, per ogni pasto fornito, il prezzo medio unitario, escluso IVA.
2. L'offerta deve essere sottoscritta dal rappresentante legale della ditta o del consorzio, ovvero da tutte le ditte partecipanti in caso di associazione temporanea d'impresa.

#### **Art.21 – Pagamento**

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed eventualmente al personale scolastico, avverrà a mezzo di emissione di mandati di pagamento da parte della Ragioneria Comunale, previa presentazione di fatture mensili corredate dalle bolle di consegna giornaliera dei pasti.
2. Il pagamento avverrà entro trenta giorni dalla presentazione della fattura mensile, corredata dal certificato di Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC), rilasciato in data non anteriore al trentesimo giorno di quella della medesima fattura.
3. In caso di contestazione sulle forniture relative al mese per il quale è stata emessa la fattura, il pagamento sarà sospeso fino alla risoluzione della controversia.

#### **Art.22 – Cause di sospensione del servizio Modificazione della fornitura**

1. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere la fornitura nei casi di eventi sismici, meteorici, epidemici, calo di utenza, soppressione o interruzione dell'attività didattica e per ogni altro fatto o evento che impedisca il regolare svolgimento del servizio.
2. In caso della sospensione della fornitura e di interruzione del servizio, nessun corrispettivo o risarcimento danni sarà dovuto dall'Amministrazione Comunale.
3. L'aggiudicatario si impegna a modificare la tipologia degli alimenti in considerazione di eventi, tali da ritenere giustificate altre soluzioni suggerite dal nutrizionista che dovranno essere concordate tra le parti.
4. Qualora nel corso del contratto si dovesse ravvisare la necessità di modificare, in tutto o in parte, le tipologie alimentari previste all'art.15 del presente Capitolato, tra le parti sarà definito il nuovo prezzo d'appalto. In caso di mancata intesa sulla congruità del nuovo prezzo, il contratto potrà risolversi, previo accordo sottoscritto dalle parti, entro i tempi concordati e, comunque, non oltre gg.45 dalla data di sottoscrizione dell'accordo medesimo.

#### **Art.23 – Scioperi e assemblee sindacali**

1. La ditta aggiudicataria dovrà assicurare la fornitura anche in presenza di scioperi o rivendicazioni sindacali degli addetti alla produzione.
2. In caso di sciopero o di assemblee sindacali degli operatori scolastici che comporti l'interruzione del servizio di mensa scolastica, l'Amministrazione Comunale darà comunicazione alla ditta due giorni prima del giorno fissato.
3. In tal caso, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sospendere il servizio, limitatamente ai soli giorni interessati allo sciopero o alle assemblee sindacali, senza pretesa o indennizzo alcuno da parte della ditta.

#### **Art.24 – Cauzione provvisoria e definitiva**

1. La ditta offerente è tenuta a prestare unitamente all'offerta, cauzione provvisoria nella misura di €30.000,00.
2. L'Amministrazione Comunale provvederà a trattenere la cauzione per la mancata consegna del centro di cottura nei termini previsti all'art.3 – comma 3- del presente capitolato e per la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario o per rinuncia alla fornitura. Detta cauzione sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

3. Ai non aggiudicatari, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.
4. La Ditta aggiudicataria, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, dovrà presentare una cauzione definitiva nella misura di €60.000,00.
5. Tale cauzione sarà vincolata fino al termine dell'esatto adempimento della fornitura.
6. La cauzione provvisoria e definitiva potrà essere prestata con fideiussione bancaria o con polizza assicurativa o con assegno circolare "non trasferibile" in testato alla Tesoreria Comunale – Comune di Matera.
7. La ditta deve costituire, altresì, prima della stipula del contratto, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi, per eventuali danni derivanti da intossicazione alimentare imputabile alla ditta stessa, per un importo di €2.500.000,00.

**Art.25 – Contenuto e formalità  
della documentazione dell'offerta**

1. Per partecipare alla gara, le ditte dovranno far pervenire al Comune di Matera – Settore "Istruzione" – Via A. Moro, entro le ore 13.00 del giorno 26.08.2008, un unico plico contenente la relativa documentazione e l'offerta di partecipazione alla gara.
2. Il plico di cui al precedente comma, dovrà contenere due buste contrassegnate con la lettera "A" e con la lettera "B".

La **busta "A": "Documentazione di ammissibilità"**, deve contenere:

- a) domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva, come da facsimile allegato A, a comprova del possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi richiesti, mediante autocertificazione resa ai sensi dell'art.46 del DPR 28.12.2000, n.445, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta ed accompagnata da fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore;
- b) capitolato d'appalto datato e sottoscritto in ogni pagina, in segno di accettazione, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente la ditta partecipante;
- c) cauzione provvisoria nella misura del 5% dell'importo a base d'asta, pari a € 30.000,00, versata con le modalità di cui al presente capitolato;
- d) dichiarazioni in originale in merito alla capacità finanziaria ed economica dell'impresa concorrente, resa da almeno due istituti di credito in data non anteriore a mesi due alla data della scadenza per la presentazione dell'offerta (art.41, comma 4 del D.L.vo 163/2006).
- e) ricevuta, in originale o in fotocopia corredata dalla dichiarazione di autenticità, dell'avvenuto pagamento della contribuzione a favore dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici.

La **busta "B": "Offerta economica"** deve contenere

- a) l'offerta nei modi specificati all'art.20 del presente capitolato, redatta in lingua italiana in corrente bollo, sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, in calce ed in ogni su a pagina, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente la ditta, e deve essere incondizionata e ferma per almeno 60 (sessanta) giorni naturali e consecutivi dalla scadenza del termine di presentazione delle offerte e deve specificare che l'importo offerto è comprensivo di ogni onere e spesa, ad esclusione dell'IVA;
  - b) il prezzo offerto deve essere scritto in cifre ed in lettere in modo intelligibile; in caso di discordanza, è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Ente;
  - c) l'eventuale rettifica dell'indicazione del prezzo offerto deve avvenire unicamente mediante annullamento del ribasso errato con leggero tratto di penna che ne permetta ugualmente la lettura e con l'apposizione, in calce all'offerta, della formula "diconsi € \_\_\_\_" seguita dal ribasso esatto, indicato in cifre ed in lettere.  
Tale rettifica dovrà essere convalidata dalla firma della persona o delle persone che hanno sottoscritto l'offerta.
3. Saranno ritenute nulle le offerte senza alcun ribasso o in rialzo rispetto al prezzo posto a base d'asta, oltre quelle condizionate e contenenti riserve e quelle espresse in modo indeterminato.

4. L'offerta economica congiunta, in caso d'associazione temporanea di imprese, deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare, a pena di esclusione, le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese (art.37 -commi 4 e 8- del D.L.vo 163/2006).
5. Tutte le buste inserite nel plico contenitore devono essere chiuse, sigillate con ceralacca e firmate sui lembi di chiusura dal legale rappresentante. Identiche modalità di chiusura e firma devono essere osservate per il plico contenitore. Detto plico e le buste devono, inoltre, recare all'esterno l'indicazione del mittente e la seguente rispettiva dicitura:
  - a) il plico contenitore: "ASTA PUBBLICA PER FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA";
  - b) la busta contrassegnata con la lettera "A": "DOCUMENTAZIONE DI AMMISSIBILITÀ – FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA";
  - c) la busta contrassegnata con la lettera "B": "OFFERTA ECONOMICA – FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA".

#### **Art.26 – Espletamento della gara**

1. Il giorno 28.08.2008, alle ore 10,00, presso la Sede Comunale, il Dirigente del Settore "Istruzione", assistito da funzionari comunali, in seduta pubblica, procederà all'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile e secondo le modalità previste dall'avviso di gara.
2. Si procederà all'apertura delle buste "A", contenenti la documentazione di ammissibilità e, dopo aver verificato la regolarità dei documenti contenuti, si dichiarerà l'ammissione delle ditte alla gara.
3. Quindi, si procederà all'apertura delle buste "B" delle ditte ammesse alla gara, contenenti le offerte economiche.
4. Successivamente il Dirigente aggiudicherà la fornitura, in via provvisoria.
5. La gara potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.
6. Il Presidente della gara si riserva la facoltà insindacabile di non aver luogo alla gara o di prorogare la data, dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.
7. L'importo di aggiudicazione non potrà essere variato durante la durata del contratto.
8. Per l'eventuale secondo anno di fornitura, tale importo sarà rideterminato sulla base dell'indice ISTAT riferito all'anno scolastico precedente (ottobre 2008/maggio 2009).

#### **Art.27 – Esclusione**

1. Saranno escluse le offerte:
  - a) pervenute, per qualsiasi motivo, dopo la scadenza del termine utile per la loro presentazione;
  - b) per mancanza dei documenti descritti al comma 2 dell'art.26 del presente capitolato;
  - c) le offerte condizionate e comunque quelle non conformi alle prescrizioni contenute nell'avviso di gara e nel capitolato.
2. Parimenti saranno esclusi i consorzi o le ATI e le ditte ad essi aderenti, nel caso di contestuale partecipazione autonoma all'incanto.

#### **Art.28 – Aggiudicazione della gara**

1. L'aggiudicazione definitiva è effettuata dal Dirigente il Settore "Istruzione", mediante emissione di apposita determinazione e sarà data comunicazione dell'esito della gara, ai sensi di legge.
2. L'aggiudicazione è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario.

3. Per esigenze indifferibili o per motivi di pubblico interesse, il Comune potrà procedere alla risoluzione del contratto in qualunque tempo, ai sensi dell'art.1671 C.C., mediante comunicazione a mezzo di raccomandata AR, entro trenta giorni dalla data del recesso. In tal caso, il Comune si obbliga a corrispondere alla ditta, a titolo di indennità, un decimo del valore stimato dell'appalto.

#### **Art.29 – Contratto**

1. Prima dell'avvio del servizio di fornitura, la ditta dovrà stipulare apposito contratto.
2. Tutte le spese di bollo, di registro, di copia di atti, di diritti di segreteria calcolati sulla fornitura media giornaliera prevista all'art. 1 – comma 1, ecc., dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

#### **Art.30 – Risoluzione del contratto**

1. L'Amministrazione procederà alla risoluzione del contratto nei seguenti casi:
  - a) per perdita, da parte della ditta, dei requisiti richiesti per la partecipazione all'incanto;
  - b) per la comprovata antigienicità dei locali e delle attrezzature; decadenza della licenza di esercizio e dell'autorizzazione sanitaria;
  - c) per gravi violazioni agli obblighi contrattuali;
  - d) per subappalto o cessione, anche parziale, della fornitura;
  - e) per incapacità o rifiuto di effettuare la fornitura;
  - f) per ritardo dell'inizio della fornitura oltre gg.7 (sette) dal termine prefissato;
  - g) per fornitura di alimenti avariati e deteriorati, imputabili alla ditta aggiudicataria.
2. La risoluzione del contratto, per cause imputabili al fornitore, comporterà per quest'ultimo, il risarcimento dei danni subiti dall'Amministrazione.

#### **Art.31 – Penalità**

1. Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, applicherà le seguenti penalità:
  - a) €5.000,00 per mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso;
  - b) €2.500,00 per mancata consegna di una sola portata (o primo piatto, o secondo piatto, ecc.), presso ogni singolo plesso;
  - c) €5.000,00 in ciascuno dei seguenti casi:
    - per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
    - per mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;
    - per fornitura pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione;
  - d) €1.000,00 in ciascuno dei seguenti casi:
    - per mancato rispetto delle caratteristiche qualitative previste;
    - per confezionamento non conforme alla vigente normativa;
    - per etichettatura non conforme alla vigente normativa;
    - per non corrispondenza dei pasti ordinati da quelli consegnati;
    - per mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;
    - per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al primo o al secondo piatto;
    - per rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;
    - per inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;
    - per inadeguata igiene degli automezzi;
    - per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro di cottura;
    - per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;
    - per temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;
    - per mancato rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto al centro di cottura e al trasporto dei pasti;
    - per mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 (dieci) minuti;

- e) €500,00 in ciascuno dei seguenti casi:
- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovagliette);
  - per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
  - per mancato rispetto per ciascuno dei menù riferiti al contorno, alla frutta, al pane, al dessert;
  - per rinvenimento di parassiti.
2. In ogni caso la ditta deve essere sempre in grado di consegnare i pasti mancanti con la massima celerità.
  3. Il Comune, ove possibile, si riserva la facoltà di diffidare la ditta a porre rimedio alle irregolarità contestate, assegnando un congruo termine. In mancanza si provvederà alla risoluzione del contratto.
  4. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.
  5. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi su eventuali crediti della ditta, nonché della cauzione, senza bisogno di diffide o formalità di sorta.

#### **Art.32 – Definizioni delle controversie**

1. In caso di controversie sull'applicazione e sulla interpretazione del contratto, le parti si atterranno al giudizio di un collegio arbitrale composto da un rappresentante del Comune, da un rappresentante della ditta e da un terzo nominato dal Presidente del Tribunale.

#### **Art.33 – Disposizioni finali**

1. La ditta aggiudicataria sarà tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitoli, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma.
2. A tutti gli effetti, la ditta aggiudicataria deve eleggere domicilio legale in Matera e, pertanto, il Foro competente, per eventuali controversie, sarà quello di Matera.

EP/ed

**COMUNE DI MATERA**  
**SETTORE "ISTRUZIONE" - UFFICIO SCUOLE**

Tel. 0835/241.234 - Fax 0835/241.369

**PUBBLICO INCANTO PER L’AFFIDAMENTO PER ANNI UNO  
PROROGABILE PER UN ALTRO ANNO  
DELLA FORNITURA DI PASTI PER LA MENSA SCOLASTICA  
ANNO SCOLASTICO 2008/09 CIG 016405781C**

Il Comune di Matera deve procedere all’espletamento di gara pubblica per la fornitura, per un anno scolastico, prorogabile per un altro anno a giudizio insindacabile dell’Amministrazione Comunale, di pasti per le mense scolastiche, per tutti i giorni scolastici compresi tra la data di avvio del servizio e il 29 maggio 2009, escluso il sabato ed eventuali giorni per i quali sarà data tempestiva comunicazione, con le modalità stabilite dal capitolato d’oneri, approvato con determinazione dirigenziale n. 276 del 15.05.2008.

Possono partecipare alla gara i soggetti iscritti, per il settore della ristorazione scolastica e/o collettiva, al registro imprese della Camera di Commercio, se italiani, ovvero al registro professionale dello Stato di residenza, se stranieri non residenti in Italia. Possono partecipare, altresì, le ditte e le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate e i consorzi di ditte. La partecipazione all’incanto da parte di associazioni temporanee di impresa o da parte di consorzi di ditte, comporta la preclusione di partecipazione alle ditte associate o consorziate. Ugualmente, la partecipazione di ditte associate o consorziate comporta la preclusione per l’associazione temporanea e per il consorzio.

Per partecipare alla gara, le ditte dovranno far pervenire le offerte a questo Comune - Settore "Istruzione" Via A. Moro, entro le ore 13.00 del giorno 26.08.2008, a proprio rischio in un unico plico generale sigillato con ceralacca e controfirmato sui lembi di chiusura con l’indicazione del mittente e la seguente scritta "ASTA PUBBLICA PER FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA". Il plico dovrà contenere due buste così contraddistinte:

- Busta "A" documentazione di ammissibilità;
- Busta "B" offerta economica.

La busta "A": "Documentazione di ammissibilità", deve contenere:

- a) domanda di partecipazione alla gara e dichiarazione sostitutiva, come da facsimile allegato A, a comprova del possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi richiesti, mediante autocertificazione resa ai sensi dell’art.46 del DPR 28.12.2000, n.445, sottoscritta dal titolare o legale rappresentante della ditta ed accompagnata da fotocopia di un documento di identità, in corso di validità, del sottoscrittore;
- b) capitolato d’appalto datato e sottoscritto in ogni pagina, in segno di accettazione, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente la ditta partecipante;
- c) cauzione provvisoria nella misura del 5% dell’importo a base d’asta, pari a €30.000,00, versata con le modalità di cui al capitolato;
- d) dichiarazioni in originale in merito alla capacità finanziaria ed economica dell’impresa concorrente, resa da almeno due istituti di credito in data non anteriore a mesi due alla data della scadenza per la presentazione dell’offerta (art.41, comma 4 del D.L.vo 163/2006).
- e) ricevuta, in originale o in fotocopia corredata dalla dichiarazione di autenticità, dell’avvenuto pagamento della contribuzione a favore dell’autorità per la vigilanza sui contratti pubblici.

La busta "B": "Offerta economica" deve contenere:

- a) l’offerta nei modi specificati all’art.20 del presente capitolato, redatta in lingua italiana in corrente bollo, sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, in calce ed in ogni sua pagina, dalla persona o dalle persone abilitate ad impegnare legalmente la ditta, e deve essere incondizionata e ferma per almeno 60 (sessanta) giorni naturali e consecutivi dalla scadenza del termine di

presentazione delle offerte e deve specificare che l'importo offerto è comprensivo di ogni onere e spesa, ad esclusione dell'IVA;

- b) il prezzo offerto deve essere scritto in cifre ed in lettere in modo intelligibile; in caso di discordanza, è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Ente;
- c) l'eventuale rettifica dell'indicazione del prezzo offerto deve avvenire unicamente mediante annullamento del ribasso errato con leggero tratto di penna che ne permetta ugualmente la lettura e con l'apposizione, in calce all'offerta, della formula "diconsi € \_\_\_\_" seguita dal ribasso esatto, indicato in cifre ed in lettere.

Tale rettifica dovrà essere convalidata dalla firma della persona o delle persone che hanno sottoscritto l'offerta.

- 6. Saranno ritenute nulle le offerte senza alcun ribasso o in rialzo rispetto al prezzo posto a base d'asta, oltre quelle condizionate e contenenti riserve e quelle espresse in modo indeterminato.
- 7. L'offerta economica congiunta, in caso d'associazione temporanea di imprese, deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare, a pena di esclusione, le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese (art.37 -commi 4 e 8- del D.L.vo 163/2006).
- 8. Tutte le buste inserite nel plico contenitore devono essere chiuse, sigillate con ceralacca e firmate sui lembi di chiusura dal legale rappresentante. Identiche modalità di chiusura e firma devono essere osservate per il plico contenitore. Detto plico e le buste devono, inoltre, recare all'esterno l'indicazione del mittente e la seguente rispettiva dicitura:
  - a) il plico contenitore: "ASTA PUBBLICA PER FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA";
  - b) la busta contrassegnata con la lettera "A": "DOCUMENTAZIONE DI AMMISSIBILITA' – FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA";
  - c) la busta contrassegnata con la lettera "B": "OFFERTA ECONOMICA – FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA".

Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi o risulti incompleto alcuno dei documenti richiesti. Si farà, altresì, luogo all'esclusione nei casi previsti all'art. 27 del capitolato d'oneri. L'aggiudicazione della fornitura avverrà a favore dell'offerta selezionata con il criterio del prezzo più basso sull'importo unitario posto a base d'asta di € 3,50 (tre virgola cinquanta), IVA esclusa, per ogni pasto fornito completo e preparato per gli alunni e i docenti, secondo i menù predisposti dal nutrizionista.

La fornitura potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta. Il giorno 28.08.2008, alle ore 10.00, presso la Sede Comunale, il Dirigente del Settore "Istruzione", assistito da funzionari comunali, in seduta pubblica, procederà all'apertura dei plichi pervenuti in tempo utile e secondo le modalità prescritte nel presente avviso. Si procederà all'apertura delle buste "A" contenenti la documentazione di ammissibilità e, quindi, all'apertura delle buste "B" contenenti l'offerta economica. Quindi, il Dirigente aggiudicherà la fornitura, in via provvisoria. L'aggiudicazione definitiva sarà effettuata dal Dirigente il Settore Istruzione, mediante emissione di apposita determinazione.

Per l'eventuale secondo anno di fornitura, l'importo dell'offerta sarà rideterminato sulla base dell'indice ISTAT riferito all'anno scolastico precedente (ottobre 2008/maggio 2009).

Il capitolato d'oneri e l'avviso di gara è depositato presso l'Ufficio Scuole del Comune. Gli interessati possono consultare tali atti dal lunedì al venerdì, dalle ore 09.00 alle ore 12.00, e nei giorni di martedì e di giovedì, dalle ore 16.00 alle ore 18.00, nonché ottenerne copia, previa richiesta e pagamento delle relative spese. Il capitolato e il bando è consultabile sul sito Internet [www.comune.matera.it](http://www.comune.matera.it).

L'Ente si riserva la facoltà di non procedere ad alcuna aggiudicazione e comunque darà comunicazione dell'esito della gara, ai sensi di legge.

La ditta aggiudicataria, prima della fornitura, dovrà sottoscrivere apposito contratto. Per quanto non specificato nel presente avviso, si fa riferimento alle vigenti disposizioni di legge e al capitolato.

Il responsabile del procedimento è il Sig. Egidio Pentasuglia – Funzionario dell'Ufficio Scuole – del Comune di Matera (tel 0835/241.234 – fax 0835/241.369).

Non è stato pubblicato avviso di preinformazione.

Il presente bando è inviato alla G.U.C.E. il 30.05.2008

Matera, 15.05.2008

**IL DIRIGENTE**  
Arch. Francesco Gravina

EP/ed

**ISTANZA DI AMMISSIONE ALLA GARA E DICHIARAZIONE UNICA**

AL SETTORE ISTRUZIONE  
UFFICIO SCUOLE  
DEL COMUNE DI

75100 MATERA

**OGGETTO:** Fornitura di pasti per la mensa scolastica agli alunni e ai docenti delle scuole di competenza del Comune di Matera.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato il \_\_\_\_\_  
a \_\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_  
nella sua qualità di \_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_,  
con sede in \_\_\_\_\_, P. IVA n. \_\_\_\_\_;

**CHIEDE**

di partecipare al pubblico incanto per l'affidamento della fornitura in oggetto, come:  
impresa singola;

*ovvero*

capogruppo di una associazione temporanea d'impreses o di un consorzio.

A tal fine ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'art. 76 e della decadenza prevista dall'art. 75 del medesimo decreto per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

**DICHIARA**

di aver preso piena ed integrale conoscenza del Capitolato Speciale d'Appalto e del Bando di Gara posti a base della procedura e di accettarne incondizionatamente tutte le clausole, di obbligarsi ad eseguire la fornitura ai prezzi offerti che riconosce remunerativi e compensativi di ogni onere connesso;

di essere immediatamente disponibile all'esecuzione della fornitura e di effettuarla anche nelle more della stipula del contratto avendone riscontrato la fattibilità nei termini richiesti e di avere tenuto conto di ciò nella formulazione dell'offerta economica;

che la ditta:

- non si trova in alcuna delle situazioni di esclusione indicate all'art.38 del D.L.vo. n.163/2006:
- non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività o di concordato preventivo e in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione straniera, e che tali procedure non si sono verificate nel quinquennio anteriore alla data della gara di che trattasi;

- nei suoi confronti non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari;
- nell'esercizio della propria attività professionale non ha commesso errore grave;
- è in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali ed assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione vigente;
- è in regola con gli obblighi relativi ai pagamenti delle imposte e delle tasse, secondo la legislazione vigente;
- è iscritta alla C.C.I.A.A. di \_\_\_\_\_ al n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ per l'attività relativa alla fornitura del presente appalto;
- non si trova in situazioni di controllo o di collegamento (formale e/o sostanziale) determinati ai sensi dell'art.2359 C.C. con altri concorrenti e che non si è accordata né si accorderà con altre partecipanti alla gara;
- ha conseguito negli ultimi tre esercizi un fatturato globale di impresa pari o superiore ad € 1.000.000,00 (art.41, comma 1 lett.c, D.L.vo 163/2006 ); in caso di associazione temporanea d'impresa, tale requisito dovrà essere posseduto per almeno il 60% dalla capogruppo e per almeno il 40% dalle rimanenti imprese raggruppate;
- ha effettuato negli ultimi tre esercizi forniture analoghe a quella oggetto della presente procedura, con almeno un appalto unico pari o superiore all'importo posto a base d'asta, giusta le risultanze di cui al seguente prospetto (art.42. comma 1, lett. a), D.L.vo. 163/2006):

N.	DATA	OGGETTO	APPALTANTE	IMPORTO

- è in possesso di organici ed attrezzature idonee a garantire il regolare espletamento dell'appalto;
- è in regola con gli obblighi di legge in materia retributiva e previdenziale nei confronti del personale dipendente a qualsiasi titolo;
- è in regola con le prescrizioni delle legge 12.03.99 n.68 in materia di diritto al lavoro dei disabili;
- non si è avvalsa di piani individuali di emersione di cui all'art. 1bis – comma 14 – della Legge.18.10.2001 n.383, sostituito dall'art. 1 della legge 22.11.2001, n. 266;

**oppure**

- si è avvalsa dei predetti piani individuali, ma di aver concluso il periodo di emersione;
  - è in regola circa la regolarità contributiva con quanto disposto dall'art. 2 del D.L. n. 210/2002, convertito in legge dall'art. 1 della legge 22.11.2002, n. 266.
- Il sottoscritto, inoltre, dichiara:
- di non essere stato sottoposto a misura di prevenzione e di non essere a conoscenza dell'esistenza a proprio carico di procedimenti in corso per l'applicazione di una misura di prevenzione; che non sussistono i presupposti per i divieti ai sensi dell'art.3, comma 4, legge n.55/90, non essendo stati sottoposti i propri conviventi ed i familiari a carico a procedimenti penali o carichi pendenti in corso;
  - di non essere stato condannato con sentenza divenuta irrevocabile per il reato di cui all'art.416 bis del codice penale e comunque di non essere stato condannato e sottoposto a procedimento penale per un reato per il quale sia prevista l'applicazione di una misura di prevenzione;
  - che le generalità e la qualifica della persona autorizzata alla stipula del contratto sono le seguenti:

---

- che la ditta ha la seguente forma societaria: \_\_\_\_\_

*In caso di forme societarie diverse dalla “Ditta individuale” è necessario in base alle seguenti tipologie societarie riportare nell’apposito prospetto l’elenco di:*

- tutti i soci componenti della società per le s.n.c.;
- tutti i soci accomandatari per le s.a.s.;
- tutti i soggetti muniti di potere di rappresentanza per gli altri tipi di società.

COGNOME	NOME	CARICA RIVESTITA

- che a carico del sottoscritto, nella sua qualità di \_\_\_\_\_ della Ditta \_\_\_\_\_, nel Casellario Giudiziario di \_\_\_\_\_

NULLA risulta iscritto a proprio carico

*In caso di ditte aventi forma societaria diversa dal tipo “ditta individuale”, è necessario allegare alla presente analogo dichiarazione resa da :*

- tutti i soci componenti della società per le s.n.c.;
- tutti i soci accomandatari per le s.a.s.;
- tutti i soggetti muniti di potere di rappresentanza per gli altri tipi di società.

Addì, \_\_\_\_\_

IL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_  
Timbro e firma

(Allegare copia di/dei documento/i di identità in corso di validità del/dei sottoscrittore/i).

**COMUNE DI MATERA - UFFICIO SCUOLE**  
**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - ANNO 2008/09**

**Menù 1<sup>^</sup> settimana**

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
RISO E LENTICCHIE		PASTA AL POMODORO		PASTINA CON VERDURE MISTE PASSATE		PASTA AL FORNO		PASTINA IN BRODO VEGETALE	
INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà
RISO	gr 30	PASTA	gr 60	PASTINA ALL'UOVO	gr 40	PASTA	gr 60	PASTINA	gr 50
LENTICCHIE	gr 40	POMODORI PELATI	gr 30	VERDURE MISTE	gr 100	POMODORI PELATI	gr 30	BRODO VEGETALE	q.b.
OLIO	gr 5	OLIO	gr 5	OLIO	q.b.	OLIO	gr 5	PARMIGIANO	gr 5
		PARMIGIANO	gr 5			PARMIGIANO	gr 5		
						SCAMORZA	gr 20		
						MANZO TRITATO	gr 30		
<b>FRITTATA AL FORNO DI ZUCCHINE E COTTO</b>		<b>SCALOPPINA DI TACCHINO AL LIMONE</b>		<b>FILETTO DI MERLUZZO IN UMIDO</b>		<b>RICOTTA DI MUCCA</b>		<b>PROSCIUTTO COTTO CROCCHETTE DI PATATE</b>	
PROSCIUTTO COTTO	gr 20	TACCHINO	gr 100	MARLUZZO DELISCATO	gr.100	RICOTTA	gr 60	PROSCIUTTO COTTO	gr 30
ZUCCHINE	gr 100	FARINA-LATTE-LIMONE	q.b.	POMODORINI	gr 15			CROCCHETTE	1
UOVO	gr. 60								
PARMIGIANO	gr 5								
OLIO	gr 5								
		<b>FINOCCHI GRATINATI</b>		<b>PURE' DI PATATE</b>		<b>PISELLI</b>		<b>INSALATA MISTA</b>	
		FINOCCHI	gr 100	PATATE	gr 100	PISELLI	gr 50	INSALATA MISTA	gr 100
		OLIO	gr 5	BURRO-LATTE-PARMIGIANO	gr 10			OLIO	gr 50
				PROSCIUTTO COTTO	gr.10				
<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50
<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>YOGURT PARZ.SC.</b>	gr 125	<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>CROSTATINA ALLA FRUTTA</b>	gr 30
<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50

N.B.: Le grammature si riferiscono alla parte edibile pesata cruda.

Durante il corso dell'anno saranno possibili variazioni ed adattamenti.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti sono indicati all'art.15 del Capitolato di gara ovvero nell'elenco allegato ai menù settimanali.

**COMUNE DI MATERA - UFFICIO SCUOLE**  
**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - ANNO 2008/09**

**Menù 2<sup>a</sup> settimana**

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
RISO DI VERDURE E ORTAGGI		PASTA ALLA BOLOGNESE		GATEAU DI PATATE		GNOCCHETTI AL POMODORO		PASTA E FAGIOLI	
INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà
RISO	gr 30	PASTA	gr 60	PATATE	gr 130	GNOCCHETTI DI PATATE	gr 100	PASTA	gr 40
MINISTRONE	gr 50	POMODORI	gr 30	PROSCIUTTO COTTO	gr 10	POMODORI PELATI	gr 30	FAGIOLI	gr 30
OLIO	gr 5	MANZO MAGRO TRITATO	gr 30	SCAMORZA	gr 20	OLIO	gr 5	OLIO	gr 5
AROMI	q.b.	OLIO	gr 5	BURRO	gr 5	FORMAGGIO	gr 5	POMODORI	gr 30
		FORMAGGIO	gr 5	PARMIGIANO	gr. 5				
FILETTO DI PLATESSA AL FORNO		SPEZZATINO DI VITELLO		POLPETTINE AL SUGO		TOCCHETTI DI POLLO ARROSTO		BASTONCINI	
PLATESSA DELISCATA	gr 100	CARNE VITELLO	gr 80	MANZO TRITATO	gr 80	POLLO	gr 100	BASTONCINI	N 3
POMODORINI-PANGRATTATO	gr 20	ODORI	q.b.	PARMIGIANO	gr 5	OLIO	gr 5		
AROMI	q b	POMODORI	gr 30	AROMI	q b				
		OLIO	gr 5						
PURE' DI PATATE		BIETOLE ALL'AGRO		FAGIOLINI		PISELLI		CAROTINE ALL'OLIO	
PATATE	gr 100	BIETOLE	gr 100	FAGIOLINI	gr 80	PISELLI	gr 50	CAROTE	gr 80
BURRO-LATTE-PARMIGIANO	gr 10	OLIO	gr 5	OLIO	gr 5	OLIO	gr 5	OLIO	gr 5
PROSCIUTTO COTTO	gr 10								
<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50
<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>YOGURT PARZ.SC.</b>	gr 125	<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>SUCCO DI FRUTTA</b>	cl 125	<b>FRUTTA</b>	gr 100
<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50

N.B.: Le grammature si riferiscono alla parte edibile pesata cruda.

Durante il corso dell'anno saranno possibili variazioni ed adattamenti.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti sono indicati all'art.15 del Capitolato di gara ovvero nell'elenco allegato ai menù settimanali.

**COMUNE DI MATERA - UFFICIO SCUOLE**  
**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - ANNO 2008/09**

**Menù 3<sup>a</sup> settimana**

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
RISOTTO BRACCIO DI FERRO		PASTA AL POMODORO		RISOTTO ALL'ORTOLANA		PASTA AL FORNO		PASTA ALLA VELLUTATA DI CECI	
INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà
RISO	gr 40	PASTA	gr 60	RISO	gr 40	PASTA	gr 60	PASTA	gr 40
SPINACI	gr 80	POMODORI PELATI	gr 30	CAROTE-PISELLI		POMODORI PELATI	gr 30	CECI SECCHI	gr 30
MOZZARELLA	gr 20	OLIO	gr 5	ZUCCHINE- MELANZANE	gr 100	PARMIGIANO	gr 5	AROMI	q.b
PARMIGIANO	gr 10	PARMIGIANO	gr 5	POMODORI A PEZZETTI		SCAMORZA	gr 20	OLIO	gr 5
						OLIO	gr 5		
						MANZO TRITATO	gr 30		
						AROMI	q b		
<b>POLPETTONE DI MANZO</b>		<b>MOZZARELLA</b>		<b>FILETTO DI HALIBUT AL GRATIN</b>		<b>PROSCIUTTO COTTO</b>		<b>FRITTATA AL FORNO DI ZUCCHINE E COTTO</b>	
VITELLO MACINATO	gr 80	MOZZARELLA	gr 60	HALIBUT O PALOMBO	gr 100	PROSCIUTTO COTTO	gr 30	PROSCIUTTO COTTO	gr 20
POMODORI	gr 30							ZUCCHINE	gr 100
OLIO	gr 5							UOVO	gr 60
SCAMORZA	gr 20							PARMIGIANO	gr 5
								OLIO	gr 5
<b>CAROTINE BABY ALL'OLIO</b>		<b>POMODORI INSALATA</b>		<b>PURE' DI PATATE</b>		<b>PISELLINI PRIMAVERA</b>		<b>INSALATA MISTA</b>	
CAROTE	gr 80	POMODORI	gr 150	PATATE	gr 100	PISELLI	gr 50	INSALATA	gr 100
OLIO	gr 5	OLIO	gr 5	PROSCIUTTO COTTO	gr 10	OLIO	gr 5	OLIO	gr 5
				LATTE -BURRO-PARMIGIANO	gr 15				
<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50
<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>YOGURT PARZ.SC.</b>	gr 125
<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50

N.B.: Le grammature si riferiscono alla parte edibile pesata cruda.

Durante il corso dell'anno saranno possibili variazioni ed adattamenti.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti sono indicati all'art.15 del Capitolato di gara ovvero nell'elenco allegato ai menù settimanali.

**COMUNE DI MATERA - UFFICIO SCUOLE**  
**SERVIZIO MENSA SCOLASTICA - ANNO 2008/09**

Menù 4<sup>^</sup> settimana

LUNEDI'		MARTEDI'		MERCOLEDI'		GIOVEDI'		VENERDI'	
PASTA AL TONNO		SARTU' DI RISO		PASTINA IN BRODO VEGETALE		PASTA AL POMODORO		PASTA E PISELLI	
INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà	INGREDIENTI	q.tà
PASTA TONNO AL NATURALE POMODORI PELATI OLIO	gr 60 gr 50 gr 30 gr 5	RISO POMODORI -OLIO SCAMORZA PROSCIUTTO COTTO PARMIGIANO	gr 50 q.b. gr 20 gr 10 gr 5	PASTINA ALL'UOVO BRODO VEGETALE PARMIGIANO	gr 50 q.b. gr 5	PASTA POMODORI PELATI OLIO PARMIGIANO	gr 60 gr 30 gr 5 gr 5	PASTA PISELLI POMODORI AROMI OLIO	gr 40 gr 50 q b q b q b
BASTONCINI DI MERLUZZO		COTOLETTA DI TACCHINO AL FORNO		HAMBURGER AI FERRI		POLLO ALLA PIZZAIOLA		FILETTO DI SOGLIOLA ALLA MUGNAIA	
BASTONCINI	n. 3	TACCHINO FESA PANGRATTATO UOVA	gr 100 q.b. q.b.	HAMBURGER	gr 80	POLLO-PETTO OLIO POMODORI PELATI	gr 100 gr 5 q.b.	SOGLIOLA OLIO AROMI	gr 100 q.b. q.b.
FAGIOLINI		INSALATINA MISTA		SPINACI FILANTI CON FORMAGGIO		ZUCCHINE		PATATINE ROSMARINE	
FAGIOLINI OLIO	gr 80 gr 5	INSALATINA MISTA OLIO	gr 100 gr 5	SPINACI FILANTI PARMIGIANO -OLIO	gr 80 gr 25	ZUCCHINE OLIO	gr 120 gr 5	PATATE OLIO	gr 50 gr 5
<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50	<b>PANE</b>	gr 50
<b>FRUTTA</b>	cl 100	<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>YOGURT PARZ.SC.</b>	gr 125	<b>FRUTTA</b>	gr 100	<b>SUCCO DI FRUTTA</b>	cl 125
<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50	<b>ACQUA</b>	cl 50

N.B.: Le grammature si riferiscono alla parte edibile pesata cruda.

Durante il corso dell'anno saranno possibili variazioni ed adattamenti.

Le caratteristiche merceologiche dei prodotti sono indicati all'art.15 del Capitolato di gara ovvero nell'elenco allegato ai menù settimanali.