



COMUNE DI MILAZZO

PROVINCIA DI MESSINA

5° DIPARTIMENTO

SERVIZIO POLITICHE SCOLASTICHE E P.I.

**PROCEDURA APERTA AD EVIDENZA PUBBLICA CON OFFERTA
ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
PREPARAZIONE, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI
ALLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL COMUNE DI MILAZZO
ANNI SCOLASTICI 2008/09 E 2009/2010**

CAPITOLATO SPECIALE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati per gli alunni delle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo, anni scolastici 2008/09-2009/2010, che fruiscono del tempo pieno e/o prolungato e per gli Insegnanti ed il personale ausiliario avente diritto al pasto .

Il servizio dovrà essere espletato mediante acquisto delle derrate alimentari, produzione e confezionamento dei pasti presso locali messi a disposizione dalla ditta aggiudicataria dell'appalto, consegna degli stessi nei centri interessati con mezzi della Ditta , preparazione refettori e/o aule , distribuzione agli utenti, con piatti, posate e bicchieri monouso, e riordino dei locali (sparcchiatura e pulizia tavoli, sanificazione ambienti) a cura del personale della Ditta aggiudicataria.

I pasti saranno composti da un primo e secondo piatto, contorno, frutta e /o yogurt e/o dolce , pane, come da tabelle dietetiche allegate alle quali potranno essere apportate variazioni nei quantitativi, nella qualità organolettica e tipologia dei generi alimentari e menù se richieste dall' Amministrazione comunale previo assenso dell' Autorità Sanitaria preposta. Inoltre deve essere somministrata unitamente al pasto acqua minerale naturale in Pet bottiglia da 500 cc..

Il numero degli utenti interessati al servizio, suddivisi per scuole , indicati nell'allegato "A"e "A1" , è suscettibile di adeguamento in quanto aggiornato all'anno scolastico 2007/08.

La Stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia alle sedi dei centri indicati, con preavviso scritto di almeno 15 gg, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario. L'Impresa aggiudicataria è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo /gestionale, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio.

Pertanto la fornitura deve intendersi riferita al numero complessivo dei pasti previsti e quantificati al successivo articolo 8 ma potrà essere suscettibile di variazioni in meno sulla base della presenza degli utenti senza che per questo la Ditta possa accampare diritti o pretese a rimborsi, risarcimenti o altro. Nel caso in cui il numero degli utenti dovesse aumentare, con conseguente aumento dei pasti, questi dovranno essere forniti agli stessi patti, condizioni e prezzo offerto in sede di gara, previa assunzione di impegno spesa da parte dell'Amministrazione comunale.

Art. 2- definizioni

Nell'ambito del presente capitolato si intende per:

- 1) “Stazione Appaltante” o “A.C.”: l'Amministrazione Comunale di Milazzo;
- 2) “Impresa” o “I.A.”: l'impresa o il Raggruppamento Temporaneo di Imprese risultata/o aggiudicataria/o del servizio;
- 3) “Capitolato speciale”: il presente documento comprensivo di tutti gli allegati.

Art. 3 - Durata dell'appalto

Il contratto avrà durata di due anni scolastici consecutivi, con decorrenza presunta ottobre 2008 e comunque dalla data di avvio del servizio e terminerà il 30 giugno 2010.

Il servizio può essere sospeso, interrotto o modificato in qualsiasi momento ad insindacabile giudizio dell'A.C., senza che l'I.A. aggiudicatario possa pretendere compenso o indennità alcuna per mancato utile.

L'Amministrazione Comunale valuterà la possibilità di dare applicazione all'art. 57, comma 5, lett. B del D.Lgs.vo 163/06, ovvero di fare una procedura negoziata con la ditta aggiudicataria. I servizi che saranno oggetto del contratto di tale eventuale procedura sono quelli previsti dal presente appalto.

Art. 4 – Attività costituenti il servizio caratteristico della ristorazione

Le attività costituenti il servizio di refezione, secondo il legame fresco-caldo (modalità di servizio di refezione scolastica che, a seguito di cottura, prevede il mantenimento della temperatura a oltre 65°C fino al consumo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente), consistono:

- 1) preparazione dei pasti presso il centro di produzione della “Impresa”, trasferimento alle scuole interessate e distribuzione secondo le modalità di cui al successivo Titolo 10;
- 2) preparazione e fornitura di diete speciali.

Il servizio prevede, inoltre, l'esecuzione di tutte le attività connesse all'oggetto dell'appalto, di cui al presente capitolato e dai suoi allegati.

In particolare, il servizio per ciascuna categoria di utenti prevede lo svolgimento delle seguenti operazioni:

- reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate;
- preparazione dei pasti;
- assemblaggio e condimento dei pasti;
- trasporto nei terminali di consumo (scuole);
- apparecchiatura dei tavoli;
- distribuzione dei pasti a tavola;
- sgombero e pulizia dei tavoli di consumo dei pasti;
- ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e il loro successivo lavaggio;
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti;
- ogni altra operazione necessaria a garantire il regolare funzionamento del servizio.

Tutti i servizi summenzionati e gli altri necessari al buon andamento della refezione devono essere forniti a spese e cura dell'I.A. aggiudicataria.

Art. 5 - Caratteristiche tipologiche del servizio di ristorazione

Per tutti i locali adibiti a refettorio è previsto l'utilizzo di:

- 1) copritavolo monouso di dimensioni adeguate ai tavoli;
- 2) tovaglioli monouso privi di materiali plastici;
- 3) piatti monouso (a doppio scomparto per la somministrazione del secondo piatto), bicchieri monouso e posate monouso.

Tutto il materiale monouso deve essere idoneo e funzionale allo svolgimento del servizio.

Tutto il necessario per le apparecchiature deve essere fornito dall'I.A. e qualora il servizio sia organizzato in più turni, la dotazione dovrà essere adeguata al numero complessivo degli utenti.

L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere all'I.A., al fine di ridurre eventuali doppi o tripli turni –la somministrazione del pasto nelle classi o negli spazi comuni di dette scuole anziché nei refettori, qualora la competente ASL autorizzi tali modalità di consumo del pasto.

Art. 6 - Inizio e termine del servizio

L'I.A. si impegna - in relazione a ciascuna annualità del contratto - a garantire, di norma, l'erogazione del servizio in coincidenza con l'inizio dell'anno scolastico, secondo le date previste dal relativo calendario. Sarà cura dell'I.A. prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

La data finale del servizio - per ciascuna annualità - coinciderà con la data di conclusione dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola. L' A.C., nel rispetto dell'autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste dei Dirigenti Scolastici, si riserva la facoltà di stabilire diversa articolazione (inizio e conclusione) nel rispetto del calendario scolastico. Di quanto sopra sarà data preventiva comunicazione alla ditta aggiudicataria.

Variazioni del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'A.C., non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 7 - Mancata attivazione del servizio

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'A.C., non dà diritto all'I.A. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

TITOLO II

MODALITA' DI GARA E PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

Art. 8 – Importo del lotto unico

Il presente appalto è da considerare appalto pubblico di servizi del D.lgs 163/2006 e s.m.i..

Il numero dei pasti complessivo presunto da ottobre 2008 a giugno 2010 è pari a n. 195.000*.

Per il suddetto servizio l'importo complessivo preventivato è di € 745.875,00 oltre IVA (oneri per pasti e oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio) , determinato come segue:

Costo pasti € 741.000,00** IVA esclusa (oneri pasti) - soggetto a ribasso

oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio € 4.875,00 IVA esclusa - non assoggettabili a ribasso

Il prezzo per singolo pasto preparato e consegnato è pari ad € 3,825 oltre iva di cui :

€ 3,80 I.V.A. esclusa (Costo singolo pasto) assoggettabile a ribasso;

€ 0,025 IVA esclusa (oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio) non assoggettabili a ribasso.

*Il numero dei pasti è da considerarsi indicativo come specificato al precedente articolo 1, ed è finalizzato alla quantificazione del valore presunto dell'appalto .

**Il suddetto importo è da intendersi indicativo; l'ammontare definitivo sarà determinato in fase di esecuzione del contratto in virtù dei pasti effettivamente forniti.

L'amministrazione comunale potrà richiedere , sulla base delle esigenze del servizio un numero superiore dei pasti previa assunzione del relativo impegno di spesa.

Il costo del pasto si intende il corrispettivo richiesto per ciascun pasto. Si precisa che il costo del pasto dovrà intendersi comprensivo delle derrate alimentari, personale, trasporto ed ogni altro onere a carico della gestione, intendendosi pertanto interamente compensato dall'A.C. all'I. A. l'intero servizio.

Gli oneri per la sicurezza in fase di esecuzione del servizio si intendono fissi per tutta la durata contrattuale, fatto salvo l'istituto di adeguamento dei prezzi ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163 e s.m.i..

Art. 9 Criterio di aggiudicazione

L'Appalto sarà affidato con procedura aperta di cui all'articolo 55 del D.lgs. 163/2006 e s.m.i., con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 83 del medesimo decreto e s.m.i., valutabile sulla base della comparazione fra le offerte tecniche presentate dai soggetti partecipanti, rispetto alle prestazioni minime previste dal presente capitolato. L'offerta tecnica sarà valutata ad insindacabile giudizio della Commissione, relativamente agli aspetti organizzativi ed economici, secondo i seguenti elementi, elencati in ordine decrescente di importanza, ai quali è riservato un punteggio ripartito su base 100, come segue:

	DESCRIZIONE CRITERI	Max punti
A	Offerta Economica	30
B	Proposte operative per il miglioramento del servizio nei centri di refezione per a) sbucciamento frutta ; b) assistenza; c) eventuale presenza di dietista.	15
C	Somministrazione della frutta a metà pomeriggio quando il menù non la prescrive a fine pasto	15
D	Utilizzo di derrate da agricoltura biologica dei seguenti prodotti provenienti da "Filiera dedicata bio": frutta, verdura, pane e olio.	15
E	Utilizzo di derrate da agricoltura biologica di prodotti a freschezza garantita	15
F	Somministrazione di prodotti provenienti da Cooperative Sociali di cui al punto B) del comma 1 dell'art. 1) della legge 381/91	5
G	Validità, completezza e rispondenza metodologie operative rispetto agli obiettivi del servizio	5
	TOTALE	100

Relativamente al punto A) – **PREZZO – fino a un massimo di punti 30**

Per la valutazione delle offerte si procederà come segue:

- all’offerta, il cui prezzo proposto è quello minimo, verrà assegnato il punteggio massimo;
- a ciascuna offerta con prezzo diverso da quello minimo verrà automaticamente assegnato il punteggio risultante dall’applicazione della seguente formula

$$\frac{PM * P_{um}}{P}$$

P

In cui:

P_m è il prezzo minimo offerto;

P_{um} è il punteggio assegnato al prezzo minimo;

P è il prezzo di ciascuna offerta diversa da quella con prezzo minimo;

I risultati saranno arrotondati al millesimo di punto.

Il prezzo espresso dall’I.A. concorrente si intende comprensivo di tutti gli oneri e le spese che la stessa dovrà sostenere (al netto dell’IVA) per l’esecuzione del servizio in caso di aggiudicazione a lei favorevole.

Relativamente al punto B) **Proposte operative per il miglioramento del servizio nei centri di refezione per:**

a) sbucciamento frutta ;

b) assistenza;

c) eventuale presenza di dietista.

Fino ad un massimo di punti 15

Per la valutazione di cui alla lettera B), dovranno essere formulate proposte operative rispondenti alle tipologie di cui alle lettere a),b),c) con indicazione del numero e del ruolo delle eventuali risorse umane nonché gli obiettivi che si intendono raggiungere. Pertanto, dovranno essere formulate proposte chiare funzionali al servizio pena la non attribuzione di punteggio.

Relativamente al punto C) **Somministrazione della frutta a metà pomeriggio quando il menù non la prescrive a fine pasto - Fino a un massimo di punti 15**

Si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti parametri:

Parametri valutabili	Punteggio
Tipologia e quantità della frutta offerta	Max p. 7
Periodo di somministrazione	Max p. 8

La frutta deve essere somministrata nei giorni in cui il menù prevede la somministrazione a fine pasto di yogurt o dolce. La frutta dovrà essere somministrata a metà pomeriggio, al massimo entro le ore 15,30.

Ad ogni somministrazione dovrà essere prevista la fornitura di tipologia di frutta diversa dalla somministrazione precedente, al fine di garantire la massima alternanza dei sapori proposti all’utenza.

La somministrazione dovrà essere fatta nel rispetto delle grammature previste nelle allegare tabelle dietetiche.

Le proposte possono prevedere offerte per un intero anno scolastico (da settembre a giugno) o per i due anni scolastici.

Relativamente al punto D) **“Utilizzo di derrate da agricoltura biologica dei seguenti prodotti da “filiera dedicata bio”:** frutta, verdura, pane e olio- **Fino a un massimo di punti 15**

Si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti parametri:

Parametri valutabili	Punteggio
Tipologia e quantità dei prodotti offerti (frutta, verdura, pane, olio)	Max p.5
Periodo di somministrazione	Max p.5
Completezza della filiera dedicata bio	Max p.5

Possono essere formulate offerte migliorative in ordine alla somministrazione di prodotti biologici a “filiera dedicata BIO”, ovvero quei prodotti lavorati e commercializzati da Aziende che operano esclusivamente nel settore biologico (“dedicate bio”). A tal fine, dovranno essere indicate tutte le fasi della filiera e i soggetti che partecipano alla stessa (produzione, lavorazione, trasformazione, confezionamento, commercializzazione etc.).

L’I.A. dovrà indicare quali sono le Imprese che compongono le varie fasi della filiera, allegando per ogni Azienda interessata:

- un’autodichiarazione in cui la stessa specifica di essere “dedicata bio”; l’A.C. si riserva di effettuare controlli in ordine a quanto dichiarato tramite informazioni commerciali, internet e ogni altro strumento idoneo.
- l’attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico;
- solo per i prodotti vegetali, il Programma annuale di produzione (PAP) o Certificato equivalente riconosciuto dalla CE delle Imprese agricole fornitrici, per l’anno di riferimento (anno di offerta del prodotto a filiera dedicata bio) da cui si evince la tipologia di produzione e i quantitativi previsti. Il programma annuale di produzione dovrà essere ritrasmesso all’Amministrazione comunale ogni nuovo anno e/o ogni qualvolta intervenga una variazione del medesimo.

Saranno valutati i seguenti aspetti:

- tipologia merceologica e quantità del prodotto offerto;

I prodotti che verranno considerati ai fini dell’attribuzione del punteggio saranno quelli sotto indicati, in quanto, se non provenienti da Aziende “dedicate Bio”, sarebbero più soggette a contaminazioni secondarie:

- frutta;
- verdura;
- pane;
- olio.
- periodo di somministrazione: I prodotti, se offerti, devono essere somministrati con frequenza pari a

quella prevista nei menù e debbono essere riferiti ad un intero anno scolastico (da ottobre a giugno) o ai due anni scolastici;

- completezza della filiera dedicata BIO: ai fini dell'attribuzione dei punteggi si terrà conto della maggiore completezza della filiera dedicata BIO.

Nel caso in cui l'I.A. avesse indicato uno o più prodotti a "filiera BIO", in fase di gara, dovrà mantenere la somministrazione dei prodotti offerti per tutta la durata dell'appalto, ovvero dovrà garantire la somministrazione, per la stessa tipologia, di prodotti con filiera analoga (con il medesimo numero di fasi).

L'impiego di prodotti a filiera analoga potrà avvenire solo dopo l'autorizzazione dell'A.C. che valuterà la documentazione dell'Azienda fornitrice.

La fornitura potrà essere interrotta solo per documentate cause di forza maggiore. In questo caso l'I.A. si impegnerà a sostituire il prodotto di filiera BIO, previa autorizzazione dell'A.C., con analogo prodotto biologico, non di filiera.

Relativamente al punto E) **utilizzo di derrate da agricoltura biologica di prodotti "a freschezza garantita"- Fino a un massimo di punti 15**

Si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti parametri:

Parametri valutabili	Punteggio
Tipologia merceologica e quantità dei prodotti offerti	Max p.5
Km di percorrenza e tempi che intercorrono dalla raccolta al consumo	Max p.5
Periodo di somministrazione	Max p.5

Possono essere formulate offerte migliorative in ordine alla somministrazione di prodotti "a freschezza garantita", ovvero prodotti per i quali il periodo che intercorre tra la raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, e che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo.

L'I.A. dovrà indicare quali sono le Imprese fornitrici dei prodotti da agricoltura biologica "a freschezza garantita", allegando per ogni Azienda interessata:

- l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico;
- l'ubicazione degli appezzamenti di coltivazione;
- il Programma annuale di produzione (PAP) o Certificato equivalente riconosciuto dalla CE delle Imprese agricole fornitrici per l'anno di riferimento (anno di offerta del prodotto a freschezza garantita) da cui si evince la tipologia di produzione e i quantitativi previsti. Il programma annuale di produzione dovrà essere ritrasmesso all'Amministrazione Comunale ogni nuovo anno e/o ogni qualvolta intervenga una variazione del medesimo.

Il punteggio sarà attribuito in relazione a:

- tipologia merceologica e quantità del prodotto offerto;

I prodotti che verranno considerati ai fini dell'attribuzione del punteggio saranno quelli sotto indicati:

- insalate e/o lattughe;
- basilico;
- prezzemolo;
- sedano;
- aglio;
- cipolle;

- periodo di somministrazione:

Tali prodotti, se offerti, devono essere somministrati con frequenza pari a quella prevista nei menù e potranno essere offerti per un intero anno scolastico (da ottobre a giugno) o per i due anni scolastici.

- Km di percorrenza e tempi che intercorrono tra la raccolta e il consumo:

L'Impresa dovrà indicare per ogni tipologia di prodotto i tempi che intercorrono tra la raccolta e la consegna nel centro di cottura.

Premesso che il tempo massimo che deve intercorrere tra la raccolta e il consumo è di 3 giorni, saranno attribuiti punteggi alle offerte che presentano una riduzione di tali tempi a 2 o 1 giorno.

L'impresa dovrà indicare i km effettuati dal luogo di produzione e raccolta fino al centro di cottura destinazione per la preparazione dei pasti. Dovrà, altresì, specificare per ogni derrata offerta l'eventuale centro di lavorazione ed imballaggio, ove non presenti nell'azienda di raccolta, e il luogo dove le derrate sostano tra la raccolta ed il centro di cottura.

Relativamente al punto **F) Somministrazione di prodotti provenienti da Cooperative Sociali di cui al punto B) del comma 1 dell'art. 1) della legge 381/91- Fino a un massimo di punti 5**

Si procederà a valutare le offerte sulla base dei seguenti parametri:

Parametri valutabili	Punteggio
Tipologia e quantità dei prodotti offerti	Max p. 3
Periodo di somministrazione	Max p. 2

- tipologia merceologica e quantità del prodotto offerto:

I prodotti che verranno considerati ai fini dell'attribuzione del punteggio sono quelli previsti nel menù.

- periodo di somministrazione:

Tali prodotti, se offerti, devono essere somministrati con frequenza pari a quella prevista nei menù e potranno essere offerti per un intero anno scolastico (da settembre a giugno) o per i due anni scolastici.

L'I.A., prima di procedere all'offerta dei prodotti, deve effettuare una attenta valutazione in ordine alla idoneità

della Cooperativa fornitrice e del/i prodotto/i offerto/i e alla sostenibilità della fornitura.

L'I.A. dovrà indicare quali sono le Cooperative sociali di cui alla legge 381/1991 – art- 1 comma 1 punto B) - e allegare, per ognuna di esse, documento comprovante che trattasi di Cooperative di cui alla citata legge, nonché dichiarazione delle cooperative medesime circa la disponibilità dei quantitativi offerti per tutta la durata dell'appalto.

Relativamente al punto G) **Validità, completezza e rispondenza delle metodologie operative rispetto agli obiettivi del servizio. - Fino a un massimo di punti 5**

Chiarezza, coerenza e funzionalità della logica progettuale.

La valutazione di cui alla lettera G) sarà fatta sull'esposizione della relazione tecnica che dovrà illustrare le modalità e le metodologie da utilizzare.

Art. 10 – Elaborati di gara

Il presente Capitolato Speciale e gli allegati possono essere visionati e ritirati presso il Comune di Milazzo – V° Dipartimento Servizi alla Persona e Istruzione Pubblica. - Via F. Crispi, – Ufficio Servizi Scolastici - Telefono 090/9223480 oppure presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico (URP) sito al piano terra del Palazzo Municipale, Via F. Crispi, n. 1. Il Capitolato Speciale ed il bando sono pubblicati all'Albo Pretorio e sul sito istituzionale del Comune all'indirizzo <http://www.comune.milazzo.me.it>, nonché per estratto sulla G.U.R.S.

E' possibile richiederne copia presso i suddetti uffici fino a sette giorni antecedenti il termine di presentazione delle offerte nei giorni e nelle ore di ricevimento d'ufficio, previa prenotazione a mezzo fax al numero 090/9224971, allegando copia della ricevuta del versamento sul c.c.p. n. 14064984, intestato a "Comune di Milazzo – Servizio Tesoreria", causale "Rilascio copia atti amministrativi". L' importo relativo al costo di riproduzione verrà comunicato sulla base del numero degli elaborati richiesti, maggiorato dei costi postali di spedizione, pari ad euro 5,16. A tal fine nella suddetta richiesta dovrà specificarsi il recapito telefonico e l'indirizzo del richiedente.

Art. 11 – Allegati

Allegato "A" Preventivo di spesa;

Allegato "A1" Elenco Scuole sedi di centri refezionali e relativi indirizzi;

Allegato "B" tabella dietetica scuole materne;

Allegato "C" tabella dietetica scuole elementari;

Allegato "D" tabella specifiche merceologiche;

Allegato " E" specifiche tecniche relative allo schema Documento Unico di Valutazione del Rischi da Interferenze (DUVRI);

Allegato " F" disciplinare d'appalto.

Art. 12 – Presentazione delle offerte

Le modalità di presentazione delle offerte sono indicate nel disciplinare, parte integrante e sostanziale del presente capitolato speciale di appalto.

Art. 13 – Requisiti di partecipazione

Possono partecipare Imprese iscritte alla C.C.I.A.A. per la categoria di servizi di gestione mense aziendali , scolastiche , ristorazione collettiva, ivi compresi i raggruppamenti temporanei d'impresa tra le stesse e i consorzi, aventi tra i loro fini statutari lo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto, che siano in possesso dei seguenti requisiti:

- di ordine generale previsti dall'art.38 del d.lgs n. 163/06 e s.m.i.;
- Capacità economica e tecnica come precisato di seguito:

Capacità economica :

- Avere realizzato negli ultimi tre esercizi (2005/2006/2007) un fatturato globale non inferiore ad €1.118.800,00 da comprovare come precisato alla sezione 1 punto 2.b.1 del disciplinare di gara.
- Avere realizzato negli ultimi tre esercizi (2005/2006/2007) un fatturato globale per prestazione di servizi di fornitura pasti refezione scolastica, ospedaliera e aziendale a favore di Enti pubblici e privati, per un importo non inferiore ad € 745.875,00 da comprovare come precisato alla sez. 1 punto 2.b.2 del disciplinare di gara.

Capacità tecnica:

- di disporre del personale minimo per numero e qualifica così come previsto per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto;
- di disporre dell'attrezzatura, materiale ed equipaggiamento tecnico necessario per eseguire il servizio oggetto di appalto;
- di non aver subito negli ultimi tre anni risoluzione anticipata di contratti con amministrazioni o enti pubblici per inadempimento contrattuale e di non avere subito revoche di aggiudicazione per mancata prestazione di servizi;
- di essere in possesso della certificazione ISO 9001:2000 , rilasciata da una organizzazione specializzata, accreditata o da organismi equivalenti, per il servizio oggetto di appalto;
- di essere proprietario o di avere la piena disponibilità, per la durata dell'appalto, di centro di cottura ubicato ad una distanza tra detto centro ed i punti di consumo non superiore a 50 Km ed avente una capacità minima produttiva disponibile, al netto di altri obblighi, di 1500 pasti.

Art.14

Modalità di svolgimento della gara

Lo svolgimento delle operazioni della gara è affidato ad apposita Commissione nominata come previsto dal regolamento dei contratti, vigente nel Comune di Milazzo.

Le operazioni di gara si svolgeranno come meglio specificato nell'allegato disciplinare, sezione 3.

L'affidamento del servizio sarà effettuato con determinazione dal Dirigente del V dipartimento del Comune di Milazzo, previa cura degli adempimenti previsti dalla vigente normativa e dalla disciplina dettata con gli atti di gara.

TITOLO III

ONERI CONTRATTUALI

Art. 15 - Stipula del contratto

L'I.A. si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, secondo le modalità che verranno comunicate all'I.A. con apposita nota.

Nel caso in cui l'I.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Dirigente del V° dipartimento, che porrà a carico dell'Impresa stessa le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipula con altro contraente. L'A.C. in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria. L'Amministrazione procederà a garantire il servizio con affidamento ai concorrenti che seguono in graduatoria.

L'I.A., prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitata dall'A.C., dovrà:

- presentare la cauzione definitiva secondo le condizioni dell'art. 113 del D. Lgs. 163/06 e s. m. i., nelle forme ammesse dalla legge;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula.

In particolare, dovrà essere presentata:

- polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti, come meglio specificato all'art. 15 del presente Capitolato.
- atto notarile di costituzione del Raggruppamento Temporaneo tra Imprese (qualora fosse stata prevista in offerta).

Ove l'aggiudicatario non provveda in modo conforme, ai predetti adempimenti e alla consegna alla Amministrazione Comunale della documentazione richiesta, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e procederà all'applicazione delle sanzioni di legge e procederà a garantire il servizio con affidamento al concorrente che segue in graduatoria.

L'A.C. si riserva la facoltà, in caso di necessità, di procedere alla consegna d'urgenza del servizio, dopo l'aggiudicazione definitiva e prima della stipula del contratto.

Art. 16 – Assicurazioni e garanzie

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivate ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C. una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale venga indicato che l'A.C. è considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione del servizio. L'I.A. assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere tra l'altro la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 10.000.000,00 (euro diecimilioni/00) per sinistro e per anno assicurativo.

L'A.C. è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'impresa durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a euro 2.500.000,00 (euro duemilionicinquecentomila/00) per sinistro e per anno assicurativo.

Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, quando vi sia una svalutazione superiore al 10%.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Le polizze dovranno essere consegnata all'A.C. , prima della firma contratto o dalla consegna urgenza. La mancata presentazione delle polizze entro i termini fissati dall'Amministrazione comunale, comporta la revoca dell'aggiudicazione con affidamento al concorrente che segue in graduatoria.

L'I.A. si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla stazione appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'I.A., inoltre, entro un mese dalla scadenza contrattuale, dovrà stipulare polizza fidejussoria a favore del Comune, avente validità fino a due anni dalla conclusione dell'appalto, quale garanzia per la responsabilità

solidale del Committente in caso di mancato pagamento dello stipendio e/o di versamenti di oneri riflessi da parte dell'affidatario.

Art. 17 – Trattamento dati personali

L'azienda si impegnerà a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui possa venire in possesso e secondo le regole previste dal D.lgs. 196/2003.

Art. 18 - Recesso da parte dell'A.C.

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione dei servizi, compresa l'impossibilità di garantirne il regolare e corretto svolgimento, l' A.C. ha la facoltà di risolvere il contratto mediante semplice dichiarazione extragiudiziale, intimata a mezzo raccomandata A/R.

Tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa danni in conseguenza dell'inadempimento, da parte dell'impresa appaltatrice, dei suoi impegni contrattuali. La risoluzione del contratto darà diritto all' A.C. di rivalersi su eventuali crediti, nonché sulla cauzione prestata .

L' A.C. potrà, altresì, ottenere la risoluzione del contratto in caso di cessione dell'impresa appaltatrice, di cessazione dell'attività oppure in caso di concordato preventivo, fallimento, stato di moratoria e di conseguenti atti di sequestro o di pignoramenti.

L' A.C. potrà, inoltre, ottenere la risoluzione del contratto qualora venga modificata la ragione sociale dell'impresa, in modo tale da non contemplare più le prestazioni oggetto di questo appalto. Oltre ai casi in cui, ope legis, è previsto lo scioglimento del contratto di appalto, l' A.C. recederà, in qualsiasi momento dal contratto, al verificarsi dei presupposti stabiliti all'art. 11, comma 3 del D.P.R. n° 252 del 03/06/1998.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà nell' A.C. il diritto di affidare a terzi il servizio in danno dell'impresa appaltatrice inadempiente.

L'affidamento a terzi viene notificato all'inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato e degli importi relativi.

Di conseguenza saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall' A.C., senza pregiudizio per ulteriori azioni risarcitorie.

Art.19 - Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico non potrà avanzare richiesta alcuna di recupero della cauzione versata. L'A.C. in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'amministrazione.

Art.20 - Domicilio

L'I.A., deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto un domicilio nel territorio del Comune di Milazzo.

Le notificazioni e le intimazioni verranno effettuate a mezzo messo comunale, ovvero mediante lettera

raccomandata anticipata via fax, presso il suddetto domicilio eletto. Qualsiasi comunicazione fatta all'I.A. dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'I.A. In caso di Raggruppamento temporaneo di impresa, qualsiasi comunicazione fatta all'impresa mandataria si intende fatta a tutte le imprese costituenti il Raggruppamento temporaneo.

Art. 21 - Spese inerenti il servizio

Sin dall'inizio dell'appalto tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio, sono interamente a carico dell'Impresa, compresa la fornitura delle attrezzature e del materiale necessario al buon funzionamento del servizio.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, scritturazione, bolli, e registrazione del contratto di appalto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione sono a carico dell'I.A.

Sono a carico dell'I.A. i costi per la rimozione dei rifiuti solidi urbani derivanti dal servizio mensa, così come le eventuali spese inerenti lo smaltimento dei rifiuti speciali derivanti dal servizio mensa.

Art. 22 - Cessione del contratto e subappalto del servizio

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità.

E' fatto divieto di subappaltare il servizio caratteristico dell'appalto oggetto del presente capitolato.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di ammissione alla gara ai sensi del D.Lgs 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità.

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- a) l'Impresa, in sede di partecipazione, deve indicare le attività che intende subappaltare;
- b) l'Impresa deve depositare il contratto di subappalto almeno 20 giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate;
- c) con il deposito del contratto di subappalto l'Impresa deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D. Lgs. 163/06 e s.m.i. nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all'art. 38 del D. Lgs. 163/06 richiamato dal bando di gara, per lo svolgimento delle attività a lui affidate.
- d) Non deve sussistere, nei confronti del sub appaltatore, alcuno dei divieti previsti dall'articolo 10 della legge 575/1965 e successive modifiche e integrazioni.

E' fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da essa via via corrisposti al subappaltatore con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Si intendono inoltre tutte richiamate le ulteriori disposizioni e prescrizioni previste all'art. 118 del D. Lgs. 163/06.

Art. 23 - Licenze e Autorizzazioni e obblighi normativi

L'Impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nulla osta rilasciati da parte delle autorità preposte, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato secondo le normative vigenti. L'Impresa deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Art. 24 – Fornitura documentazione per contributi CEE

L'I.A. è tenuta a fornire al Comune i documenti necessari per l'applicazione del Reg. CE 3392/93 e s.m.i., riguardante il recupero di contributi CE/Agea sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche. In particolare l'I.A. deve trasmettere al Comune le fatture/bolle, intestate alla Ditta o al Comune, recanti la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare, inoltre, la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Tali prodotti devono essere preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e sono muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva Cee 92/46).

Art. 25 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione è indicata nell'articolo n. 49.

Tali soluzioni organizzative sono applicabili unicamente alle fattispecie previste dalle norme di legge, e, pertanto, ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo - in nessun modo - a modifiche delle prestazioni dovute.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dall'Appaltatore pubblico.

TITOLO IV

PERSONALE

Art.26 – Organico – Rapporto di lavoro

L'organico sotto indicato rappresenta quello minimo da impiegare nei centri refezionali al fine di svolgere tutte le prestazioni previste nel capitolato:

N. 1 (uno) operatore ogni 35 bambini/pasto e , comunque, con un minimo di n. 1 operatore per ogni centro refezionale.

Il Comune è tenuto a comunicare all'I.A. le eventuali soppressioni di sezioni e/o aumenti di sezioni.

Prima dell'avvio del servizio, la Ditta dovrà comunicare per iscritto al Comune l'elenco nominativo del personale, suddiviso per centro refezionale presso il quale sarà prestato servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro da effettuare.

L'I.A. deve tenere un foglio firma giornaliero e un riepilogativo mensile del personale addetto ad ogni singolo centro refezionale completo dei nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta del personale addetto al controllo.

Il personale impiegato in sostituzione degli eventuali assenti deve risultare dal foglio firma giornaliero, di detta sostituzione deve essere data comunicazione all'A.C. entro tre giorni dalla sostituzione stessa.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tale caso l'Impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Ogni prestazione inerente al servizio di ristorazione, (ad eccezione dei servizi accessori, nel caso in cui ne fosse stato previsto il subappalto in sede di offerta) deve essere svolto da personale alle dirette dipendenze dell'Impresa. Su richiesta del Comune, l'Impresa deve fornire il Quadro 770 relativo alle "Certificazioni lavoro dipendente, Assimilati e Assistenza Fiscale" e all'IRAP Quadro IQ del personale alle proprie dirette dipendenze.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i centri refezionali e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'A.C. avente diretta causa con il servizio di refezione .

L'I.A. è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

L'I.A. è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

L'I.A. si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati,

sia dei pagamenti dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, l'amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Art. 27 Formazione e aggiornamento del personale

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a 10 ore annuali per addetto impiegato nel servizio di cui al presente capitolato.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere :

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti ;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 8 ore annuali per addetto impiegato nel servizio di cui al presente capitolato.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- Pulizia, sanificazione, disinfezione;
- Comunicazione con l'utenza;
- Dietetica particolare.

La durata della formazione degli addetti al trasporto dei pasti non deve essere inferiore a 6 ore annuali per addetto impiegato nel servizio di cui al presente capitolato.

I temi trattati per la formazione degli addetti:

- Standard di qualità previsti nel capitolato;
- Norme per il corretto trasporto dei pasti;
- Modalità igieniche degli automezzi;
- Organizzazione e modalità della raccolta differenziata dei rifiuti .

Al termine di ogni corso, l'I.A. dovrà trasmettere al V° Dipartimento del Comune una relazione relativa ai corsi effettuati comprensiva dell'elenco delle presenze.

Art. 28 Reintegro personale mancante

Il Comune comunicherà all'I.A. le eventuali variazioni degli utenti del servizio a seguito di istituzioni di nuove sezioni o soppressione di quelle esistenti al fine dell'adeguamento dell'organico ai sensi dell'articolo 26 del presente capitolato speciale di appalto.

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate al Comune, con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico stabilito nell'articolo 26, in relazione al numero di pasti da erogare nella/e giornata/e in cui si verifica l'assenza.

In caso di assenza del personale l'I.A. è tenuta a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

Art. 29 Responsabilità del servizio

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un responsabile con adeguata capacità professionale ed esperienza maturata nel settore oggetto dell'appalto.

Il Responsabile del servizio deve garantire un rapporto costante con gli Uffici del Comune competenti per agevolare il controllo dell'andamento del servizio.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze fatte dall'A.C. al rappresentante designato dall'Impresa, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

In caso di assenza o impedimento del responsabile, l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro di pari professionalità, dandone immediata comunicazione .

Art. 30 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materie di igiene (art. 42 d.p.r. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.lgs 81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici effettuata dal Datore di lavoro.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia e sanificazione in conformità con quanto disposto dal D.P.R.. 327/1980.

ART. 31 Controllo della salute degli addetti

Il personale dovrà essere sottoposto sia all'atto dell'assunzione che periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle prescritte vaccinazioni previste dalle leggi e regolamenti in vigore.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'I.A di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici: i soggetti risultanti portatori di enterobatteri patogeni e/o di stafilococchi enterotossici dovranno essere immediatamente allontanati per tutto il periodo di bonifica.

Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico, dovrà essere allontanato immediatamente dal servizio.

Il Comune si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Impresa l'effettuazione di accertamenti clinici (non esclusi dal C.C.N.L.) per i dipendenti impegnati nel servizio.

ART. 32 Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55. DPR 305/56. D.lgs 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/cee e 91/368/cee).

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

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

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

ART. 33 Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro di settore (CCNL TURISMO – PUBBLICI ESERCIZI – MENSE DEL 6.10.1994– COOPERATIVE SOCIALI).

Il personale ispettivo dell'I.A. è tenuto ad indossare camice e copricapo nel momento della sua presenza presso i centri refezionali.

L'Impresa deve, altresì, fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione mensa effettuerà presso il Centro di refezione, nonché al personale di vigilanza e ispezione, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza.

Art. 34 Idoneità Sanitaria

L'Impresa deve provvedere a garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'impresa inoltre deve dotarsi delle autorizzazioni sanitarie per svolgere il servizio.

Art. 35 Igiene del personale

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, il D. Lgs. 155/97 e s.m.i., al Regolamento CE 285/2004, nonché a quanto previsto dalle normative e dai Regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, confezionamento e al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale. Il personale durante il servizio non deve avere smalti sulle unghie, né indossare monili (esempio: anelli, braccialetti, orecchini etc.) al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 36 Prevenzione, sicurezza ed infortunistica- valutazione dei rischi

L'I.A. entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la relazione sulla Valutazione dei Rischi per la sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs 81/2008.

L'A.C. al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato lo schema documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (duvri), allegato al presente capitolato, nel quale sono riportate le misure minime che l'I.A. deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'I.A., entro trenta giorni dall'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'I.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione dell'A.C., oltre che per il personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e per la sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.6.2002 per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del centro antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'A.C. o del personale da questa incaricato.

Art. 37 Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80, al D.Lgs. 155 del 26 maggio 1997, al D. Lgs 156 del 26 maggio 1997, L. 852/04, L. 882/04, L. 883/04, nonché a quanto previsto dal presente capitolato.

Il piano di autocontrollo deve essere trasmesso al Comune entro 60 giorni dall'inizio del servizio, anche su supporto informatico.

Il Comune si riserva di richiedere eventuali integrazioni e/o modifiche al citato Piano.

TITOLO V

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 38 Specifiche tecniche relative alle derrate alimentari

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e ai limiti di contaminazione microbica degli alimenti.

In particolare, è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti di origine transgenica (OGM).

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, congelatori e nel magazzino e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, dovranno essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate.

Non è consentito l'uso di carni congelate e/o surgelate, se non previa autorizzazione dell'A.C..

E' ammesso l'uso di pesce surgelato.

Art. 39 Garanzie di qualità

L'Impresa deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'A.C. ad ogni richiesta, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti normative in materia alimentare e alle Tabelle Merceologiche.

TITOLO VI

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art.40 Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti.

Il personale adibito alle preparazioni di piatti dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione dovrà essere sempre funzionante.

Art.41 Riciclo

Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta al Comune.

Gli avanzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.lgs.

22/1997 così come modificato dalla Legge n° 179 del 31/7/2003. In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili, i residui di mense dalle refezioni scolastiche si dispone che:

- L'Associazione deve essere iscritta nell'apposito albo presente nella ASL;
- Deve essere individuata la colonia felina o canina interessate;
- L'Associazione deve essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e il volontario addetto al ritiro non può, comunque, entrare nei locali di cucina e mensa;
- La Ditta che effettua il servizio di ristorazione scolastica deve esserne informata;
- Deve essere regolamentato il momento del ritiro a norma di Legge;

TITOLO VII

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 42 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Per la manipolazione delle vivande il personale si avvarrà dell'uso di idonei presidi (utensili, palette e guanti) e il cibo sarà assaggiato servendosi di utensili monouso o appositamente destinati. Per quanto riguarda la cottura, la durata e la temperatura devono essere sufficienti ad assicurare la salubrità del prodotto con la cottura a + 75° C misurata al cuore.

Art. 43 Preparazione dei piatti freddi

La preparazione di piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso. La conservazione di piatti freddi precedentemente il trasporto e la distribuzione deve avvenire ad una temperatura compresa tra i 1°C e i 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26/03/1980 n. 327.

Art. 44 Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

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

1. Tutti i prodotti congelati e/o surgelati, escluse le verdure, prime di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C. per un massimo di 24 h. e con metodica dedicata, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali e quali;
2. La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
3. La carne trita deve essere macinata appena prima della cottura;
4. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
5. Il lavaggio ed il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
6. Le operazioni di impanatura devono avvenire nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
7. Le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
8. Ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione;
9. Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato;

10. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

11. Legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi d'acqua.

Art. 45 - Pentolame per cottura

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex..

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù ed i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 46 - Linea refrigerata

E' tassativamente vietato scongelare prodotti surgelati sottoponendoli ad immersione in acqua.

Art. 47 - utensili

Per la cottura e la conservazione di cibi cotti devono essere impiegati solo utensili in acciaio inox..

Art. 48 - Condimenti

Se è previsto nella ricetta, il parmigiano deve essere distribuito a tavola. presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto di vino e limone.

TITOLO VIII

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL MENU'

Art. 49 - Menù

I menù sono diversificati per cicli scolastici.

- scuola materna;
- scuola elementare.

I menù sono articolati in cicli di quattro settimane, e distinti in menù estivo e menù invernale.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nelle allegate tabelle dietetiche.

L'A.C. prima dell'avvio del servizio indicherà il giorno tecnico di partenza dei cicli in cui sono articolati i menù.

Art. 50 - Struttura del menù per le utenze scolastiche

La struttura del menù per tutte le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc
- dessert: frutta di stagione (come da tabelle dietetiche), dolce (come da tabelle dietetiche).

L'A.C. inoltre potrà richiedere all'I.A. la fornitura di cestini da viaggio. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, dovranno essere somministrate in caso di sciopero o altre eccezionali situazioni.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati – previa autorizzazione dell'Ufficio Comunale competente - al massimo il giorno precedente e correttamente conservati. I cestini freddi devono essere confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici, e devono essere così composti:

SCUOLA MATERNA

- n. 1 panino da 30 gr. farcito con 20 gr prosciutto cotto
- n. 1 panino da 30 gr .farcito con 25 gr formaggio tipo provolina
- 1 banana
- 1 barretta di cioccolato 20 gr.
- 1 bottiglia acqua naturale in PET da 500ml, 2 tovaglioli di carta monouso, e un bicchiere monouso.

SCUOLA ELEMENTARE

- n. 1 pane all'olio da 50 gr. farcito con 30 gr prosciutto cotto
- n. 1 pane all'olio da 50 gr. farcito con 30 gr formaggio tipo provolina
- 1 banana
- 1 barretta di cioccolato 30 gr.
- 1 bottiglia acqua naturale in PET da 500ml, 2 tovaglioli di carta monouso e un bicchiere monouso.

I panini devono essere incartati singolarmente con tovaglioli di carta.

Art. 51 – Diete speciali

Le diete speciali sono menù che richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere erogate dall'I.A. su indicazione del Comune sentito il competente Ufficio dell'Ausl.

Le diete speciali saranno somministrate a cura dell'I.A., esclusivamente dietro richiesta dell'A.C., previa autorizzazione del Comune a seguito di:

- certificati medici per patologie particolari;
- autocertificazioni per vegetariani o per motivi religiosi.

Diete speciali leggere: L'I.A. si impegna alla somministrazione di diete leggere, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. La richiesta della dieta leggera non necessita di certificato medico. Tale menù è costituito da pasta o riso in bianco, conditi con olio e parmigiano, da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato, patate lessate.

Diete speciali per motivi religiosi: L'Impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta al Comune l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose.

Diete speciali per vegetariani: L'Impresa deve garantire, in favore degli utenti che ne facciano richiesta all'Ufficio competente, l'erogazione di un menù vegetariano.

Diete speciali per motivi di salute (allergie): gli utenti soggetti ad allergie alimentari dovranno presentare un certificato del medico curante o di una struttura pubblica.

I certificati e la scheda andranno presentati al Comune. Il servizio di medicina scolastica della locale Ausl

predisporrà il menù relativo.

L'I.A. ha l'obbligo di erogare le diete speciali, come indicato dall'ufficio competente, nonché di fornire tutti i prodotti alimentari necessari alla preparazione delle diete speciali.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy e secondo le modalità che saranno indicate dall'A.C..

Le diete speciali devono essere confezionate in vaschette monoporzionamento chiuse con apposito coperchio riportante il codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge fino al momento del consumo.

Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine, bisogna utilizzare il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia e i prodotti che hanno specificato in etichetta che possono essere assunti da celiaci.

Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti).

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Art.52 Variazione del menù

I menù non sono modificabili. Sono consentite, in via temporanea e straordinaria, variazioni nei seguenti casi:

- interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione, per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà essere richiesta per iscritto al Comune per la previa autorizzazione.

L'A.C. si riserva di effettuare variazioni del menù in caso di costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie e concordando con l'I.A. ingredienti e relative grammature.

TITOLO IX

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE TABELLE DIETETICHE

Art. 53 - Quantità degli ingredienti

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche allegate, nella quantità prevista, differenziata per scuole materne ed elementari.

Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

TITOLO X

NORME PER LA PRENOTAZIONE E LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Art. 54 – Informazione agli utenti del servizio

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana - all'ingresso delle singole scuole o in apposita bacheca, in maniera che sia ben visibile - il menù settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente Capitolato.

Art. 55 – Ordinazione dei pasti

L'ordinazione dei pasti sarà effettuata giornalmente, telefonicamente, da personale comunale o personale dei centri di refezione entro le 9,30 di ogni giorno.

L' I.A. dovrà garantire, senza aggravio per il committente, giornalmente la fornitura di un numero di pasti in più rispetto a quelli commissionati pari al 4% per ogni centro di refezione.

Art. 56 Contenitori per il trasporto

Per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, l'I.A. dovrà utilizzare contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature, dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi.

Art. 57 Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e, comunque conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente.

Il Piano dei trasporti sarà organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dalla cucina e la consegna dei pasti presso i terminali di consumo siano ridotti al minimo.

Il Piano dei trasporti, dovrà essere presentato prima dell'inizio del servizio al Comune, 5° Dipartimento e dovrà indicare il numero e la tipologia dei mezzi impiegati per l'espletamento del servizio.

In caso di sostituzione l'I.A. dovrà provvedere tempestivamente a darne comunicazione all'Amministrazione. In ogni caso i mezzi sostitutivi dovranno conservare le medesime caratteristiche tecniche di quelli sostituiti.

Art. 58 Sanificazione dei mezzi di trasporto dei pasti

E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

Le operazioni di sanificazione dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente ed effettuate con cadenza settimanale.

Art. 59 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati, franchi di ogni spesa, a cura dell' I.A., nei locali adibiti a refettori. Dalla cottura dei pasti alla loro somministrazione agli utenti per ogni singolo centro di consegna dovrà intercorrere un

tempo non superiore a 60 minuti.

Tali orari dovranno essere rispettati dalla I.A. in modo tassativo.

Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Ufficio competente comunicherà all'I.A. eventuali modifiche degli orari prefissati.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, l'I.A. emetterà bolla di consegna con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati, nonché dell'ora di partenza del mezzo dalla cucina e di consegna presso i refettori.

Tali bolle di consegna dovranno essere consegnate al personale comunale e/o scolastico presso ciascun terminale di consumo.

TITOLO XI

SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 60 Orari di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche.

Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dal Comune.

Art. 61 Personale addetto alla distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti, sarà effettuata al tavolo, a cura del personale dell'I.A. Tale personale deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve indossare idoneo vestiario come previsto all'art. 30.

Art.62 Somministrazione

L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti di cui all'art. 1 del presente capitolato, per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve, inoltre, garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù, nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche e secondo le modalità previste nel presente capitolato. Non è consentita alcuna somministrazione supplementare.

Art. 63 Disposizioni igienico sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modifiche ed integrazioni, al D.Lgs.155/97 e al Regolamento CE 852/2004, nonché al Decreto Assessore alla Sanità del 20.05.1996, n. 19372 e a quanto previsto espressamente dal presente capitolato.

Art.64- Modalità di pulizia dei refettori

Le operazioni di pulizia da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparecchiatura;
- Pulizia, sanificazione, disinfezione dei tavoli.

TITOLO XII

CONTROLLI DI CONFORMITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Art. 65 Diritto di controllo dell'A.C.

E' facoltà dell'A.C. effettuare controlli in qualsiasi momento - senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune - al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge e alle condizioni contrattuali.

E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazione di orario la presenza presso i centri di produzione pasti di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato e di quanto previsto nell'offerta migliorativa.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

I controlli avranno luogo nel rispetto delle disposizioni di legge e delle loro successive modificazioni ed integrazioni.

Art. 66 Soggetti ed Organismi preposti al controllo e relative competenze

I Soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- gli organismi istituzionali legittimati al controllo;
- i competenti Servizi della A.U.S.L.;
- il personale incaricato dal Comune;
- eventuali strutture specializzate incaricate dall'A.C.;
- (Limitatamente ai controlli previsti dal successivo art. 67) Le Commissioni mensa previa autorizzazione del responsabile del servizio ed accompagnata dal personale comunale..

I componenti della Commissione mensa si dovranno limitare alla mera osservazione delle procedure di somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie e altri oggetti che possano venire a contatto con gli alimenti.

I soggetti preposti al controllo, comprese le Commissioni mensa, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli, apposito camice bianco, copricapo, mascherina e copriscarpe forniti dall'impresa.

Il personale dell'A.C., all'atto del controllo medesimo, procederà a darne avviso al personale di vigilanza della scuola che, a sua volta, ne darà comunicazione al Dirigente Scolastico.

Il Comune è titolare delle attività gestionali del presente capitolato.

In particolare, relativamente a tali aspetti, ha la competenza ad effettuare controlli – anche su richiesta dei Dirigenti Scolastici - in ordine alla conformità del servizio fornito secondo le prescrizioni normative e le condizioni contrattuali, affinché sia garantito il corretto svolgimento di ogni prestazione.

Il Comune applica le penalità, in relazione alla gravità delle inadempienze rilevate, recuperandole mediante ritenuta diretta sui corrispettivi da liquidare alla ditta.

Il Comune:

- cura i rapporti con la Ditta ed ha la competenza in ordine alla richiesta di sostituzione del personale addetto al servizio non ritenuto idoneo, per seri e comprovati motivi.
- Cura tutti gli aspetti inerenti la gestione delle diete leggere e dei menù alternativi.
- Autorizza, supervisiona la preparazione di diete speciali e la loro corretta somministrazione.
- Autorizza in via temporanea e straordinaria la variazione dei menù, controllandone la effettiva somministrazione.
- Effettua tutti i controlli di cui al presente Capitolato.
- Verifica il rispetto degli apporti migliorativi offerti dalla ditta, ne controlla l'attuazione e, qualora ritenuto necessario, ne approva le eventuali modifiche.
- Cura, altresì, ogni altra attività gestionale inerente il capitolato.

Art. 67 Diritto di controllo da parte delle Commissioni mensa

E' diritto della commissione mensa in rappresentanze degli utenti, procedere al controllo del servizio, limitatamente a :

- rilevare il mancato rispetto dei menù;
- verificare lo stato di pulizia degli ambienti.

La Commissione Mensa, nello svolgimento della propria attività, non dovrà interferire con l'attività del personale alle dipendenze dell'I.A..

Art. 68 Tipologia dei controlli dell'Amministrazione comunale

I controlli possono essere effettuati dal personale dell'A.C. e/o da personale incaricato dalla medesima Amministrazione.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio.

I controlli sono:

- a) a vista
- b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;

- controllo data scadenza prodotti;
- modalità lavorazione derrate;
- modalità cottura;
- modalità distribuzione;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- caratteristiche sanificanti;
- modalità sanificazione;
- verifica corretto uso impianti;
- stato igienico attrezzature e ambiente;
- stato igienico sanitario personale;
- stato igienico servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo organico;
- professionalità addetti;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato speciale di appalto;
- modalità manipolazione;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;
- controllo funzionamento attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente capitolato.

L'A.C. si riserva l'effettuazione di ulteriori controlli a vista ove ritenuti necessari.

I controlli analitici si effettuano mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle carni impiegate, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM.

Art. 69 Derrate non conformi

I tecnici incaricati dall'A.C. in caso di presenza di derrate non conformi provvederanno a segnalare le stesse all'I.A. che dovrà eliminarle entro 90 minuti dalla segnalazione.

Art. 70 - Metodologia del controllo di conformità

I tecnici effettueranno i controlli con l'ausilio di tutti i mezzi tecnologici adeguati, prelievi e asporto di campioni, da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento di tutte le operazioni inerenti il servizio. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati.

Art. 71 Autocontrollo da parte dell'Impresa (sistema HACCP)

L'Impresa deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dall'A.C. per i controlli di conformità, il Piano di autocontrollo da essa predisposto, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate e la documentazione relativa almeno al mese in corso.

Art. 72 Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa deve prelevare almeno gr. 150 dei prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in congelatore per le 72 ore successive.

Sui sacchetti dovranno essere riportati il luogo, la data e l'ora di prelievo.

L'I.A. è tenuta a consegnare, su richiesta dell'A.C., i succitati campioni.

Art. 73 Rilievi dei tecnici

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'A.C..

Art. 74 Obbligo di partecipazione dell'Impresa alle riunioni "utenti"

E' fatto obbligo all'I.A., nella persona del Responsabile del servizio, di partecipare alle riunioni convocate dall'A.C., dalle Istituzioni scolastiche e dai rappresentanti degli utenti per discutere sull'andamento del servizio di cui trattasi.

Art. 75 Mancato rispetto delle norme della serie ISO 9001-2000

Qualora l'I.A. dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, l'A.C. può fissare un termine di 30 giorni entro i quali l'I.A. deve conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, l'A.C. procederà alla risoluzione del contratto, segnalando la non conformità rilevata sia all'Ente certificatore che al SINCERT.

L'I.A. è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo della certificazione della serie ISO 9001:2000 per tutta la durata dell'appalto.

TITOLO XIII

INADEMPIENZE E PENALITA'

Art. 76 Inadempienze e penalità

Qualora si verifichino inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dal Comune penalità in relazione alla gravità delle stesse, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. STANDARD MERCEOLOGICI.

1.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei);
confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)
etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. QUANTITA'

2.1. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)
non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;

2.2 € 5.164,57 (euro cinquemilacentosessantaquattrovirgolacinquantasette)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati;

2.3 € 2.582,29 (euro duemilacinquecentoottantaduevirgolaventinove)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro di ristorazione;

2.4 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

mancata consegna dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate;

2.5 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre)

Mancata consegna di materiale a perdere presso ogni singolo centro di ristorazione;

2.6. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre)

mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione;

3. RISPETTO DEL MENU'

3.1. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

mancato rispetto del menù previsto (primo piatto);

3.2 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto);

3.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre)

mancato rispetto del menù previsto (contorno);

3.3 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre)

mancato rispetto del menù previsto (frutta);

4. IGIENICO-SANITARI

4.1€ 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici;

4.2. € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre)

Rinvenimento di parassiti;

4.3 € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanoventadue)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

4.4. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili;

4.5. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Inadeguata igiene degli automezzi;

4.6. € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanovantadue)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica;

4.7. € 1.032,92 (euro milletrentaduevirgolanovantadue)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana;

4.8. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti;

4.9. € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;

4.10 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;

4.11 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti;

4.12 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei Pasti;

4.13 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori);

5. TEMPISTICA

5.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto;

5.2 € 258,23 (euro duecentocinquantottovirgolaventitre)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente comunque imputabili all'I.A.;

6. PERSONALE

6.1 € 516,46 (euro cinquecentosedicivirgolaquarantasei)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo IV, art. 26 del presente capitolato speciale d'appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 20% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Art. 77 Applicazione delle penalità

L'applicazione delle penalità, di competenza del Comune, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta appaltatrice avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione inviata. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune procederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 75 del presente capitolato. Il Comune potrà, inoltre, far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali la stessa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della formale comunicazione.

Si procederà al recupero delle penalità da parte dell'A.C., mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Art. 78 Risoluzione di diritto del contratto

Quando nel corso del contratto l'A.C. accerta che la sua esecuzione non procede secondo le condizioni stabilite, fatta salva l'applicazione delle penali previste, può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni; trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni addotte l'A.C. risolve il contratto.

Qualora per l'A.C. si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'I.A. in caso di risoluzione del contratto, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto per l'affidamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, e, in caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata, di interpellare le successive ditte classificatesi utilmente in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili per l'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

Art. 79- Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'I.A., con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penalità prescritte.

Oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale o di fallimento dell'I.A.;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;
- c) Abbandono dell'appalto;

- d) Per motivi di pubblico interesse o necessità;
- e) Casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'I.A. ;
- f) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffide dell'A.C.;
- g) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- h) impiego di personale non dipendente dall'I.A. e/o di personale inadeguato o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- i) Interruzione non motivata del servizio;
- j) Subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- k) Cessione totale del contratto a terzi;
- l) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato;
- n) Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex. D.lgs. 155/1997 e s.m.i.;

La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che l'I.A. non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'A.C.

La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo dell'I.A. al risarcimento dei danni.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, l'A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio attribuendo gli eventuali maggiori costi all'I.A. con cui il contratto è stato risolto.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti dell'I.A. nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Art. 80 Verifica soddisfazione del cliente

L'Amministrazione comunale potrà prevedere un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione del cliente. Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio. L'indagine verrà effettuata con modalità diverse secondo della tipologia di utente e della realtà servita.

TITOLO XIV

PREZZO E MODALITA' DI PAGAMENTO DEI PASTI

Art. 81 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'I.A. a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti e i cestini effettivamente forniti alle scuole in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Art.82 - Modalità di pagamento

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato saranno effettuati dal Comune in favore dell'I.A. a mezzo mandati di pagamento riscuotibili secondo la modalità prescelta dall'I.A. nell'ambito di quelle proposte dall'A.C.

Art.83 – Liquidazione

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'I.A., avverrà su presentazione di regolari fatture, entro 60 giorni - naturali e consecutivi - dalla data di protocollazione della fattura da parte dell'ufficio competente e previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del responsabile. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Il Comune attiverà azione di rivalsa per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penalità irrogate, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine a mezzo incameramento della cauzione.

Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelle delle penalità e quant'altro dovuto dall'I.A.

Le fatture emesse mensilmente devono specificare i costi per la ristorazione scolastica, separati per ciascun plesso e divisi tra adulti e alunni, devono essere intestate e inviate a: Comune di Milazzo/5° Dipartimento – Via F. Crispi e saranno liquidate come sopra indicato.

Le I.A. dovranno attenersi a quanto disposto dalla Legge 231 del 9/10/2002 e s.m.i. in ordine ai pagamenti ai loro fornitori.

Art. 84 Cessione del Credito

La cessione del credito è disciplinata dall'art. 117 del D. Lgs. 163/06 e s. m. i..

TITOLO XV

CONTROVERSIE

Art.85

Domicilio dell'affidatario

L'affidatario dovrà all'atto della stipula del contratto, per ogni effetto, eleggere proprio domicilio nel Comune di Milazzo ed indicare idoneo ufficio in sede locale quale sede operativa- struttura di riferimento ai fini dello svolgimento del servizio.

Art.86

Controversie

Per la definizione delle controversie che possono insorgere in dipendenza dell'appalto e che non si siano potute risolvere in via amministrativa, è escluso il ricorso al Collegio arbitrale demandandosene la risoluzione al Giudice Ordinario.

Art. 87 Foro competente

Per eventuali controversie derivanti dal contratto la competenza è del Foro di Barcellona P.G. (Me).

Art.88 Rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, sono applicabili le disposizioni contenute nelle normative vigenti in materia di gare di appalto, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, di sicurezza degli impianti (legge 46/90 e s.m.i.), della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato (regio decreto 18 novembre 1923 n.2440, e R.D. n.827/24 e successive modificazioni e integrazioni), e a quelle che eventualmente interverranno a modifica e integrazione delle normative richiamate.

Art. 89 Norme finali

Il servizio sarà regolato dalle norme previste nel presente capitolato che dovrà essere integrato dalle proposte di miglioramento offerte in sede di gara.

Milazzo, li 09.6.2008

Il responsabile del Procedimento

Francesco Otera

Il Dirigente del V Dipartimento

Dott.ssa Concettina Ventimiglia



REGIONE SICILIA



COMUNE DI MILAZZO

PROVINCIA DI MESSINA

Dipartimento 5°

Servizi alla Persona e Pubblica Istruzione

PREVENTIVO DI SPESA PER IL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI ALLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL COMUNE DI MILAZZO, PERIODO PRESUNTO OTTOBRE 2008- 30 GIUGNO 2010.

Periodo Presunto Ottobre 2008 – giugno 2010

SCUOLE	alunni fruitori previsione	N. pasti	Costo 1 pasto	Costo totale senza IVA	Costo totale con IVA 4%
Materne	450	124.000	€ 3,80	€ 471.200,00	
elementari	650	71.000	€ 3,80	€ 269.800,00	
		195.000		€ 741.000,00	770.640,00

Milazzo, 9.06.2008

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Otera Francesco)

Visto:

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

(Dott. Mariangela Perego)

Allegato A1

Elenco Scuole sedi di refezioni scolastiche e relativi indirizzi

N°	Scuole	Indirizzo	utenti
Scuole dell'Infanzia			
1	MATERNA "WALT DISNEY"	Via Impallomeni	80
2	MATERNA "TRE MONTI"	Piazza S. Giovanni	75
3	MATERNA "S. GIOVANNI"	Via Trimboli	51
4	MATERNA "MATTEOTTI"	Via G. Matteotti	85
5	MATERNA "CAPO"	Via Croce	25
6	MATERNA "CIANTRO"	Via Ciantro	90
7	MATERNA "S. MARINA" & "SCACCIA"	Via S. Marina	50
8	MATERNA "S. PIETRO"	Via G. Picciolo	60
9	MATERNA "ARPI"	Via Cumbo Borgia	40
Scuole Primarie			
1	ELEMENTARE "G. PIAGGIA"	Via Cumbo Borgia	285
2	ELEMENTARE "S. GIOVANNI"	Via Trimboli	240
3	ELEMENTARE "CARRUBBARO"	Via Carrubaro	170
4	ELEMENTARE "S. CUORE"	Via Gasparro	98
5	ELEMENTARE "CIANTRO"	Vai T. De Gregorio	126

ALLEGATO "B"

Menù - Mesi di Novembre-Marzo				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con pasta	Riso all'olio	Passata di Ceci e Pasta	Pasta e Patate
Pennette gr.60 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr. 10	pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 sale q.b.	riso gr. 60 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	pasta gr. 50 passata di ceci gr. 40 cipolle, sedano pomodori . e carote q.b olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Pasta gr. 50 Patate gr. 40 parmigiano gr. 10 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio gr. 10 sale q.b.
Formaggio	Pollo al limone	Bracirole di vitello al forno		Bastoncini di merluzzo al forno
Bocconcini di grana gr. 40	pollo gr. 80 limone q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	carne gr.70 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.		pesce surgelato gr. 100
Purea di Patate	Insalata verde mista	Piselli e Carote	Crocchette di Patate	Insalata carote & finocchi
purè di patate gr. 120 burro q.b. sale q.b. latte q.b. parmigiano gr. 10	insalata gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pisellini gr.40 Carote gr. 70 burro gr.10 sale q.b.	Crocchette di Patate gr. 100	carote & finocchi gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Banane</i>	<i>Mandarancio</i>	<i>Mela</i>	<i>Pera</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

Menù - Mesi di Novembre-Marzo				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro	Pasta e legumi	Pasta all'olio	Maccheroni al Forno	Passato di verdure con riso
Mezze Penne gr.60 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr. 10	pasta gr. 50 passata di fagioli fagioli gr. 40 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pennette gr. 60 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	Maccheroni gr.60 passata di pomodoro q.b. Provoletta gr. 10 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. prosciutto cotto gr.10	Riso gr.50 minestrone surg. gr. 100 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
Prosciutto e Formaggio		Polpette al pomodoro	Pollo impanato al forno	Cuore di Merluzzo gratinato
provoletta gr. 50 prosciutto cotto o crudo gr.50		Carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 20 uova 1 passata di pomodoro q.b.	Pollo gr.80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	Pesce surgelato gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10
Insalata di Pomodoro	Purè di Patate	Insalata verde	Carotine Bollite	Patate al forno
Pomodoro gr. 130 olio q.b.	purè di patate gr. 120 burro q.b. sale q.b. latte q.b. parmigiano gr. 10	insalata verde gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	carotine gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr.120
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Banana</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Mela</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

Menù - Mesi di Novembre-Marzo				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al Tonno naturale	Passato di verdure con pasta	Gnocchi di patate al pomodoro	Passato di legumi con pasta	Riso al parmigiano
Pennette gr.60 Tonno gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr 10	pasta gr.50 minestrone surg. gr. 100 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Gnocchi di patate gr. 120 Olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b. pomodoro q.b.	pasta gr.50 passato di lenticchia gr. 40 olio extravergine gr 10 sale q. b. cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b.	Riso gr. 50 Parmigiano gr. 20 Olio gr. 10 sale q.b.
Bocconcini di Mozzarella	Fesa di tacchino arrosto	Scalop. Maiale alla Pizz.		Bastoncini di merluzzo
Bocconcini di mozzarella gr. 60	Tacchino gr. 100	Scaloppine gr. 80 pomodori gr. 10 origano q. b. olio gr. 5		pesce surgelato gr. 100 olio extravergine q.b.
Insalata verde mista	Pisellini al pomodoro	Patate alla pizzaiola	Crocchette di Patate	Insalata verde mista
insalata verde gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pisellini gr. 60 pomodori gr.50 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr.120	Crocchette di Patate gr. 120	insalata verde gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Mandarancio</i>	<i>Mela</i>	<i>Yougurt</i>	<i>Mela</i>	<i>Pere</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

Menù - Mesi di Novembre-Marzo				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Mezze penne all'olio	Passata di ceci e Pasta	Pasta al Ragù	Sedani al Pomodoro	Passata di verdure e Riso
Mezze penne gr. 60 Olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	Pasta gr. 60 olio gr.10 sale q. b. passato di ceci gr. 40	pasta gr. 60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b. carne tritata gr. 20	Pasta gr. 60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	riso gr. 60 minestrone surg. gr. 100 cipolle sedano e pomodoro q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b. parmigiano gr10
Tonno all'olio d'oliva		Bocconcini di Mozzarella	Braciolo di vitello al forno	Omelette
Tonno gr. 80		Bocconcini gr. 50	carne gr.80 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.	uova n° 1 parmigiano gr. 10 Olio gr. 10 sale q.b.
Patate bollite	Crocchette di Patate	Insalata verde	Purè di Patate	Spinaci Saltati
Patate gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Crocchette di Patate gr. 100	insalata verde gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	purè di patate gr. 120 burro q.b. sale q.b. latte q.b.	spinaci gr.30 burro gr.10 sale q.b.
<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Banane</i>	<i>Mandarancio</i>	<i>Mandarino</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr. 60	pane gr.60

ALLEGATO "B"

Menù - Mesi di Settembre-Ottobre & Aprile-Giugno				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Orecchiette pomodoro e basilico	Passato di verdura con pasta	Pennete al ragù	Mezze Penne al pomodoro	Riso all'olio
orecchiette gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. basilico q.b.	pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 sale q.b.	pasta gr. 60 passata di pomodoro q.b. Carne trita gr. 20 olio extravergine gr.10 sale q.b.	pasta gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	riso gr. 60 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.
Tacchino impanato al forno	Omelette	Formaggio e prosciutto	Bastoncini di merluzzo al forno	Braciole di vitello al forno
Tacchino Fresco gr. 80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	uova n° 1 parmigiano gr. 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Stracchino gr. 60	pesce surgelato gr. 100 olio extravergine q.b.	carne gr.70 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.
Patate al forno	Spinaci al burro	Insalata di carote	Insalata verde mista	Patate al forno
patate gr.120 sale q.b. olio extravergine gr.10	spinaci surg. gr.130 burro gr.10 sale q.b.	carote gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	insalata verde gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

Nota: Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

Menù - Mesi di Settembre-Ottobre & Aprile-Giugno				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Minestrone	Risotto al pomodoro	Pasta e legumi	Pasta al pomodoro	Riso al parmigiano
pasta gr.50 minestrone gr. 100 parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	riso gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr. 50 lenticchie gr. 40 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	pasta gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	riso gr. 70 parmigiano gr. 20 burro gr. 10 sale q. b.
Pollo fresco imp. al forno	Polpette al sugo		Filetti di nasello imp. al forno	Carna Impanata al Forno
Pollo gr. 80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b.		pesce surgelato gr. 100 olio extravergine gr.10 pane grattugiato gr.30 sale q.b.	carne gr. 80 pane grattugiato gr. 80 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10
Insalata di pomodoro	Insalata verde mista	Crocchette di patate	Insalata di carote/ pomodoro	Patate al forno
pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	insalata verde gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	crocchette di patate gr. 100	carote o pomodori gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

Nota: Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

Menù - Mesi di Settembre-Ottobre & Aprile-Giugno

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Fusilli al pomodoro	Pasta e Legumi	Riso al pomodoro	Passato di verdure	Maccheroncini al forno
Fusilli gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr. 50 fagioli gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Riso gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr.50 minestrone surg. gr. 100 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. passata di pomodoro q.b.	pasta gr. 50 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b. prosciutto q.b provoletta q.b
Omelette		Bracirole di vitello al forno	Polpette al sugo	Bastoncini di merluzzo al forno
uova n° 1 parmigiano gr. 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b.		carne gr.70 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.	carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b.	pesce surgelato gr. 100 olio extravergine q.b.
Spinaci al burro	Crocchette di patate	Insalata di pomodoro	Insalata carote & finocchi	Insalata verde mista
spinaci surg. gr.130 burro gr.10 sale q.b.	crocchette di patate gr. 100	pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	carote & finocchi gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	insalata verde gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

Nota: Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

(DOTT.MARIANGELA PEREGO)

Menù - Mesi di Settembre-Ottobre & Aprile-Giugno

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e legumi	Riso all'olio	Pasta al pomodoro	Pasta alla bolognese	Passato di verdura con pasta
pasta gr. 50 legumi: ceci, gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	riso gr. 60 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	pasta gr.60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr. 60 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b. carne tritata gr. 20	pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 sale q.b.
	Polpette al forno	Pollo fresco impanato al forno	Formaggio e prosciutto	Bastoncini di merluzzo
	carne macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q. b.	pollo gr. 80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	provoletta gr. 50	pesce surgelato gr. 100 olio extravergine q.b.
Crocchette di patate	Insalata verde mista	Patate al forno	Insalata carote & finocchi	Insalata di pomodoro
crocchette di patate gr. 100	insalata verde gr.120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Patate gr. 120 sale q.b. latte q.b.	carote & finocchi gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60	pane gr.60

Nota: Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

Menù - Mesi di Novembre-Marzo				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al pomodoro	Passato di verdura con pasta	Riso all'olio	Passata di Ceci e Pasta	Pasta e Patate
Pennette gr. 70 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr. 10	pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 sale q.b.	riso gr. 70 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	pasta gr. 60 passata di ceci gr. 40 cipolle, sedano pomodori . e carote q.b olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Pasta gr. 60 Patate gr. 50 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio gr. 10 sale q.b.
Formaggio	Pollo al limone	Braciole di vitello al forno		Bastoncini di merluzzo al forno
Bocconcini di grana gr. 50	pollo gr. 100 limone q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	carne gr.80 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.		pesce surgelato gr. 120
Insalata verde mista	Purè di Patate	Piselli e Carote	Crocchette di Patate	Insalata carote & finocchi
insalata gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	purè di patate gr. 130 burro q.b. sale q.b. latte q.b.	Pisellini gr. 50 Carote gr. 80 burro gr.10 sale q.b.	Crocchette di Patate gr. 120	carote & finocchi gr. 150 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Banane</i>	<i>Mandarancio</i>	<i>Mela</i>	<i>Pera</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

Menù - Mesi di Novembre-Marzo				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Tortelloni di Ricotta e Spinaci	Pasta e legumi	Pasta all'olio	Maccheroni al Forno	Passato di verdure con riso
Tortelloni gr.70 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr. 10	pasta gr. 60 passata di fagioli fagioli gr. 40 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pennette gr. 70 olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b.	Maccheroni gr. 70 passata di pomodoro q.b. Provoletta gr. 10 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. Prosciutto cotto gr.10	Riso gr. 70 minestrone surg. gr. 130 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
Prosciutto Cotto		Polpette al pomodoro	Pollo impanato al forno	Cuore di Merluzzo gratinato
Prosciutto cotto senza polisfati gr. 50		Carne rossa macinata gr.80 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 20 uova 1	Pollo gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 20	Pesce surgelato gr. 120 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10
Insalata verde	Crocchette di patate	Insalata di Pomodoro	Carotine Bollite	Patate al forno
insalata verde gr. 150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Crocchette di patate gr. 120	Pomodoro gr. 150 olio q.b.	carotine gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr.130
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Banana</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Mela</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

Menù - Mesi di Novembre-Marzo				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta al Tonno naturale	Sedani al Pomodoro	Passato di legumi con pasta	Risotto al Pomodoro	Riso al parmigiano
Pennette gr. 70 Tonno gr. 40 olio extravergine gr 10 sale q. b. parmigiano gr 10	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	pasta gr. 60 passato di lenticchia gr. 40 olio extravergine gr 10 sale q. b. cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b.	Risotto gr. 70 Olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b. passata di pomodoro q.b.	Riso gr. 70 Parmigiano gr. 20 Olio gr. 10 sale q.b.
Bocconcini di Mozzarella	Fesa di tacchino arrosto		Scalop. Maiale alla Pizz.	Bastoncini di merluzzo
Bocconcini di mozzarella gr. 80	Tacchino gr. 130 olio q.b.		Scaloppine gr. 100 pomodori gr. 10 origano q. b. olio gr. 5	pesce surgelato gr. 120 olio extravergine q.b.
Insalata verde mista	Pisellini al pomodoro	Crocchette di Patate	Patate alla pizzaiola	Insalata verde mista
insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pisellini gr. 70 pomodori gr.70 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Crocchette di Patate gr. 120	patate gr. 130	insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Mandarancio</i>	<i>Mela</i>	<i>Yougurt</i>	<i>Mela</i>	<i>Pere</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

Menù - Mesi di Novembre-Marzo				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Gnocchi di patate al pomodoro	Pasta al Ragù	Passata di ceci e Pasta	Passata di verdure	Sedani al Pomodoro
gnocchi di patate gr. 150 Olio gr.10 parmigiano gr. 10 sale q. b. pomodoro q.b.	pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr.10 olio extravergine gr 10 sale q. b. carne tritata gr. 30	Pasta gr. 60 olio gr.10 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. sale q. b. passato di ceci gr. 40	pasta gr. 60 minestrone surg. gr. 100 cipolle sedano e pomodoro q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b. parmigiano gr10	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
Tonno all'olio d'oliva	Bocconcini di Mozzarella		Bracirole di vitello al forno	Omelette
Tonno gr. 100	Bocconcini gr. 80		carne gr. 80 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.	uova n° 1 parmigiano gr. 10 Olio gr. 10 sale q.b.
Patate Lesse	Insalata di pomodoro	Carotine Lesse in Insalata	Insalata di pomodoro	Spinaci Saltati
Patate gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	pomodoro gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	carotine gr. 100 olio extravergine gr.10 sale q.b.	pomodoro gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	spinaci gr.30 burro gr.10 sale q.b.
<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Banane</i>	<i>Mandarancio</i>	<i>Mandarino</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

ALLEGATO "C"

Menù - Mesi di Settembre-Ottobre & Aprile-Giugno				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pennette al ragù	Passato di verdura con pasta	Fusilli al pomodoro	Risotto al pomodoro	Pasta e legumi
Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. Carne trita gr. 50 olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pasta gr. 50 Minestrone gr. 100 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr 10	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	Riso gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 70 legumi: fagiolil gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.
Formaggio	Bastoncini di merluzzo al forno	Tacchino impanato al forno	Bracirole di vitello al forno	
Stracchino gr. 50	pesce surgelato gr. 120 olio extravergine q.b.	Tacchino Fresco gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	carne gr.100 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.	
Insalata verde mista	Spinaci al burro	Insalata di pomodoro	Patate al forno	Crocchette di patate
insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	spinaci surg. gr.30 burro gr.10 sale q.b.	pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr.120 sale q.b. olio extravergine gr.10	crocchette di patate al forno surg. gr 120
<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

Nota: Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

Menù - Mesi di Settembre-Ottobre & Aprile-Giugno				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Riso all'olio	Pasta e Legumi	Riso al pomodoro	Passato di verdure	Maccheroncini al forno
riso gr. 70 parmigiano gr.10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 60 ceci gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Riso gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 50 minestrone surg. gr. 100 parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b. prosciutto gr. 10 provoletta gr. 10
Polpette al sugo		Bastoncini di merluzzo al forno	Filetti di nasello imp. al forno	Omelette
carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b.		pesce surgelato gr. 120 olio extravergine q.b.	pesce surgelato gr. 100 olio extravergine gr.10 pane grattugiato gr.30 sale q.b.	uova n° 1 parmigiano gr. 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b.
Spinaci al burro	Crocchette di patate	Insalata di pomodoro	Patate al forno	Insalata verde mista
spinaci surg. gr.30 burro gr.10 sale q.b.	crocchette di patate al forno surg. gr 120	pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120	insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

Menù - Mesi di Settembre-Ottobre & Aprile-Giugno				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Orecchiette pomodoro e basilico	Riso al pomodoro	Pasta e legumi	Maccheroncini al forno	Minestrone
Orecchiette gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b. basilico q.b.	Riso gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 60 lenticchie gr. 40 cipolle, sedano, pomodoro, carote q.b. olio extravergine gr.10 sale q.b.	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b. prosciutto gr. 10 provoletta gr. 10	Pasta gr. 50 minestrone gr. 100 parmigiano gr.10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
Polpette al sugo	Bracirole di vitello al forno		Pollo fresco imp. al forno	Carne impanata al forno
carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b.	carne gr.100 pane grattugiato gr.30 olio extravergine gr. 10 parmigiano gr. 10 provoletta gr.20 sale q.b.		Pollo gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr. 10 sale q.b. parmigiano gr. 10	carne gr. 100 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10
Insalata verde mista	Carotine Bollite	Crocchette di patate	Insalata verde mista	Patate al forno
insalata verde gr. 150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	carotine gr. 120 olio extravergine gr.10 sale q.b.	crocchette di patate al forno surg. gr 120	insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120
<i>Crostatina alla frutta</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

Menù - Mesi di Settembre-Ottobre & Aprile-Giugno				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta e legumi	Maccheroncini al forno	Pasta al pomodoro	Pasta alla bolognese	Minestrone
Pasta gr. 60 legumi: fagiolil gr. 40 cipolle, sedano pomodori e carote q.b. olio extravergine gr. 10 sale q.b.	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr 10 olio extravergine gr. 10 sale q.b. prosciutto gr. 10 provoletta gr. 10	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b.	Pasta gr. 70 passata di pomodoro q.b. parmigiano gr10 olio extravergine gr 10 sale q. b. carne tritata gr. 30	Pasta gr. 50 minestrone gr. 100 parmigiano gr.10 olio extravergine gr 10 sale q. b.
	Bastoncini di merluzzo al forno	Hamburger	Formaggio e prosciutto	Polpette al sugo
	pesce surgelato gr. 120 olio extravergine q.b.	carne macinata gr. 70 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 pomodoro q.b.	provoletta gr. 60	carne rossa macinata gr.70 pane grattugiato gr. 30 olio extravergine gr 10 sale q.b. parmigiano gr. 10 uova q.b. passata di pomodoro q.b.
Crocchette di patate	Insalata verde	Patate al forno	Insalata di carote & Finocchi	Insalata di pomodoro
crocchette di patate al forno surg. gr 120	insalata verde gr.150 olio extravergine gr.10 sale q.b.	patate gr. 120	carote & finocchi gr. 130 olio extravergine gr.10 sale q.b.	pomodori gr.130 olio extravergine gr.10 sale q.b.
<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>	<i>Yogurt alla frutta gr. 125</i>	<i>Frutta di Stagione gr. 150</i>
pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80	pane gr.80

Nota: Per frutta di stagione si intende: Uva, Fragole, Ciliegie, Albicocche, nespole, ecc.

ALLEGATO D: TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARSI NELLA
PREPARAZIONE DEI PASTI OGGETTO DELL'APPALTO

CARATTERISTICHE - QUALITA'

PANE

Così come definito nella Legge n 580 del 4/07/1967 e s.m.i. e al vigente Decreto del Presidente della Repubblica n 502 del 30/11/1998 e s.m.i., che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, al titolo III, art. 14 " È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro di sodio)".

Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune (confezionato con farina "0" e lievito di birra), ben lievitato, ben cotto e privo di grassi aggiuntivi.

Esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, bene aderente alla mollica, morbida. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea, senza macchie, non acida.

Il prodotto non deve contenere: strutto, additivi, conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla Legge.

Dovrà essere di pezzatura non superiore ai 60 gr.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo, o altre tecniche, e successivamente rigenerato.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80 ed al Reg.CE 852/2004, in particolare il pane, confezionato singolarmente, dovrà essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.01.1992 (rif. Art. 17) e s.m.i.

Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

PASTA

La pasta fornita deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e acqua, esente da qualsiasi altro macinato aggiunto, secondo quanto indicato dalla normativa vigente in materia:

La pasta alimentare fornita deve essere esente da macchie bianche o nere, bottature o bolle d'aria, spezzature o tagli e infestanti di tipo biologico (larve, muffe, parassiti o altro).

La pasta deve essere contenuta in confezioni originali, chiuse e munite di sigillo, secondo quanto definito all'art. 35 della Legge n 580.

La pasta alimentare fornita deve, inoltre, rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- a) stato di perfetta conservazione
- b) odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffe
- c) aspetto uniforme
- d) resistenza alla pressione delle dita, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa;
- e) resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido
- f) formato richiesto secondo le esigenze

GNOCCHI

Devono essere inviati in confezioni sigillate. La loro composizione deve essere la seguente: fiocchi di patate disidratate, farina di grano tenero "00", semola, acqua e sale. Sulla confezione deve essere riportata la data di scadenza.

PASTE RIPIENE

Devono possedere caratteristiche microbiologiche conformi alle vigenti norme legislative, riferimento alla Circolare Ministeriale 32/1985 allegato 1 e s.m.i.

“ per le paste con l’aggiunta di carne devono essere indicate sull’involucro o recipiente che le contiene anche la data di fabbricazione, la durata di conservabilità e le modalità di conservazione “, art. 30 Legge n 580 del 4.7.1967.

I tortellini e ravioli freschi e di produzione artigianale, con il ripieno privo di spezie, salumi.

RISO

Il riso deve soddisfare i requisiti previsti dalla Legge n 325 del 18.3.1958 e s.m.i., non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell’anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa asimmetrica, sezione tondeggianti.

Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc...; guasto da parassiti alterato per processi fermentativi o comunque avariato, con odore di muffa o con delle perforazioni.

Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell’annata (dal 1 dicembre al 30 novembre, dell’anno successivo, deve essere usato quello dell’annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.

La qualità deve essere comunque conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18.3.1958, n 325 e successive modificazioni, nonché ai Decreti del Presidente della Repubblica con i quali annualmente e per la produzione della annata agraria precedente, sono determinate, per ogni varietà di riso prodotto, caratteristiche, tolleranze consentite, definizioni dei difetti, ecc...E’ accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originarie, a miglioramenti in cottura, la resistenza allo spappolamento, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l’arricchimento e la vitaminizzazione, salva l’osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.

CARNE BOVINA FRESCA REFRIGERATA

Deve essere carne fresca refrigerata (non congelata, né surgelata, né scongelata) classificata “ VITELLONE DI 1° QUALITÀ ”, per la cui classificazione deve essere rispettato quanto stabilito dalla circolare A.C.I.S. n 11 del 11.2.1953 concernente la “ Classificazione nazionale dei bovini da macello”, di età non superiore ai 18-24 mesi.

Per le questioni concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche si fa riferimento al D.Lgs. Governo n 286 del 18.4.1994 e s.m.i.

Il certificato allegato ad ogni partita , in copia vidimata dal veterinario ufficiale d’impianto, dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) età, categoria, sesso e razza del bovino;
- b) azienda di provenienza
- c) tipo di alimentazione impiegata
- d) data di macellazione
- e) data di confezionamento
- f) il n. di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento – M per macellazione)
- g) il n di riferimento del capo macellato

h) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. 109 /92 ed al Regolamento CEE n 1760/2000 e n 1825/2000 ed eventuali successive integrazioni e dovrà riportare (secondo le eventuali modifiche normative):

- a) data di macellazione;
- b) data di confezionamento
- c) il n di macello dove è stato macellato il capo (S per sezionamento – M per macellazione)
- d) il n di riferimento del capo macellato
- e) altre informazioni previste dal disciplinare del Consorzio
- f) N di certificato relativo al documento di riconoscimento che accompagna il pezzo

Non si accettano per alcun motivo carni surgelate.

posti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo “La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione , il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere di prima qualità, prive di additivi e di estrogeni, sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti) ed indesiderate, deve possedere il marchio di provenienza da allevamenti italiani , e alla luce di quanto sopra riportato sulle norme di controllo dettate dalla L.R. n 35.

Devono provenire da bovini in ottimo stato di nutrizione, macellati secondo le norme vigenti, e sulle stesse devono essere ben visibili prescritti bolli sanitari e di categoria. Data la situazione contingente rispetto all'uso di sostanze illegali (anabolizzanti,) negli animali da ingrasso, si richiede che il certificato sanitario , rilasciato dal servizio veterinario dell'ASL, sia integrato dalla seguente attestazione:

” la carne proveniente da una partita di animali sottoposti ad analisi per ricerca di sostanze estrogene ed anabolizzanti con esito negativo “La carne per polpette e ragù si intende utilizzata cruda e fornita non già tritata, ma bensì spolpata e si provvederà poi nei locali della cucina all'eliminazione del grasso, alla sua triturazione , il mattino stesso del consumo.

Le carni devono essere presentate in ottimo stato di conservazione e devono essere trasportate e consegnate alle temperature previste dalla normativa vigente.

Le carni devono essere di bell'aspetto , di colore roseo-rossastro con consistenza soda e pastosa, di tessitura compatta con grana fine e ben visibile ed inoltre ben venate nonché marezzate.

Il grasso esterno deve essere di colorito bianco giallognolo e uniformemente distribuito sulla superficie del corpo in misura normale.

Sono escluse in modo assoluto le carni di sanato, di bue, di toro e di vacca e tutte le carni di seconda qualità.

Sono altresì escluse le carni che presentino odori e sapori anormali, compresi odori di sostanze medicinali di qualsiasi origine. I suddetti requisiti possono essere accertati all'origine nelle forme e nei modi che l'Amministrazione Comunale riterrà più opportuno.

Il fornitore è tenuto a regolare la macellazione in modo che, ad ogni consegna, la carne si trovi al giusto punto di frollatura.

Qualora la merce consegnata non presentasse tutti i requisiti di qualità, avanti descritti, questa dovrà immediatamente essere ritirata dalla ditta fornitrice e sostituita con pari quantitativo di qualità migliore.

Il taglio della carne dovrà essere quello richiesto dal menù.

La carne dovrà essere di primo taglio (escludendo il collo tenuto conto degli inconvenienti che comporta) e si userà quindi: coscia, lombo, controfiletto, noce.

Per ragù: spalla, sottospalla

Per polpette e simili: spalla , sottospalla, girello

Per le bracioline (involtini) : girello, noce, fesa

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

POLLAME

Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti per quanto concerne l'ispezione e la vigilanza sanitaria veterinaria nei confronti della macellazione, sezionamento, distribuzione e macellazione dei volatili per l'utilizzo delle carni avicole, è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n 503 dell'8.6.1982, e dal D.P.R. n 495 del 10.12.1997 poiché regola le direttive CEE relative ai problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche avicole. Esse pertanto

dovranno possedere i seguenti requisiti:

- a) provenire esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità all'art. 9
- b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario Ufficiale (art. 4)
- c) siano munite di bollo sanitario
- d) siano convenientemente imballate in conformità al cap. XIII, ultimo § punto 48 che precisa “ le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso. Inoltre il 1° § specifica 2 involucro (ad es. fogli di plastica) a contatto diretto con esse; il punto 47a specifica la parte degli imballaggi (ad es. carte, cartoni) rispondenti alle norme igieniche;
- e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti e precisamente il punto 49 del cap. XIV che dice: “ le carni fresche di volatili da cortile devono essere trasportate in veicoli attrezzati in modo che la temperatura compresa tra 1 e +4° C sia costantemente assicurata, D.P.R. n 327 del 26.3.1980.

Le carni devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana come definito nelle direttive del Consiglio CEE n 469 del 16.9.1986, recepita nel D.Lgs. n 118 del 27.1.1992.

Non si accettano forniture di pollame congelato o scongelato.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono:

- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già dissodate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine (Reg. CE 1760 /2000);
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate

Caratteristiche e provenienza delle carni – Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a Kg.144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro. E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, ed identificare l'azienda di macellazione.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere del tipo senza polifosfati aggiunti, conservanti, e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- a) coscia di magro, ben prosciugato, morbido succulento, ma non acquoso, compatto al taglio
- b) la fetta deve essere compatta, di colore rosa, senza tessuto cartilagineo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- c) non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore
- d) non deve possedere iridizzazioni, picchiettature o altri difetti
- e) deve essere di odore e sapore gradevole, ma non troppo aromatico per eccessiva presenza di spezie
- f) non deve contenere additivi, conservanti, coloranti, coadiuvanti tecnologici o comunque sostanze chimiche aggiunte

L'esterno non deve presentare patinosità superficiali, né presentare odori sgradevoli.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare.

Il prosciutto deve presentare tutte le caratteristiche previste dalla vigente legislazione in materia. Deve essere affettato idoneamente secondo GMP, in ottimo stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.

Deve essere confezionato in involucri che ne garantiscano la massima igienica. La

ditta è tenuta a presentare, dietro richiesta degli interessati, tutta la documentazione relativa a :

- a) tipo di prodotto
- b) nome della ditta produttrice
- c) luogo di produzione
- d) assenza di additivi aggiunti

PESCE

Alimento regolamentato dal D.Lgs. Governo n 531 del 30.12.1992, attuazione della direttiva 91/493/CEE che stabilisce le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, tenuto conto delle modifiche apportate dalla direttiva 92/48/CEE che stabilisce le norme igieniche minime applicabili ai prodotti della pesca ottenuti a bordo di talune navi.

I filetti di pesce devono essere solo surgelati, secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.92 e s.m.i., puliti, privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico – sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.

La grammatura del prodotto è calcolata al lordo della confezione. E' ammesso un calo di peso, dopo lo scongelamento del pesce, pari al 30 % del prodotto.

Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°.

Nel caso in cui la ditta aggiudicataria non sia in grado di rispettare tali norme, dovrà fornirsi direttamente presso rivenditori di pesce surgelato, per evitare il trasporto dello stesso a una temperatura diversa da quella prevista dalla legge vigente (-18°). Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti:

- a) scongelamento a temperatura controllata da 0 a 4° C (in frigorifero): raggiungimento di una T° al cuore < 6° entro 24h. Modalità consigliata.
- b) Scongelamento sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere < 10°). Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

LATTE

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione , sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell' 1,8% di contenuto lipidico, sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di Legge. Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di " Microfiltrazione ".

YOGURT ALLA FRUTTA

Lo yogurt deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n 54 del 14.1.1997 – regolamento recante attuazione delle direttive 92 /46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophilis in conc. Minima 1×10^7 ufc/g) in particolari condizioni. .

BURRO

Il burro deve sottostare ai requisiti enunciati dal decreto del Presidente della Repubblica n 54 del 14.1.1997 – regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte.

Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico

non inferiore all'82% con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti, come descritto nella legge del 23.12.1956 n 1526, modificata dalla legge 13.5.1983 , n 202, in difesa della genuinità del burro.

Il burro deve essere contenuto in involucri non monomissibili, dove è riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza. Non è consentito l'uso di margarine.

FORMAGGIE DERIVATI

Il formaggio deve sottostare ai requisiti enunciati dal Decreto del Presidente della Repubblica n 54 del 14.1.1997 – Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte. I formaggi devono avere e corrispondere ai seguenti requisiti generali:

- a) avere normale maturazione e stagionatura, onde possedere i caratteri organolettici propri dei formaggi da tavola di prima qualità
- b) avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici e di maturazione
- c) avere pasta uniforme continua, con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio
- d) crosta regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescente o altro

I formaggi devono, inoltre, riportare sulla confezione le seguenti informazioni:

- a) tipo del formaggio
- b) nome del produttore, luogo di produzione
- c) composizione
- d) eventuali additivi consentiti ed aggiunti
- e) data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico – sanitarie)

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.1.1992; per i formaggi non riportanti sulla confezione quanto detto sopra, la ditta è tenuta a possedere e presentare, su richiesta degli interessati, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

I formaggi da taglio devono essere i seguenti:

- a) stracchino
- b) mozzarella
- c) provoletta

Si ricorda che i suddetti formaggi devono essere forniti in alternanza.

ALTRI FORMAGGI

Tutti gli altri formaggi che potranno essere inseriti nel menù dovranno avere sapore, odore e colore caratteristici. Non si accettano forniture di formaggi freschi (robiole, Linea, Annabella, ecc) che presentino pasta non omogenea, con macchie giallastre, sapori sgradevoli e sprovvisti di data di scadenza e confezionamento.

PARMIGIANO REGGIANO

Il formaggio da tavola o da grattugia deve essere di qualità “ Parmigiano Reggiano “, formaggio a pasta dura , cotta a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, a periodo di lattazione; la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Si fabbrica nel periodo compreso tra il 1 aprile e l'11 novembre.

La cagliatura è effettuata con caglio di vitello; non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato Parmigiano Reggiano D.P.R. 1269 del 30.10.1955. Il Parmigiano Reggiano stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

- a) forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi dritto, con facce piane leggermente orlate
- b) dimensioni : diametro da 35 a 45 cm
- c) peso minimo di una forma 24 kg.

- d) con pasta di colore da leggermente paglierino a paglierino
- e) aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- f) la struttura della pasta deve essere minutamente granulosa, con frattura a scaglia
- g) occhiatura minuta appena visibile

Deve essere consegnato in confezioni sottovuoto in base alla legge 283 del 1962, D.P.R. 327 /80, D.P.R. 777 /82, D.P.R. 322 /82.

UOVA

Devono essere utilizzate preferibilmente uova pastorizzate (secondo l'uso o la ricetta possono essere utilizzati tuorli o albumi pastorizzati oppure misto uova anch'esso pastorizzato).

Prodotto liquido ottenuto dalla sgusciatura di uova intere fresche di cat. A, sarà conforme al D.Lgs. n 65 del 4.2.1993 e successive modifiche e integrazioni. Devono provenire da stabilimenti riconosciuti, devono essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione o al altro trattamento riconosciuto dal Ministero della sanità , idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalle normative. L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92 e s.m.i.

E' fatto divieto assoluto l'utilizzo di residui di confezioni già aperte; il consumo deve avvenire nel giorno stesso di confezionamento.

FRUTTA

La frutta deve essere di stagione, fresca, di ottima qualità (appartenere alla categoria 1° come stabilito dalle normative CE di riferimento di ogni singolo prodotto), giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, non bagnata artificialmente, in pezzatura media.

Le forniture devono riportare nella bolla:

- a) la specie
- b) la provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore
- c) il peso netto; il peso lordo

Per la fornitura della frutta le ditte devono attenersi alle seguenti regole:

- a) le arance devono essere del tipo "Tarocco "
- b) le mele devono essere del tipo "Stark delicious" e " Golden delicious"
- c) le pere devono essere di prima qualità (dalla fornitura deve essere esclusa il tipo "decana ") e di provenienza nazionale o UE
- d) l'uva da tavola deve essere del tipo " Regina " e "Italia"
- e) l'anguria e il melone devono essere entrambe fresche, di buona qualità e di regolare maturazione

La fornitura della frutta , ove non specificata nelle allegate tabelle dietetiche, deve essere la più varia possibile.

I tipi di frutta da inviare sono i seguenti.

Mele, pere, mandaranci, arance, kiwi, albicocche, susine, prugne, pesche, banane, uva, ciliegie, fragole, nespole, anguria, melone.

.I contenitori dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

VERDURE – ORTAGGI – TUBERI –

Devono essere di stagione, di prima qualità; fresche, pulite e selezionate, prive di additivi, integre nelle qualità nutritive, tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, essere giunte a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutte, prive di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

La ditta deve utilizzare derrate alimentari rispondenti alle seguenti caratteristiche:

- piselli devono essere di qualità finissima
- i finocchi devono essere senza fiamma
- i legumi devono essere secchi, integri, privi di impurità e corpi estranei
- gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati
- gli ortaggi quali: aglio, cipolla, non debbono essere trattati con raggi gamma

- non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea

Per l'insalata si dà preferenza a forniture di varietà Trocadero o comunque ad altre varietà di sapore dolce; le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato. Le indivie ricce e scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespito.

Si effettueranno forniture di ortaggi, tuberi surgelati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.1992 e successive modifiche e integrazioni per il confezionamento dei seguenti contorni: patate novelle, piselli fini, costine, fagiolini, carote, carote baby, spinaci, misto per minestrone. I suddetti prodotti devono:

1. presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico – sanitario
2. fagiolini, piselli, carote devono risultare puliti e mondati
3. essere esenti da odori e sapori spiacevoli, presentare il colore tipico della specie relativa al prodotto in causa
4. essere esenti da tracce di bruciature da surgelazione o altri difetti dovuti al trattamento subito
5. avere indicata la data di scadenza
6. essere trasportati con mezzi a norma di legge
7. giungere di conseguenza nei locali della cucina in perfetto stato di surgelazione, poiché si provvederà, nei locali stessi, all'apertura degli involucri e ai relativi processi di cottura.

Per minestroni e minestre di verdura si richiede una varietà completa di verdura, aromi, sapori e legumi.

Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara)

PATATE

Le patate dovranno essere di morfologia uniforme con un peso minimo di g. 60 per ogni tubero e massimo di g. 270. Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di prodotto novello.

Sono escluse le patate che presentino tracce di verde epicarpale (solanina) di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolonatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, affacci peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Devono essere esenti da odori particolari (latosmila del tubero delle patate), tanfi, lezi, puzzi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Sono inoltre esclusi i tuberi affetti dalle malattie che avversano il tubero delle patate (alterazioni dovute ad agenti, funghi, parassiti) a virosi, a malattie ed alterazioni parassitiche, ad alterazioni dovute a parassiti animali.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

POMODORI PELATI

Essi devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattia. Devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle vigenti disposizioni di legge in materia.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto ed i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% del peso sullo sgocciolato. I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici in banda stagnata, secondo il Decreto del Presidente della Repubblica n 777 del 23.8.1982 – Attuazione della direttiva (CEE) n 76 /893 relativa ai materiali e agli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni. L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs. n 109 del 27.1.1992 s.m.i. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Dovranno essere scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna. Non dovranno inoltre essere utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

SURGELATI

I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le indicazioni definite nel D.Lgs. n 110 del 27.1.1992 e s.m.i.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. del 15.6.1971, che in particolare specifica che le confezioni

devono avere caratteristiche idonee ad assicurare la protezione dei caratteri organolettici e qualitativi del prodotto, devono proteggerlo da contaminazioni batteriche, impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulla confezione deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, tipo formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

CROSTATINE DI MARMELLATA

Ingredienti: farina di grano tenero "00", burro, margarina vegetale, zucchero, uova pastorizzate, sale, aromi naturali, vanillina. Per la farcitura: marmellata di pesche, albicocche, ecc....

VARIE:

PANE GRATUGGIATO

Deve essere conservato in confezioni integre e sigillate ed osservare tutte le indicazioni previste dal D.L. n 109 del 27.1.1992 ed essere conforme alla Legge 4.7.1967, n 580. Dovrà essere privo di insetti, parassiti, muffe, frammenti vari e qualsiasi agente infestante.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi (lenticchie, fagioli, ceci, ecc) dovranno essere secchi, interi, privi di impurità, insetti, corpi estranei nonché muffe od altri agenti infestanti. Le confezioni devono presentare le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità, deve essere di marca nota e che dia garanzia di sicurezza.

Devono essere forniti periodicamente, da parte della ditta appaltatrice, "certificati di analisi" dei competenti laboratori.

Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta " per alimenti " .

Deve essere olio di oliva ottenuto esclusivamente dalla frangitura meccanica del frutto dell'olivo (legge 13.11.1960 n 1407, artt.1 – 2 – 3 sostituiti dal regolamento CEE n 1915/87 e dal regolamento CEE n 2568/91 della Commissione dell'11.7.1991).

Deve essere limpido, di colore giallo verdine o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la nitratura e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico e rispondente alle vigenti norme di igiene del D.M.31.10.87 n 509 e successive modifiche e integrazioni. Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, l'etichettatura dovrà seguire le norme relative al regolamento CEE/UE n 1019 del 13.6.2002 – relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

L'olio extra vergine di oliva deve essere l'unico tipo di olio utilizzato per tutte le preparazioni.

Saranno scartati i contenitori che contengono olio extravergine di oliva, che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzioni di continuo con o senza uscita di contenuto, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano adito a motivo di sospettare una perdita di ermetici del recipiente.

Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o

della superficie interna. Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla Legge.

ACETO

Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno operata dai batteri acetici del genere Acetobacter.

L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.

La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al DPR 12.2.1965 n 162 e successive norme di attuazione DPR 14.3.1968 n 773, gli artt. 6.7.8.9 di detta legge sono stati sostituiti dall'art. 3 della legge 527/1982.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.Lgs.n 109 del 27.1.1992.

ACQUA

Secondo il DM 135 / 2001, modifica del Decreto Ministeriale n 542 del 12.11.1992 e s.m.i. concernente il regolamento per i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali, l'acqua da tavola deve essere del tipo oligominerale, cioè deve presentare un residuo di sostanze minerali disciolte a 180°, compreso tra i 0.3 e 0.5 g. per litro. Sulle etichette o sui recipienti di un'acqua minerale naturale devono essere riportate le seguenti indicazioni:

- a) "acqua minerale naturale"
- b) denominazione dell'acqua minerale e nome della località dove viene imbottigliata
- c) il termine acidula se la quantità di anidride carbonica è superiore a 250 mg/l
- d) i risultati delle analisi chimiche e chimico-fisiche. Per le analisi batteriologiche si fa riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità 9.8.1976, n 61
- e) data delle analisi e nome del laboratorio che le ha eseguite; termine minimo di conservazione
- f) lotto di produzione
- g) contenuto in volume del recipiente
- h) titolare del provvedimento di autorizzazione alla vendita e gli estremi di detto provvedimento. Non è ammesso l'utilizzo di acque provenienti da processi di cosiddetta microfiltrazione o comunque non " minerali " Si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale.

Tale acqua deve essere fornita in confezioni Pet da 500cc.

I recipienti devono riportare le generalità della ditta produttrice ed essere rispondenti alle norme legislative in vigore.

Infine per tutti gli alimenti richiesti nell'allegata tabella dietetica si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di Legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

SALE

Il sale utilizzato nella preparazione delle pietanze dovrà essere conforme al DM 31.1.1997, n 106. Per il condimento sarà preferibile l'utilizzo di sale iodurato o iodato di cui al DM n 562/95.

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico – sanitarie in vigore.

ETICHETTATURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Per l'etichettatura dei prodotti alimentari si fa riferimento al D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

1. l'etichettatura dei prodotti alimentari, destinati al consumatore finale, si applica anche su quelli destinati agli ospedali, ai ristoranti, alle mense ed altre collettività simili
2. l'etichettatura deve figurare direttamente sull'imballaggio o essere apposto sul dispositivo di chiusura o su cartelli,

anelli, fascette legate al prodotto medesimo, oppure (solo per i prodotti non commercializzati al dettaglio e quelli destinati all'industria o ai laboratori artigianali) solo sui documenti commerciali di vendita

3. L'etichetta deve riportare :

- a) denominazione di vendita
- b) elenco degli ingredienti (in ordine di peso decrescente)
- c) quantitativo netto, T.M.C. (tempo minimo di conservazione)
- d) modalità di conservazione ed utilizzazione
- e) istruzioni per l'uso, luogo di origine o provenienza
- f) nome o ragione sociale o marchio depositato
- g) sede fabbricante o confezionatore – sede stabilimento

Il termine minimo di conservazione deve essere indicato con la menzione : “ Da consumarsi preferibilmente entro”, nel caso di prodotti alimentari altamente deperibili dal punto di vista microbiologico.

L'etichettatura dei prodotti derivanti da agricoltura biologica deve riportare oltre gli elementi necessari di cui sopra:

- nome dell'organismo di controllo autorizzato, e suo codice, preceduto dalla sigla IT XXX;
- codice dell'azienda controllata
- numero di autorizzazione, sia per i prodotti agricoli freschi che trasformati
- la dicitura “ organismo di controllo autorizzato con D.M. Miraaf n..... delin applicazione del reg. CEE n 2092 /91”;



COMUNE DI MILAZZO
PROVINCIA DI MESSINA
5 ° DIPARTIMENTO
SERVIZIO POLITICHE SCOLASTICHE E P.I.

PROCEDURA APERTA AD EVIDENZA PUBBLICA CON OFFERTA
ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
PREPARAZIONE, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI
ALLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL COMUNE DI MILAZZO
ANNI SCOLASTICI 2008/09 E 2009/2010

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLO SCHEMA DOCUMENTO UNICO DI
VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE (DUVRI)

Allegato " E" al Capitolato d'appalto

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

- a) Stazione appaltante : Comune di Milazzo;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato Decreto legislativo n. 81 del 9.4.2008 a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

Il presente schema di **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)** è stato redatto in applicazione all'art. 26 comma 3 del D.Lgs. N. 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'appalto per la Gestione del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del comune di Milazzo-anni scolastici, 2008/09 e 2009/2010 , sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alla citata legge.

Il presente schema di documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire disinfezioni e derattizzazioni , lavori di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente schema di documento sono stati presi in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione. Da tale esame è risultato che le attività verranno svolte in parte presso il centro di cottura della I.A. (ricevimento derrate alimentari e preparazione dei pasti), in parte presso i plessi scolastici (consegna pasti pronti, acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc, frutta di stagione, dolce) ed in parte presso i refettori/ locali di consumo dei pasti ubicati all'interno dei vari plessi scolastici.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso il Centro di cottura dell'I.A non risultano rischi derivanti da interferenze in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa. I rischi infatti sono riconducibili all'attività specifica dell'Impresa di ristorazione. Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, redatto dall'impresa aggiudicataria, entro il tempo massimo 30 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio (**art. 36 del CA**).

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa svolgerà presso i plessi scolastici (consegna pasti pronti , acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc, frutta di stagione, dolce), i refettori /locali di consumo dei pasti (ricevimento dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura dei refettori) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei Datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici (**art. 36 del CA**).

Infine il presente schema di documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato con le specifiche informazioni relative alle interferenze che l'I.A. dovrà acquisire direttamente dai datori di lavoro destinatari della fornitura e, nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il presente schema di Documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

SCOPO

Il presente schema di Documento ha lo scopo di:

- **fornire** alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici minimi esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.
- **ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti**, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il servizio descritto nel "Capitolato d' appalto per l'affidamento in gestione del servizio preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del comune di Milazzo-anni scolastici, 2008/09 e 2009/2010 , prevede attività potenzialmente a rischio di interferenze, in particolare, il servizio per ciascuna categoria di utenti prevede lo svolgimento delle seguenti operazioni:

- reperimento, stoccaggio e conservazione delle derrate presso il centro di cottura dell'I.A.;
- La produzione dei pasti presso il centro cottura dell'Impresa ;
- assemblaggio e condimento , trasporto e la consegna presso i locali di consumo (scuole) dei pasti pronti, pane, acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc, frutta di stagione, dolce (come da tabelle dietetiche .

- L'allestimento dei tavoli dei refettori;
- distribuzione dei pasti a tavola;
- sgombero e pulizia dei tavoli di consumo dei pasti;
- ritiro dei contenitori impiegati per il trasporto ai terminali di consumo e il loro successivo lavaggio;
- La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.
- Pulizia, sanificazione, disinfezione dei tavoli.
- sanificazione dei mezzi utilizzati per il trasporto, in modo tale che il trasporto non determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.
- La pulizia e la disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato;
- Il lavaggio e la disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e la somministrazione dei pasti;
- L'effettuazione delle manutenzioni ordinarie dei locali, degli impianti, delle attrezzature, dei macchinari e degli arredi del centro di cottura;

L'organizzazione del servizio è così definita:

I pasti vengono cucinati nel Centro di cottura dell'I.A dal personale dell'I.A. e trasportati pronti per :

I° Circolo:

- utenti della scuola d'infanzia: W. Disney , Via Impallomeni (5 giorni a settimana)
- utenti della scuola d'infanzia: Tremonti , P.zza S. Giovanni (5 giorni a settimana)
- utenti della scuola d'infanzia: Arpi , Via C. Borgia (5 giorni a settimana)
- scuola Primaria G. Piaggia, Via C. Borgia (2 giorni a settimana)

II° Circolo:

- utenti della scuola d'infanzia: Trimboli, Via Trimboli (5 giorni a settimana)
- utenti della scuola d'infanzia: Matteotti , Via Matteotti (5 giorni a settimana)
- scuola Primaria S. Cuore, Via Gasparro (2 giorni a settimana)
- scuola Primaria Via Trimboli (2 giorni a settimana)

Istituto Comprensivo

- utenti della scuola d'infanzia: Scaccia, Via S. Marina (5 giorni a settimana)
- utenti della scuola d'infanzia: Capo, Via Capo (5 giorni a settimana)

III° Circolo:

- utenti della scuola d'infanzia: Cianuro, Via Ciantro (5 giorni a settimana)
- utenti della scuola d'infanzia: S. Marina , Via S. Marina (5 giorni a settimana)
- utenti della scuola d'infanzia: S. Pietro, Via G. Picciolo (5 giorni a settimana)
- scuola Primaria Carrubbaro, Via Carrubbaro (2 giorni a settimana)
- scuola Primaria Ciantro, Via De Gregorio (2 giorni a settimana)

Soggetti che cooperano

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008.

DATI RELATIVI AL COMMITTENTE		
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE
Direzione Committente	Dirigente V Dipartimento Comune di Milazzo D.ssa Concettina Ventimiglia	Via Francesco Crispi, n. 10 Tel. 090-9231361
Responsabile Servizio	Responsabile P.O. V° Dip. D.ssa Mariangela Perego	Via Francesco Crispi, n. 10 Tel. 090- 9223480
Responsabile del Procedimento	Responsabile unità interna P.I. Otera Francesco	Via Francesco Crispi, n. 10 Tel. 090-9223480

DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA <i>(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)</i>		
RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
Rappresentante Legale (con riferimento all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008)	Nominativo Sig.	Indirizzo Sede – Recapito telefonico Recapito e mail
Responsabile del S.P.P.	Sig.	Recapito telefonico
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs. n. 81/08)	Dr.	Recapito telefonico
Direttore Tecnico del servizio ai sensi dell'art.29 del CSA	Sig.	Recapito telefonico

	DATORE DI LAVORO (Dirigenti scolastici)	
<p>Dirigente scolastico I° Circolo Scuole dell'Infanzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • W. Disney • Tremonti • Arpi <p>Scuole Primaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "G.Piaggia" 	<p><i>Dott.ssa Frattini Primarosa</i></p>	<p>Via C. Borgia,tel.090/9281620</p> <p>Via G.B.Impallomeni .090/9284852</p> <p>Piazza S.Giovanni,090/9222323</p> <p>Via C.Borgia,090/9223182</p> <p>Via C.Borgia,090/9281620</p>
<p>Dirigente scolastico II° Circolo Scuole dell'Infanzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Via Trimboli • Via Matteotti <p>Scuole Primaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • S.Cuore • Via Trimboli 	<p><i>Dott.Ferdinando Piazza</i></p>	<p>Via Gasparro,Tel.090/9295020</p> <p>Via Trimboli,tel.090/9288076 Via Matteotti,tel.090/9284382</p> <p>Via Gasparro,tel.090/9295020 Via Trimboli,tel.090/9288076</p>
<p>Dirigente scolastico Istituto Comprensivo</p> <p>Scuole dell'Infanzia</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Scaccia" • "Capo" 	<p>Dott.ssa Elvira Rigoli</p>	<p>Via del Quartiere,090/9281409</p> <p>Via S.Marina,tel.090/9210690</p> <p>Via Capo,tel.090/9224034</p>
<p>Dirigente scolastico III° Circolo Scuole dell'Infanzia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Ciantro" • S.Marina • S.Pietro <p>Scuole Primaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • "Carrubaro" • "Ciantro" 	<p>Dott.ssa Licia D'Alì</p>	<p>Via Carrubaro,tel.090/9229481</p> <p>Via Ciantro,tel.090/9222709 Via S.Marina,tel.090/9210690 Via G.Picciolo,tel 090/9295447</p> <p>Via Carrubaro,tel.090/9229481 Via De Gregorio, tel 090/9222703</p>

ALTRI DATORI DI LAVORO		
(Scheda da aggiornare ogni qualvolta vi sia un nuovo Datore di lavoro che possa interferire con le attività oggetto dell'appalto. Compilare una scheda per ogni Datore di lavoro)		
RAGIONE SOCIALE		
INDIRIZZO		
Rappresentante Legale (con riferimento all'art. 7 del D.Lgs. n. 626/1994 e s. m. i.)	Nominativo Sig.....	Indirizzo Sede -Recapito telefonico Recapito e mail
Responsabile del S.P.P.	Sig.....	Recapito telefonico
Medico Competente (con riferimento al D.Lgs. n. 626/1994 e s. m. i.)	Dr.....	Recapito telefonico
Direttore Tecnico	Dr.....	Recapito telefonico

FINALITÀ

Il presente schema di Documento di Valutazione è stato redatto **prima di eseprire la gara di appalto** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D.Lgs. n. 81/2008 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto al comma 2 del medesimo articolo e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente schema di documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni minime relative a:

- **i rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati per gli alunni delle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo, anni scolastici 2008/09-2009/2010 , nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;

- **i costi per la sicurezza** sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi similari a quelli individuati.

I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (circa 195.000). E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso e su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'Impresa aggiudicataria.

Quadro e costi analitici delle attività interferenti

-Servizio di consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole di Milazzo (compresa la consegna di, acqua minerale naturale in pet bottiglia 500cc, frutta di stagione, dolce (come da tabelle dietetiche).

Attività che saranno svolte dall'Impr. A.	Interferenze con:	Frequenza	Misure preventive	Incidenza sul costo	quantità minime
Consegna pasti pronti, acqua minerale, frutta e del materiale a corredo presso le sedi scolastiche	persone operanti presso i locali scolastici, alunni ed eventuale pubblico esterno. Personale dei datori di lavoro.	giornaliera	installare dossi di rallentamento nei tragitti degli autoveicoli prossimi ai plessi scolastici installare sugli automezzi avvisatori acustici e luminosi	€0,014	n.1
trasporto dei pasti e derrate e materiale a corredo all'interno degli edifici scolastici	persone operanti presso i locali scolastici, alunni ed eventuale pubblico esterno. Personale dei datori di lavoro.	giornaliera	Stabilire percorsi protetti	€0,007	n.1
	Derattizzazioni e disinfestazioni (a cura del committente)	annuale	Effettuare l' operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone. Utilizzare DPI e cartellonistica idonea. Predisporre tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione	€0,002	secondo necessità
	Manutenzioni presso refettori/ locali consumo (a cura del committente)	annuale	Delimitare le zone. Utilizzare DPI e cartellonistica idonea.	€0,002	secondo necessità
totale costo per singolo pasto				€0,025	

PRIMA DELLA STIPULA DEL CONTRATTO SI PROVVEDERÀ

- a fornire , il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo, che dovrà contenere le indicazioni minime di cui al presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze che l'Impresa Appaltatrice dovrà acquisire direttamente dal Datore/i di Lavoro destinatario/ri della fornitura. Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto d'appalto.
- dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il “Verbale di riunione cooperazione coordinamento”/ “sopralluogo congiunto” da sottoscrivere ai sensi dell'art. 26 tra il Responsabile del procedimento (Stazione appaltante) , il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa A. il/i Datore/i di Lavoro, i rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, i R.SPP (Responsabili Servizio di Prevenzione e Protezione).
- entro 30 giorni dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

Milazzo, li 09.06.2008

F. TO IL DIRIGENTE
D.ssa Concettina Ventimiglia



COMUNE DI MILAZZO
PROVINCIA DI MESSINA
5° Dipartimento
Servizio Politiche Scolastiche e p.i.

DISCIPLINARE DI GARA

Procedura aperta ad evidenza pubblica con offerta economicamente piu' vantaggiosa per l'affidamento del servizio preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo, anni scolastici 2008/09 e 2009/10.

IL PRESENTE DISCIPLINARE COSTITUISCE PARTE INTEGRANTE DEL CAPITOLATO D'APPALTO DELLA GARA INDICATA IN EPIGRAFE E REGOLA IL FUNZIONAMENTO DEI SOTTOINDICATI ISTITUTI PREVISTI NEL RELATIVO BANDO.

SEZIONE 1	MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE
------------------	--

1.a) Per partecipare alla gara la Ditta, a pena l'esclusione, deve far pervenire all'ufficio protocollo del Comune Milazzo, mediante servizio postale, pubblico o privato oppure consegnato direttamente, entro il termine perentorio stabilito ore 10,00 del giorno 14.07.2008, un plico contenente l'offerta le documentazioni di gara.

Il plico, a pena di esclusione, deve essere chiuso con ceralacca sulla quale va impressa l'impronta di un sigillo a scelta della Ditta. **Su tutti i lembi di chiusura, anche su quelli preincollati, a pena di esclusione, devono essere apposti, a scavalco, la firma del legale rappresentante o del soggetto legittimato a presentare l'offerta e possibilmente il timbro dell'Impresa.**

Sul plico medesimo deve essere apposta la seguente dicitura: **“Contiene documenti ed offerta per l'affidamento del servizio di preparazione consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del Comune di Milazzo, anni scolastici 2008/09 e 2009/10. Gara del 14.07.2008 ore 11,00”**.

Il plico, inoltre, deve essere indirizzato al Comune di Milazzo – 5 Dipartimento – Servizio Politiche Scolastiche e P.I., Via Francesco Crispi n. 1 e sullo stesso dovranno chiaramente essere riportati il nominativo e la ragione sociale dell'Impresa mittente, la partita Iva o il codice fiscale, il numero di fax e l'esatto indirizzo. In caso di Imprese riunite i dati di cui sopra dovranno riguardare tutte le Imprese associate evidenziando quella mandataria-capogruppo.

Il plico dovrà contenere al suo interno, a pena l'esclusione, quattro buste distinte, a loro volta sigillate con ceralacca, recante impressa l'impronta di un sigillo e controfirmate sui lembi di

chiusura, recanti ognuna l'intestazione del mittente e l'indicazione del contenuto secondo le seguenti indicazioni:

Busta A: "Documentazione per l'ammissione";

Busta B: "Offerta Tecnica";

Busta C: "Offerta economica".

Busta D: "Giustificazioni di cui all'art.87 comma 2 del D.Lgs. 163/06".

Il recapito del suddetto plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il suddetto termine perentorio fissato in un'ora prima di quella stabilita per l'apertura delle operazioni di gara.

La busta A: "Documentazione per l'ammissione" deve contenere, a pena d'esclusione, i seguenti documenti, dichiarazioni ed attestazioni:

1) domanda di partecipazione alla gara, in carta resa legale, sottoscritta dal legale rappresentante del concorrente; nel caso di concorrente costituito da associazione temporanea o consorzio non ancora costituito la domanda deve essere sottoscritta da tutti i soggetti che costituiranno la predetta associazione o consorzio.

Alla domanda, in alternativa all'autenticazione della sottoscrizione, deve essere allegata, a pena di esclusione, copia fotostatica di un documento di identità del/dei sottoscrittore/i in corso di validità.

La domanda può essere sottoscritta anche da un procuratore del legale rappresentante ed in tal caso, a pena di esclusione, deve essere allegata procura speciale institoria di data non anteriore a mesi sei. Se la procura ha una data antecedente, il procuratore deve dichiarare espressamente ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, che la procura stessa è tutt'ora valida ed efficace e che non è stata revocata, né sospesa, né modificata in tutto o in parte.

2.a) Dichiarazione/attestazione resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28.12.2000, ovvero per i concorrenti non residenti in Italia documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il titolare o legale rappresentante della Ditta partecipante, "consapevole che in caso di false dichiarazioni andrà incontro alle sanzioni penali, previste dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. 445/2000 e decadrà dai benefici eventualmente conseguiti", facendo espresso riferimento al servizio oggetto dell'appalto, deve dichiarare:

2.a.1) di avere, nella qualità di..... (specificare la qualifica rivestita) la legale rappresentanza della Ditta, nonché i poteri per impegnare la stessa e per sottoscrivere l'offerta;

2.a.2) l'elenco, con generalità e residenza, dei soggetti che attualmente rivestono nella Ditta **cariche con poteri di rappresentanza** con l'esplicita attestazione che oltre quelli dichiarati non esistono altri soggetti dotati di poteri di rappresentanza.

2.a.3) l'iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria di servizi di gestione mense aziendali, scolastiche, di ristorazione collettiva riportante il contenuto indicato e richiesto al successivo punto 4) del presente disciplinare in caso di non presentazione del certificato;

2.a.4) l'indicazione del proprio codice fiscale e partita IVA;

2.a.5) la matricola azienda INPS ed il codice azienda INAIL (*in caso di iscrizioni presso più sedi indicarle tutte*) e dichiara la regolarità con i rispettivi versamenti ed adempimenti contributivi. La dichiarazione va resa, a pena di esclusione, come da modello allegato al presente disciplinare.

2.a.6) di avere preso conoscenza di tutte le circostanze generali e particolari riguardo al servizio e relative condizioni contrattuali;

2.a.7) di avere giudicato il servizio realizzabile ed i prezzi nel loro complesso remunerativi e tali da consentire il ribasso offerto, anche in considerazione di eventuale maggiorazioni per lievitazione dei prezzi che dovessero intervenire durante l'esecuzione del servizio, rinunciando fin d'ora a qualsiasi azione o eccezione in merito;

2.a.8) di aver acquisito ed esaminato il capitolato di appalto e relativi allegati, il bando di gara e di accettarne integralmente, ai sensi dell'articolo 1341 del codice civile, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità in essi contenute e che il servizio oggetto dell'appalto sarà effettuato e condotto conformemente a tutti i patti, modalità e condizioni di cui agli stessi atti di gara.

2.a.9) di impegnarsi a garantire le migliori offerte in sede di gara;
2.a.10) di impegnarsi ad avviare il servizio entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale;
2.a.11) di impegnarsi a produrre entro i termini assegnati, in caso di aggiudicazione, la documentazione idonea per la stipula della contratto, le cui spese sono a carico dell'Impresa (registrazione, marche da bollo, diritti di segreteria, cauzione definitiva, ecc);
2.a.12) di avere adempiuto all'interno dell'Azienda all'attuazione delle disposizioni che disciplinano la sicurezza e la tutela dei lavoratori sui luoghi di lavoro in conformità a quanto previsto dal decreto legislativo n. 81/2008.
2.a.13) di non trovarsi in alcuna delle condizioni previste dall'articolo 38, comma 1, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, e specificatamente:

- che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di amministrazione controllata o di concordato preventivo né ha in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni (*art. 38, comma 1, lett. a), d. lgs. 163/2006*).
- che a proprio carico non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (*art. 38, comma 1, lett. b), d. lgs. 163/2006*).
- che a proprio carico non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per reati gravi in danno allo Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale (*art. 38, comma 1, parte prima lett. c), d. lgs. 163/2006*).

Avendo riportato condanne, anche lievi, è necessario indicare gli estremi ed i reati.(N.B. indicare TUTTE LE RISULTANZE dei casellari giudiziari, comprese le condanne per le quali l'interessato abbia beneficiato della non menzione)

Si chiarisce inoltre che è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, della Direttiva CE 2004/18.

- che a proprio carico non è stata pronunciata sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sulla moralità professionale (*art. 38, comma 1, parte seconda lett. c), d. lgs. 163/2006*).

Nell'ipotesi di condanna con la procedura di cui all'articolo 444 c.p.p. è necessario indicare gli estremi ed i reati.

Si chiarisce inoltre: 1°) che l'insussistenza delle condizioni richiamate va dichiarata anche dai soggetti cessati dalla carica nel triennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara; 2°) che in presenza di esistenza di una delle condizioni, l'impresa dovrà dichiarare e dimostrare di avere adottato atti o misure di completa dissociazione dalla condotta penalmente sanzionata; 3°) che resta salva in ogni caso l'applicazione dell'articolo 178 del codice penale e dell'articolo 445, comma 2, del codice di procedura penale.

- che non ha violato il divieto di intestazione fiduciaria posto all'art. 17 della legge 19.03.1990, n. 55 (*art. 38, comma 1, lett. d), d. lgs. 163/2006*).
- che non ha commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e ad ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro (*art. 38, comma 1, lett. e), d. lgs. 163/2006*).
- di non aver commesso gravi negligenze o malafede nell'esecuzione delle prestazioni affidate dalla Stazione appaltante che bandisce la gara (*art. 38, comma 1, parte prima lett. f), d. lgs. 163/2006*).

Si chiarisce che spetta alla Commissione di gara, attraverso una motivata valutazione, determinare se la negligenza o la malafede ha il carattere della gravità.

- di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale accertato con qualsiasi mezzo di prova da parte della Stazione appaltante che bandisce la gara (*art. 38, comma 1, parte seconda lett. f), d. lgs. 163/2006*).

- che non ha commesso violazioni, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui il concorrente è stabilito (*art 38, comma 1, lett. g), d. lgs. 163/2006*).
- che non ha, nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara, reso false dichiarazioni in merito ai requisiti ed alle condizioni rilevanti per la partecipazione alle procedure di gara (*art. 38, comma 1, lett. h), d. lgs. 163/2006*).
- di non avere commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui il concorrente è stabilito (*art. 38, comma 1, lett. i), d. lgs. 163/2006*).
- dichiara (**Solo nel caso di ditta che occupa non più di 15 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora non abbia effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000**) la propria condizione di non assoggettabilità agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui alla legge n. 68/99 (*comma 1, lettera l), articolo 38 d.lgs. 163/2006*).
- dichiara (**Solo in alternativa al precedente punto e nell'ipotesi di ditta che occupa più di 35 dipendenti oppure da 15 a 35 dipendenti qualora abbia effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000**) ai sensi del DPR 28 dicembre 2000 n. 445, la regolarità della ditta nei confronti della legge n. 68/1999 (*comma 1, lettera l), articolo 38 d.lgs. 163/2006*).
- (**Solo per le persone giuridiche, Società ed associazioni anche prive di personalità giuridica**) che nei confronti dell' Impresa non è stata applicata la sanzione interdittiva prevista dall' art. 9, secondo comma, lettera c), del decreto legislativo 08.06.2001 n. 231 e successive modificazioni (*art.38, comma 1, parte prima lett. m), d. lgs. 163/2006*).
- di non avere avuta applicata alcuna sanzione che comporta il divieto di contrattare con la pubblica amministrazione (*art. 38, comma 1, parte seconda lett. m), d. lgs. 163/2006*).

Si chiarisce che nella fattispecie rientrano, ad esempio, l'aver a carico una o più sanzioni amministrative accessorie di cui alle lettere a, b, c del comma 2 dell'art. 5 della legge 15.12.1990, n. 386, per avere emesso assegni bancari o postali senza l'autorizzazione del trattario o senza provvista OPPURE di essersi avvalso di piani individuali di emersione di cui all'art. 1-bis, e 4, della legge 18.10.2001, n. 383 il cui periodo di emersione non si è concluso.

2.a.14) che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'articolo 3 della legge 27.12.1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente.

2.a.15) indica le imprese con le quali si trova in una delle situazioni di controllo e di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile ed attesta l'inesistenza di situazioni di controllo diretto o come controllante o come controllato con altre imprese concorrenti nonché forme di collegamento sostanziale quali, ad esempio, la comunanza del legale rappresentante/titolare/amministratori/soci, con poteri di rappresentanza (*vedi comma 2 art. 34 d. lgs. 163/2006*).

2.a.16) che nei propri confronti non sono state emesse sentenze, ancorché non definitive ma confermate in grado di appello, per uno dei delitti di cui all'art. 51, comma 3-bis, del codice di procedura penale.

2.a.17) indica (**Solo nel caso di Consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lettere b) e c), del d. lgs. n. 163/2006**) per quali consorziati (*denominazione, ragione sociale e sede*) il Consorzio concorre (*comma 7 articolo 37 d. lgs. 163/2006*).

2.a.18) indica (**Solo nel caso di raggruppamenti o consorzio non ancora costituito**) a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza qualificata come mandatario, il quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti (*comma 8 articolo 37 d. lgs.163/2006*).

2.a.19)indica (**Solo nel caso di raggruppamenti o consorzio non ancora costituito**) le parti del servizio che verranno svolte da ciascuna impresa e relativo valore percentuale di dette quote, assumendo l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi (*comma 8 articolo 37 d. lgs. 163/2006*).

2.a.20) dichiara di non partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio di concorrenti, né in forma individuale qualora partecipi in raggruppamenti o Consorzi (*comma 7 dell'articolo 37 del d.lgs. 163/2006*).

2.a.21) di impegnarsi al più rigoroso rispetto delle disposizioni vigenti in materia di obblighi sociali e di sicurezza del lavoro.

2.a.22) dichiarazione di accettazione relativa al protocollo di legalità "Accordo quadro Carlo Alberto Dalla Chiesa" stipulato il 12 luglio 2005 tra la Regione siciliana, il Ministero dell'Interno ed altri Enti, al quale il Comune di Milazzo ha espressamente e formalmente aderito con deliberazione della Giunta Municipale del 12 luglio 2006. La dichiarazione va resa, a **pena di esclusione, sul modello allegato al presente disciplinare.**

2.a.23) l'indicazione del proprio indirizzo, postale, telefonico, servizio fax e di posta elettronica, per comunicazioni inerenti l'appalto de quo.

2.a.24) di autorizzare l'utilizzo dei suddetti dati dichiarati esclusivamente per l'istruttoria dell'istanza formulata e per le finalità strettamente connesse alle procedure di appalti pubblici espletati dall'Ente, ai sensi dell' art. 13 del D. Lgs 30.06.2003, n. 196;

2.a.25) di impegnarsi ad istituire, se la propria sede legale risulta fuori dal Comune di Milazzo, entro 15 gg. dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione una propria sede operativa nel territorio del Comune di Milazzo.

2.b) dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, ovvero per i concorrenti non residenti in Italia documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, con la quale il concorrente o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità:

2.b.1) che -agli effetti dell'articolo 41 del d.lgs. n. 163/2006- l'importo del fatturato globale dell'Impresa realizzato negli ultimi tre esercizi finanziari (2005/2006/2007) è pari o superiore ad € 1.118.800,00.

Si precisa che: il fatturato globale dovrà essere non inferiore ad € 1.118.800,00. In caso di aggiudicazione, e comunque in ipotesi di verifica da parte della Stazione appaltante, la prova di quanto dichiarato dovrà essere dimostrata, a pena di esclusione e fatti salvi ulteriori conseguenze penali, da documentazione fiscale, bilanci o estratti di bilancio dell'Impresa con particolare riferimento ai suoi allegati, dai quali si possa evincere la veridicità di quanto dichiarato.

Si precisa inoltre che per le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate secondo la normativa vigente il requisito richiesto (fatturato globale) deve essere posseduto dalle stesse nel loro complesso, fermo restando che le stesse dovranno singolarmente disporre di un fatturato percentuale complessivo corrispondente alla percentuale del servizio che sarà svolta da ognuna di esse.

2.b.2) di avere effettuato -agli effetti dell'articolo 41 del d.lgs. n. 163/2006- negli ultimi tre esercizi finanziari (2005/2006/2007), prestazioni di servizi di fornitura pasti refezione scolastica, ospedaliera e aziendale a favore di Enti Pubblici e privati, per un importo non inferiore ad € 745.875,00.

Si precisa che: il fatturato di cui sopra dovrà essere non inferiore ad € 745.875,00. In caso di aggiudicazione, e comunque in ipotesi di verifica da parte della Stazione appaltante, la prova di quanto dichiarato dovrà essere dimostrata, a pena di esclusione e fatti salvi ulteriori conseguenze penali, da fatture e/o attestazioni da parte dei soggetti presso i quali i servizi sono stati svolti, dai quali si possa evincere la veridicità di quanto dichiarato.

Si precisa inoltre che per le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate secondo la normativa vigente il requisito richiesto (fatturato minimo) deve essere posseduto dalle stesse nel loro complesso, fermo restando che le stesse dovranno singolarmente disporre di un fatturato percentuale complessivo corrispondente alla percentuale del servizio che sarà svolta da ognuna di esse.

2.b.3) di disporre del personale minimo per numero e qualifica così come previsto per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto.

2.b.4) di disporre dell'attrezzatura, materiale ed equipaggiamento tecnico necessario per eseguire il servizio oggetto di appalto;

2.b.5) di non avere subito negli ultimi tre anni la risoluzione anticipata di contratti con Amministrazione o Enti pubblici per inadempimento contrattuale e di non avere subito revoche di aggiudicazione per mancata esecuzione delle forniture.

2.b.6) di essere in possesso della certificazione ISO 9001:2000, rilasciata da una organizzazione specializzata accreditata o da organismi equivalenti, per il servizio oggetto di appalto.

2.b.7) di essere proprietario o di avere la piena disponibilità, per tutta la durata dell'appalto, di centro di cottura ubicato ad una distanza tra detto centro ed i punti di consumo non superiore a 50 km ed avente una capacità minima produttiva disponibile, al netto di altri obblighi, di 1500 pasti giornalieri. In caso di aggiudicazione e, comunque, in ipotesi di verifica da parte della stazione appaltante, la prova di quanto dichiarato dovrà essere dimostrata, a pena di esclusione e fatti salvi ulteriori conseguenze penali, da documentazione idonea dell'impresa, dalla quale si possa evincere la veridicità di quanto dichiarato.

Si precisa inoltre che per le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate secondo la normativa vigente i predetti requisiti devono essere posseduti dalle stesse nel loro complesso fatta eccezione per il requisito di cui al punto 2.b.6) che deve essere posseduto da ogni singola impresa.

2.c.) Dichiarazione o dichiarazioni in carta semplice, con le quali ai sensi degli artt. 46 e 47 del già citato DPR n. 445/2000, a pena di esclusione, di **tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e tutti coloro che rappresentano stabilmente l'Impresa**, ciascuno per suo conto ATTESTA:

2.c.1) che a proprio carico non è pendente procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo 3 della legge 27.12.1956, n. 1423 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 10 della legge 31 maggio 1965, n. 575 (art. 38, comma 1, lett. b), d. lgs. 163/2006).

2.c.2) che a proprio carico non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per reati gravi in danno allo Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale (art. 38, comma 1, parte prima lett. c), d. lgs. 163/2006).

Avendo riportato condanne, anche lievi, è necessario indicare gli estremi ed i reati.

Si chiarisce che è comunque causa di esclusione la condanna, con sentenza passata in giudicato, per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio, quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, della Direttiva CE 2004/18.

2.c.3) che a proprio carico non è stata pronunciata sentenza di applicazione della pena su richiesta, ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati che incidono sulla moralità professionale (art. 38, comma 1, parte seconda lett. c), d. lgs. 163/2006).

Nell'ipotesi di condanna con la procedura di cui all'articolo 444 c.p.p. è necessario indicare gli estremi ed i reati.

2.c.4) dichiara che nei propri confronti, negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione della sorveglianza di cui all'articolo 3 della legge 27.12.1956, n. 1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente.

2.c.5) dichiara che nei propri confronti non sono state emesse sentenze, ancorché non definitive ma confermate in grado di appello, per uno dei delitti di cui all'art. 51, comma 3-bis, del codice di procedura penale.

3.) mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza (**Solo nel caso di raggruppamento o consorzio**) conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero atto costitutivo in copia autentica del consorzio.

3.bis) (**Solo nel caso di raggruppamento temporaneo non costituito**) Atto di impegno a costituire il raggruppamento specificando le quote di partecipazione di ciascuna ditta al costituendo raggruppamento.

4.) Certificazione del registro della C.C.I.A.A., competente per territorio, di data non anteriore a sei mesi da quella fissata per la gara, dal quale risulti il numero d'iscrizione, la data, il codice fiscale, e con l'identificazione dell'attività inerente l'appaltando servizio, la data d'inizio dell'attività, la forma giuridica, e le generalità del legale rappresentante. Ove trattasi di Società il certificato deve indicare quali sono i suoi organi di amministrazione e le generalità delle persone che li compongono, nonché i

poteri loro conferiti; in particolare per i Consorzi tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza. Il predetto certificato dovrà riportare l'attestazione "nulla osta ai fini dell'articolo 10 della legge 31.05.1965 n. 575 e successive modifiche ed integrazioni" ed indicare che l'impresa non si trova in stato di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, di cessazione di attività o di qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana e straniera, se trattasi di concorrente di altro Stato, aperte nell'ultimo quinquennio.

5.) Cauzione provvisoria di € 14.917,50 pari del 2% sull'importo complessivo € 745.875,00 prestata come precisato alla successiva sezione 2 del presente disciplinare.

6.) Versamento del contributo pari ad €40,00 a favore dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori e forniture.

E' condizione di partecipazione, pena l'esclusione, l'avvenuto versamento del contributo secondo le modalità indicate nella sezione 2 del presente disciplinare.

Le dichiarazioni e le certificazioni di cui ai precedenti punti devono essere prodotte e/o sottoscritte dal titolare o legale rappresentante in caso di concorrente singolo. Nell'ipotesi di concorrente costituito da imprese raggruppate o da raggrupparsi le medesime dichiarazioni devono essere prodotte o sottoscritte da ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il Raggruppamento o il Consorzio.

Le dichiarazioni possono essere sottoscritte anche da procuratori dei legali rappresentanti ed in tal caso **va trasmessa la relativa procura. In caso di Società le dichiarazioni di cui al punto 2.c) devono essere rese anche dai soggetti indicati nell'articolo 38 della L.r. 02/08/2002, n. 07 e successive modificazioni (Cioè dai componenti gli Organi di amministrazione e il Collegio sindacale).**

I Consorzi sono tenuti a produrre, in copia dichiarata conforme, la documentazione atta a dare dimostrazione della costituzione del Consorzio (*Atto costitutivo, Statuto, delibere di nomina dell'amministratore, etc.*) nonché l'elenco di tutti i consorziati.

Per le Imprese consorziate indicate nella dichiarazione di cui al punto **2.a.17)** opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma; in caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione del servizio non possono essere diversi da quelli indicati.

I titolari o legali rappresentanti delle Imprese indicate dal Consorzio, o loro procuratori, devono dichiarare ed attestare quanto indicato al punto **2.a)** del presente con l'esclusione delle lettere 2.a.17), 2.a.18), 2.a.19) e 2.a.20, nonché quanto previsto ai punti 2.c), 4).

Anche in questa ipotesi per i componenti il Collegio sindacale e per i componenti gli Organi di amministrazione dell'Impresa consorziata indicata vale l'obbligo di rendere le dichiarazioni richieste al punto 2.c) del presente paragrafo.

In caso di Raggruppamento temporaneo o Consorzio già costituito o da costituirsi, la dichiarazione di cui al punto 2.a.22), deve riguardare ciascun concorrente che costituisce o che costituirà il raggruppamento o il consorzio. Relativamente a tale dichiarazione si chiarisce che la sua sottoscrizione comporta la piena ed integrale conoscenza di tutte le clausole, condizioni, prescrizioni, sanzioni etc. contenute nel "*protocollo di legalità*" comprese le sanzioni contenute nell'articolo 8 del "*protocollo*" medesimo.

La mancata presentazione della dichiarazione relativa al "*protocollo di legalità*" o la sua mancata o irregolare sottoscrizione comporta l'esclusione dalla gara.

I concorrenti potranno avvalersi dell'istituto dell'*avvalimento* previsto dall'articolo 49 del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163 limitatamente ed esclusivamente ai requisiti di capacità economico-finanziaria in ossequio al disposto del comma 7 dello stesso articolo 49.

La busta B: "Offerta Tecnica" deve contenere l'offerta:

- elaborata secondo la natura e le caratteristiche del servizio richiesto, sulla base di quanto espressamente indicato negli atti di gara;
- tutte le prescrizioni contenute nel capitolato d'appalto;

- dettagliata relazione, contenuta in un numero massimo di 30 pagine, ove devono essere riportate le offerte migliorative rispetto alle previsioni minime di cui al capitolato per l'affidamento del servizio di che trattasi. Più specificatamente la stessa deve riportare, pena la non valutazione, anche mediante allegati, tutti gli elementi/dichiarazioni/attestati indicati all'art. 9 del capitolato e necessari per la valutazione e l'attribuzione del punteggio.

L'offerta tecnica, pena l'esclusione, deve essere firmata in ogni pagina dai soggetti che hanno sottoscritto l'istanza di partecipazione alla gara. Nell'ultima pagina la firma deve essere apposta per esteso.

Nel caso di raggruppamenti o consorzi non ancora costituiti l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dai rappresentanti legali di tutte le imprese impegnate nel raggruppamento o consorzio e deve specificare le parti del servizio che saranno eseguite dalle singole imprese, indicando il valore percentuale di detta quota e deve contenere, sempre a pena di esclusione, l'indicazione dell'impresa capogruppo e l'impegno che in caso di aggiudicazione verrà conferito alla stessa mandato collettivo speciale con rappresentanza conformandosi alla disciplina vigente.

Il mandato speciale con rappresentanza e l'atto di costituzione del raggruppamento devono contenere espressamente le prescrizioni di cui sopra.

Pena l'esclusione, la quota percentuale delle parti del servizio che verranno svolte da ciascuna impresa raggruppanda deve corrispondere alla quota di partecipazione al raggruppamento (comma 13, art. 37 del D.lgs 163/06).

La busta C: "Offerta economica" deve contenere l'offerta indicante il prezzo unitario offerto rispetto all'importo a base d'asta del singolo pasto e del prezzo complessivo, avendo a riferimento quanto stabilito all'art. 8 del Capitolato speciale ovvero prezzo a base d'asta per ciascun pasto di € 3,80 oltre IVA e prezzo complessivo di € 741.000,00 oltre IVA, entrambi i prezzi offerti devono essere espressi sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza tra il ribasso indicato in lettere e quello indicato in cifre, sarà considerata valida l'indicazione più vantaggiosa per l'amministrazione.

L'offerta economica, pena l'esclusione deve essere firmata dai soggetti che hanno sottoscritto l'istanza di partecipazione alla gara ed essere in regola con la normativa vigente in materia di imposta di bollo. **Nel caso di raggruppamenti o consorzi non ancora costituiti l'offerta deve essere sottoscritta, a pena di esclusione, dai rappresentanti legali di tutte le imprese impegnate nel raggruppamento o consorzio.**

La busta D: " Giustificazioni di cui all'art. 87 comma 2 del D.Lgs. 163/06" deve contenere le giustificazioni tenendo conto che ai fini dell'anomalia delle offerte saranno tenute in considerazione le modalità organizzative relativamente alle lettere B-C prevista dall'art. 9 del capitolato per l'affidamento del servizio di che trattasi e l'offerta a ribasso.

* * *

SEZIONE 2	MODALITA' E CONDIZIONI PER LA COSTITUZIONE DEL DEPOSITO CAUZIONALE PROVVISORIO E VERSAMENTO CONTRIBUTO AUTORITA' DI VIGILANZA
------------------	--

A pena di esclusione della gara, per il deposito cauzionale di cui al n. 10) del bando di gara, dovrà rispettare quanto segue:

- 1) dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei seguenti modi:
 - a) in contanti, previo versamento presso la Tesoreria Comunale, o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso la Tesoreria Provinciale;
 - b) mediante fidejussione bancaria di pari importo;
 - c) mediante polizza assicurativa di pari importo;

d) mediante garanzia fidejussoria di pari importo rilasciata dagli Intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs. n° 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia e delle Finanze;

2) se prestato nelle forme di cui alle superiori lettere b), c) e d):

a) dovranno ivi essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'Istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- escludendo il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;

- alla rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;

- alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione. Il suddetto deposito cauzionale provvisorio, **a pena di esclusione**, dovrà altresì:

- ai sensi dell'art. 75, comma 5, del D.Lgs. n° 163/2006 avere validità per almeno 180 giorni e contenere l'impegno del garante a rinnovare la garanzia per ulteriori 90 giorni su richiesta del Comune nel corso della procedura, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia intervenuta l'aggiudicazione;
- essere corredato dall'impegno di un fideiussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- **prevedere la sottoscrizione del garante autenticata dal notaio, il quale dovrà parimenti attestare i poteri di firma del garante medesimo.**

Inoltre a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dall'affidamento del servizio, l'impresa che risulterà aggiudicataria dovrà prestare, ai sensi dell'art. 113 del D.lgs 163/2006 e s.m.i, cauzione definitiva pari ad 10% dell'ammontare netto dell'appalto.

Ai sensi di quanto disposto dall'art. 75, comma 7), del D.Lgs n. 163/2006, nel caso in cui l'importo della garanzia sia ridotto, il concorrente dovrà presentare – a pena di esclusione - la certificazione di qualità conforme alle norme europee, in originale ovvero in copia fotostatica, riportante l'attestazione “conforme all'originale” sottoscritta dal legale rappresentante e corredata da copia fotostatica del documento di identità del medesimo in corso di validità.

In caso di costituendo Raggruppamento Temporaneo di Imprese ovvero di Raggruppamento Temporaneo di Imprese già formalmente costituito, la suddetta certificazione dovrà essere presentata – a pena di esclusione - da ciascun soggetto costituente il raggruppamento.

* * *

A riguardo, si precisa che:

- il deposito cauzionale provvisorio copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario, ed è svincolato automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo.

- il concorrente che risulterà aggiudicatario, a garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi assunti e prima della stipula del contratto, dovrà costituire un deposito cauzionale definitivo, secondo le condizioni di cui all'articolo 113, del decreto legislativo n. 163 del 12 aprile 2006 nelle forme ammesse dalla legge.

La mancata costituzione del deposito cauzionale definitivo determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'articolo 75 del decreto legislativo 12 aprile 2006 n.163 da parte della stazione appaltante che aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione.

L'assolvimento degli obblighi di contribuzione a favore dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture dovrà essere dimostrato:

1) mediante versamento on line collegandosi al portale web "Sistema di riscossione" all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it> seguendo le istruzioni disponibili sul portale.

A riprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare alla documentazione di gara copia stampata dell'e-mail di conferma, trasmessa dal sistema di riscossione;

ovvero:

2) mediante versamento sul conto corrente postale n. 73582561, intestato a "AUT. CONTR. PUBBL." Via di Ripetta, 246, 00186 Roma (codice fiscale 97163520584), presso qualsiasi ufficio postale.

La causale del versamento deve riportare esclusivamente: il codice fiscale del partecipante; il CIG che identifica la procedura indicata al punto 2.1 ultimo capoverso del bando di gara.

A comprova dell'avvenuto pagamento, il partecipante deve allegare alla documentazione di gara la ricevuta in originale del versamento ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità.

Gli estremi del versamento effettuato presso gli uffici postali devono essere comunicati al sistema on-line di riscossione all'indirizzo <http://riscossione.avlp.it>.

SEZIONE 3

PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Lo svolgimento delle operazioni della gara è affidato ad apposita Commissione nominata come previsto dal regolamento dei contratti vigente nel Comune di Milazzo.

Le operazioni di gara avranno inizio in seduta pubblica con l'esame della documentazione relativa ai requisiti di ammissione. Potrà assistere all'apertura dei plichi chiunque ne abbia interesse.

La Commissione potrà prendere nota dei presenti chiedendo i relativi documenti di riconoscimento.

Le operazioni di gara proseguiranno in seduta riservata con l'apertura delle buste contenenti le offerte tecniche, per la valutazione e l'attribuzione dei relativi punteggi.

Completate le operazioni di cui prima, la commissione tornerà a riunirsi in seduta pubblica in data che sarà comunicata alle Ditte ammesse e procederà all'apertura delle buste contenenti l'offerta economica. Sempre nella stessa seduta la Commissione procederà all'attribuzione del relativo punteggio ed alla somma e calcolo dei punteggi finali, con formulazione della graduatoria ed aggiudicazione provvisoria in favore della Ditta la cui offerta avrà ottenuto il punteggio complessivamente più elevato.

Nel caso di parità del punteggio complessivo si procederà a richiedere alle Imprese interessate ulteriori proposte migliorative relativamente alla lettera B), dell'art. 9 del capitolato del servizio di che trattasi.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida purchè riconosciuta idonea.

L'amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione in presenza di nessuna offerta conveniente o idonea, ai sensi del combinato disposto degli artt. 55 e 81 del D.lgs. 163/06.

Proceduto all'aggiudicazione provvisoria, la commissione- tramite il responsabile del procedimento- provvede a richiedere all'aggiudicatario provvisorio ed al secondo in graduatoria tutta la documentazione eventualmente non ancora acquisita attestante il possesso dei requisiti previsti dal bando (art. 48 del D.Lgs 163/2006 e s.m.i.); al controllo degli altri requisiti autodichiarati;

all'acquisizione diretta di certificati penali, di regolarità contributiva ecc. (art. 43 del vigente Regolamento comunale dei contratti).

Ove la prova non sia fornita, ovvero non confermi le dichiarazioni presentate a corredo dell'offerta, gli atti saranno rimessi alla Commissione di gara affinché proceda **all'esclusione del concorrente** provvisoriamente aggiudicatario e agli altri provvedimenti sanzionatori di cui alle vigenti norme in materia di appalti e, quindi, alla conseguente nuova aggiudicazione.

Fermo restando quanto previsto dall'art. 76 del citato DPR n. 445/2000, **qualora** dai controlli eseguiti a norma del DPR 445/2000 **dovesse emergere la non veridicità, anche in ordine ad un solo requisito**, del contenuto delle dichiarazioni rese per la partecipazione alla gara, o la mancanza di uno dei requisiti per l'ammissione alla gara, il concorrente verrà dichiarato escluso ovvero decaduto dai benefici conseguenti all'eventuale provvedimento di aggiudicazione emanato sulla base del dato non confermato.

La Commissione di gara può estendere la verifica di cui sopra a tutte le Ditte concorrenti. In tal caso, però, la procedura precederà l'apertura delle buste contenenti le offerte.

I partecipanti non aggiudicatari non potranno reclamare indennità di sorta.

L'affidamento del servizio sarà effettuato con determinazione dal Dirigente del V dipartimento del Comune di Milazzo.

Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati esclusivamente per lo svolgimento della procedura di gara e dell'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

Il conferimento di tali dati, compresi quelli "giudiziari", ai sensi dell'art. 4, comma 1, lettera e) del Lgs. n. 196/2003, ha natura obbligatoria, connessa all'adempimento di obblighi di legge, regolamenti e normative comunitarie in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.

Il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici, secondo i principi indicati all'art. 11 comma 1, del citato Decreto Legislativo.

I dati forniti potranno/saranno comunicati ad altre strutture interne all'Amministrazione Comunale, per le attività di verifica e controllo previste dalle normative vigenti.

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il rappresentante del Comune di Milazzo.

Responsabile del trattamento dei dati personali è il Dirigente del V Dipartimento nonché i Dirigenti delle strutture comunali che partecipano alle diverse fasi del procedimento di gara.

In relazione al trattamento dei dati raccolti, il soggetto interessato potrà esercitare i diritti previsti dagli artt. 7, 8, 9 e 10 del suddetto D. Lgs. n. 196/2003.

Note :

Non sono ammesse offerte condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri.

Verranno escluse offerte che presentano abrasioni, cancellature e/o correzioni.

Non hanno efficacia eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate, né sono efficaci le offerte di uno stesso concorrente successivamente presentate.

L'amministrazione si riserva di disporre, in autotutela, ove ne ricorra la necessità l'annullamento e/o la riapertura della gara e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa, essendo l'aggiudicazione provvisoria.

L'amministrazione comunale utilizzerà quale mezzo per tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni con le imprese partecipanti alla gara : Fax e servizio postale o mediante una combinazione di tali mezzi.

Il concorrente che risulterà aggiudicatario della gara, prima della stipula del contratto, all'uopo formalmente invitato dall'Amministrazione, dovrà:

- presentare la cauzione definitiva;
- versare l'importo delle spese contrattuali;
- presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipula;
- comunicare la sede operativa locale.

Le spese e gli oneri contrattuali saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

Qualora il titolare dell'impresa e/o il legale rappresentante non si presenti per la stipula, ovvero dagli accertamenti esperiti presso la Prefettura, ai sensi del Decreto Legge 490/94, dovessero risultare adottati provvedimenti od in corso procedimenti di cui alla Legge 55/90 e successive modifiche, l'impresa aggiudicataria decadrà dall'aggiudicazione, con tutte le ulteriori conseguenze di legge.

* * *

Per quanto non previsto nel presente Disciplinare si fa espresso riferimento al bando di gara, al Capitolato, nonché agli atti ed alle normative di riferimento ivi richiamati.

Milazzo, 9.06.2008

Il Responsabile del procedimento

(Otera Francesco)

Il Dirigente del V Dip.to

(Dott.ssa Concettina Ventimiglia)





COMUNE DI MILAZZO
PROVINCIA DI MESSINA

**PROCEDURA APERTA AD EVIDENZA PUBBLICA CON
OFFERTA ECONOMICAMENTE PIU' VANTAGGIOSA
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE
CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI
ALLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL COMUNE
DI MILAZZO ANNI SCOLASTICI 2008/09 E 2009/10.**

BANDO DI GARA



AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DI PASTI VEICOLATI ALLE SCUOLE MATERNE ED ELEMENTARI DEL COMUNE DI MILAZZO ANNI SCOLASTICI 2008/09 E 2009/10.

Il servizio rientra fra quelli di cui all'art. 20 del D.Lgs 163/2006 (categoria 17, servizi alberghieri e di ristorazione - all.II B). **CIG 017931034A** .

1. AMMINISTRAZIONE APPALTANTE.

1.1) Denominazione: Comune Milazzo –Dipartimento V- Via Francesco Crispi n.1 - Milazzo
- Tel. : 090/9231361 090-090/9223480 - Fax: 090/9224971, sito internet:
www.comune.milazzo.me.it .

Responsabile del procedimento: Otera Francesco – unità operativa Servizio P.I..

1.2) Indirizzi e punti di contatto per ulteriori informazioni: presso i punti di contatto sopra indicati .

1.3) Il presente bando, il capitolato d'oneri e la documentazione complementare sono disponibili presso: i punti di contatto sopra indicati nonché presso l'Ufficio Relazioni con il Pubblico del Dipartimento 2° telefono 0909231202.

Le offerte vanno inviate a: Comune di Milazzo, - -Dipartimento V- Via Francesco Crispi n.1 - Milazzo (Me).

Le offerte dovranno essere presentate, collazionate e recapitate secondo le modalità tassativamente previste, a pena di esclusione, alla Sezione 1 del "Disciplinare di gara" allegato al Capitolato d'Appalto.

2. TIPOLOGIA DELL'APPALTO, OGGETTO, LUOGO DI ESECUZIONE, DURATA, COSTO.

2.1) Tipo di appalto: Il servizio rientra fra quelli di cui all'art. 20 del D.Lgs 163/2006 (categoria 17, servizi alberghieri e di ristorazione - all.II B) **CIG 017931034A**.

2.2) Oggetto dell'appalto: Gestione del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti veicolati alle scuole materne ed elementari del comune di Milazzo, anni scolastici 2008/09 e 2009/10.

2.3) Divisione in lotti: La gara è in unico lotto.

2.4) Luogo di svolgimento del servizio: Comune di Milazzo.

2.5) Durata dell'appalto o termine di esecuzione: La durata dell'appalto è prevista in due anni scolastici 2008/09 e 2009/10, con data presunta di avvio del servizio ottobre 2008 e data di conclusione 30.6.2010, in concomitanza alla chiusura delle scuole, alle condizioni stabilite all'art.3 del capitolato d'appalto;

2.6) Importo (come da art. 8 del capitolato) complessivo € 745.875,00, determinato come segue:

- prezzo complessivo pasti €741.000,00 oltre IVA, soggetto a ribasso;
- oneri per la sicurezza € 4.875,00 ed IVA non soggetti a ribasso.

Prezzo a base d'asta per ciascun pasto pari ad € 3,80, oltre IVA, soggetto a ribasso;

3. FINANZIAMENTO

L'appalto è finanziato con le somme del bilancio comunale. Le modalità di pagamento sono indicate all'art. 82 del capitolato d'appalto.

4. DOCUMENTAZIONE DI GARA

Il disciplinare di gara (*nel quale sono contenute le norme integrative del presente bando in ordine alle modalità di partecipazione alla gara, alle modalità di compilazione e presentazione dell'offerta, ai documenti e alle dichiarazioni da presentare ed alle procedure di aggiudicazione dell'appalto*) nonché il Capitolato di appalto comprensivo di allegati, sono visionabili presso il V° Dipartimento – Servizio Politiche scolastiche e Pubblica Istruzione all'indirizzo e punti di contatto specificati al precedente punto 1.1.

E' possibile richiederne copia fino a sette giorni antecedenti il termine di presentazione delle offerte presso il suddetto Dipartimento nei giorni e nelle ore di ricevimento d'ufficio, previa prenotazione a mezzo fax al numero di cui al punto 1.1 allegando copia della ricevuta del versamento sul c.c.p. n. 14064984, intestato a “Comune di Milazzo – Servizio Tesoreria”, per l'importo relativo al costo di riproduzione che verrà comunicato sulla base del numero degli elaborati richiesti, maggiorato dei costi postali di spedizione, pari ad euro 5,16. A tal fine nella suddetta richiesta dovrà specificarsi il recapito telefonico e l'indirizzo del richiedente.

Il bando di gara, il disciplinare ed il Capitolato d'Appalto con allegati saranno disponibili anche sul sito www.comune.milazzo.me.it. Il bando sarà pubblicato per estratto sulla GURS.

5. PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE

5.1) A pena di esclusione, le offerte debbono essere presentate entro le ore 10,00 del giorno 14.07.2008 secondo le modalità indicate nella sezione 1 del Disciplinare di gara indicato al precedente punto 4. del presente bando;

5.2) A pena di esclusione, l'istanza, l'offerta economica, l'offerta tecnica, nonché i giustificativi e la documentazione richiesta per la partecipazione alla gara devono essere redatte in lingua italiana.

5.3) indirizzo cui inviare i plichi: Comune di Milazzo, V° Dipartimento - Via Francesco Crispi n. 1, 98057 Milazzo

Si precisa che sul plico deve essere apposta la seguente dicitura: “Contiene documenti ed offerta per l'affidamento del servizio di preparazione, consegna e distribuzione di pasti

veicolati alle scuole materne ed elementari del comune di Milazzo, anni scolastici 2008/09 e 2009/10. Gara del 14.07.2008 ore 11,00 ”.

5.4.) modalità: secondo quanto espressamente previsto nel Disciplinare di gara di cui al punto 4. del presente bando.

6. LUOGO E DATA DI CELEBRAZIONE DELLA GARA

6.1. Comune di Milazzo, Via F. Crispi n. 10, Palazzo Municipale, stanza del Dirigente del V° Dipartimento;

6.2. apertura offerte: ore 11,00 del 14.07.2008 e seguenti.

7. SOGGETTI AMMESSI ALL'APERTURA DELLE OFFERTE

I legali rappresentanti dei concorrenti di cui al successivo punto 8 ovvero soggetti, uno per ogni concorrente, muniti di specifica delega loro conferita dai suddetti legali rappresentanti.

8. SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

8.1) Imprese, ivi compresi i raggruppamenti temporanei d'impresa tra le stesse costituiti e/o costituendi e i consorzi aventi fra i loro fini statutari lo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto, che siano in possesso dei seguenti requisiti:

8.1.1) di ordine generale previsti dall'art.38 del d.lgs n. 163/06 e s.m.i.;

8.1.2) iscrizione alla C.C.I.A.A. per la categoria di servizi di gestione mense aziendali, scolastiche, ristorazione collettiva;

8.1.3) Capacità economica e tecnica come precisato al successivo punto 9).

Nel caso di R.T.I. i requisiti di cui ai nn. 8.1.1), 8.1.2), devono essere posseduti dalla capogruppo e da tutte le singole imprese raggruppate. Ai R.T.I. sono assimilati i consorzi ex art. 2602 del c.c. Per i Consorzi stabili detti requisiti debbono essere riferiti al consorzio. I consorzi di cui all'art.34, comma 1, lettere b) e c) del D.Lgs 163/06 sono tenuti ad indicare nell'istanza per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla medesima gara, pena l'esclusione.

Le Imprese raggruppate o raggruppande in qualsiasi forma (Art. 37 D.lgs. 163/2006) devono indicare, a pena l'esclusione, le parti del servizio che verranno svolte da ciascuna di esse, indicando, altresì, il valore percentuale di detta quota.

Tale quota deve corrispondere alla quota di partecipazione al raggruppamento.

Le Imprese costituende (comma 8 dell'art. 37 del D.Lgs 163/2006) nell'atto di impegno a costituire il raggruppamento temporaneo o i consorzi ordinari di concorrenti debbono, a pena d'esclusione, specificare le quote di partecipazione di ciascuna impresa al costituendo raggruppamento.

9.) CONDIZIONI MINIME DI CARATTERE ECONOMICO E TECNICO NECESSARIE PER LA PARTECIPAZIONE

9.1) Capacità economica :

9.1.1) Avere realizzato negli ultimi tre esercizi (2005/2006/2007) un fatturato globale non inferiore ad **€ 1.118.800,00** da comprovare come precisato alla sezione 1 punto 2.b.1 del disciplinare di gara.

9.1.2) Avere realizzato negli ultimi tre esercizi (2005/2006/2007) un fatturato per prestazioni di servizi di fornitura pasti refezione scolastica, ospedaliera e aziendale a favore di Enti Pubblici e privati, per un importo non inferiore ad **€ 745.875,00** da comprovare come precisato alla sez. 1 punto 2.b.2 del disciplinare di gara.

Se il concorrente per giustificati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante qualsiasi altro documento la cui idoneità sarà valutata dalla commissione di gara.

Per le imprese riunite i predetti requisiti (fatturato globale di cui ai nn. 9.1.1 e 9.1.2) devono essere posseduti dalle stesse nel loro complesso, fermo restando che le imprese raggruppate dovranno singolarmente disporre di un fatturato percentuale (complessivo - 9.1.1- ed analogo minimo- 9.1.2) corrispondente alla percentuale del servizio che sarà svolta da ognuna di esse.

9.2) Capacità tecnica

9.2.1) di disporre del personale minimo per numero e qualifica così come previsto per l'esecuzione del servizio oggetto d'appalto.

9.2.2) di disporre dell'attrezzatura, materiale ed equipaggiamento tecnico necessario per eseguire il servizio oggetto di appalto.

9.2.3) di non aver subito negli ultimi tre anni risoluzione anticipata di contratti con amministrazioni o enti pubblici per inadempimento contrattuale e di non avere subito revoche di aggiudicazione per mancata prestazione di servizi.

Per le Imprese riunite, i predetti requisiti devono essere posseduti dalle stesse nel loro complesso.

9.2.4) di essere in possesso della certificazione ISO 9001:2000, rilasciata da una organizzazione specializzata accreditata o da organismi equivalenti, per il servizio oggetto dell'appalto.

9.2.5) di essere proprietario o di avere la piena disponibilità per la durata dell'appalto, di centro di cottura ubicato ad una distanza tra detto centro ed i punti di consumo non superiore a 50 km ed avente una capacità produttiva minima disponibile, al netto di altri obblighi, di 1500 pasti.

Si precisa inoltre che per le imprese appositamente e temporaneamente raggruppate secondo la normativa vigente i predetti requisiti devono essere posseduti dalle stesse nel loro

complesso fatta eccezione per il requisito di cui al precedente numero 9.2.4) che deve essere posseduto da ogni singola impresa.

10.) CAUZIONE PROVVISORIA E CONTRIBUTO

I concorrenti dovranno produrre-**pena l'esclusione**- un deposito cauzionale provvisorio di € **14.917,50**, pari al 2% dell'importo € **745.875,00**. Il deposito cauzionale provvisorio deve costituirsi secondo le modalità indicate, pena l'esclusione, alla sezione 2 del disciplinare di gara allegato al capitolato d'appalto.

E' condizione di partecipazione – a pena di esclusione – l'avvenuto versamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture da dimostrare secondo le modalità indicate alla Sezione 2 del Disciplinare di gara, per un importo, pari ad €40,00.

- Codice identificativo gara (CIG) 017931034A

11.) TERMINE DI VALIDITÀ DELL'OFFERTA:

180 giorni dalla data di presentazione.

12.) PROCEDURA:

12.1.) Tipo di procedura: aperta, ad evidenza pubblica.

12.2.) Criteri di aggiudicazione: L'aggiudicazione sarà effettuata in favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83 del D.Lgs n. 163/2006, mediante l'applicazione dei criteri di valutazione analiticamente riportati all'art. 9 del capitolato d'appalto che di seguito in sintesi si riportano:

	DESCRIZIONE CRITERI	Max punti
A	Offerta Economica	30
B	Proposte operative per il miglioramento del servizio nei centri di refezione per a)sbucciamento frutta ; b) assistenza; c) eventuale presenza di dietista.	15
C	Somministrazione della frutta a metà pomeriggio quando il menù non la prescrive a fine pasto	15
D	Utilizzo di derrate da agricoltura biologica dei seguenti prodotti provenienti da "Filiera dedicata bio": frutta, verdura, pane e olio.	15
E	Utilizzo di derrate da agricoltura biologica di prodotti a freschezza garantita	15
F	Somministrazione di prodotti provenienti da Cooperative Sociali di cui al punto B) del comma 1 dell'art. 1) della legge 381/91	5
G	Validità, completezza e rispondenza metodologie operative rispetto agli obiettivi del servizio	5
	TOTALE	100

13) Modalità di apertura delle offerte.

Secondo quanto precisato alla sezione 3 del disciplinare di gara allegato al capitolato d'appalto.

14)ALTRE INFORMAZIONI.

14.1) Informazioni complementari:

- a) La determinazione dirigenziale di indizione gara è la n. 245 del 09.06.2008;
- b) Non sono ammessi a partecipare alla gara soggetti privi dei requisiti generali e particolari

richiesti dal Disciplinare di gara allegato al capitolato e dal presente bando.

c) Si procederà alla determinazione della soglia di presunta anomalia in analogia dell'art. 86, comma 2, del D.Lgs n. 163/2006. Per le spiegazioni e giustificazioni si fa riferimento alla sezione 1 del disciplinare di gara relativamente alla busta D.

d) Nel caso di parità del punteggio complessivo si procederà a richiedere alle Imprese interessate ulteriori proposte migliorative relativamente alla lettera B) di cui al precedente punto 12.2, come meglio specificato all'art. 9 del capitolato del servizio di che trattasi.

e) gli importi dichiarati da imprese stabilite in altro stato membro dell'Unione Europea, qualora espressi in altra valuta, dovranno essere convertiti in euro;

f) Non sono ammesse offerte in aumento. Non sono ammesse offerte parziali. In caso di discordanza tra valori espressi in cifre e valori espressi in lettere saranno presi in considerazione quelli più favorevoli all'Amministrazione.

g) Non avranno efficacia eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate, né sono efficaci le offerte di uno stesso concorrente successive a quelle già presentate. Gli offerenti hanno facoltà di svincolarsi dalla loro offerta trascorsi 180 giorni dalla data di svolgimento della gara;

h) Il Dirigente responsabile della procedura di appalto si riserva la facoltà di disporre, in autotutela, ove ne ricorra la necessità e con provvedimento motivato, la riapertura della gara già conclusa e l'eventuale ripetizione delle sue operazioni essendo l'aggiudicazione provvisoria.

i) Si farà luogo all'esclusione dalla gara nel caso manchi, risulti incompleto o irregolare qualcuno dei documenti richiesti che incidono in via diretta o mediata sulla funzione di garanzia che la disciplina di gara tende ad assicurare, nonchè quelli volti a tutelare la par condicio dei concorrenti.

l) In sede di verifica e di valutazione delle dichiarazioni rese, nel caso in cui emergano difformità o situazioni impeditive alla stipula del contratto, la ditta sarà dichiarata decaduta e si procederà all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

m) L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria ma non per l'Amministrazione fino a quando non saranno perfezionati gli atti in conformità delle vigenti disposizioni.

n) Tutte le dichiarazioni sostitutive devono essere accompagnate da fotocopia di documento di riconoscimento in corso di validità.

o) Le prescrizioni contenute nel presente bando integrano quelle contenute nel capitolato e disciplinare allegato.

p) Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. n. 196/2003, i dati forniti dai concorrenti sono raccolti e trattati con le modalità indicate nella sezione 3 del disciplinare di gara allegato al capitolato

d'appalto.

Il provvedimento di aggiudicazione definitiva verrà pubblicato all'Albo Pretorio del Comune di Milazzo.

Il presente bando sarà pubblicizzato:

- a) integralmente all'Albo pretorio e sul sito internet del Comune di Milazzo;
- b) per estratto su n. 3 quotidiani e n. 1 periodico regionali e G.U.R.S.

Dalla residenza Municipale, li

IL DIRIGENTE DEL V DIPARTIMENTO

(D.ssa Concettina Ventimiglia)

Ovvero ancora

che è stata conseguita procedura di sanatoria, positivamente definita con atto adottato da parte dell'Ente (*indicare gli estremi dell'atto o degli atti e la sede dell'Ufficio che ha emesso il provvedimento*) :

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

Ai sensi del combinato disposto degli articoli 10, comma 1, e 27, commi 1 e 2, della Legge 31.12.1996, n. 675, si prende atto che i dati forniti sono raccolti e pubblicati come previsto dalle norme in materia di appalti pubblici.

_____, lì _____

.....
firma per esteso del dichiarante

ed allegare fotocopia documento riconoscimento in corso di validità

Inoltre ciascuna pagina della dichiarazione deve recare la firma o la sigla del dichiarante