



COMUNE DI MATERA
Città dei Sassi



S E T T O R E “ISTRUZIONE”

UFFICIO SCUOLE

O G G E T T O

CAPITOLATO D'ONERI DI PUBBLICO INCANTO
PER L'AFFIDAMENTO PER ANNI TRE (2010/2013)
DELLA FORNITURA DEI PASTI
PER LE MENSE SCOLASTICHE

Matera, 14/05/2010

MDB/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 Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del proprio personale
- Art. 7 Composizione dei menù settimanali
- Art. 8 Tabelle dietetiche speciali
- Art. 9 Confezionamento e trasporto dei pasti – Temperatura di consumazione dei pasti
- Art. 10 Modalità di consegna dei pasti
- Art. 11 programma di emergenza
- Art. 12 Numero di pasti giornalieri
- Art. 13 Controlli sanitari
- Art. 14 Controllo di regolarità del servizio
- Art. 15 Commissione mensa
- Art. 16 Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari
- Art. 17 Modalità di preparazione dei pasti e generi alimentari vietati
- Art. 18 Durata della fornitura
- Art. 19 Condizioni e requisiti di partecipazione alla gara
- Art. 20 Avvalimento
- Art. 21 Criteri di aggiudicazione gara – Importo a base d'asta
- Art. 22 Offerta economica
- Art. 23 Pagamento
- Art. 24 Cause di sospensione del servizio – Modificazione della fornitura
- Art. 25 Scioperi e assemblee sindacali
- Art. 26 Cauzione provvisoria e definitiva
- Art. 27 Contenuto e formalità della documentazione dell'offerta
- Art. 28 Espletamento della gara
- Art. 29 Esclusione
- Art. 30 Aggiudicazione della gara
- Art. 31 Contratto
- Art. 32 Risoluzione del contratto
- Art. 33 Penalità
- Art. 34 Definizione delle controversie
- Art. 35 Disposizioni finali

**CAPITOLATO D'ONERI DI PUBBLICO INCANTO
PER L'AFFIDAMENTO DI ANNI TRE DELLA FORNITURA
DEI PASTI PER LE MENSE SCOLASTICHE
(A. S. 2010/11-2011/12 E 2012/13)
CIG 0468526FDE**

Art.1 – Oggetto del capitolato

1. L'Amministrazione Comunale intende procedere all'affidamento della fornitura dei pasti agli alunni e al personale scolastico delle scuole dell'infanzia, e di quelle primarie che ne fanno richiesta, per una media prevista di n.1.100/giorno, tutti i giorni scolastici compresi tra la data di avvio del servizio e il 31 maggio di ciascun anno, 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. La fornitura dei pasti potrà estendersi, alle medesime condizioni di cui al presente capitolato, anche alle scuole 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 dalle 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'aggiudicatario 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 deliberazione di G. R. n. 1119 del 08.08.2007 e s.m.i. (linee applicative dei regolamenti CEE 852/04, 853/04 e 854/04);
 - 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 1.000 (mille) 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. 15 (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 idonei copricapo che contengano la capigliatura e 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 – Obblighi della ditta appaltatrice nei confronti del proprio personale

Il servizio di fornitura pasti dovrà essere effettuato dall'appaltatore con propria organizzazione, con proprio personale e sotto la propria responsabilità.

1. Nell'esecuzione dell'appalto la ditta si obbliga:
 - a) mantenere, come previsto dall'art.329 del C.C.N.L. di categoria (Turismo) – accordo del 27/07/2007, il personale in servizio nel precedente appalto (18 unità), come da elenco allegato:

N.ro	Mansioni	Livello	Ore Settimanali
2	cuoco	4°	40
2	secondo cuoco	5°	40 di cui uno a 20
1	magazziniere	5°	40
6	Addetto consegne	6°	25 di cui uno a 20 e due a 15
1	Addetto serv. mensa	6°	25

5	ausiliaria	7°	18 di cui tre a 15
1	inserviente	7°	15

b) assicurare, al personale impiegato nel servizio, il trattamento economico e normativo dovuto in base al C.C.N.L. nazionale e territoriale di categoria;

c) rispettare la legislazione in materia di sicurezza dei lavoratori e di assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi, nessuno escluso, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

Art.7 – 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 dall'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.16.
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 (riferiti all'anno scolastico 2010/11), allegati al presente capitolato, che potranno anche essere stagionali, hanno valore indicativo e potranno essere modificati per i successivi anni scolastici (2011/12 e 2012/13), 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 e al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASL n.4 di Matera.

Art.8 – Tabelle dietetiche speciali

1. Potranno essere ordinati al centro di cottura diete speciali, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza, mediante 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 ed 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.9– 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 resistenti 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 confezionati in vaschetta, devono essere racchiusi 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.10 – 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.11 – 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.12 – 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.13 – 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.14 – 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.15 – 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.16 – Caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari biologici

1. I prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti **devono essere biologici**, possibilmente di origine lucana, 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 carnei:**

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 dichiarazione 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 incipiente.
- 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 almeno 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 20.05.2002, 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 CE".

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.17 - 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 e di conservazione degli alimenti e a quant'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 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.18– Durata della fornitura

1. Il contratto avrà la durata di tre anni scolastici 2010/11 - 2011/12 e 2012/13 e, precisamente, dalla data di avvio del servizio e fino al 31 maggio di ciascun anno, salvo quanto indicato all'art.1 - comma 1.

Art.19 – 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 stranieri 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. Aver 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).
4. Aver effettuato negli ultimi tre esercizi forniture simili a quella oggetto della presente procedura, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, (art.42. comma 1, lett. A, D.L.vo. 163/2006).
5. In caso di Associazione temporanea d'impresa, i requisiti finanziari e tecnici di cui al punto 3 e 4 dovranno essere posseduti nella misura del 60% (art.65, comma 4 del D.P.R. 21.12.1999 n.554) dall'impresa capogruppo e la restante parte cumulativamente dalla mandante o dalle mandanti ciascuna delle quali deve possedere almeno il 20% del requisito richiesto a condizione che, le imprese raggruppate o raggrupande raggiungano complessivamente il 100% del requisito. Le referenze bancarie dovranno riferirsi all'impresa capogruppo.
6. Attestazione da parte del soggetto responsabile della preparazione dei pasti di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo autorizzato ai sensi del Reg. CEE del 24.06.1991 n.2092;
7. 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 presente capitolato d'appalto.

Art.20 – Avvalimento

1. L'avvalimento, previsto dall'art.49 del D.L.vo n. 163/2006. è ammesso alle seguenti condizioni:
2. Il concorrente può avvalersi di una sola impresa ausiliaria;
3. Alla documentazione amministrativa devono essere allegati:
 - sub. 1) una dichiarazione del concorrente attestante l'avvalimento dei requisiti necessari per la partecipazione alla gara, con specifica indicazione dei requisiti stessi e dell'impresa ausiliaria;
 - sub. 2) una o più dichiarazioni dell'impresa ausiliaria con le quali quest'ultima:
 - i. attesta il possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 38 del decreto legislativo n. 163 del 2006;
 - ii. si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente e di cui si avvale il concorrente;
 - iii. attesta che non partecipa alla gara in proprio o raggruppata o consorziata ai sensi dell'articolo 34 del D. L.vo n.163/2006, né si trova in una situazione

- di controllo di cui all'articolo 34, comma 2 del medesimo decreto, con una delle altre imprese che partecipano alla gara;
- sub. 3) in originale o copia autentica il contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto; nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo;
4. Non è consentito, a pena di esclusione, che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti.

Art.21 – 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 € 3,54 (tre virgola cinquantaquattro), 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 annuo a base d'asta è determinato in € 610.000,00.
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 e ss. mm. ed ii.
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.22– Offerta economica

1. L'offerta economica deve specificare, in cifra e in lettera, il prezzo medio unitario, escluso IVA, offerto per ogni pasto fornito agli alunni e al personale scolastico.
2. In caso di discordanza è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Ente;
3. 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.23 – Pagamento

1. Il pagamento del corrispettivo dovuto per la regolare fornitura dei pasti agli alunni ed al personale scolastico, avverrà a mezzo di emissione di mandati di pagamento da parte della Ragioneria Comunale, previa adozione di regolare determina di liquidazione su 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.24 – 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.16 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.25 – 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.26 – Cauzione provvisoria e definitiva

1. per i concorrenti: garanzia provvisoria di euro 12.200,00 (2% dell'importo dell'appalto), ex art. 75 del d.lgs. n. 163 del 2006, mediante fideiussione bancaria o assicurativa con previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante; con validità di almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta; in ogni caso, l'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia definitiva in caso di aggiudicazione;
2. per l'aggiudicatario: garanzia fideiussoria definitiva, entro dieci giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione provvisoria, non inferiore al 10% dell'importo del contratto, incrementabile in funzione dell'offerta, ex art. 113 del d.lgs. n. 163 del 2006, mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa con previsione della rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, e l'operatività entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante, svincolabile al termine dell'esatto adempimento della fornitura;
3. Gli importi della garanzia provvisoria di cui al punto 1) e della garanzia fideiussoria di cui al punto 2), sono ridotti del 50% per i concorrenti in possesso della certificazione del sistema di qualità della serie europea UNI EN ISO 9001 in corso di validità.
4. 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.
5. Ai non aggiudicatari, la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione.
6. La cauzione provvisoria e definitiva, intestata alla Tesoreria Comunale – Comune di Matera, potrà essere prestata con fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art.107 del D. Lg.vo 1/09/1993, n.385 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.
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.27 – 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 12.00 del giorno 29/06/2010, 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 fac-simile 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) limitatamente ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, ai sensi dell'articolo 37, commi 5, 7, 13 e 14, del decreto legislativo n. 163 del 2006, deve essere allegato:
 - b.1) se non ancora costituiti: dichiarazione di impegno alla costituzione mediante conferimento di mandato al soggetto designato quale mandatario o capogruppo, corredato

dall'indicazione della parte di fornitura affidate ai componenti del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario, ai sensi dell'articolo 37, comma 8, del decreto legislativo n. 163 del 2006; tale impegno alla costituzione può essere omesso qualora sia presentato sul foglio dell'offerta o unitamente a questa;;

b.2) se già formalmente costituiti: copia autentica dell'atto di mandato collettivo speciale, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario o capogruppo e l'indicazione della parte di fornitura da affidare ad ognuno degli operatori economici componenti il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario; in alternativa, dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, con la quale si attesti che tale atto è già stato stipulato, indicandone gli estremi e riportandone i contenuti;

b.3) in ogni caso ciascun soggetto concorrente raggruppato o consorziato o che intende raggrupparsi o consorziarsi deve presentare e sottoscrivere la dichiarazione di cui al punto a), distintamente per ciascun operatore economico in relazione al possesso dei requisiti di propria pertinenza;

- c) 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;
- d) cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo a base d'asta, pari a € 12.200,00, versata con le modalità di cui al presente capitolato;
- e) 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).
- f) prova documentale di avvenuto pagamento della contribuzione di euro 40,00 a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici.
- g) Attestazione da parte del soggetto responsabile della preparazione dei pasti di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo autorizzato ai sensi del Reg. CEE del 24.06.1991 n.2092/91;

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

- a) l'offerta nei modi specificati all'art.22 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.
- 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 AMMISSIBILITA’ – FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA”;
- c) la busta contrassegnata con la lettera “B”: “OFFERTA ECONOMICA – FORNITURA PASTI MENSA SCOLASTICA”.

Art.28 – Espletamento della gara

1. Il giorno 30/06/2010, 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. Sono ammessi ad assistere all’apertura delle offerte i rappresentanti dei concorrenti, in numero massimo di due persone per ciascuno; i soggetti muniti di delega o procura, o dotati di rappresentanza legale o direttori tecnici dei concorrenti, come risultanti dalla documentazione presentata, possono chiedere di verbalizzare le proprie osservazioni.
3. 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.
4. Quindi, si procederà all’apertura delle buste “B” delle ditte ammesse alla gara, contenenti le offerte economiche.
5. Successivamente il Dirigente aggiudicherà la fornitura, in via provvisoria.
6. La gara potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta valida.
7. 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.
8. L’importo di aggiudicazione non potrà essere variato durante la durata del contratto.
9. Dal secondo anno di fornitura, tale importo sarà rideterminato sulla base dell’indice ISTAT riferito all’anno scolastico precedente (ottobre/maggio).

Art.29 – 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.27 del presente capitolato;
 - c) le offerte condizionate e comunque quelle non conformi alle prescrizioni contenute nell’avviso di gara e nel capitolato.
2. Saranno esclusi i consorzi o le ATI e le ditte ad essi aderenti, nel caso di contestuale partecipazione autonoma all’incanto .
3. Parimenti saranno esclusi, in caso di avalimento, i concorrenti che disapplicano il disposto fissato dall’art. 20 comma 4), del presente capitolato.

Art.30– Aggiudicazione della gara

1. L’aggiudicazione definitiva è effettuata dal Dirigente il Settore “Istruzione”, mediante adozione 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.31 – 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 al precedente art. 1 – comma 1, ecc., dipendenti dal contratto stesso, sono a totale carico della ditta.

Art.32 – 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.33 – 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, tovaglette);
 - 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.34 – 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.35 – 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.

MDB/ed

IL DIRIGENTE
D.ssa Delia TOMMASELLI

COMUNE DI MATERA
SETTORE "ISTRUZIONE" - UFFICIO SCUOLE

Tel. 0835/241.234 - Fax 0835/241.369

**PUBBLICO INCANTO PER L'AFFIDAMENTO PER ANNI TRE
(2010-2013) DELLA FORNITURA DI PASTI PER LA MENSA
SCOLASTICA**

Il Comune di Matera deve procedere all'espletamento di gara pubblica per la fornitura, per il triennio scolastico (2010/11 – 2011/12 e 2012/13), di pasti per le mense scolastiche, per tutti i giorni scolastici compresi tra la data di avvio del servizio e il 31 maggio di ciascun anno, 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. 43 del 14/04/2010 (art. 55, comma 3, d.lgs. n. 163 del 2006);.

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.

E' ammesso l'avvalimento ai sensi dell'art. 49 del d.lgs. n. 163 del 2006, alle condizioni previste dal disciplinare di gara;

Per partecipare alla gara, le ditte dovranno far pervenire le offerte a questo Comune - Settore "Istruzione" Via A. Moro, entro le **ore 12,00 del giorno 29/06/2010** 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 fac-simile 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) limitatamente ai raggruppamenti temporanei e consorzi ordinari di concorrenti, ai sensi dell'articolo 37, commi 5, 7, 13 e 14, del decreto legislativo n. 163 del 2006, deve essere allegato:
 - b.1) se non ancora costituiti: dichiarazione di impegno alla costituzione mediante conferimento di mandato al soggetto designato quale mandatario o capogruppo, corredato dall'indicazione della parte di fornitura affidate ai componenti del raggruppamento temporaneo o del consorzio ordinario, ai sensi dell'articolo 37, comma 8, del decreto legislativo n. 163 del 2006; tale impegno alla costituzione può essere omesso qualora sia presentato sul foglio dell'offerta o unitamente a questa;;
 - b.2) se già formalmente costituiti: copia autentica dell'atto di mandato collettivo speciale, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario o capogruppo e l'indicazione della parte di fornitura da affidare ad ognuno degli operatori economici componenti il raggruppamento temporaneo o il consorzio ordinario; in alternativa, dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, con la quale si attesti che tale atto è già stato stipulato, indicandone gli estremi e riportandone i contenuti;

- b.3) in ogni caso ciascun soggetto concorrente raggruppato o consorziato o che intende raggrupparsi o consorziarsi deve presentare e sottoscrivere la dichiarazione di cui al punto a), distintamente per ciascun operatore economico in relazione al possesso dei requisiti di propria pertinenza;
- c) 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;
 - d) cauzione provvisoria nella misura del 2% dell'importo a base d'asta, pari a € 12.200,00, versata con le modalità di cui al capitolato;
 - e) 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).
 - f) Attestazione, da parte del soggetto responsabile della preparazione dei pasti, di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo autorizzato ai sensi del Reg. CEE del 24.06.1991 n.2092;
 - g) prova documentale di avvenuto pagamento di **euro 40,00** a favore dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici, mediante versamento sul c/c postale n. 73582561 intestato a:
Aut. Contr. Pubbl. via di Ripetta, 246 - 00186 Roma, anche mediante bonifico bancario IBAN IT 75 Y 07601 03200 000073582561 (BIC/SWIFT BPPIITRRXXX) oppure mandato informatico. La causale deve riportare esclusivamente:
 - il codice fiscale del partecipante;
 - il **CIG** (Codice Identificativo Gara) **n. 0468526FDE** che identifica la procedura;

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

- a) l'offerta nei modi specificati all'art.22 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, 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.
1. 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.
 2. L'offerta economica congiunta, in caso d'associazione temporanea di imprese o di consorzi ordinari, 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), e deve contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione, i concorrenti conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, indicato specificatamente e qualificato come capogruppo, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e delle mandanti e che si conformeranno alla disciplina prevista dalle norme per i raggruppamenti temporanei; tale impegno alla costituzione può essere omesso qualora sia stato presentato unitamente alla documentazione o assorbito e integrato nelle dichiarazioni presentate con la stessa documentazione;
 3. 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. 29 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 €. 3,54 (tre virgola cinquantaquattro), IVA esclusa, per ogni pasto fornito completo e preparato per gli alunni ed il personale scolastico, secondo i menù predisposti dal nutrizionista.

La fornitura potrà essere aggiudicata anche in presenza di una sola offerta. Il giorno 30/06/2010, 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 adozione di apposita determinazione.

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 soltanto nel giorno di martedì dalle ore 16.00 alle ore 18.00, nonché ottenerne copia, previa richiesta e pagamento delle relative spese. Il capitolato, il bando ed il modello di domanda di partecipazione sono consultabili sul sito Internet 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.

La Stazione appaltante si avvale della facoltà di cui all'art. 140, commi 1 e 2, d.lgs. n. 163 del 2006 per cui in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto per grave inadempimento saranno interpellati progressivamente i soggetti che seguono in graduatoria;

Controversie contrattuali deferite all'Autorità giudiziaria del Foro di Matera;

Il responsabile del procedimento è il Dott. Michele De Bonis - Capo Ufficio Scuole – Responsabile P.O. – del Comune di Matera (tel 0835/241.234 – fax 0835/241.369).

Non è stato pubblicato avviso di preinformazione.

Il presente bando è stato inviato alla G.U.C.E. il 12/05/2010;

Matera, 14/05/2010;

IL DIRIGENTE
D.ssa Delia TOMMASELLI

MDB/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 per il triennio 2010/2013 agli alunni ed al personale 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'impresa 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);
- ha effettuato negli ultimi tre esercizi forniture simili a quella oggetto della presente procedura, con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, giusta le risultanze di cui al seguente prospetto (art.42. comma 1, lett. a), D.L.vo. 163/2006):

N.	DATA	OGGETTO	APPALTANTE	IMPORTO

- che i requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico, organizzativo, necessari per la partecipazione alla gara, richiesti dal bando di gara, sono posseduti (*barrare le voci che non interessano*):
 - nella misura integrale;
 - da questa ditta/impresa;
 - dal raggruppamento temporaneo / consorzio ordinario al quale questa ditta / impresa partecipa;
 - in misura parziale, per cui, ai sensi dell'articolo 49 del decreto legislativo n. 163 del 2006, il possesso dei predetti requisiti è soddisfatto, nei limiti di cui all'art.20 del capitolato di gara, avvalendosi dei requisiti di altra impresa ausiliaria, come dalla dichiarazione di questa ditta /impresa, allegata ai sensi dell'articolo 49, comma 2, lettera a).
- è in possesso dell'attestazione, da parte del soggetto responsabile della preparazione dei pasti, di assoggettamento al controllo espletato da un Organismo di Controllo autorizzato ai sensi del Reg. CEE del 24.06.1991 n.2092;
- 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 analogha 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

Scuola dell'infanzia Menù 1° Settimana Anno Scolastico 2010-11

Lunedì			Martedì			Mercoledì			Giovedì			Venerdì		
Menù			Menù			Menù			Menù			Menù		
riso e lenticchie			pasta al forno			pastina con verdure miste passate			pasta al pomodoro			pastina in brodo vegetale		
frittata al forno di zucchine e cotto			ricotta di mucca			filetto di merluzzo in umido			scaloppina di tacchino al limone			prosciutto cotto-crocchette patate		
frutta di stagione			finocchi gratinati			purè di patate			insalata mista			piselli		
pane			frutta			yogurt alla frutta			frutta			frutta		
			pane			pane			pane			pane		
Lista alimenti/quantità procapite in grammi e Kcalorie														
lenticchie	40	116	pasta	60	212	pastina	40	146	pasta	60	212	pastina	50	200
riso	30	141	pomodori	30	6	verdure miste	100	20	pomodori pelati	30	6	brodo vegetale	q.b.	15
olio e. v.	5	45	parmigiano	5	19	olio extra vergine oliva	q.b	45	olio exta vergine di oliva	5	45	parmigiano	5	19
prosciutto cotto	20	43	olio e.v .	5	45	merluzzo deliscato	100	71	parmigiano reggiano	5	19	crocchette	1	60
zucchine	100	11	scamorza	20	67	pomodorini	15	13	tacchino	100	107	prosciutto cotto	30	65
uovo	60	77	manzo magro tritato	30	38	patate	110	100	farina - latte - limone	q.b	15	piselli	50	31
parmigiano	5	19	ricotta	60	88	olio e.v. latte -	5	50	insalata mista	100	15	olio exta vergine di oliva	5	45
olio e. v.	5	45	80	50	20	parmigiano	5	19	olio e.v.	5	45	frutta	100	50
frutta di stagione	100	50	pane	50	138	yogurt parz. screm. frutta	125	45	frutta	100	50	pane	50	138
pane	50	138	frutta	100	50	pane	50	138	pane	50	138	acqua	50 cl	
acqua	50 cl		acqua	50 cl		acqua	50 cl		acqua	50 cl				
		644			683			647			657			623

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

U.O Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. Rocco Eletto

U.O. Nutrizione Clinica e Dietetica
Dott. ssa Carmela Bagnato

COMUNE DI MATERA														
Scuola dell'infanzia Menù 2° Settimana Anno Scolastico 2010-11														
Lunedì			Martedì			Mercoledì			Giovedì			Venerdì		
Menù			Menù			Menù			Menù			Menù		
pasta e fagioli			pasta alla bolognese			gateau di patate			gnocchetti al pomodoro			riso con minestrone di verdure e ortaggi		
bastoncini merluzzo			spezzatino di vitello			polpettine al sugo			tocchetti pollo arrosto			seppioline con piselli		
carotine all'olio			bietole all'agro			fagiolini			purea di patate			frutta di stagione		
frutta			yogurt alla frutta			frutta di stagione			succo di frutta			pane		
pane			pane			pane			pane					
Lista alimenti/quantità procapite in grammi e Kcalorie														
pasta	40	141	pasta	60	212	patate	120	165	gnocchetti	80	93	riso	50	166
fagioli	30	83	pomodori	30	6	prosciutto cotto	10	22	pelati	30	6	minestrone	50	40
olio extra vergine oliva	5	45	manzo magro tritato	30	38	scamorza	20	67	parmigiano	5	19	olio e .v. di oliva	5	45
pomodori	30	6	olio e.v. oliva	5	45	burro	5	38	olio e.v. oliva	5	45	odori	q.b	
bastoncini	3	145	parmigiano	5	19	parmigiano	5	19	pollo	100	100	seppioline	150	110
carote	80	28	carne vitello	80	100	manzo trito-aromi	80	102	olio e.v. oliva	5	45	prezzemolo	q.b	
olio extra vergine oliva	5	45	odori	q.b		parmigiano	5	19	patate	100	90	piselli	80	45
frutta	100	50	pomodori	30	6	fagiolini	80	14	latte	5	12	olio e.v -	5	45
pane	50	138	olio e.v. oliva	5	45	olio e.v.	5	45	olio e.v. oliva	5	45	frutta di stagione	100	50
acqua	50 cl		bietole	100	20	frutta	100	50	parmigiano reggiano	5	19	pane	50	138
			yogurt parz. screm. frutta	125	45	pane	50	138	pane	50	138	acqua	50 cl	
			pane	50	138	acqua	50 cl		succo di frutta	125 cl	70			
			acqua	50 cl					acqua	50 cl				
		681			674			679			682			639

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

U.O Igiene degli alimenti e della Nutrizione
Dott. Rocco Eletto

U.O. Nutrizione Clinica e Dietetica
Dott. ssa Carmela Bagnato

COMUNE DI MATERA

Scuola dell'infanzia Menù 3 ° Settimana Anno Scolastico 2010-11														
Lunedì			Martedì			Mercoledì			Giovedì			Venerdì		
Menù			Menù			Menù			Menù			Menù		
pasta alla vellutata di ceci			pasta al pomodoro			pasta all'ortolana			pasta al forno			risotto alla braccia di ferro		
frittata al forno di zucchine e cotto			mozzarella			filetto di platessa deliscata al gratin			prosciutto cotto			polpettone di manzo		
pisellini primavera			pomodori d'insalata			spinaci filanti con formaggio			insalata mista			carotine baby all'olio		
yogurt alla frutta			succo di frutta			frutta			frutta di stagione			frutta di stagione		
pane			pane			pane			pane			pane		
Lista alimenti/quantità procapite in grammi e Kcalorie														
pasta	40	141	pasta	60	212	pasta	50	198	pasta	60	212	riso	40	133
ceci secchi	30	95	pelati	30	6	carote, piselli,	100	50	pomodori	30	6	spinaci	80	25
odori	q.b		olio e.v	5	45	zucchine - melanzane			parmigiano	5	19	mozzarella	20	51
olio e.v.	5	45	parmigiano reggiano	5	19	pomodori a pezzetti			olio e.v .	5	45	parmigiano	10	38
prosciutto cotto	20	43	cilieGINE	60	152	olio	5	45	scamorza	20	67	vitello macinato	80	100
zucchine	100	11	pomodori d'insalata	150	26	platessa	100	80	manzo magro tritato	30	38	pomodori	30	6
uovo	60	77	olio e.v. di oliva	5	45	spinaci	80	25	aromi	q.b		olio e.v. di oliva	5	45
parmigiano	5	19	pane	50	138	olio e.v. oliva	5	45	prosciutto cotto	30	65	scamorza	20	67
olio e. v.	5	45	frutta	100	50	formaggio	20	67	insalata mista	100	14	carote	80	28
piselli	50	31	acqua	50 cl		frutta di stagione	100	50	frutta di stagione	100	50	frutta di stagione	100	50
olio e.v. oliva	5	45				pane	50	138	pane	50	138	pane	50	138
yogurt parz. screm. frutta	125	45				acqua	50 cl		acqua	50 cl		acqua	50 cl	
pane	50	138												
acqua	50 cl													
		735			693			698			654			681

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

U.O Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. Rocco Eletto

U.O. Nutrizione Clinica e Dietetica
Dott. ssa Carmela Bagnato

COMUNE DI MATERA

Scuola dell'infanzia Menù 4° Settimana Anno Scolastico 2010-11

Menù			Menù			Menù			Menù			Menù		
pasta al tonno			pastina in brodo vegetale			pasta e piselli			pasta al pomodoro			sartù di riso		
bastoncini di merluzzo			hamburger ai ferri			cotoletta di tacchino al forno			scamorza			cotoletta di tacchino al forno		
patatine rosmarine			spinaci filanti con formaggio			fagiolini all'agro			insalatina mista			zucchine		
frutta di stagione			frutta			frutta di stagione			frutta			frutta di stagione		
pane			pane			pane			pane			pane		
Lista alimenti/quantità procapite in grammi e Kcalorie														
pasta	50	177	pastina	50	180	pasta	40	141	pasta	60	212	riso	50	166
tonno al naturale	50	52	brodo vegetale	q.b.	30	piselli	50	31	pelati	30	6	pomodori pelati-olio e.v.	qb	50
pelati	30	6	parmigiano	5	19	pomodoro - odori olio e.v.	q.b	50	olio e.v	5	45	prosciutto cotto	10	22
bastoncini di merluzzo	3	145	hamburger	80	143	tacchino fesa	100	107	parmigiano reggiano	5	19	scamorza	20	67
patate	50	70	spinaci	80	25	pan grattato	q.b.	19	scamorza	60	201	parmigiano	5	19
olio e.v. oliva	5	45	olio e.v. oliva	5	45	uova	q.b.	26	insalatina mista	100	14	sogliola	100	165
frutta di stagione	100	50	formaggio	20	67	fagiolini	80	14	olio e. v.	5	45	odori - olio e.v.	q.b	25
pane	50	138	pane	50	138	frutta di stagione	100	50	frutta	100	50	zucchine	100	21
acqua	50 cl		yogurt parz. screm. frutta	125	45	pane	50	138	pane	50	138	frutta	100	50
			acqua	50 cl		acqua	50 cl		acqua	50 cl		pane	50	138
												acqua	50 cl	
		683			692			576			730			723

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

U.O Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. Rocco Eletto

U.O. Nutrizione Clinica e Dietetica
Dott. ssa Carmela Bagnato

COMUNE DI MATERA														
Scuola primaria Menù 1° Settimana Anno Scolastico 2010-11														
Lunedì			Martedì			Mercoledì			Giovedì			Venerdì		
Menù			Menù			Menù			Menù			Menù		
riso e lenticchie			pasta al forno			pastina con verdure miste passate			pasta al pomodoro			pastina in brodo vegetale		
frittata al forno di zucchine e cotto			ricotta di mucca			filetto di merluzzo in umido			scaloppina di tacchino al limone			prosciutto cotto-crocchette patate		
frutta di stagione			finocchi gratinati			purè di patate			insalata mista			piselli		
pane			frutta			yogurt alla frutta			frutta			frutta		
			pane			pane			pane			pane		
Lista alimenti/quantità procapite in grammi e Kcalorie														
lenticchie	50	130	pasta	70	232	pastina	50	162	pasta	70	230	pastina	50	200
riso	40	152	pomodori	30	6	verdure miste	100	20	pomodori pelati	30	6	brodo vegetale	q.b.	35
olio e. v.	5	45	parmigiano	5	19	olio extra vergine oliva	q.b	45	olio exta vergine di oliva	5	45	parmigiano	5	19
prosciutto cotto	40	86	olio e.v .	5	45	merluzzo deliscato	150	107	parmigiano reggiano	5	19	crocchette	2	120
zucchine	100	11	scamorza	30	67	pomodorini	15	13	tacchino	140	147	prosciutto cotto	40	86
uovo	60	77	manzo magro tritato	30	38	patate	110	100	farina - lattte - limone	q.b	30	piselli	80	45
parmigiano	5	19	ricotta	80	108	olio e.v. latte -	5	50	insalata mista	100	15	olio exta vergine di oliva	5	45
olio e. v.	5	45	finocchi	100	30	parmigiano	5	19	olio e.v.	5	45	frutta	100	50
frutta di stagione	100	50	pane	50	138	yogurt parz. screm. frutta	125	45	frutta	100	50	pane	50	138
pane	50	138	frutta	100	50	pane	50	138	pane	50	138	acqua	50 cl	
acqua	50 cl		acqua	50 cl		acqua	50 cl		acqua	50 cl				
		753			733			699			725			738

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

**U.O Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. Rocco Eletto**

**U.O. Nutrizione Clinica e Dietetica
Dott. ssa Carmela Bagnato**

COMUNE DI MATERA														
Scuola primaria Menù 2° Settimana Anno Scolastico 2010-11														
Lunedì			Martedì			Mercoledì			Giovedì			Venerdì		
Menù			Menù			Menù			Menù			Menù		
pasta e fagioli			pasta alla bolognese			gateau di patate			gnocchetti al pomodoro			riso con minestrone di verdure e ortaggi		
bastocini merluzzo			spezzatino di vitello			polpettine al sugo			tocchetti pollo arrosto			seppioline con piselli		
carotine all'olio			bietole all'agro			fagiolini			purè di patate			frutta di stagione		
frutta			yogurt alla frutta			frutta di stagione			succo di frutta			pane		
pane			pane			pane			pane					
Lista alimenti/quantità procapite in grammi e Kcalorie														
pasta	50	166	pasta	70	232	patate	150	180	gnocchetti	100	144	riso	30	166
fagioli	50	125	pomodori	30	6	prosciutto cotto	20	44	pelati	30	6	minestrone	80	142
olio extra vergine oliva	5	45	manzo magro tritato	30	38	scamorza	20	67	parmigiano	5	19	olio e .v. di oliva	5	45
pomodori	30	6	olio e.v. oliva	5	45	parmigiano	10	38	olio e.v. oliva	5	45	odori	q.b	
bastocini	3	145	parmigiano	5	19	manzo trito-aromi	100	124	pollo	120	120	seppioline	150	110
carote	80	28	carne vitello	120	122	parmigiano	5	19	olio e.v. oliva	5	45	prezzemolo	q.b	
olio extra vergine oliva	5	45	odori	q.b		fagiolini	80	14	patate	120	110	piselli	80	45
frutta	100	50	pomodori	30	6	olio e.v.	5	45	olio e.v. latte -	5	50	olio e.v -	5	45
pane	50	138	olio e.v. oliva	5	45	frutta	100	50	parmigiano	5	19	frutta di stagione	100	50
acqua	50 cl		bietole	100	20	pane	50	138	pane	50	138	pane	50	138
			yogurt parz. screm. frutta	125	45	acqua	50 cl		succo di frutta	125 cl	70	acqua	50 cl	
			pane	50	138				acqua	50 cl				
			acqua	50 cl										
		748			716			719			766			741

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

**U.O Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. Rocco Eletto**

**U.O. Nutrizione Clinica e Dietetica
Dott. ssa Carmela Bagnato**

COMUNE DI MATERA

Scuola primaria Menù 3° Settimana Anno Scolastico 2010-11

Scuola primaria Menù 3° Settimana Anno Scolastico 2010-11														
Lunedì			Martedì			Mercoledì			Giovedì			Venerdì		
Menù			Menù			Menù			Menù			Menù		
pasta alla vellutata di ceci			pasta al pomodoro			pasta all'ortolana			pasta al forno			risotto alla braccia di ferro		
frittata al forno di zucchine e cotto			mozzarella			filetto di platessa deliscata al gratin			prosciutto cotto			polpettone di manzo		
pisellini primavera			pomodori d'insalata			spinaci filanti con formaggio			insalata mista			carotine baby all'lio		
yogurt alla frutta			succo di frutta			frutta			frutta di stagione			frutta di stagione		
pane			pane			pane			pane			pane		
Lista alimenti/quantità procapite in grammi e Kcalorie														
pasta	40	141	pasta	70	232	pasta	70	232	pasta	70	232	riso	50	150
ceci secchi	30	95	pelati	30	6	carote, piselli,	100	50	pomodori	30	6	spinaci	80	25
odori	q.b		olio e.v	5	45	zucchine - melanzane			parmigiano	5	19	mozzarella	20	51
olio e.v.	5	45	parmigiano reggiano	5	19	pomodori a pezzetti			olio e.v .	5	45	parmigiano	10	38
prosciutto cotto	20	43	ciliegine	60	152	olio	5	45	scamorza	20	67	vitello macinato	100	120
zucchine	100	11	pomodori d'insalata	150	26	platessa	100	80	manzo magro tritato	40	47	pomodori	30	6
uovo	60	77	olio e.v. di oliva	5	45	spinaci	80	25	aromi	q.b		olio e.v. di oliva	5	45
parmigiano	5	19	pane	50	138	olio e.v. oliva	5	45	prosciutto cotto	40	86	scamorza	20	67
olio e. v.	5	45	frutta	100	50	formaggio	20	67	insalata mista	100	14	carote	80	28
piselli	80	45	acqua	50 cl		frutta di stagione	100	50	frutta di stagione	100	50	frutta di stagione	100	50
olio e.v. oliva	5	45				pane	50	138	pane	50	138	pane	50	138
yogurt parz. screm. frutta	125	45				acqua	50 cl		acqua	50 cl		acqua	50 cl	
pane	50	138												
acqua	50 cl													
		749			713			732			704			718

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

U.O Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. Rocco Eletto

U.O. Nutrizione Clinica e Dietetica
Dott. ssa Carmela Bagnato

COMUNE DI MATERA														
Scuola primaria Menù 4° Settimana Anno Scolastico 2010-11														
Lunedì			Martedì			Mercoledì			Giovedì			Venerdì		
Menù			Menù			Menù			Menù			Menù		
pasta al tonno			pastina in brodo vegetale			pasta al pomodoro			pasta e piselli			sartù di riso		
bastoncini di merluzzo			hamburger ai ferri			scamorza			cotoletta di tacchino al forno			filetto di sogliola deliscata alla mugnaia		
patatine rosmarine			spinaci filanti con formaggio			insalatina mista			fagiolini all'agro			zucchine		
frutta di stagione			frutta			frutta			yogurt alla frutta			frutta di stagione		
pane			pane			pane			pane			pane		
Lista alimenti/quantità procapite in grammi e Kcalorie														
pasta	60	212	pastina	60	212	pasta	70	232	pasta	50	160	riso	50	166
tonno al naturale	60	64	brodo vegetale	q.b.	30	pelati	30	6	piselli	100	62	pomodori pelati-olio e.v.	qb	50
pelati	30	6	parmigiano	5	19	olio e.v	5	45	pomodoro - odori olio e	q.b	50	prosciutto cotto	10	22
olio e.v. oliva	5	45	hamburger	80	143	parmigiano reggiano	5	19	tacchino fesa	130	155	scamorza	20	67
bastoncini di merluzzo	3	145	spinaci	80	25	scamorza	60	201	pan grattato	q.b.	29	parmigiano	5	19
patate	80	85	olio e.v. oliva	5	45	insalatina mista	100	14	uova	q.b.	38	sogliola	100	165
olio e.v. oliva	5	45	formaggio	20	67	olio e. v.	5	45	fagiolini	80	14	odori - olio e.v.	q.b	25
frutta di stagione	100	50	pane	50	138	frutta	100	50	olio e.v. di oliva	5	45	patate	50	70
pane	50	138	frutta	100	50	pane	50	138	yogurt parz. screm. frut	125	45	zucchine	100	21
acqua	50 cl		acqua	50 cl		acqua	50 cl		pane	50	138	frutta	100	50
									acqua	50 cl		pane	50	138
												acqua	50 cl	
		790			729			750			736			793

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

U.O Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Dott. Rocco Eletto

U.O. Nutrizione Clinica e Dietetica
Dott. ssa Carmela Bagnato