



COMUNE DI VAGLIO BASILICATA
Provincia di Potenza

Prot. n. 3375

BANDO DI GARA PER L'AFFIDAMENTO, DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE: DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° DI VAGLIO BASILICATA PER L'ANNO SCOLASTICO 2014/2015.

CIG. Z75109FEB2

1) ENTE APPALTANTE

L'Ente Appaltante è il Comune di Vaglio Basilicata, Via Carmine n. 106 – cap. 85010 Vaglio Basilicata, tel. 0971/305011 fax 0971/487003 e-mail: comunevagliobasilicata@rete.basilicata.it.

2) PROCEDURA DI GARA

L'appalto del servizio si terrà mediante procedura aperta e con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa riferita al singolo pasto (artt. 81, comma 1 e 83 del D. Lgs. n. 163/2006). Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta riconosciuta valida. I criteri di aggiudicazione diversi dal prezzo sono indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto. Determinazione a contrarre n. 193 del 05.09.2014.

3) OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la fornitura dei generi alimentari, la produzione, la somministrazione e la distribuzione di pasti pronti per il consumo destinati alla mensa scolastica nelle sotto elencate Scuole di Vaglio Basilicata comprese nel plesso scolastico L. MILANO distinte in:

- ✓ Scuola dell'Infanzia **"La coccinella"**
Servizio di refezione per n. 5 gg. settimanali (dal lunedì al venerdì per le 2 sezioni previste in cui risultano iscritti, per l'anno scolastico 2014/2015, n. 45 alunni);
- ✓ Scuola Primaria **"N. M. Tamburrino"**
Servizio di refezione per n. 5 gg. settimanali (dal lunedì al venerdì per 4 (quattro) sezioni (alunni n. 55) e per i giorni di martedì e giovedì per 1 (una) sezione in cui risultano iscritti n. 9 alunni complessivamente, per l'anno scolastico 2014/2015 (alunni n. 64);
- ✓ Scuola Secondaria 1° **"D. Alighieri"**
Servizio di refezione per n. 2 gg. settimanali (Martedì e Giovedì in cui risultano iscritti, per l'anno scolastico 2014/2015, n. 37 alunni).

Le caratteristiche del servizio di refezione scolastica richiesto sono dettagliatamente descritte nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati: A) Tabella Merceologica dei principali prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti; B) Grammature degli alimenti; C) Fabbisogni nutrizionali; D) Menù.

I pasti dovranno essere confezionati e distribuiti in due fasce orarie:

- ore 12,30 per la scuola primaria e per n. 4 classi della elementare (dal lunedì al venerdì);
- ore 14,00 per la 5° elementare e la secondaria di primo grado ore 14,00 (martedì e giovedì);

Il pasto sarà costituito da un primo, un secondo, contorno e verdura fresca o cotta, pane, frutta fresca di stagione, e, comunque, in conformità a tutto quanto previsto dai menù e dalle tabelle allegate al Capitolato. Per la preparazione dei pasti di cui al citato Capitolato non dovranno essere utilizzate derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati, derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di congelamento, derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulta talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di adeguare il servizio di refezione agli eventuali mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica. Qualora nel corso d'esecuzione della fornitura siano necessari un aumento od una diminuzione della stessa, la Ditta è obbligata ad assoggettarsi fino alla concorrenza del quinto del prezzo d'appalto alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite, il prezzo sarà oggetto di libero accordo fra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altra ditta appaltatrice.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. In caso contrario, ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria di fornire ulteriori prodotti "biologici", "tipici" o tradizionali in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato, in tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Oltre alla produzione ed alla somministrazione dei pasti, il servizio comprende tutte le attività e le operazioni analiticamente indicate nell'art. 6 del Capitolato, nonché quelle connesse con la

realizzazione delle iniziative in favore dell'utenza scolastica e/o dell'Amministrazione Comunale proposte dalla Ditta in sede di offerta.

4) DURATA DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di un anno scolastico, 2014/2015 ed avrà decorrenza dalla data d'inizio del servizio. La data di inizio del servizio di refezione nelle scuole è fissata indicativamente per il 29 settembre 2014, in concomitanza con l'inizio dei rientri pomeridiani così come comunicati dalle competenti autorità scolastiche, ed avrà termine indicativamente nel mese di giugno 2015. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di refezione scolastica nell'anno scolastico 2014/2015, potranno essere valutate possibilità di proroghe secondo eventuali nuove e diverse esigenze. Il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso diffida o costituzione in mora.

Il presente appalto può essere modificato od integrato, in corso di validità, su richiesta del Comune di Vaglio B. per sopravvenute esigenze organizzative o dell'utenza.

5) PREZZO A BASE D'ASTA

L'importo a base d'asta del singolo pasto composto come indicato nel capitolato speciale d'appalto, comprensivo di tutti i servizi indicati nel medesimo capitolato, è di €. 3,80, I.V.A. esclusa. L'importo dell'appalto ammonta a presunti €. **64.600,00** (così come calcolato sulla base del costo del pasto pari ad €. **3,80** e di presunti pasti 17.000). Tale dato non è vincolante per l'Amministrazione Comunale ed il corrispettivo dell'appalto sarà quantificato solo ed esclusivamente in ragione dei pasti effettivamente forniti, senza che l'appaltatore possa vantare alcunché in presenza di variazioni del numero di pasti come sopra indicato.

Non saranno ammesse offerte alla pari o in aumento. Non saranno ammessi, a pena di esclusione, prezzi diversi per il servizio da effettuarsi nei diversi ordini di scuola.

6) CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Per l'affidamento si procederà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, (qualità o prezzo), ai sensi degli artt. 81, comma 1 e 83 del D. Lgs. n. 163/2006), previa valutazione ed esame offerte a cura di apposita Commissione di Gara e il cui giudizio è insindacabile. L'appalto del suddetto servizio sarà aggiudicato alla Ditta che avrà presentato l'offerta complessiva finale più vantaggiosa determinata attenendosi ai criteri di cui all'art. 5 del Capitolato Speciale d'Appalto, in particolare:

- Area qualità del progetto: punti 50/100
- Area prezzo: punti 50/100

Punteggio massimo riservato alla valutazione punti 100 suddivisi tra i seguenti elementi:

Area qualità:

| N | CRITERIO | PUNTEGGI | SUB-CRITERI | SUB PUNTEGGI |
|---|------------------------------------|----------|--|--------------|
| 1 | Sistema Organizzativo del servizio | MAX 30 | Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate | MAX 10 |
| | | | Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti | MAX 10 |
| | | | Organizzazione e somministrazione dei pasti agli utenti | MAX 6 |
| | | | Piano di pulizia e sanificazione dei | MAX 2 |
| | | | Gestione degli emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature | MAX 2 |

| | | | | |
|---|--|----------|--|--------|
| 2 | Certificazioni | Max 3 | Certificato ISO 9001/2000 | Max 1 |
| | | | Certificato ISO 140001/2000 | Max 1 |
| | | | Certificato ISO 22000/2000 | Max 1 |
| 3 | Iniziative a favore dell'utenza | MAX 3 | Riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso un'indagine annuale rivolta | Max 1 |
| | | | Iniziative Alimentare | Max 2 |
| 4 | Alimenti | MAX 2 | Presenza di prodotti provenienti Da coltivazione biologica, presenza di prodotto tipici di produzione locale | Max 2 |
| 5 | Piano trasporto dei pasti | MMAXAX 2 | Descrizione dei contenitori da utilizzare per la veicolazione (allegare schede tecniche) | MAX 1 |
| | | | Numero e tipo di mezzi da impiegare per il trasporto (allegare schede tecniche) | MAX 1 |
| 5 | Ubicazione centro cottura (la distanza va calcolata tra il Comune di ubicazione del centro cottura e il Comune di Vaglio utilizzando il sito internet http://servizi.aci.it/distanze-chilometriche-web/ , tipologia itinerario:breve | MAX 10 | Ubicazione in Vaglio | MAX 10 |
| | | | Ubicazione entro 15 Km | MAX 7 |
| | | | Ubicazione oltre 15 Km e fino a 35 Km | MAX 2 |

| Elemento di valutazione | |
|---|------------------|
| Area Prezzo 1) Prezzo unitario a base di gara: Il punteggio massimo sarà assegnato alla Ditta che avrà offerto il prezzo più basso. Alle altre offerte verrà attribuito il punteggio secondo la seguente formula: punteggio da assegnare = (pb X 50)/po Dove pb è il prezzo più basso riscontrato tra tutte le offerte, po il prezzo offerto dalla ditta cui si deve attribuire il punteggio. | Massimo punti 50 |

Costituisce motivo di esclusione la mancata presentazione della documentazione relativa alla

qualità del progetto di cui sopra, nonché il raggiungimento, in ordine alla voce Qualità di progetto, di un punteggio inferiore a punti 35.

Il punteggio verrà arrotondato al centesimo.

La busta contenente l'offerta economica verrà aperta dopo l'attribuzione del punteggio relativo alla

Qualità di progetto.

Su richiesta della Commissione di Gara, le ditte partecipanti saranno tenute a fornire tutte le ulteriori informazioni e/o elaborati necessari per formulare una più precisa valutazione del servizio offerto.

L'appalto del servizio sarà aggiudicato, nella sua interezza, a favore della ditta che, sommati i punteggi ad essa attribuiti (Qualità di progetto e offerta economica), avrà ottenuto il punteggio globale più alto. A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo relativamente alla qualità di progetto ed, in caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio.

L'aggiudicazione del servizio avverrà anche nel caso in cui fosse pervenuta una sola offerta valida.

7) VISIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Presso l'Ufficio Segreteria del Comune di Vaglio Basilicata Via Carmine, 106, 85010 Vaglio Basilicata durante le ore d'ufficio (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09,00 alle ore 13,00), può essere ritirata copia gratuita del Capitolato, su richiesta degli interessati ovvero sul sito istituzionale dell'ente: www.comune.vagliobasilicata.pz.it.

8) OBBLIGHI DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta nell'organizzazione e nell'espletamento del servizio oggetto di appalto ha l'obbligo di osservare integralmente quanto definito con il Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati A), B), C) e D);

9) TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Per partecipare alla gara si dovrà far pervenire, inderogabilmente (pena esclusione) entro le **ore 14,00 del giorno 22/09/2014**, all'ufficio protocollo di questo Comune (indirizzo: Comune di Vaglio Basilica Via Carmine, 106 - 85010 Vaglio Basilicata (PZ), un plico chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, indicante chiaramente il mittente e l'oggetto della gara - *Appalto del Servizio di Mensa Scolastica presso la Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di Vaglio Basilicata anno scolastico 2014/2015* in cui dovranno essere inseriti i documenti per la partecipazione alla gara e n. 2 buste, anch'esse chiuse, sigillate e controfirmate sui lembi di chiusura indicanti chiaramente il mittente, busta 1 - offerta qualità e busta 2 - offerta economica".

Le Ditte partecipanti dovranno, quindi, far pervenire nel plico:

-Istanza di ammissione alla gara,

A) documentazione per la partecipazione alla gara:

- 1) Dichiarazione sostitutiva dell'Atto di Notorietà, sottoscritta dal titolare della Ditta o legale rappresentante della Società o Ente Cooperativo, resa ai sensi del D.P.R. 445/2000;
- 2) Certificato del casellario giudiziale e carichi pendenti per ciascuno dei soggetti indicati dall'art. 38, comma 1, lett.b del D. Lgs 163/06, in originale o copia conforme autenticata ai sensi e con le modalità degli artt. 18 o 19 del DPR 445/2000. In alternativa è consentita la dichiarazione sostitutiva ai sensi dell'art. 47 del DPR 445/2000;
- 3) Certificato di iscrizione nel registro delle imprese rilasciato dalla C.C.I.A.A. dal quale risulti che l'impresa non si trovi in stato di liquidazione, fallimento o concordato preventivo;
- 4) Verbale di sopralluogo firmato sia dalla Ditta che dal Funzionario comunale compilato al momento della visita ai locali refettori, di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella determinazione dell'offerta e nell'esecuzione del servizio;
- 5) Polizza fideiussoria provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara (€ 1.292,00);

B) Busta 1:

dovrà essere inserita la documentazione relativa alla QUALITÀ DEL PROGETTO (PUNTO 2 della sopra riportata tabella ELEMENTI DI VALUTAZIONE), corredata da:

- modalità di svolgimento del servizio relativa al punto A;

C) busta 2:

recante la dicitura – “offerta economica” e contenente l’offerta, redatta compilando il modulo allegato - in marca da bollo da €. 16,00, sottoscritta dal legale rappresentante, che dovrà indicare in cifre ed in lettere, il prezzo di ogni singolo pasto (I.V.A. esclusa), che la Ditta intende praticare per l’intera durata del servizio, tenuto conto delle condizioni come tutte indicate nel Capitolato Speciale d’Appalto. Il prezzo unitario offerto non dovrà presentare più di due numeri dopo la virgola.

Non saranno ammesse offerte alla pari o in aumento. Non saranno ammessi, a pena di esclusione, prezzi diversi per il servizio da effettuarsi nei diversi ordini di scuola.

Nel caso di discordanza tra l’importo del prezzo scritto in lettere e quello scritto in cifre sarà ritenuto valido quello più favorevole per l’Amministrazione.

La qualità del servizio ed il prezzo offerto saranno valutati secondo le modalità specificate nell’art. 5 del Capitolato Speciale d’Appalto.

Si informa che la mancanza di uno solo dei documenti richiesti comporta **l’esclusione dalla gara**. Eventuali irregolarità od incompletezze non sostanziali legittimeranno la Commissione a chiedere chiarimenti ed integrazioni alle ditte partecipanti.

L’Amministrazione si riserva sin d’ora la facoltà di effettuare eventuali controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai concorrenti al fine della relativa ammissione, fermo restando che saranno comunque effettuati i predetti controlli sull’aggiudicatario; qualora gli stessi avessero esito negativo, sarà disposta la revoca dell’aggiudicazione suddetta, ferme restando in ogni caso le ulteriori responsabilità previste dalla legge per dichiarazioni mendaci e/o falsità in atti.

10) MODALITA’ DELLA GARA

La Commissione comunale per l’aggiudicazione dell’appalto procederà all’apertura dei plichi secondo il seguente calendario:

- 1° seduta pubblica (già fissata per il giorno 23/09/2014 alle ore 10,00 presso la sede municipale), ove la Commissione valuterà la regolarità dei plichi pervenuti e la regolarità della documentazione allegata, ammettendo od escludendo le ditte dal proseguo della gara.
- 2° seduta privata dove verranno esaminati i plichi concernenti il punto 1) - AREA QUALITA’ - ed i risultati saranno resi noti prima dell’apertura delle buste contenenti le offerte economiche.
- 3° seduta pubblica nella quale verranno aperte le buste di cui al punto 2) - AREA PREZZO -, verrà comunicata tempestivamente alle Ditte ammesse. Nel corso di questa seduta verrà stilata la graduatoria a favore della ditta che avrà raggiunto il miglior punteggio risultante dalla sommatoria dei punti attribuiti rispettivamente per la qualità del servizio 1) e per il prezzo 2).

Sono ammesse ad assistere le Ditte che hanno presentato offerta.

11) CAUZIONI E GARANZIE

L’aggiudicatario per la stipula del contratto dovrà presentare la cauzione definitiva pari al 10% dell’importo netto contrattuale come previsto dall’art. 7 del Capitolato Speciale d’Appalto.

12) PAGAMENTO DELLA SPESA

Il pagamento avverrà secondo le modalità previste dal Capitolato Speciale d’Appalto con particolare riguardo all’art. 21.

13) SUBAPPALTO

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

14) PUBBLICAZIONE

Il presente bando viene pubblicato all’Albo Pretorio del Comune e sul sito internet comunale www.comune.vagliobasilicata.pz.it.

15) INDICAZIONI E CHIARIMENTI CIRCA IL SERVIZIO

Informazioni sulla presente gara potranno essere richieste all’Ufficio Segreteria del Comune di

Vaglio Basilicata - cap 85010 Vaglio Basilicata - tel. 0971/305011 fax 0971/487003, e-mail comunevagliobasilicata@rete.basilicata.it.

Il capitolato speciale d'appalto è disponibile presso l'Ufficio Segreteria di questo Comune, tutti i giorni feriali dalle ore 09,00 alle ore 13,00 a seguito richiesta verrà rilasciata copia dello stesso - oppure è visibile sul sito internet del Comune di Vaglio Basilicata: www.comune.vagliobasilicata.pz.it. (voci bandi).

Per eventuali chiarimenti i e ditte interessate potranno rivolgersi al Responsabile del Procedimento.

16) TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, i dati personali che verranno forniti dai concorrenti saranno raccolti presso il Comune di Vaglio Basilicata- Ufficio Segreteria, per le finalità di gestione della presente gara e saranno trattati sia con sistemi cartacei, sia automatizzati. Il conferimento di tali dati è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara.

I dati personali saranno oggetto di trattamento, comunicazione e diffusione nei casi e seguendo le modalità consentite dalla legge. L'interessato gode, comunque, dei diritti di cui al D.Lgs. n.196/2003 e successive modifiche ed integrazioni. Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Vaglio Basilicata. Il Responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Settore Affari Generali ed istituzionali.

I trattamenti dei dati saranno improntati a principi di correttezza, liceità, trasparenza e nel rispetto delle misure di sicurezza.

La ditta dovrà sottoscrivere l'autorizzazione al trattamento dei dati personali, avvalendosi dell'allegato modello.

17) PRESCRIZIONI GENERALI

Il recapito del plico contenente l'offerta ed i documenti rimane ad esclusivo rischio del mittente qualora, per qualsiasi motivo, non giungesse a destinazione nel termine stabilito. Non si darà corso all'apertura del plico che risulti pervenuto oltre il termine fissato nel presente bando o che risulti pervenuto non conformemente a quanto in esso e nel Capitolato Speciale d'Appalto indicato. Sarà causa di esclusione automatica la mancanza di uno dei documenti richiesti. Parimenti si farà luogo all'esclusione della gara per il fatto che l'offerta tecnica e l'offerta economica non siano contenute nelle due buste separate debitamente chiuse e sigillate, e controfirmate sui lembi di chiusura, riportanti il nome del mittente ed apposta distinta dicitura, a loro volta contenute - unitamente alla documentazione per la partecipazione alla gara - nel plico da presentarsi all'ufficio protocollo, anch'esso debitamente chiuso, sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura.

Non saranno ritenute valide le offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere precisazioni e chiarimenti circa le informazioni contenute nella documentazione di gara.

Con la presentazione dell'offerta l'Impresa assume l'impegno a rispettare gli obblighi assicurativi e previdenziali nei confronti del personale impiegato, dipendente e/o socio, ed applicare le norme del contratto collettivo nazionale di lavoro di riferimento. A tal proposito la Ditta aggiudicataria dovrà attenersi agli obblighi di cui all'art. 16 del Capitolato Speciale d'Appalto.

L'aggiudicazione sarà subito impegnativa per l'aggiudicatario, mentre per l'Amministrazione lo sarà dopo l'intervenuta sottoscrizione del contratto, salva la verifica di congruità dell'offerta rispetto ai correnti valori di mercato e all'applicazione del contratto collettivo di lavoro. Tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto, nessuna esclusa, comprese quelle per la sua registrazione, saranno a completo carico dell'Impresa aggiudicataria. Sono altresì a carico dell'Impresa aggiudicataria gli oneri di cui all'art.11 del Capitolato Speciale d'Appalto. Si avverte infine che l'appalto è regolato, oltre che dal presente bando, dal Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati nonché dalle disposizioni in materia dettate dal Codice Civile. L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara stessa o di rinviarne la data senza che i concorrenti preavvisati possano accampare pretese al riguardo.

18) ALTRE INFORMAZIONI

Dopo l'aggiudicazione definitiva, la ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare, entro un breve termine, contestualmente comunicato, le seguente documentazione:

1. La documentazione necessaria alla stipula del contratto;
2. Elenco nominativo del personale addetto al servizio, in regola con il libretto sanitario e/o

prescrizioni sostitutive (da conservare sul luogo di lavoro), con relativa mansione, impegnandosi a comunicare i successivi aggiornamenti. Specificare il rappresentante della Ditta che in nome e per conto della stessa assumerà la qualifica di responsabile dell'industria alimentare”;

3. Documentazione che dimostri il possesso, da parte del personale impiegato per il servizio, dei requisiti di cui all'art. 12 del Capitolato speciale d'Appalto;
4. Piano di attuazione del sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (HACCP). Dlgs. 155/97 da attuare nella mensa scolastica;
6. Polizza assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso, come previsto dall'art 14 del Capitolato Speciale d'Appalto o massimale non inferiore a €. 2.500.000,00;
7. Cauzione pari al 10% dell'importo contrattuale, come previsto dall'art. 7 del Capitolato Speciale d'Appalto, mediante polizza fidejussoria o fidejussione bancaria emessa da Istituto autorizzato. La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio di preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Vaglio Basilicata, li 05.09.2014



IL SEGRETARIO COMUNALE
Responsabile del Servizio
Dr.ssa Faustina Musacchio

AL COMUNE DI VAGLIO BASILICATA
Ufficio Segreteria
Via Carmine n. 106
85010 Vaglio Basilicata

Oggetto: Istanza di ammissione per la partecipazione alla gara d'appalto, mediante procedura aperta, per l'affidamento del servizio di refezione nelle scuole: infanzia, primaria e secondaria di primo grado a tempo pieno e/o prolungato AA.SS. 2014/2015.

Il sottoscritto _____ nato a _____

il _____ in qualità (carica sociale) _____ della società

_____ sede legale _____

sede operativa _____ n. di telefono _____

n. fax _____ C.F. _____

Partita IVA _____

CHIEDE

Di essere ammesso a partecipare alla gara di cui all'oggetto.

_____ li, _____

Firma (leggibile) del legale
rappresentante/procuratore

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA'

Art. 47 D.P.R. 445 del 28.12.2000

"T.U. delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione"

Il sottoscritto _____
 _____ nato a _____ (____)
 il _____, residente a _____
 _____ in Via _____
 _____ n. _____ - C.F. _____ consapevole
 delle sanzioni penali previste dall'art.76 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, in caso di dichiarazioni
 mendaci,

DICHIARO

in merito alla gara informale per l'affidamento del servizio di Mensa Scolastica presso le Scuole
 per l'Infanzia e la Scuola Primaria e Scuola Secondaria di 1° di Vaglio Basilicata per l'anno
 scolastico 2014/2015,

- ☐ di essere _____ della Ditta denominata _____
 _____ con sede in _____
 _____ (____) in Via _____
 _____ n. _____ - P. IVA _____ C.F. _____
 _____ Tel. _____ / _____ - fax _____ / _____ e-mail _____
 _____ coordinate bancarie: c/c n. _____ ABI _____ CAB _____
 _____ CIN _____ Istituto _____
 _____ di _____;
- ☐ di essere la persona legalmente autorizzata a riscuotere e quietanzare i mandati
 di pagamento presso la tesoreria comunale, ovvero, che la persona legalmente autorizzata a
 riscuotere e quietanzare i mandati di pagamento presso la tesoreria comunale è il Sig.
 _____ nato a _____ (____) il
 _____, residente a _____ in Via _____
 _____ - nonché autorizzata alla firma del contratto che si andrà a
 stipulare;
- ☐ che la ditta risulta essere in regola con le disposizioni della Legge 19.03.1990, n. 55
 (normativa antimafia);
- ☐ di essere iscritta alla C.C.I.A.A. di _____ Via _____ al
 n. _____;
- ☐ di essere iscritta nel Registro Prefettizio di _____ in data _____
 al n. _____;
- ☐ di essere iscritta all'I.N.P.S. di _____ Via _____
 al n. _____;
- ☐ di essere iscritta all'I.N.A.I.L. di _____ Via _____
 al n. _____;
- ☐ di essere iscritta nel Registro Regionale delle Cooperative al n. _____ Sezione _____
 _____;
- ☐ di essere iscritta all'Albo Regionale delle Cooperative Sociali a n. _____ Sezione _____
 _____;
- ☐ (che non sussiste alcuna delle cause di esclusione relativa a contratti di
 appalto in precedenza stipulati e che non sono stati risolti per inadempienza
 contrattuale né per episodi di carenza di qualità o igienicità degli alimenti forniti;
- ☐ che alla gara non partecipa altra Ditta o Società controllata in modo diretto o
 indiretto ai sensi dell'art. 2359 del C.C.;
- ☐ di essere in possesso di certificazione nella quale si attesta che il proprio sistema di qualità è
 conforme alle norme della serie certificazione ISO 9001:2000 (nella busta 1 "offerta qualità"
 allega documentazione relativa);
- ☐ di obbligarsi ad osservare la normativa vigente in materia di prevenzione degli
 infortuni, sicurezza, igiene del lavoro, previdenza, malattie professionali ed ogni altra
 disposizione ai fini della tutela dei lavoratori, ed ad attuare nei confronti dei
 lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti
 dai contratti collettivi di lavoro della categoria e delle località in cui si svolge il
 servizio, nonché a rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli
 stessi;
- ☐ che l'offerta tiene conto degli obblighi relativi alle disposizioni vigenti in materia di

- igiene, sicurezza e protezione dei lavoratori, condizioni di lavoro, di previdenza e di assistenza;
- ☐ che la ditta garantisce, in relazione al trattamento retributivo e para retributivo del personale dipendente l'applicazione del contratto collettivo di riferimento ex art. 2070 C.C.;
 - ☐ (per le Soc. Cooperative) di impegnarsi a garantire ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti;
 - ☐ di aver preso conoscenza delle condizioni di capitolato e del bando di gara e di accettarle, senza riserva alcuna, di aver preso esatta cognizione di tutte le circostanze generali e particolari e delle condizioni contrattuali influenti sulla determinazione del prezzo offerto, che si ritiene remunerativo, e/o sull'esecuzione dell'appalto nel suo complesso e di impegnarsi ad eseguire tutti i servizi previsti dal capitolato in caso di aggiudicazione dell'appalto;
 - ☐ che tutto il personale impiegato per il servizio (artt. 11, 12 e 15 del Capitolato Speciale d'Appalto) è in possesso di adeguata professionalità, perfettamente a conoscenza delle norme di igiene della somministrazione pasti e delle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro ed altresì che il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti è munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti (nella busta 1 "offerta qualità" allega documentazione relativa al numero ed alla qualità dei corsi di formazione ed aggiornamento professionale frequentati negli ultimi due anni dal personale che sarà adibito alla distribuzione dei pasti);
 - ☐ di accettare, in caso di aggiudicazione, l'inizio del servizio prima della stipula del contratto, qualora richiesto dall'Amministrazione;
 - ☐ a proprio carico, così come pure a carico di tutti i soci, non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art. 3 della Legge 27 dicembre 1956, n. 1423, e non esiste alcuna delle cause ostative previste dall'art. 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575;
 - ☐ a proprio carico, così come pure a carico di tutti i soci, non esistono sentenze definitive di condanna passate in giudicato, ovvero sentenze di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del codice di procedure penale, per reati che incidono sulla propria moralità professionale;
 - ☐ non sono state commesse violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia
 - ☐ di contribuzione sociale secondo la legislazione italiana; (di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi dell'art. 17 della Legge 12.03.1999, n. 68 e art. 8 del D.P.R. 10.10.2000 n. 333.

Dichiaro altresì di essere informato che questa Pubblica Amministrazione può utilizzare i dati contenuti nella presente dichiarazione esclusivamente nell'ambito e per i fini propri della Pubblica Amministrazione stessa (D.Lgs. n. 196/2003).

----- li , -----

IL DICHIARANTE

(a)-----

La presente dichiarazione ha la stessa validità temporale dell'atto che sostituisce.

Alla presente dichiarazione si allega fotocopia del documento -----

n.----- rilasciato il ----- da -----

(a) firma per esteso leggibile

marca da bollo
€. 16,00

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PER L'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA E LA SCUOLA SECONDARIA DI 1° DI VAGLIO BASILICATA PER L'ANNO SCOLASTICO 2014/2015

Offerta economica relativa alla gara

Il sottoscritto _____ nato a _____
 _____ (____) il _____,
 residente a _____ in Via _____
 _____ n. _____ - C.F. _____
 in qualità di _____ della Ditta denominata con sede in _____
 _____ (____) in Via/Piazza _____
 _____ n. _____ - P.I. _____
 C.F. _____ Tel. _____ / _____ - fax _____ / _____
 e-mail _____ con espresso riferimento
 all'impresa che rappresenta, ed in relazione all'asta pubblica di cui al bando del _____,

OFFRE e DICHIARA

di eseguire il servizio di cui all'oggetto praticando, per ogni singolo pasto, il prezzo di:

Euro (in cifre) _____ + IVA _____ %
 Euro (in lettere) _____ + IVA _____ %

_____, Li, _____

IL DICHIARANTE

VERBALE DI SOPRALLUOGO DEI LOCALI MENSA E CUCINA PRESSO LA SCUOLA PER L'INFANZIA E LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA di 1° DI VAGLIO BASILICATA

La sottoscritta ditta _____

Con sede legale _____

Tel. _____ rappresentata dal Sig. _____

nato a _____ il _____

domiciliato presso _____

con il presente verbale

DICHIARA

Di essersi recato presso la Scuola di Vaglio Basilicata alla presenza del Funzionario Comunale, sig. _____ e di aver visionato i locali cucina, refettorio, ripostiglio, e di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella determinazione dell'offerta e nell'esecuzione del servizio.

Vaglio Basilicata, li _____

LA DITTA

IL FUNZIONARIO



COMUNE DI VAGLIO BASILICATA

Provincia di Potenza

Prot. n. 3376

***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA e LA SCUOLA
SECONDARIA DI VAGLIO BASILICATA PER L' ANNO SCOLASTICO 2014/2015***

CIG. Z75109FEB2

Con allegati:

- a) TABELLA MERCEOLOGICA (dei principali prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti)**
- b) GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI**
- c) FABBISOGNI NUTRIZIONALI**
- d) MENU'**

ARTICOLO 1

OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto la produzione, la somministrazione e la distribuzione di pasti pronti per il consumo destinati alla mensa scolastica nelle sotto elencate Scuole di Vaglio Basilicata: comprese nel plesso L. Milani

- **Scuola dell'Infanzia "Vaglio Basilicata La coccinella"**
Servizio di refezione per n. 5 gg. settimanali (dal lunedì al venerdì per le 2 sezioni previste in cui risultano iscritti, per l'anno scolastico 2014/2015, n. **45** alunni);
- **Scuola Primaria "Vaglio Basilicata N.M. Tamburrino"**
Servizio di refezione per n. 5 gg. settimanali (dal lunedì al venerdì per le 4 classi, (alunni 55) per i giorni di martedì e giovedì per la classe 5° elementare (alunni 9) per un totale di iscritti per l'anno scolastico 2014/2015, n. **64** alunni);
- **Scuola Secondaria di I° "Vaglio Basilicata D. Alighieri"**
Servizio di refezione per n. 2 gg. settimanali (martedì e giovedì per le 3 classi previste in cui risultano iscritti, per l'anno scolastico 2014/2015, n. **37** alunni);

Si precisa che per pasto pronto si intende il pasto confezionato (preparazione e cottura) con porzionatura e consumo effettuata nella sede di refezione presso il plesso scolastico (scuola materna) di Vaglio B.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di adeguare il servizio di refezione agli eventuali mutamenti introdotti nell'organizzazione scolastica.

Qualora nel corso d'esecuzione della fornitura siano necessari un aumento od una diminuzione della stessa, la Ditta è obbligata ad assoggettarsi fino alla concorrenza del quinto del prezzo d'appalto alle stesse condizioni del contratto. Al di là di questo limite, il prezzo sarà oggetto di libero accordo fra le parti, fatta salva la facoltà del Comune di ricorrere ad altra ditta appaltatrice. La Ditta aggiudicataria si impegna, inoltre, ad eseguire a richiesta dell'amministrazione servizi di refezione per eventuali centri ricreativi estivi. A ciò si applicheranno le condizioni e i patti della fornitura principale, prezzo incluso. L'organizzazione del lavoro sarà concordato con l'amministrazione.

ARTICOLO 2

DURATA ED IMPORTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha la durata di anni scolastici 1 (2014/2015), eventualmente prorogabile di un anno, ed avrà decorrenza dalla data d'inizio del servizio. La data di inizio del servizio di refezione nelle scuole è fissata indicativamente il mese 29 settembre 2014, in concomitanza con l'inizio dei rientri pomeridiani così come comunicati dalle competenti autorità scolastiche, ed avrà termine indicativamente a fine Giugno 2015. Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di refezione scolastica nell'anno scolastico 2014/2015, il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso o diffida o costituzione in mora.

Il presente appalto può essere modificato od integrato, in corso di validità, su richiesta del Comune di Vaglio B. per sopravvenute esigenze organizzative o dell'utenza.

ARTICOLO 3

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Nello specifico il servizio comprende:

- messa a disposizione di personale;
- l'approvvigionamento dei generi alimentari;
- la preparazione e la cottura dei pasti secondo la tabella dietetica allegata;
- la preparazione, il trasporto e consegna dei pasti dalla cucina centralizzata (messa a disposizione dall'appaltatore), al refettorio, mediante il sistema del legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti) in multi porzione, nonché sporzionamento degli stessi presso i refettori;
- la preparazione di menù differenziati per comprovate situazioni patologiche, richieste e certificate;
- la somministrazione e la distribuzione dei pasti;
- la erogazione dei pasti con piatti, posate e bicchieri in vetro ove possibile, altrimenti a perdere, in materiale idoneo, di struttura consistente e a norma di legge, tovagliette e tovaglioli monouso, tutto a carico dell'Impresa;
- la veicolazione, con un mezzo di trasporto, dei pasti, dal centro di cottura alle scuole servite in contenitori isotermitici o in contenitori monoporzioni in caso di diete speciali;
- ritiro dei contenitori nella stessa giornata in cui i pasti sono stati consegnati;
- lavaggio e sanificazione delle stoviglie;
- il riordino e la pulizia, la disinfezione quotidiana dei refettori e/o dei locali all'uopo adibiti e delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio (in tali attività è compresa anche la fornitura del materiale occorrente: detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- la raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi delle refezioni;
- il servizio prevede, altresì, qualsiasi ulteriore operazione necessaria a effettuare regolarmente l'erogazione dello stesso, nonché l'esecuzione di tutte le attività annesse e connesse all'oggetto dell'appalto, previste nel presente capitolato e nei suoi allegati.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a totale spesa e cura dell'impresa aggiudicataria, rientrando nel costo dell'appalto.

Centro di cottura

La preparazione dei pasti, caldi, con produzione nella stessa giornata di consumo, dovrà essere effettuata presso locali di proprietà dell'impresa appaltatrice, o a disposizione della stessa, arredati e attrezzati a norma di legge, con canoni e utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico.

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà, l'Impresa dovrà dimostrare in sede di partecipazione alla gara di avere la piena disponibilità alla data di presentazione dell'offerta e per la durata corrispondente all'intero periodo contrattuale. Il centro di cottura dovrà possedere le autorizzazioni e/o abilitazioni sanitarie, amministrative, ecc. necessarie per l'esercizio dell'attività e il regolare funzionamento del servizio.

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

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in qualsiasi momento modifiche al menù, alle caratteristiche merceologiche delle derrate e alle grammature con l'obbligo per la Ditta aggiudicataria di adeguare conseguentemente e rapidamente la fornitura, fermo restando che dovrà trattarsi di modificazioni che non comportino variazioni del prezzo per pasto. Ove la variazione richiesta implichi un aumento ovvero una diminuzione del prezzo unitario per pasto, il nuovo prezzo sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria di fornire ulteriori prodotti "biologici", "tipici" o "tradizionali" in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato; in tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio di refezione scolastica, compresa la sospensione nel periodo delle vacanze scolastiche è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche ed è

comunicato dal Comune alla Ditta appaltatrice prima dell'inizio dell'anno scolastico. La data di inizio effettivo del Servizio Refezione, per motivi organizzativi dipendenti dalle autorità scolastiche, potrà risultare posticipata rispetto alla data fissata per l'inizio dell'anno scolastico, di un numero di giorni variabile, tempestivamente comunicato alla Ditta in occasione dell'avvio del servizio. In caso di variazione in corso d'anno del calendario, l'Amministrazione Comunale s'impegna a comunicare alla Ditta la variazione stessa entro il giorno successivo a quello in cui ne è venuta a conoscenza. Oltre alla produzione dei pasti ed alla loro distribuzione, il servizio comprende tutte le attività e le operazioni analiticamente indicate nel successivo art. 6, nonché quelle connesse con la realizzazione delle iniziative in favore dell'utenza scolastica e/o dell'Amministrazione Comunale proposte dalla Ditta in sede di offerta. Nell'organizzazione e nell'espletamento del servizio la Ditta dovrà attenersi alle regole fissate nel presente Capitolato.

Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, alle temperature indicate dal DPR 327/1980 non dovrà mai superare sessanta minuti e, comunque, dovrà essere tale da garantire sempre l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge. Giornalmente, entro le ore 09.00 del mattino, un operatore della scuola comunicherà alla Ditta il numero delle presenze degli utenti. La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso la sala refezione della scuola in relazione all'orario scolastico come sopra stabilito.

ARTICOLO 4

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La Ditta aggiudicataria del presente appalto dovrà obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D.Lgs. n. 155/1997.

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per la mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, la Ditta aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Ditta medesima la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare” per tutta la mensa scolastica comunale. Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

ARTICOLO 5

MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Per l'affidamento si procederà con il criterio “*dell'offerta economicamente più vantaggiosa*”, (qualità – prezzo), ai sensi degli art. 81, comma 1 e 83 del D. Lgs. n. 163/2006), previa valutazione ed esame offerte a cura di apposita Commissione di Gara e il cui giudizio è insindacabile. L'appalto del suddetto servizio sarà aggiudicato alla Ditta che avrà presentato l'offerta complessiva finale più vantaggiosa determinata attenendosi ai criteri di cui all'art. 5 del Capitolato Speciale d'Appalto, in particolare:

➤ **Area prezzo: punti 50/100**

➤ **Area qualità: punti 50/100**

Punteggio massimo riservato alla valutazione punti 100 suddivisi tra i seguenti elementi:

| Elemento di valutazione | |
|--|---|
| 1) Prezzo unitario a base di gara: Il punteggio massimo sarà assegnato alla Ditta che avrà offerto il prezzo più basso. Alle altre offerte verrà attribuito il punteggio secondo la seguente formula: $\text{punteggio da assegnare} = \frac{\text{pb} \times 50}{\text{po}}$ Dove pb è il prezzo più basso riscontrato tra tutte le offerte, po il prezzo offerto dalla ditta cui si deve attribuire il punteggio. | Massimo punti 50 |
| 2) Qualità del progetto articolato secondo gli aspetti sottoelencati | Massimo punti 50 così ripartiti: |

| N | CRITERIO | PUNTEGGI | SUB-CRITERI | SUB PUNTEGGI |
|---|------------------------------------|----------|--|--------------|
| 1 | Sistema Organizzativo del servizio | MAX 30 | Piano di scelta, approvvigionamento e conservazione delle derrate | MAX 10 |
| | | | Piano e modalità di preparazione e cottura dei pasti | MAX 10 |
| | | | Organizzazione e modalità di somministrazione dei pasti agli utenti | MAX 6 |
| | | | Piano di pulizia e sanificazione dei locali e smaltimento dei rifiuti | MAX 2 |
| | | | Gestione degli imprevisti ed emergenze in caso di guasti ad impianti e apparecchiature | MAX 2 |
| 2 | Certificazioni | Max 3 | Certificato ISO 9001/2000 | Max 1 |
| | | | Certificato ISO 140001/2000 | Max 1 |
| | | | Certificato ISO 22000/2000 | Max 1 |

| | | | | |
|---|---|------------|--|--------|
| 3 | Iniziative a favore dell'utenza | MAX 3 | Riscontro sul gradimento del servizio offerto attraverso un'indagine annuale rivolta | Max 1 |
| | | | Iniziative di educazione Alimentare | Max 2 |
| 4 | Alimenti | MAX 2 | Presenza di prodotti provenienti Da coltivazione biologica, Presenza di prodotto tipici di produzione locale | Max 2 |
| 5 | Piano trasporto dei Pasti | MAX 2 | Descrizione dei contenitori da utilizzare per la veicolazione (allegare schede tecniche) | MAX 1 |
| | | | Numero e tipo di mezzi da impiegare per il trasporto (allegare schede tecniche) | MAX 1 |
| 6 | Ubicazione centro cottura (la distanza va calcolata tra i l Comune di ubicazione del centro cottura e il Comune di Vaglio utilizzando il sito internet http://servizi.aci.it/distanze-chilometriche-web/ , tipologia itinerario:breve | MAX6MAX 10 | Ubicazione in Vaglio | MAX 10 |
| | | | Ubicazione entro 15 Km | MAX 7 |
| | | | Ubicazione oltre 15 Km e fino a 35 Km | MAX 2 |

Costituisce motivo di esclusione la mancata presentazione della documentazione relativa alla qualità del progetto di cui sopra, nonché il raggiungimento, in ordine alla voce Qualità di progetto, di un punteggio inferiore a punti 35.

Il punteggio verrà arrotondato al centesimo.

La busta contenente l'offerta economica verrà aperta dopo l'attribuzione del punteggio relativo alla Qualità di progetto.

Su richiesta della Commissione di Gara, le ditte partecipanti saranno tenute a fornire tutte le ulteriori informazioni e/o elaborati necessari per formulare una più precisa valutazione del servizio offerto.

L'appalto del servizio sarà aggiudicato, nella sua interezza, a favore della ditta che, sommati i punteggi ad essa attribuiti (Qualità di progetto e offerta economica), avrà ottenuto il punteggio globale più alto. A parità di punteggio sarà preferita la ditta che avrà ottenuto il maggior punteggio complessivo relativamente alla qualità di progetto ed, in caso di ulteriore parità, si procederà a sorteggio.

ARTICOLO 6

REGOLE GENERALI SULL'ORGANIZZAZIONE COMPLESSIVA DEL SERVIZIO

I pasti, da servirsi cotti, dovranno essere cucinati tassativamente presso la cucina della ditta, è fatto assoluto divieto somministrare pasti cucinati altrove, salvo il caso di inagibilità del locale cucina per eventi straordinari ed imprevedibili, in questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire il pasto cucinato altrove in una cucina idonea sotto il profilo igienico sanitario e curare a proprie spese il trasporto secondo le norme sanitarie ed igieniche vigenti in materia.

Disporre, a pena di esclusione, di un centro di cottura (in proprietà o in locazione, per il periodo di durata pari o superiore a quello del contratto oggetto della gara specializzato per la preparazione di pasti per comunità, adeguatamente attrezzato e dimensionato a norma di legge per la preparazione dei pasti indicati, dotato di autorizzazione sanitaria e, a tale scopo, dovrà allegare:

- indirizzo del centro di cottura ;
- planimetria del centro di cottura;
- elenco delle attrezzature installate;
- autorizzazione sanitaria specifica per i pasti da asporto;
- titolo di proprietà o contratto di locazione registrato da cui si evince la durata contrattuale (uguale o superiore a quella del presente bando);

La Ditta dovrà recarsi sul posto ed eseguire un sopralluogo ai locali mensa alla presenza del Funzionario comunale; verrà, inoltre, compilato un verbale al momento della visita, da allegare alla domanda, nella quale la Ditta dichiara di aver preso conoscenza delle condizioni locali, di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire nella determinazione dell'offerta e nell'esecuzione del servizio.

La preparazione dei pasti deve rispettare scrupolosamente le direttive dietologiche impartite dall'A.S.L. di Potenza e saranno composti da un primo piatto, un secondo, un contorno, pane, frutta e quanto previsto dal menù predisposto dall'A.S.L. stessa e dalle normative vigenti in materia.

ARTICOLO 7

CAUZIONE DEFINITIVA

Ai fini della stipulazione del contratto la Ditta aggiudicataria dovrà prestare deposito cauzionale nella misura del 10% (cinque) dell'importo di aggiudicazione mediante presentazione di polizza fideiussoria o fideiussione bancaria. Il deposito cauzionale rimane vincolato per tutta la durata contrattuale ed è svincolato e restituito al contraente soltanto dopo la conclusione del rapporto contrattuale dell'impresa aggiudicataria.

ARTICOLO 8

DIVIETO DI SUBAPPALTO TOTALE, CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO

Resta vietato alla ditta aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del contratto e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto e qualsiasi forma di subappalto totale del servizio. E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Il subappalto parziale è ammesso alle condizioni previste dall'art. 6 del presente capitolato.

ARTICOLO 9

CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Il confezionamento dei pasti deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dall'art. 31 del DPR 327/1980;
- la ditta appaltatrice s'impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità offerte dallo sviluppo tecnologico nel settore.

ARTICOLO 10

DISTRIBUZIONE DEI PASTI ED ALTRI SERVIZI NELLA MENSA SCOLASTICA

Il servizio all'interno della mensa scolastica deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale dovrà essere in regola con il libretto sanitario (da conservare sul luogo di lavoro), curare l'igiene personale e dell'abbigliamento ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come previsto dall'art. 42 del DPR 327/1980;
- la Ditta sarà tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/1980 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature, da eseguire secondo il programma specificato nell'art. 20;
- la Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavoli, al porzionamento ed alla distribuzione delle vivande, a compiti di assistenza alla consumazione del pasto in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, allo sparecchiamento dei tavoli, alla rimozione del stoviglie e dei rifiuti secondo le regole del riciclaggio dei rifiuti, alla rimozione dei contenitori termici utilizzati al termine del turno di mensa, alle operazioni di pulizia di cui al precedente punto, al riassetto del refettorio ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo, alla gestione del personale addetto al servizio e dei relativi corsi di addestramento ed aggiornamento professionale;
- la Ditta dovrà predisporre ed attuare un sistema di analisi dei rischi e di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) per la mensa scolastica.

ARTICOLO 11

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Il servizio oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta a svolgere comprende:

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto delle tabelle dietetiche sub a), b), c) e d);
- conservazione di campioni di alimenti secondo quanto stabilito nel successivo art. 19;
- porzionatura , o preconfezionamento dei pasti distribuiti dai medesimi nella mensa scolastica;
- gestione degli altri servizi di refettorio come già precisati nell'art. 10;
- pulizia dei locali in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, secondo quanto stabilito più in dettaglio nell'art. 20;
- raccolta dei rifiuti nei luoghi e secondo le modalità indicate dall'Amministrazione;
- acquisto e stoccaggio dei prodotti e del materiale di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, apparecchiature, attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (detersivo per lavastoviglie, detersivi, sacchi, strofinacci, tovaglioli di carta, ecc.);
- tenuta del registro giornaliero dei pasti distribuiti nella mensa scolastica;
- manutenzione ordinaria di tutti gli impianti nonché quella ordinaria degli immobili adibiti a centro cottura;
- interventi di eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione ritenute necessarie per il

- ripristino delle normali condizioni igieniche dei locali della mensa scolastica;
- fornitura della massa vestiario al personale dipendente della Ditta appaltatrice;
- Copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- Attivazione del piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e della qualità complessiva del servizio come previsto nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, con particolare riferimento alle analisi di laboratorio ed alle indagini di cui al successivo art. 13;
- Ogni altra operazione e prestazione necessarie per il corretto svolgimento del servizio, anche se non esplicitate nel presente Capitolato.

Nell'esecuzione del servizio la Ditta s'impegna altresì:

- all'uso di derrate di **prima qualità**;
- al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalle norme vigenti in materia di preparazione, al confezionamento e distribuzione degli alimenti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia e in ogni altro ambito interessato dalle attività ricomprese nel servizio oggetto del presente Capitolato;
- all'uso corretto (comprendente le operazioni di manutenzione semplice) e conforme alle norme di igiene e sicurezza di tutti i beni ad essa temporaneamente affidati per lo svolgimento del servizio.

ARTICOLO 12 PERSONALE

Il servizio relativo alla refezione verrà svolto da personale alle dipendenze della Ditta

Per la preparazione, la distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali la ditta dovrà mettere a disposizione almeno il seguente personale:

- n. 1 cuoco/a;
- n. 2 inservienti;

Per lo svolgimento del servizio la ditta deve avere il numero di addetti a disposizione sopradescritto. La ditta dovrà presentare una propria ipotesi organizzativa che dovrà rispettare le indicazioni sopra riportate.

Nel caso di sciopero del personale della Ditta appaltatrice, il preavviso dovrà essere dato al Comune mediante comunicazione telegrafica nei termini stabiliti dalle vigenti disposizioni di legge in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso l'Amministrazione Comunale applicherà la penale meglio specificata nel successivo art. 22. In caso di sciopero del personale scolastico, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio mensa, le autorità scolastiche s'impegnano a dare apposito preavviso alla Ditta entro i medesimi termini e con le stesse modalità di cui al precedente capoverso. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'Amministrazione Comunale è tenuta a provvedere al pagamento delle fatture relative ai pasti prodotti a condizione che la Ditta dimostri di avere effettivamente prodotto i pasti. La Ditta dovrà fornire idonea documentazione in ordine alla posizione contributiva del proprio personale ogni qualvolta l'Amministrazione Comunale lo richiederà. Il mancato rispetto di tali condizioni è causa di risoluzione del contratto. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria aggiornato secondo le norme vigenti.

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale addetto alla preparazione e alla distribuzione dei pasti, ritenuto non idoneo al servizio o inadatto. In tal caso la Ditta provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

ARTICOLO 13

CONTROLLO DELLA QUALITA' DEI PASTI E DEL SERVIZIO NEL SUO COMPLESSO

L'ente appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta. La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante personale comunale appositamente incaricato, sia mediante i servizi preposti dell'Azienda per i Servizi Sanitari, competente per territorio, al fine di accertare l'osservanza di quanto dispone il presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo l'appaltatore è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali del centro di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta. I pasti rifiutati in occasione di verifiche dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dalla ditta appaltatrice a propria cura e spese. In particolare, si prevedono due tipi di controllo:

- **Controllo tecnico-ispettivo** svolto dagli incaricati comunali in collaborazione con i cuochi e comprendente: l'ispezione delle attrezzature, dei locali e magazzini, dei refettori, cucine e quant'altro fa parte dell'organizzazione dei servizi; la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente Capitolato; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti.
- **Controllo igienico-sanitario** svolto dall'Azienda per i Servizi Sanitari, competente per territorio relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti e alle idoneità delle strutture.

ARTICOLO 14

RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo. La Ditta si assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazioni derivanti dall'ingerimento, da parte dei commensali, dei pasti forniti. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione Comunale od a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre, prima di iniziare il servizio, pena la decadenza dell'appalto ed incameramento della cauzione, un'assicurazione con un massimale non inferiore ad €. 2.500.000,00 a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione Comunale in conseguenza di quanto sopra. Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti delle mense scolastiche, in conseguenza della consumazione dei pasti nelle scuole. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

ARTICOLO 15

DESIGNAZIONE DEL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La responsabilità del servizio ed i rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, designato dalla Ditta, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto all'Amministrazione Comunale prima dell'avvio del servizio.

ARTICOLO 16

OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

La Ditta appaltatrice dovrà osservare la normativa vigente in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, sicurezza, igiene del lavoro, assicurazione contro gli infortuni, previdenza, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio, ai fini della tutela dei lavoratori. La Ditta dovrà in ogni momento a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra. Tutto il personale dovrà essere iscritto a libro paga dell'impresa appaltatrice. La Ditta appaltatrice dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti nei contratti collettivi di lavoro della categoria e nelle località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, sia successivamente stipulato. Qualora la Ditta appaltatrice sia una società cooperativa deve essere garantito ai soci lavoratori un compenso non inferiore alla complessiva retribuzione netta come determinata per i lavoratori dipendenti. Gli obblighi di cui al presente articolo si intendono estesi all'eventuale Ditta subappaltatrice.

ARTICOLO 17

CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dalla Ditta aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltre che le conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare le penali previste nell'art. 23, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ARTICOLO 18

TABELLE DIETETICHE E MENU'

La ditta appaltatrice è tenuta a verificare che gli alimenti rispondano a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate ed alle caratteristiche e specifiche indicate nell'allegato sub c). Le quantità degli ingredienti per la formazione dei pasti devono essere quelle riportate nelle allegate tabelle dietetiche, formulate al crudo ed al netto degli scarti. I pasti sulla base dei menù allegati e delle prestazioni effettuate saranno composti: da un primo, un secondo, contorno di verdura fresca o cotta, frutta fresca di stagione, come previsto dalle tabelle dietetiche di cui agli allegati a), b) e c). La ditta aggiudicataria dovrà inoltre fornire formaggio parmigiano reggiano grattugiato, olio di oliva, aceto, sale da cucina iodato, pepe e condimenti vari da usare in ciascuna mensa scolastica.

I menù indicati potranno comunque subire modificazioni per esigenze particolari dell'utenza concordati all'inizio dell'anno scolastico. Tali modifiche eventuali saranno contenute e comunque tali da non produrre variazioni di rilievo nel costo delle derrate. I menù sono quelli previsti dalle allegate tabelle e non potranno essere modificati da parte della Ditta se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale. E' consentita tuttavia una variazione nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti nella realizzazione del pasto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. sciopero, incidenti, interruzione di energia elettrica, gas, ecc...);
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Particolari o speciali regimi dietetici da parte di singoli utenti dovranno essere comprovati da certificato medico.

Per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati il gestore, sempre che ne sia stato informato per tempo, provvederà a fornire pasti sulla base di una dieta leggera.

ARTICOLO 19 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà depositare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo alla temperatura di 4° centigradi per 72 (settantadue) ore, ponendolo a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti al controllo tecnico-ispettivo ed igienico-sanitario di cui al precedente art. 13.

ARTICOLO 20 PULIZIA

La Ditta appaltatrice si impegna a adottare ed applicare un programma di pulizia e sanificazione dei locali (di cucina, di refezione e di servizio) della mensa e delle relative attrezzature ed arredi pienamente conforme all'art. 29 del DPR 327/1980 e comunque non inferiore allo standard minimo come di seguito individuato:

PROGRAMMA MINIMO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE.

| FREQUENZA | ATTREZZATURE, SUPERFICI, LOCALI |
|-------------------------|--|
| dopo ogni uso | Fornelli e simili, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio. |
| giornalmente | Pavimenti, lavelli e lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici utilizzati dal personale di cucina, spogliatoio. |
| settimanalmente | Frigoriferi e congelatori, davanzali |
| quindicinalmente | Superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte. |
| mensilmente | Pareti lavabili area cucina, cappa, lavastoviglie. |
| Bimestralmente | Tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, ecc. altre pareti |

Per le operazioni di pulizia devono essere usati prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, adatti al materiale con cui devono venire in contatto, essere utilizzati nei dosaggi prescritti dal produttore e mantenuti nei loro contenitori ben chiusi e puliti. Le operazioni di deterzione, disinfezione e sanificazione devono essere eseguite in maniera conforme alla vigente normativa in materia ed alle norme di buona tecnica. La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dall'Azienda per i Servizi Sanitari, competente per territorio nonché alla conformazione e alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge il servizio.

ARTICOLO 21 PAGAMENTI

Il pagamento di quanto dovuto alla Ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere dedotto in capitolato, sarà disposto dall'Ufficio comunale competente entro 30 giorni dal ricevimento di regolari fatture sulla base dei pasti

effettivamente serviti nel mese di riferimento, così come risultanti dalle apposite registrazioni di servizio di cui all'art. 11. Le fatture mensili dovranno essere distinte per ogni singola utenza (alunni – insegnanti). La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione delle penali di cui all'art. 22, fino all'emissione del relativo provvedimento.

ARTICOLO 22 SANZIONI E PENALI

Il Comune, previa contestazione scritta, applicherà senza pregiudizio di ogni e qualsiasi altra azione in merito, nei casi di seguito specificati, le penali di seguito indicate in corrispondenza di ciascuno di esse:

- fornitura di pasti/alimenti con cariche microbiche elevate: €. 1.600,00;
- fornitura di pasti/alimenti non conformi alle caratteristiche qualitative previste dalla tabella c) allegata al presente capitolato: da €. 600,00 a €. 1.500,00;
- fornitura di pasti preparati in base a menù non conformi alla tabella a) allegata al presente capitolato: da €. 500,00 a €. 1.000,00;
- fornitura di pasti/alimenti per quantità e grammature non corrispondenti a quelle previste nella tabella b) allegata al presente capitolato: da €. 300,00 a €. 1.200,00;
- fornitura di pasti/alimenti nei giorni di funzionamento del servizio in numero e/o quantità inferiori a quelli ordinati: da €. 600,00 a €. 1.200,00;
- mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti (con conseguente disservizio per l'utenza scolastica): da €. 600,00 a €. 1.200,00;
- preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre il termine di legge: da €. 600,00 a €. 1.200,00;
- inosservanza di disposizioni impartite dalle competenti autorità sanitarie in ordine alla produzione, confezionamento e distribuzione dei pasti, nonché in ordine alle condizioni igienico – sanitarie degli addetti ed alle condizioni e modalità d'uso di locali, servizi, attrezzature, ecc.: €. 1.600,00;
- ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a €. 1.100,00.

L'Amministrazione Comunale potrà inoltre chiedere il risarcimento dei danni conseguenti alle soprascritte infrazioni. Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sulla somma da pagare sulle fatture emesse. La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 (quindici) giorni dalla data di notificazione di cui in appresso, pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento con cui sia stata disposta la trattenuta della cauzione è notificato alla Ditta con l'invito a reintegrare la cauzione stessa.

ARTICOLO 23 DECADENZA DALL'AGGIUDICAZIONE

La Ditta appaltatrice decade dall'aggiudicazione qualora, prima dell'avvio del servizio, non si ponga in regola con gli adempimenti stabiliti nell'art. 8 e nell'art. 14, subendo le ulteriori conseguenze in essi previste.

ARTICOLO 24 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i

casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
- cessazione dell'attività della gestione;
- mancata osservanza del divieto di subappalto totale ed impiego di personale non dipendente dalla Ditta appaltatrice;
- inosservanza grave e/o reiterata delle norme igienico-sanitarie nella conduzione delle cucine dei centri di produzione pasti e dei centri di distribuzione (mense);
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e degli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche ovvero utilizzo per almeno tre volte di derrate non previste dal presente capitolato;
- verificarsi di casi di intossicazione alimentare;
- venir meno dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- mancata reintegrazione della cauzione;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'erogazione del servizio, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato, ovvero ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;

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

ARTICOLO 25 CONTENZIOSO

Per qualunque controversia che dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione od esecuzione dei servizi disciplinati dal presente capitolato per la quale non si riesca a addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Piacenza.

ARTICOLO 26 SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese e gli oneri per la stipula del contratto sono a completo ed esclusivo carico della Ditta aggiudicataria nella misura fissata dalla legislazione in vigore.

ARTICOLO 27 REVISIONE E CONGRUITA' PREZZI

Il corrispettivo dell'appalto sarà determinato in sede di aggiudicazione dell'appalto stesso e consisterà nel prezzo di ogni pasto da moltiplicare per il numero degli utenti consumatori.

Ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs. 163/2006, il prezzo a pasto per l'anno successivo al primo potrà essere adeguato, su richiesta della Ditta da presentare almeno tre mesi prima dell'inizio dell'anno scolastico, in base dell'incremento percentuale degli indici ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie degli operai ed impiegati FOI.

ARTICOLO 28 MATERIE PRIME

Ferma restando la completa autonomia della ditta appaltatrice nella scelta delle fonti di approvvigionamento, essa assicura che tutti i prodotti alimentari utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati e utilizzati nella preparazione dei pasti saranno selezionati ed utilizzati nelle varie fasi, assicurando fornitura di frutta e verdure fresche.

La ditta si impegna a garantire il completo rispetto della legislazione vigente in materia igienico-sanitarie, assicurando un elevato standard di qualità nutrizionali.

In particolare, in base al disposto dell'art. 9 della Legge Regionale 04.11.2002, n. 29, i prodotti acquistati per la preparazione dei pasti devono essere costituiti da prodotti provenienti da coltivazioni biologiche, per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato.



IL SEGRETARIO COMUNALE
Responsabile del Servizio
Dr.ssa Faustina Musacchio

ALL. A

**TABELLA MERCEOLOGICA DEI PRINCIPALI PRODOTTI UTILIZZATI NELLA
PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO IL CENTRO DI COTTURA**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA , LA SCUOLA PRIMARIA e
SECONDARIA DI 1° GRADO DI VAGLIO BASILICATA PER L'ANNO SCOLASTICO
2014/2015.**

Tabella merceologica dei principali prodotti utilizzati nella preparazione dei pasti confezionati presso il centro di cottura ubicato in Vaglio Basilicata – Via Carmine 106.

PANE

Deve essere fornito quotidianamente in relazione all'effettivo fabbisogno. Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della legge 580/1967 e cioè "in recipienti lavabili, idonei e muniti di copertura a chiusura". Il pane deve essere prodotto esclusivamente con farina di grano tenero avente le caratteristiche del tipo "0", acqua, sale, lievito naturale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 580/1967, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998, n. 502. Dovrà essere confezionato con un contenuto massimo di acqua del 29%, essere fresco (prodotto in giornata, non conservato con il freddo o con altre tecniche e poi rigenerato), essere di pezzatura di gr. 70. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non consentiti. Il pane dovrà avere le seguenti caratteristiche organolettiche:

- essere lievitato regolarmente e ben cotto;
- avere odore e sapore gradevoli;
- avere la crosta uniforme, di giusto spessore, priva di fessure, di colore bruno-dorata, lucente e friabile;
- avere la mollica asciutta, bianca, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione e sotto la pressione delle dita.

PASTA E SFARINATI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La fornitura riguarderà pasta alimentare prodotta esclusivamente con semola di grano duro. Le caratteristiche della pasta fornita dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi vigenti in materia (Legge 580/1967 e Legge 08.06.1971 n. 440). La pasta dovrà essere sana, non adulterata o sofisticata, senza spezzature, esente da impurità e parassiti animali o vegetali, dovrà avere odore e sapore gradevole e dovrà soddisfare ai seguenti requisiti:

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

PASTA SECCA ALL'UOVO

Dovrà contenere almeno 4 uova intere di gallina per ogni Kg. di semola di grano duro, come previsto dall'art. 31 della Legge 580/1967 e successive modificazioni. I requisiti dovranno essere gli stessi della pasta di semola di grano duro. Le confezioni dovranno riportare tutte le informazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109.

FARINA BIANCA TIPO "00"

Dovrà essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00", di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci. Le confezioni da kg. 1 dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109.

FARINA DI MAIS BIANCA E GIALLA

Dovrà essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non presentare residui di fitofarmaci. Le confezioni, da kg.1, dovranno essere integre, senza difetti o rotture e dovranno riportare le indicazioni previste dal D.Lgs. 27.01.1992 n. 109.

RAVIOLI E TORTELLINI

I tortellini devono contenere un ripieno di prosciutto crudo e cotto, carne di vitellone, formaggio

parmigiano reggiano, uova, noce moscata. I ravioli devono contenere un ripieno di spinaci, uova, ricotta, formaggio parmigiano reggiano. La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 25%. Devono avere un contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative in vigore. Dovranno essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata (D.P.C.M. 311/97). Le confezioni non dovranno essere superiori al chilogrammo. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109.

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI O SURGELATI

Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" (priva di residui di fitofarmaci). Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- buona tecnica di fabbricazione;
- additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente;
- etichettatura conforme al D.Lgs. 27.01.1992 n. 109 e successive modificazioni. Le confezioni non dovranno essere superiori a Kg. 1.

PIZZA MARGHERITA

Deve essere prodotta con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale marino. La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purché la ricetta risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva. Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- la cottura deve essere sufficiente ed uniforme: la pizza non deve presentare bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- il trasporto deve avvenire a temperatura ai 75° C.

RISO

La denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati con le tabelle annesse al decreto pubblicato annualmente, ai sensi della Legge 18.03.1958 n. 325 e successive modificazioni.

Il riso dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà, inoltre, essere né alterato, né avariato, né con residui di fitofarmaci, dovrà, infine, resistere alla cottura per non meno di quindici minuti, senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione di forma. Le confezioni dovranno essere ben sigillate ed in ottimo stato, tali da garantire l'integrità del prodotto e con le indicazioni previste dalla normativa vigente. Dovrà essere della qualità superfino tipo "Arborio", superfino tipo "Roma" e fino ribe parboiled.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani dovrà avere granella uniforme, integra e pulita; non dovrà presentare semi e sostanze estranee, muffe, attacchi di parassiti animali, residui di fitofarmaci. I granelli dovranno essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. L'etichettatura dovrà essere conforme alla normativa di legge. Le confezioni non dovranno essere superiori a kg. 1.

OLIO D'OLIVA

L'olio, di produzione nazionale, dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto saporito, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc. Dovrà essere esclusivamente ottenuto dalle olive mediante spremuta a freddo, non avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.1987 n. 509. Dovrà essere fornito, a seconda delle specifiche richieste, in confezioni da lt. 1 o da lt. 5.

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

Dovrà essere di colore giallo molto chiaro, di colore e sapore lievissimi ricordanti quello delle arachidi ed avere le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Dovrà essere fornito, a seconda delle

specifiche richieste, in confezioni da lt. 1 o da lt. 5.

FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti (D.P.R. 54/1997). Il prodotto non deve presentare alterazioni interne o esterne, né essere addizionato di polifosfati. I prodotti devono provenire da latte pastorizzato e, pertanto, non devono contenere microrganismi patogeni. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti fra 0 e 4° C. di temperatura. I prodotti dovranno rispettare le caratteristiche organolettiche in ordine a:

- tipi di formaggio (da grattugiare o da tavola);
- forma, dimensioni e peso;
- confezione esterna (aspetto della crosta e suo eventuale trattamento);
- spessore della crosta;
- colore e struttura della pasta;
- eventuale occhiatura, aroma e sapore. I formaggi di "origine" e "tipici" dovranno, inoltre, corrispondere alle disposizioni previste dalla Legge 10.04.1954 n. 125, D.P.R. 30.10.1955 n. 1269, D.P.R. 10.08.1955 n. 667 e conseguenti provvedimenti inerenti al loro riconoscimento e commercializzazione delle parti preconfezionate, nel rispetto anche del D.P.R. 18.11.1953 n. 1099.

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio "Parmigiano Reggiano" (D.P.R. n. 1269/1955) che potrà essere richiesto in confezioni sigillate sottovuoto conformi alla normativa vigente (Legge 283/1962, D.P.R. 327/1980, D.P.R. 777/1982 e D.Lgs. n. 109/1992), dovrà avere le seguenti caratteristiche:

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

MONTASIO

Il formaggio "Montasio" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni. La stagionatura richiesta è di circa 60 giorni.

ASIAGO

Il formaggio "Asiago" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 21.12.1978 e successive modificazioni; dovrà essere di prima scelta e avere una stagionatura di 40/60 giorni.

RICOTTA

Dovrà essere priva di conservanti. I parametri igienico-sanitari e le confezioni dovranno possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

MOZZARELLA

Dovrà essere prodotta e confezionata a norma di legge, fornita in confezioni monodose ed essere prodotta esclusivamente con latte fresco pastorizzato, caglio e sale.

STRACCHINO

Il formaggio stracchino deve essere prodotto e confezionato a norma di legge, fornito in confezioni mono-dose e deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve essere sofisticato per aggiunta di grassi estranei, farine, fecole, amido;
- deve avere tutti i caratteri organolettici specifici del tipo.

PANNA FRESCA PASTORIZZATA DA CUCINA

Il contenuto grasso minimo deve essere del 20%.

BURRO

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

YOGURT

Deve essere prodotto e commercializzato in conformità al D.P.R. 54/1997. Deve essere ottenuto da latte pastorizzato fermentato con microrganismi specifici acidificanti *Lactobacillus Bulgaricus* e *Streptococcus Thermophilus* che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo. Lo yogurt dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- aspetto liscio ed omogeneo senza separazione di siero;
- privo di additivi;
- le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative al tenore di materia grassa e la data di scadenza. Lo yogurt potrà essere richiesto nelle varietà naturale o alla frutta.

LATTE FRESCO

Il latte intero dovrà essere stato sottoposto ai processi di pastorizzazione ed omogeneizzazione; dovrà, inoltre, essere stato prodotto, trattato e commercializzato secondo le norme vigenti.

UOVA DI GALLINA

Dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di categoria "L" avere peso da gr. 65 a gr.75 e presentare le seguenti caratteristiche:

- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature e pulito, alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria non dovrà superare l'altezza di mm.6; l'albume dovrà essere chiaro e limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei;
- il tuorlo all'apertura dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, esente da corpi estranei.

Immerso in un recipiente pieno d'acqua, l'uovo dovrà adagiarsi sul fondo in posizione orizzontale. Le caratteristiche e la commercializzazione delle uova dovranno corrispondere alla normativa vigente. In particolare le uova dovranno essere consegnate negli appositi contenitori normalmente in uso e rispettare le indicazioni riportate nella L. 03.05.1971 n. 419, riportare all'esterno del contenitore la categoria, il peso, la data di imballaggio e la durata minima.

CARNI FRESCHE

PRODOTTI AVICOLI

I polli dovranno essere consegnati completamente spennati, senza ematomi o ferite, ben dissanguati, completamente eviscerati, senza testa, collo zampe, gozzo e privi di coloranti tendenti ad ottenere una particolare pigmentazione della pelle, con assenza comunque di fatti ossidativi. Devono essere forniti i seguenti tagli:

cosce e sottocoscie di pollo refrigerato;
petto di pollo senza pelle refrigerato;
fesa di tacchino refrigerata;
petto di tacchino senza pelle refrigerato.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce in oggetto, devono essere effettuate a norma delle vigenti leggi (D.P.R. 495/1997 e D.Lgs. 109/1992). Tutte le carni dovranno pervenire da stabilimenti riconosciuti CEE oppure ad essi equiparati. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti.

CARNI BOVINE

Devono essere fresche, refrigerate. Tutte le carni devono provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi classificati per la conformazione con la lettera "E" (qualità eccellente), "U" (qualità ottima) oppure "R" (qualità buona) e con "stato di ingrassamento 1" (molto scarso) o "2" (scarso), secondo le griglie CEE., provenire da stabilimenti riconosciuti CEE oppure Ad essi equiparati, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti. Le carni dovranno avere una provenienza certificata. Dovranno essere di colore rosa - rosso. Le carni consigliate dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici: fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette; noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto; biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù; girello, per bistecche alla pizzaiola. Per quanto riguarda l'utilizzo di carni in tagli sottovuoto od in atmosfera modificata, le stesse dovranno avere le medesime caratteristiche che le fresche, essere etichettate correttamente ed essere confezionate da non oltre 3 giorni.

CARNI SUINE

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

- provenire da allevamenti nazionali o UE;
- essere accompagnate da una certificazione di provenienza;
- presentare tutte le caratteristiche di freschezza.

Le carni consegnate dovranno provenire dai seguenti tagli anatomici: lonza per arrosto.

SALUMI

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto devono essere effettuati a norma del D.Lgs. n. 537/92 e successive modifiche. Dovranno possedere le seguenti caratteristiche generali:

- essere confezionati con carni di prima qualità;
- avere un giusto grado di stagionatura naturale in relazione al tipo di prodotto richiesto e quindi pronti per il consumo con esclusione di prodotti troppo amari (escludendo i prodotti troppo essiccati o troppo freschi);
- essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione;
- essere di sapore gradevole e speziati in giusta misura.

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla Legge 14.02.1990, n. 30 e al D.Lgs. 537/1992 e successive modifiche.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Dovrà corrispondere ai requisiti di cui alla Legge 13.02.1990, n. 2. e al D.Lgs. 537/1992 e successive modifiche.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere di prima qualità, dichiarato non addizionato di fosfati (NATURALE), deve essere di coscia, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31/03/1965 e successive modificazioni e dal D.M. 28/12/1964 e successive modificazioni. Deve essere prodotto e commercializzato in conformità al D.Lgs. n. 537/1992 e successive modifiche. Non deve essere usato quello affettato e confezionato sottovuoto ed inoltre:

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

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

La scelta dei prodotti deve essere effettuata tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

FRUTTA

La frutta fresca dovrà essere fornita in conformità al calendario dei prodotti frutticoli:

Gennaio: arance, mandaranci, clementine, pompelmi, mele, pere;

Febbraio: arance, pompelmi, mele, pere, banane;

Marzo: arance, pompelmi, mele, pere, banane;

Aprile: arance, pompelmi, mele, pere, banane;

Maggio: pompelmi, banane, pere, fragole, lamponi, ciliegie, prugne;

Giugno: albicocche, ciliegie, fragole, fichi, pere, susine, mele;

Settembre: pere, mele, pesche, prugna, susine, uva;

Ottobre: cachi, clementine, mandaranci, mele, pere, uva;

Novembre: arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi;

Dicembre: arance, banane, mele, pere, mandaranci, cachi, kiwi.

Requisiti particolari dei generi di più largo consumo:

Mele, pere, uva.

Mele e pere: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Le pere non dovranno essere grumose; il peso del singolo pezzo dovrà essere di circa 150 gr. e, in ogni caso, non superare i 180 gr.

Uva: i grappoli dovranno essere esenti di tracce di muffa, ed essere privi di acini dissecati. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente su grapo e ricoperti della loro prima.

Agrumi (limoni, clementine, mandarini, arance): gli agrumi dovranno essere esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti, la buccia non dovrà essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata.

In ogni caso il peso per le arance non dovrà superare i 180 gr. Ed il calibro non dovrà essere inferiore a 6,5 cm per le arance e 5 cm. per i mandarini.

Pesche, susine, albicocche, ciliegie.

Pesche: non dovranno superare il peso di 180 gr.

Susine: dovranno essere ricoperte di pruina secondo la varietà. Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto.

Ciliegie: dovranno essere provviste di peduncolo.

VERDURA

Bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cipolle, fagiolini, finocchi, insalata, indivia, lattuga, patate novelle, patate, melanzane, piselli, pomodori maturi e da insalata, porri, prezzemolo, radicchio rosso, radicchio verde, sedano, sedano rapa, spinaci, zucca gialla, zucchine, asparagi.

Caratteristiche generali.

I prodotti ortofrutticoli devono essere di prima qualità, di provenienza dichiarata, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo;
- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e varietà richieste;
- non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- essere puliti, interi, esenti da odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- essere omogenei nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- gli ortaggi devono essere di recente raccolta; quelli a foglia non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e varietà, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale

conservazione del corpo vegetale reciso.

Radici, tuberi e bulbi.

Carote Devono essere lisce, intere, consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, non germogliate, né legnose o biforcute, omogenee per diametro; il calibro massimo, rilevato nel punto di massima grossezza, è fissato in 40 mm. ed il peso in 150 gr.

Patate Devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di gr. 60 per tubero e massimo di gr. 270. I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose, abrasioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo.

Cipolle I bulbi devono essere non germogliati e privi di ciuffo radicale.

Fusti, germogli e foglie.

Finocchi I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i 10 cm. Le guaine devono essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Cavoli, verza e cappucci Devono essere di peso non inferiore a gr. 300 e devono presentarsi ben serrati.

Spinaci Per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non dovrà superare i 10 cm.

Lattughe, indivie, scarole. I cespi non devono essere aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. La lattuga dovrà avere un solo grumolo ben formato.

Sedano Il sedano deve essere sano, cioè privo di attacchi di parassiti animali, fungini o battericidi, consistente e turgido, ovvero senza traccia di avvizzimento, esente da danni provocati dal gelo.

Radicchio La radice dovrà essere tagliata con taglio netto. I cespi, inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti.

Ortaggi a fiore.

Cavolfiori Devono avere le infiorescenze resistenti, compatte, di diametro minimo di cm. 11, di colore bianco o bianco avorio.

Carciofi Le brattee centrali devono essere ben serrate ed il gambo non dovrà presentare inizio di lignificazione.

Ortaggi a frutti e semi.

Pomodori Devono avere la polpa consistente e pochi semi, essere sani, avere un aspetto fresco ed un sapore gradevole.

Zucchine Devono avere polpa compatta e pochi semi. Il peso non dovrà essere superiore a gr. 200.

Melanzane Le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo. Il diametro minimo delle melanzane lunghe dovrà essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro minimo dovrà essere di cm. 7.

Fagiolini I baccelli devono essere turgidi, teneri, senza filo e ben chiusi.

Piselli Devono essere sani e interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anomala. Devono inoltre essere turgidi, non farinosi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali.

Legumi secchi

Fagioli, lenticchie, ceci, piselli, legumi misti, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Si sconsiglia la fornitura dei seguenti prodotti ortofrutticoli conservati in scatola ad eccezione delle conserve di pomodori e dei pelati provenienti da paesi extracomunitari, escluse le banane, non perfettamente maturi.

VERDURE SURGELATE

L'impiego settimanale delle verdure surgelate deve limitarsi ai periodi di difficile reperibilità e comunque in base all'entità del servizio. L'Ente appaltante si riserva di escludere verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono a requisiti organolettici soddisfacenti".

Piselli Le varietà devono essere quelle specifiche per la surgelazione e presentare le seguenti caratteristiche:

- colore verde intenso;
- calibro medio;
- sapore caratteristico del prodotto fresco.

Spinaci in foglia Devono essere ottenuti da foglie fresche, intere, sane e pulite, carnose e con gambi teneri, di piante al giusto grado di maturazione. Gli spinaci devono avere le seguenti caratteristiche:

- colore verde brillante, uniforme, caratteristico della varietà;
- sapore caratteristico del prodotto fresco;
- consistenza carnosa.

Fagiolini Devono presentare le seguenti caratteristiche: accuratamente puliti, mondati, privi di attacchi fungini, di insetti, di malformazioni, di scottature da freddo, di corpi estranei, la consistenza deve essere soda.

Preparato per minestrone Il prodotto deve essere pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti ed altri frammenti. Non deve contenere né coloranti, né conservanti. La composizione deve essere riportata nell'offerta.

PRODOTTI ITTICI

Il pesce di provenienza nazionale o comunitaria, ottenuto in stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. n. 531/1992, deve essere di buona qualità, surgelato e congelato, preparato da pesci freschi e commestibili, accuratamente pulito, mondato, privo di lische, cartilagini, pelle, esente da corpi estranei, senza ghiaccio in superficie, di consistenza soda.

Le tecniche della surgelazione e congelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, né presentare sostanze inquinanti o derivanti da cattive tecniche di conservazione. Le confezioni devono essere conformi a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative.

Bastoncini di pesce (merluzzo) Il prodotto da utilizzare dovrà essere: bastoncini di pesce impanati con pangrattato, non pre-fritti, privi di additivi, con aggiunta di soli oli vegetali, con merluzzo in filetto non sbriciolato. La percentuale di merluzzo dovrà non essere inferiore al 60% (sessantapercento).

Filetti di pesce Il prodotto dovrà presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza in conformità al D.Lgs. 531/1992. La temperatura al cuore del prodotto non dovrà essere superiore a - 18°C. La glassatura dovrà essere sempre presente, non superare il 10% e dovrà formare uno strato uniforme e continuo. L'odore dovrà essere gradevole e divenire apprezzabile dopo avere portato il pesce alla temperatura di 15/20°C. I filetti non devono presentare corpi estranei, residui di sangue (coaguli, ematomi), pinne o resti di penne, residui di membrane/parete addominale, colorazione normale/bruciatura da freddo, attacchi parassitari. La specie da indicarsi nella fornitura deve essere: merluzzo (*Merlucius merlucius*), sogliola (*solea vulgaris*), platessa (*pleuronectes platessa*), limanda (*Limanda limanea*).

PRODOTTI DOLCIARI

FETTE BISCOTTATE, FETTE BISCOTTATE INTEGRALI Le fette biscottate devono corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 23.06.1993, n. 283. Dovranno essere in confezione da gr. 250-350. La composizione deve essere riportata nell'offerta.

ZUCCHERO SEMOLATO Il prodotto dovrà essere conforme ai requisiti di cui alla Legge 31.03.1980, n. 139.

TORTE: PLUM-CAKE, CROSTATA, TORTA ALLE MELE, ALLO YOGOURT, ALLA RICOTTA I dolci non devono contenere creme, gelatine, liquori. Devono essere confezionati con buona tecnica di fabbricazione. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 27.01.1992, n. 109.

PRODOTTI IN SCATOLA

POMODORI PELATI TIPO "SAN MARZANO" BIOLOGICI Devono corrispondere ai requisiti previsti dalla Legge 10.03.1969 n. 96 e dal D.P.R. 11.04.1975, n. 428. I frutti devono presentarsi sani, interi, freschi, maturi, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza; inoltre non devono avere subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, oltre alla scottatura ed alla pelatura. Devono essere di qualità superiore (art. 2, 3 del D.P.R. n. 428/1975) ed in quanto tali il loro peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R. n. 777/1982, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA Il tonno deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari; deve presentarsi in tranci interi di colore chiaro, non sbriciolati e privi di difetti di odore, sapore e colore. I contenitori devono possedere tutti i requisiti di cui al D.P.R. n. 777/1992, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/1992 e non devono presentare ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altri difetti.

GENERI VARI

OLIVE DENOCCIOLATE VERDI E NERE IN SALAMOIA Il vegetale immerso nel liquido deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato.

ACETO Deve essere prodotto e confezionato secondo quanto previsto dalla Legge 02.08.1982, n. 527.

SALE IODATO O IODURATO GROSSO E FINO DA TAVOLA Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 01.08.1990, n. 255.

ERBE AROMATICHE SECCATE (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate. Devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame o corpi estranei.

ERBE AROMATICHE FRESCHE (basilico, rosmarino, alloro, prezzemolo, salvia, ecc.) Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti o corpi estranei.

ACQUA in confezioni singole o con erogatore

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI.

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA e SECONDARIA DI 1° GRADO DI VAGLIO BASILICATA PER L'ANNO SCOLASTICO 2013/2014 .

**Grammature indicative dei principali alimenti
pesati crudi ed al netto degli scarti**

| ALIMENTO | SCUOLA DELL'INFANZIA Da 3 a 6 anni | SCUOLA PRIMARIA Da 6 a 11 anni |
|-----------------------|---|---|
| Pasta – riso in brodo | Gr. 25 – 30 | Gr. 30 – 40 |
| Pasta – riso asciutti | Gr. 40 – 60 | Gr. 60 – 80 |
| Verdure per passato | Gr. 50 – 80 | Gr. 80 – 100 |
| Carne | Gr. 40 – 60 | Gr. 70 – 90 |
| Pesce | Gr. 50 – 60 | Gr. 60 – 90 |
| Formaggio da taglio | Gr. 20 – 30 | Gr. 40 – 50 |
| Prosciutto crudo | Gr. 30 | Gr. 40 – 50 |
| Verdura cruda | Gr. 30 – 40 | Gr. 40 – 50 |
| Verdura cotta | Gr. 30 | Gr. 40 – 60 |
| Frutta fresca | Gr. 50 – 70 | Gr. 80 – 100 |
| Pane | Gr. 30 | Gr. 40 – 50 |
| Uova | 1 | 1 + ½ - 2 |
| Grana grattugiato | Gr. 3 | Gr. 5 |
| Olio d'oliva | in cottura gr. 3 Come condimento a crudo gr. 5 | |

FABBISOGNI NUTRIZIONALI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA, LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO VAGLIO BASILICATA PER L'ANNO SCOLASTICO 2013/2014 .

I fabbisogni nutrizionali per i bambini delle varie fasce di età sono stati calcolati stabilendo la media delle calorie e di nutrienti, sulla base dei valori indicati dai LARN (livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti) su indicazione dell'A.U.S.L. di Potenza.

SCUOLA MATERNA (3-6 anni)

- APPORTO CALORICO MEDIO GIORNALIERO: 1400/1500 kcal
- APPORTO CALORICO MEDIO DEL PRANZO: 490/600 kcal pari al 35/40% delle calorie giornaliere

di cui:

- Proteine (15%)
- Lipidi (30%)
- Glucidi (55%)

SCUOLA ELEMENTARE (6-10 anni)

- APPORTO CALORICO MEDIO GIORNALIERO: 1870/1900 kcal
- APPORTO CALORICO MEDIO DEL PRANZO: 650/760 kcal pari al 35/40% delle calorie giornaliere

di cui:

- Proteine (15%)
- Lipidi (30%)
- Glucidi (55%)

MENU'

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA , LA SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO DI VAGLIO BASILICATA PER L'ANNO SCOLASTICO 2013/2014.

Si precisa che il presente menù, in funzione durante l'anno scolastico 2014/2015, potrà essere oggetto di modifica da parte della dietista dall'Azienda U.S.L. di Potenza.

Prima settimana

| Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|--|--|---|---|---|
| Zuppa di verdure (riso gr + verdure miste gr 80) | Penne al sugo condite con parmigiano (gr 80) | Pasta e lenticchie/fagioli gr 100 (80+20) | Riso (Penne) e mozzarella al Forno (gr 60+20) | Pasta e patate (gr 70+50) |
| Fuselli senza pelle di pollo al forno/petto di pollo/tacchino (gr 150) | Polpette di vitello al forno (gr 150) | Formaggio semi-grasso tipo (Bel/scamorza gr 80) | Frittata al forno con formaggio gr 100 | Filetti di merluzzo/sogliola gr 200 |
| Insalata verde mista condita con olio di oliva extra vergine (gr 150) | Spinaci lessati conditi con olio di oliva extra-vergine gr 150 | Insalata verde (lattuga) condita con olio di oliva extra vergine gr 150 | Mix di verdure lesse (Fagiolini, zucchine) condite con olio extra vergine di oliva gr 150 | Insalata di carote condite con olio extra vergine di oliva gr 150 |
| Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 |
| Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca |

Seconda settimana

| Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|--|---|--|
| Rigatoni al pomodoro conditi con parmigiano o grana gr 80 | Minestrone di verdura con pastina gr 150 | Penne al pomodoro condite con parmigiano o grana gr 80 | Pasta e fagioli/piselli gr 90 (70+20) | Pasta e patate gr 70+30 |
| Polpette di macinato di vitello al forno gr 150 | Cosce di pollo al forno gr 150 | Mozzarella gr 120 | Arrosto di maiale al forno gr 150 | Bastoncini di pesce al forno gr 200 |
| Piselli in umido gr 150 | Insalata verde (lattuga) condita con olio di oliva extra vergine gr 150 | patate al forno gr 150 | Mix di verdure lesse (Fagiolini, zucchine) condite con olio extra vergine di oliva gr 150 | Insalata verde e pomodori condite con olio extra vergine di oliva gr 150 |
| Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 |
| Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca |

Terza settimana

| Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|--|---|---|---|--|
| Pasta e ceci gr 70+30 | Tortiglioni al pomodoro conditi con parmigiano/grana gr 80 | Pasta e piselli 80+40 gr 120 | Riso o penne e mozzarelle al forno gr 60+20 | Minestrone di verdure con pastina gr 150 |
| Fuselli senza pelle di pollo al forno/petto di pollo/tacchino (gr 150) | Carne di vitello alla pizzaiola gr 150 | Ricotta gr 100 | Frittata al forno con formaggio gr 100 | Filetti platessa/sogliola/merluzzo al forno gr 200 |
| Insalata mista condita con olio extra vergine di oliva (lattuga e pomodori) gr 150 | Insalata miste (zucchine e carote lesse) condita con olio di oliva extra vergine gr 150 | Fagiolini lessati gr 150 | Mix di verdure lesse condite con olio extra vergine di oliva gr 150 | Purè di patate gr 100 |
| Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 |
| Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca |

Quarta settimana

| Lunedì | Martedì | Mercoledì | Giovedì | Venerdì |
|---|---|---|--|--|
| Pasta e patate (gr 70+30) | Penne al pomodoro condite con parmigiano o grana gr 80 | Minestrone di verdure con pastina gr 150 | Tortiglioni al pomodoro conditi con parmigiano/grana gr 80 | Pasta e fagioli gr 70+30 |
| Cotoletta di vitello al forno Gr 150 | Formaggio semi grasso Gr 100 | Spezzatino di vitello con piselli Gr 100+20 | Cosce di pollo al forno Gr 150 | Sogliola al forno Gr 200 |
| Insalata verde condite con olio extra vergine di oliva gr 150 | Insalata mista (zucchine e carote lesse) condite con olio extra vergine di oliva gr 150 | Insalata verde condite con olio extra vergine di oliva gr 150 | Patatine fritte Gr 150 | Insalata di pomodori con olio di oliva extra vergine di oliva Gr 150 |
| Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 | Pane gr 80 |
| Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca | Frutta fresca gr 150 o macedonia di frutta fresca |