

COMUNE DI VALLECROSIA

Provincia di Imperia
AREA SOCIO CULTURALE
Ufficio Pubblica Istruzione
tel. 0184 252253 /0184 261768
fax 0184 290920

ATTO	del	21.07.2015	n° 07	Registro Funzionario Resp. Area
	del	21.07.2015	n° 284	Registro Generale

OGGETTO : Affidamento del servizio di ristorazione per le scuole pubbliche: infanzia, primaria ed eventualmente secondaria di 1° grado – periodo avvio anno scolastico 2015-2016 al 31 agosto 2020 - Approvazione Bando, Disciplinare e Capitolato Speciale di Gara e impegno relativa spesa.

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE DEL COORDINAMENTO AREA SOCIO CULTURALE

Premesso che il Comune di Vallecrosia ha, già da molti anni, attivato la gestione in appalto del servizio municipale di ristorazione nel plesso scolastico di Via San Rocco in sostituzione di quella diretta in economia, anche per accertata impossibilità di assumere personale con contratto a termine da impegnare nel servizio e quindi per dare continuità e stabilità allo stesso adottando criteri di efficienza, efficacia ed economicità, ha inoltre attivato la fornitura di alimenti crudi per l'asilo nido comunale atti ad essere cucinati con il personale comunale;

Considerato che detta forma di gestione ha pienamente soddisfatto le attese dell'utenza e, tra l'altro, si è dimostrata meno onerosa di quella diretta sia in termini economici che in termini di altri impegni;

Constatato che ad oggi sussistono le motivazioni in forza delle quali il Comune giustifica la suddetta forma di gestione;

Ritenuto, inoltre, che, data l'imminente scadenza dell'attuale contratto di ristorazione scolastica, occorre continuare in tale senso;

Ravvisata, pertanto, la necessità di attivare la procedura di gara per l'affidamento del servizio in oggetto, mediante Gara d'Appalto con procedura aperta adottando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art 83 D.Lgs 12 aprile 2006, n. 163 e succ. modifiche e/o integrazioni ;

Accertata la propria competenza, come responsabile del procedimento, quale Funzionario responsabile del coordinamento dell'Area ove è compreso il Settore comunale Servizi Educativi e di Supporto alla P.I., come peraltro valutato dalla stessa Giunta Comunale di Vallecrosia nella seduta del 28.05.2015 (Miscellanea nr 17 punto 01) e ai sensi del combinato disposto del comma 2° art. 109 D.Lgs 267/00 e comma 3° lett. b) art. 107 D.Lgs 267/00;

Esperiti gli atti istruttori e formulata la bozza del Capitolato Speciale d'appalto elaborata dello scrivente Funzionario, in accordo la responsabile del Settore comunale Servizi Educativi e di Supporto alla P.I. Istr. Direttivo Dott.ssa Daniela Bono e con l'ausilio della dipendente comunale addetta Cinzia Benincasa, letta la nota preventivo della Ditta Info s.r.l. con sede a Barletta, incaricata, mediante ricerca di mercato informale, a curare le pubblicazioni di legge ai sensi dell'art. 66 del D.Lgs 163/2006, nota datata 09.06.2015 prot arrivo nr 6074 del 10.06.2015 che ha preventivato diversi "pacchetti" per la pubblicazione e, in particolare, quello più economico per un costo comprensivo di IVA, spese e bolli, di € 1.130,00 (pubblicazione estratti e/o apposti formulari su: Gazzetta Uff. U.E., GURI, Gazzetta Aste e Appalti già in abbonamento comunale, La Notizia , Il Giornale-ed. Liguria, Il Corriere Mercantile), preventivo valutato economicamente conveniente ai sensi del combinato disposto

dell'art. 5 comma 3° D.P.R. 384/2001 e dell'art. 7 lett. A Regolamento comunale per la disciplina delle procedure in economia approvato con D.C.C. nr 02 del 27.01.2006 e succ. modificazioni e/o integrazioni.;

Preso atto della valutazione positiva sulle proposte di Bando, Disciplinare e Capitolato Speciale di Gara effettuata dalla Giunta Comunale di Vallecrosia in data 28.05.2015 (Miscellanea nr 17 punto 01 .);

Preso inoltre atto dell'adozione della D.G.C. di Vallecrosia n. 60 del 24.06.2015, già esecutiva, in merito alle procedure d'appalto del servizio di refezione di cui all'oggetto, con l'approvazione del bando, disciplinare e capitolato speciale di gara, incarico allo scrivente funzionario di procedere nella gara direttamente, senza l'intervento della SUAR Liguria sempre che lo stesso organismo rilasci nulla-osta e possibilità di concedere una proroga tecnica, al massimo fino al 31.12.2015, nelle more della gara, alla ditta che sta attualmente gestendo il servizio;

Letto in nulla-osta della SUAR Liguria datato 06.07.2015 prot nr 121825 pervenuto al Comune di Vallecrosia in data 06.07.2015 con nr prot arrivo 7066 che da facoltà al Comune di Vallecrosia di procedere direttamente nella gara;

Partecipato alla riunione indetta dall'Assessore comunale delegato alla P.I. Sig.ra Monica Barra nella quale la stessa dava ampia informativa ai capo gruppi consiliari in data 01.07.2015;

Visti i D.lgs. n.267 del 18.08.00 (T.U. delle leggi sull'Ord. Degli Enti locali) e D.lgs n.163 del12.04.06;

Visto il bilancio comunale di previsione anno 2015 in corso di adozione;

Visto il decreto del Sindaco n° 01 / 2015 del 02.01.2015 – sulla nomina dei Responsabili dei Servizi;

D E T E R M I N A

1 – Di approvare il Bando di Gara, il Disciplinare di Gara e il Capitolato Speciale per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per il periodo che decorre dall'inizio A.S. 2015/2016 al 31.08.2020 (salvo proroga massima di mesi dodici ai sensi dell'art. 1 del Bando di Gara citato)

2 –Di dare atto – che il Bando, Disciplinare e Capitolato Speciale sopra citati costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Atto determinativo;

3 – Di prenotare, per il Bilancio anno 2015 e i successivi quattro anni, la cifra complessiva presunta, IVA inclusa, di **€ 1.250.00,00**, comprensiva degli adeguamenti ISTAT futuri, per il servizio in oggetto, per le relative spese d'appalto dovute all'Autorità pubblica competente, e le spese di pubblicità imposta dalla normativa per le gare “ sopra soglia U.E. “ ai sensi dell'art. 66 del D.Lgs 163/2006, **impegnando, con GIG 6301934872** per l'anno scolastico 2015/2016 un importo presunto così di seguito meglio suddiviso:

- Dal 01.09.2015 al 31.12.2015:
 - al capitolo 313/2 int 1.04.05.03 “Spese per canone appalto refezione scolastica, pasti alunni“
Cod. Siope 1.334 (€ 85.000,00 su impegno 2015. 345.0)
 - al capitolo 313/3 int.1.04.05.03 “Spese per canone appalto refezione scolastica, pasti insegnanti”
Cod. Siope 1.334 (€ 6.000,00 su impegno 2015.346.0)
- Dal 01.01.2016 al 30.06.2016:
 - al capitolo 313/2 int 1.04.05.03 “Spese per canone appalto refezione scolastica, pasti alunni“
Cod. Siope 1.334 (€ 147.000,00 su impegno 2016. 345.0)
 - al capitolo 313/3 int.1.04.05.03 “Spese per canone appalto refezione scolastica, pasti insegnanti”
Cod. Siope 1.334 (€ 12.000,00 su impegno 2016.346.0);
- Euro 600,00 , IVA esente, al cap. 58 int1.01.02.03 “ Spese per Gara d'Appalto e Contratti “ (tutto su impegno 2015. 370. 0) dovute all'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture

ora ANAC ai sensi art. 2 Delibera dell'Autorità citata datata 24.01.2008 così come modificata dalla Delibera ANAC del 03.11.2010;

– Euro 1.130,00 .IVA inclusa **CIG : Z5F155ACB6**

al cap. 58 int 1.04.05.03 “ Spese per canone appalto “ Cod. Siope 1.332 (tutto su impegno 2015. 371. 0 dovute alla Ditta Info srl con sede in Via S. Antonio, 28 cap. 70051 – Barletta (BA) per spese di pubblicazione documentazione Gara così come previsto dall'art. 66 D.Lgs 163/2006 per le testate in premessa meglio identificate;

4 – Di considerare che le cifre presunte relative agli impegni 2015 trovano copertura per il periodo dal mese di settembre al 31 dicembre 2015 sull'adottando Bilancio comunale corrente anno 2015 e, per gli importi relativi al primo semestre anno 2016, su quello pluriennale; per gli anni successivi le cifre effettive, che si conosceranno solo al termine del procedimento della gara, dovranno essere adeguate sugli stessi capitoli con appositi stanziamenti che verranno iscritti nei rispettivi Bilanci pluriennali;

5 – Di provvedere quale responsabile del procedimento, alla liquidazione delle spese sopra impegnate, come di seguito meglio precisato, con successivi Atti Determinativi e/o con l'apposizione del visto di liquidazione sulle relative fatture per quanto riguarda le spese di pubblicazione aventi come creditore la Ditta Info s.r.l. già sopra citata, di demandare alla Responsabile del Settore Servizi Educativi e di Supporto alla P.I. la liquidazione delle fatture relative la Ditta aggiudicataria in quanto responsabile del servizio e titolare di posizione organizzativa;

6 – Di far liquidare all'Ufficio Ragioneria la cifra di € 600,00 dovuta all'ANAC con le modalità previste dal comma 6° art. 6 Delibera dell' Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture datata 24.01.2008 così come modificata dalla Delibera ANAC del 03.11.2010 secondo le istruzioni operative presenti sul sito: www.avcp.it/riscossioni.html ;

7 – Di prorogare, per ragioni tecniche nelle more del procedimento che sarà ultimato non prima dell'ottobre 2015 a corsi già avviati, l'affidamento del servizio di refezione scolastica alla Ditta CIR-Food, attuale aggiudicataria della precedente gara d'appalto, fino al giorno del termine delle lezioni prima dell'inizio delle vacanze natalizie 2015 in quanto, in ogni caso, non si potrebbero effettuare lavori all'interno dei locali mensa, cucina e servizi se non nel periodo natalizio con la chiusura della scuola;

8 - Di sottoporre la presente DETERMINAZIONE al riscontro dell'ufficio Ragioneria attestante la copertura finanziaria, ai fini della esecutività della stessa;

9 - Di dichiarare soggetta a pubblicazione all'Albo Pretorio la presente determinazione, **fino al giorno 25 settembre 2015** compreso , ai sensi del "Regolamento Comunale sull'ordinamento degli Uffici pubblici e dei servizi - Approvazione" (Delibera di Giunta Comunale n. 213 dell'11/06/1998 - esecutiva).

Vallecrosia, li 21.07.2015
CR/cr

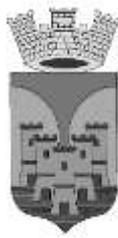
Il Funzionario Responsabile
- Dott. Roberto CAPACCIO -

VISTO DEL RESPONSABILE DI RAGIONERIA
ai sensi dell'art. 153 comma 5° del D.L. 267 del 18/08/2000

ACCERTATA LA REGOLARITA' CONTABILE SI ATTESTA LA COPERTURA FINANZIARIA.

Vallecrosia, li 21.07.2015

F.to Rag. Giuliana SESTU



Comune di Vallecrosia

Provincia di Imperia

Via Orazio Raimondo, 73

18019 - Vallecrosia

__Tel 0184 – 25521

fax 0184 290920_____

Area Socio Culturale

Ufficio Pubblica Istruzione

BANDO DI GARA

***GARA D'APPALTO MEDIANTE PROCEDURA APERTA
PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
AA.SS. 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018 , 2018/2019 e 2019/2020***

CIG (6301934872)

CPV (55321000-6)

IL RESPONSABILE DEL COORDINAMENTO DELL'AREA

Premesso

che l'Amministrazione Comunale di Vallecrosia intende sempre migliorare i servizi resi alla cittadinanza, con particolare riferimento a quelli rivolti alla qualità della vita dei minori, e che pertanto, dato l'approssimarsi della scadenza del contratto attualmente in corso per il servizio di refezione scolastica, desidera anche potenziare l'erogazione di pasti ottenuti con cibi biologici e/o dalla c.d. “ filiera corta “ e, comunque, da prodotti in gran parte, ove possibile, legati al territorio della Liguria Occidentale e del Basso Piemonte, tutto ciò per ovvi motivi etici anche fornendo così un contributo all'abbattimento dell'inquinamento e, da punto di vista didattico, attraverso pubblicazioni incontri e conferenze, utili informazioni agli utenti, alle loro famiglie e, più in generale, a tutta la cittadinanza

Rende noto

E' indetta per il giorno **28 settembre 2015**, alle ore 9,30 presso la Sede Municipale di questo Comune in Via Orazio Raimondo n. civ. 73 (telefono 0184 25521 - fax 0184 290920) la gara d'appalto mediante procedura aperta per l'affidamento del servizio di refezione scolastica, ai

sensi del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 art. 55, assumendo come criterio di aggiudicazione quello dell'offerta più conveniente.

L'appalto è finanziato con i fondi del Bilancio Comunale.

Responsabile del procedimento è il Dott. Roberto Capaccio (tel 0184 252253), Funzionario Amm.vo responsabile del coordinamento dell'Area Socio Culturale ove è compreso il Settore Servizi Educativi e di supporto alla Pubblica Istruzione, Settore di cui è responsabile l'Istruttore Direttivo Dott.ssa Daniela Bono con la collaborazione dell'Assistente Amm.vo Cinzia Benincasa (tel 0184 261768) come da valutazione della Giunta Comunale di Vallecrosia nella seduta del 28.05.2015 (Miscellanea nr 17 punto 01), Giunta Comunale che si è espressa contestualmente favorevolmente sul contenuto delle bozze relative la documentazione della presente Gara d'Appalto (Bando di Gara, Disciplinare di Gara e Capitolato Speciale d'Appalto) approvandola in data 24.06.2015 con D.G.C. nr 60;.

Art. 1 – Durata dell'appalto.

L'appalto avrà durata massima di anni 5 (cinque) in riferimento agli anni scolastici 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, 2018/2019 e 2019/2020, e più specificamente con decorrenza dall'inizio dell'anno scolastico nel mese di settembre 2015 (o successivamente nel caso non si completi la procedura d'appalto e quindi dalla data di completa conclusione della medesima; fatta salvo comunque la facoltà dell'Amministrazione Comunale, già prevista nel contratto in scadenza, in caso di mancato rinnovo all'impresa che fino al 31.08.2015 contrattualmente erogava il servizio, di prorogare fino a mesi quattro e comunque fino al 31 dicembre 2015, il servizio di cui all'oggetto del presente appalto alla medesima impresa attualmente obbligata contrattualmente). I servizi del presente appalto avranno termine il giorno 31 del mese di agosto 2020 compreso salvo quanto scritto nella periodo finale del presente articolo. Nel mese di Settembre 2017 il prezzo di aggiudicazione sarà rivalutato sulla base dell'indice ISTAT del mese di Agosto 2017 comunicato dalla CCIAA di Imperia, ulteriore rivalutazione sarà effettuata con stesse modalità al mese di settembre 2019 (in base all'indice ISTAT del mese di Agosto 2019).

Nei mesi di luglio e agosto il servizio da rendersi potrà essere relativo ad altre tipologie di utenti (a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo: centro estivo comunale, strutture private appositamente convenzionate con il Comune, centri sociali comunali, ecc...).

L'impresa aggiudicataria, in caso di mancato rinnovo alla scadenza del contratto, è tenuta all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente sino alla consegna del medesimo servizio a successiva Impresa Aggiudicataria della procedura di gara avviata dall'Amministrazione, per un periodo comunque non superiore a mesi sei o fine anno scolastico in corso.

Art. 2 - Oggetto dell'appalto, prezzo a pasto a base di gara e ammontare complessivo dell'Appalto.

L'appalto ha per oggetto la gestione, nei locali di proprietà comunale in uso all'Istituto Comprensivo in Via San Rocco (Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado e cioè cicli scolastici verticali già denominati Scuola Materna, Elementare e Medie inferiori), del servizio di preparazione e distribuzione pasti presso l'edificio scolastico comunale comprensivo citato di Via San Rocco, servizi che dovranno tutti svolgersi nel rispetto del **capitolato speciale d'appalto**.

Tenuto conto della media dei pasti somministrati negli ultimi tre anni si può prevedere, a titolo orientativo, la fornitura annuale di circa 52.000 (cinquantaduemila) pasti per gli alunni e il personale docente e non docente avente diritto, delle Scuole Materna (dell'infanzia), Elementare (primaria) ed eventualmente Media (secondaria di 1° grado) del Comune di Vallecrosia.

Il Comune si riserva la facoltà di chiedere, e la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di accettare, alle condizioni del presente capitolato, ed al prezzo formulato in sede di gara, un aumento del 20% o una diminuzione del 20% dei pasti presunti annui in capitolato.

Pertanto l'importo complessivo quinquennale presunto per l'Ente è di € 1.170.000,00 (euro un milione centosettantamila /00) Iva 4% esclusa, per un prezzo a pasto a base di gara di € 4,50 (euro quattro/50) a pasto, Iva 4% esclusa,

L'offerta deve essere formulata tenendo conto del "menù" tipo e delle tabelle delle grammature, approvate dall'A.S.L. n. 01 Imperiese, allegate al capitolato .

Per le offerte anormalmente basse, ai sensi del D.Lgs. 12.04.2006 n. 163 artt. 86 e seguenti, il Comune si riserva di valutare la congruità delle offerte che appaiano anormalmente basse e di procedere all'eventuale esclusione delle offerte anomale.

Art. 3 – Partecipazione alla gara.

Il termine di ricezione delle offerte è fissato per le **ore 12.00 del 25 settembre 2015**. **Il termine è perentorio** in quanto il giorno 28 settembre 2015, alle ore 09,30 in una sala della Sede Comunale si riunirà la commissione incaricata competente ai sensi dell'art. 84 D.lgs 163/2006.

Le offerte, da redigersi in lingua italiana, dovranno essere indirizzate al Comune di Vallecrosia indirizzo: Via Orazio Raimondo n. civ. 73 cap. 18019 – Vallecrosia (IM)

Per partecipare alla gara il proponente dovrà **fare pervenire all'Ufficio Protocollo del Comune**, a mezzo del servizio postale ovvero anche a mani ed anche a mezzo di vettore, **non più tardi del termine di cui al comma 1 del presente articolo, un plico raccomandato**, debitamente sigillato (con ceralacca e/o in altra forma purché idonea ad evitarne l'apertura successiva alla chiusura), controfirmato sui lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e la seguente scritta: **“OFFERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA DEL GIORNO 28 SETTEMBRE 2015”**.

In tale plico dovranno essere inclusi:

1. richiesta di partecipazione alla procedura di gara, in bollo, contenente dichiarazione sostitutiva con firma in calce, anche non autenticata unitamente a copia fotostatica, anche non autenticata, di documento di identità del sottoscrittore (articoli 38 comma 3, 46 e 47 D.P.R. 445/2000), in ordine alle condizioni di ammissibilità e di partecipazione, unitamente a tutta la documentazione richiesta come da disciplinare di gara;
2. offerta economica chiusa in busta debitamente sigillata con l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara.

Art. 4 - Norme per la partecipazione all'appalto e documenti prescritti.

La commissione, appositamente nominata, procederà in seduta pubblica presso una sala della Sede Comunale di Vallecrosia, tutelando comunque il diritto alla privacy come da normativa vigente:

- all'apertura delle buste e all'accertamento del possesso dei requisiti richiesti per la partecipazione alla gara. Si precisa che sono ammessi a fare eventuali osservazioni solo i legali rappresentanti delle imprese che hanno partecipato alla gara (un solo rappresentante per impresa). Una volta accertati i requisiti ai sensi dell'art. 48 comma 1° D.lgs 163/06, e ammesso le ditte o cooperative in base alla regolarità della documentazione amministrativa presentata, si procederà, in un'altra successiva seduta, la cui data, orario e luogo verrà comunicata ai partecipanti ammessi a mezzo fax,

ad esaminare e valutare le offerte ritenute valide secondo i criteri stabiliti dal presente Bando, dal Disciplinare di Gara e dal Capitolato Speciale d'Appalto, riservandosi di sospendere in qualsiasi momento la valutazione e di riprenderla successivamente nella stessa giornata, previa comunicazione verbale agli interessati intervenuti alla seduta pubblica, o di rinviarla direttamente ad altra seduta con comunicazione a mezzo fax analogamente al punto precedente. Alle fasi di valutazione tecnica delle offerte la Commissione potrà procedere "a porte chiuse".

Resta inteso che:

- il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo lo stesso non giunga a destinazione in tempo utile;
- trascorso il termine fissato non viene riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerta precedente;
- non sono ammesse le offerte condizionate o quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.
- non si darà corso all'apertura del plico che non risulti pervenuto entro le ore **12,00 del giorno 25 settembre 2015**, e/o sul quale non sia apposto il mittente, la scritta relativa alla specificazione del servizio oggetto della gara, non sia sigillato con ceralacca e comunque come all'art 3 sopra citato sopra meglio specificato e non sia controfirmato sui lembi di chiusura.
- non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso che manchi o risulti incompleto o irregolare alcuno dei documenti richiesti. Parimenti determina l'esclusione dalla gara il fatto che l'offerta non sia contenuta nell'apposita busta interna debitamente sigillata con l'indicazione del mittente e l'oggetto della gara.
- **si procederà all'aggiudicazione anche quando sia pervenuta una sola offerta valida.**
- in caso di offerte uguali si procederà a norma del comma 2 dell'articolo 77 del R.D. 23.5.1924, n° 827 (sorteggio).
- non sono ammesse offerte in aumento.

Le visite dei luoghi possono essere preventivamente concordate e prenotate presso l'ufficio Pubblica Istruzione comunale (tel 0184 261768) entro e non oltre le ore 12,00 del 04.09.2015 inviando inoltre, almeno con 72 ore di anticipo rispetto alla visita, una nota fax di conferma dell'appuntamento concordato al numero fax 0184 290920 alla c.a. della Responsabile l'Ufficio Pubblica Istruzione. Di norma le visite termineranno entro il giorno 11.09.2015.

Il Comune di Vallecrosia si riserva la facoltà insindacabile di non dar luogo alla gara dandone comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

La Commissione di gara ha la facoltà insindacabile di prorogare la data della gara stessa dandone comunicazione ai concorrenti, ovvero la seduta di gara può essere sospesa ed aggiornata ad altra ora o al giorno successivo, senza che le Ditte concorrenti possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

La Commissione di gara ha, altresì, la facoltà insindacabile, in sede di gara, di acquisire il parere degli Uffici competenti, dandone comunicazione ai presenti o di non procedere all'aggiudicazione a favore di alcuna ditta per comprovati motivi.

Mentre l'offerente resta impegnato per effetto della presentazione stessa dell'offerta, l'Ente appaltante non assumerà verso questi alcun obbligo se non quando, a norma di Legge, tutti gli atti inerenti la gara in questione e ad essa necessari e dipendenti avranno conseguito piena efficacia giuridica.

Dopo l'aggiudicazione, la Ditta aggiudicataria sarà invitata a presentare, entro quindici giorni dalla data di ricezione della comunicazione a mezzo raccomandata A.R., pena la decadenza

dell'aggiudicazione:

la cauzione definitiva, pari al 10% dell'ammontare complessivo effettivo dell'appalto IVA esclusa, ai sensi della normativa vigente e dell'art. 4 dell'allegato Disciplinare di Gara e comunque con le modalità previste dall'art. 113 del D.Lgs 163/06;

il deposito della somma relativa alle spese di contratto, di registrazione ed accessorie;

copia della polizza assicurativa RCT che l'impresa aggiudicataria dovrà stipulare, per una durata almeno pari a quella relativa all'appalto, con una primaria Compagnia Assicurativa per ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, cose e/o persone, che si intende sia stipulata a totale carico della stessa impresa aggiudicataria con massimali non inferiori ad euro duemilioniduecentomila/00 per sinistro blocco unico e di euro cinquantacinquemila/00 per persona.

Ove nel termine fissato nel suddetto invito l'Impresa non abbia ottemperato a quanto richiesto e non si sia presentata alla stipula del contratto nel giorno all'uopo stabilito, l'Amministrazione avrà la facoltà di ritenere come non avvenuta l'aggiudicazione e di procedere all'applicazione delle sanzioni previste dall'art. 332 della Legge 20.3.1865, n° 2248, allegato F, nonché dall'art. 5 della Legge 8.10.1984, n°687.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata al rilascio da parte della Camera di Commercio di certificazione recante apposita dicitura antimafia.

Resta inteso che il controllo successivo all'aggiudicazione sul possesso dei requisiti sarà effettuato dal Comune verso l'impresa aggiudicataria e quella che la segue immediatamente in graduatoria ai sensi della comma 2° art. 48 D.lgs 163/2006.

Art 5 - Subappalto del servizio

Le Ditte/Cooperative concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta la parte del contratto che intendono subappaltare a terzi. I servizi che possono formare oggetto di subappalto sono quello di pulizia dei centri di produzione pasti, refettori, servizi igienici, spogliatoi, locali accessori. L'impresa aggiudicataria è, comunque, garante nei confronti del Comune del rispetto da parte di eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme previste nel Bando, Disciplinare e Capitolato della presente gara.

I subappalti non indicati nell'offerta dell'impresa aggiudicataria potranno essere eventualmente consentiti mediante espressa preventiva autorizzazione del Comune e resta in ogni caso impregiudicata la responsabilità dell'impresa aggiudicataria per la buona esecuzione del contratto nei confronti del Comune.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con organismi ritenuti competenti e con l'ausilio di rappresentanze dei genitori, amministratori, dipendenti (Commissione Mensa) con le modalità previste dagli art. 32 e seguenti del Capitolato speciale d'appalto.

Art 6 – Clausola risolutiva espressa

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, oltre a quelle già citate, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria ;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione di attività dell'impresa aggiudicataria,
- c) impiego di personale non dipendente dell'impresa dell'impresa aggiudicataria;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente bando, disciplinare e capitolato di gara in materia igienico – sanitaria oppure in materia di caratteristiche merceologiche richieste in capitolato;
- e) mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D.Lgs 26/05/1997, n° 155;
- f) casi di gravi tossinfezioni alimentari o comunque casi ripetuti di tossinfezioni alimentari non gravi;

- g) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- h) interruzione non motivata del servizio;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune se ne volesse avvalere, lo stesso si rivolgerà sull'impresa aggiudicataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Art 7 – Risoluzione per inadempimento

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Art.8 – Applicazione di Penali

Nel caso di singole inadempienze o abusi il Comune avrà la facoltà di applicare una penale, rapportata all'entità del danno:

- a. **€ 400,00.-** nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna delle derrate e/o nel rispetto degli orari di somministrazione dei pasti, con conseguenza sull'efficienza del servizio, dalla seconda segnalazione in poi, mentre per la prima segnalazione il Comune diffiderà solo in forma scritta l'impresa aggiudicataria;
- b. **€ 600,00.-** nel caso di consegna parziale o grave ritardo nella somministrazione del pasto;
- c. **€ 1.200,00.-** nel caso di mancata consegna o nella non somministrazione del pasto;
- d. **€ 900,00.-** per grammature inferiori;
- e. **€ 1.500,00.-** per cariche microbiche eccessive;
- f. **€ 800,00.-** per alimenti non conformi;
- g. **€ 600,00.-** per rinvenimento negli alimenti di corpi estranei organici ed inorganici o parassiti;
- h. **€ 900,00.-** nel caso non fosse permesso l'accesso nei locali di preparazione e pasti e magazzini alimenti al personale comunale autorizzato per l'ispezione;
- i. **€ 900,00.-** per mancanza di personale addetto alla distribuzione rispetto al numero previsto;
- j. **€ 900,00.-** per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i plessi scolastici nella preparazione e/o distribuzione ai tavoli.;
- k. **da un minimo di € 300,00.- ad un massimo di € 5.500,00** - sulla base della gravità del danno e delle conseguenze recate al servizio, in caso di inadempienza nei casi non indicati espressamente nel presente Capitolato speciale, previa quantificazione del danno da parte del Responsabile del Servizio.

In caso di ritardo nei termini di consegna, consegna parziale o mancata consegna delle derrate alimentari, in caso di inadempimenti nel servizio di distribuzione o negli altri servizi oggetto del presente capitolato, il Comune di Vallecrosia potrà rivolgersi, a suo insindacabile

giudizio, come già sottolineato, presso altra ditta e ciò a totale carico della Ditta inadempiente, la quale sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese e oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto, tutto ciò fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti.

La ripetuta mancata effettuazione e/o difformità dei servizi previsti dal contratto costituisce inadempimento ed attribuisce la facoltà al Comune di avvalersi, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, della risoluzione del contratto stesso con conseguente rimborso al Comune di Vallecrosia, da parte dell'impresa aggiudicataria, anche dei danni subiti oltre che una penale di € **12.000,00** (€ dodicimila/00)

Gli importi delle sanzioni sono da intendersi 'al netto' degli eventuali danni causati al Comune, che questi si riserva di quantificare e richiedere separatamente. Qualsiasi rilievo dovrà essere formulato per via telefonica e, confermato per iscritto entro i cinque giorni lavorativi successivi con la nota raccomandata A/R di contestazione di cui sotto. La sanzione sarà applicata, previa contestazione scritta tramite lettera racc. A/R al responsabile / Direttore dell'impresa aggiudicataria responsabile dell'inadempimento o dell'abuso rilevato dando tempo, allo stessa impresa, 8 (otto) gg. dalla data di ricevimento, per presentare memorie difensive scritte con motivate giustificazioni all'Ufficio comunale che contesta il fatto.

Le penali saranno trattenute sugli importi delle fatture messe a pagamento.

^^

Per tutte le condizioni non previste nel bando, disciplinare e capitolato si fa riferimento al D.Lgs. 12.04.2006, n.163 e, per quanto applicabili, a quelle del Regolamento per l'Amministrazione del Patrimonio e la Contabilità dello Stato, approvato con R.D. 23.5.1924 n° 827 e successive modifiche ed integrazioni e delle norme legislative e normative regolamentari Comunali di Vallecrosia relative agli appalti dei servizi.

I documenti non in regola con le disposizioni sul bollo non comportano esclusione dalla gara, in quanto ne sarà richiesta la regolarizzazione che dovrà avvenire entro 10 giorni dalla data di comunicazione.

Per conoscere nei dettagli il servizio in appalto si veda il Disciplinare di Gara, il Capitolato Speciale d'Appalto e tutta la documentazione che può essere visionata e ritirata gratuitamente presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Vallecrosia sito in Via San Rocco (tel 0184 261768) o visionata e scaricata all'indirizzo internet: www.comune.vallecrosia.im.it

Il presente Bando, con allegato Disciplinare di Gara e Capitolato Speciale d'Appalto verrà pubblicato all'Albo Pretorio Comunale e sul sito internet comunale , su altri siti internet di interesse, sarà inviato inoltre all'ufficio delle pubblicazioni ufficiali dell'Unione Europea , ai sensi della normativa vigente, e, per estratto, pubblicato sulla G.U. della Repubblica Italiana, su due quotidiani a carattere nazionale e su due quotidiani avente particolare diffusione locale nella Regione Liguria dove si svolgerà la gara e, comunque, diffuso nelle forme ritenute più idonee nel rispetto dell'ordinamento in materia.

CR/cr

Vallecrosia, li 24.06.2015

**Il Funzionario resp. coordinamento Area
- Dott. Roberto CAPACCIO -**

DISCIPLINARE DI GARA

Art. 1 – Modalità d’offerta e documentazione.

Ogni Ditta concorrente, tenuto conto delle clausole previste dal presente disciplinare e del bando di gara, dovrà presentare la relativa offerta, redatta in carta legale, contenente l’indicazione del “costo pasto pro-capite” IVA esclusa in cifre ed in lettere.

Tale offerta deve essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso, dal titolare o dal legale rappresentante della ditta. Detta offerta, senza alcun altro documento, dovrà essere inserita in una busta sigillata con ceralacca e controfirmata su tutti i lembi di chiusura e dovrà recare all’esterno la seguente dicitura: **Offerta per l’appalto del servizio di refezione scolastica.** Detta busta dovrà essere contenuta nella busta grande contenente tutta la documentazione di gara.

Si premette che costituisce requisito indispensabile per l’ammissione alla gara l’aver già stipulato negli anni 2010-2011-2012-2013-2014 almeno un contratto con una Pubblica Amministrazione per servizio analogo e di importo complessivamente uguale o superiore a quello della presente gara.

Avvalimenti: i concorrenti possono soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico e finanziario avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto, ai sensi del D.Lgs. 163/2006 e smi, art. 49 e sgg.

A pena di esclusione dalla gara, la domanda di partecipazione dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:

1. dichiarazione in carta legale con l’attestazione:

- di aver preso visione e di accettare senza riserve e condizioni tutto quanto indicato nel bando di gara, nel disciplinare di gara e nel capitolato speciale;
- di aver inoltre preso atto, recatasi sul posto per il sopralluogo dei locali comunque interessati al servizio, delle particolari circostanze nelle quali dovrà svolgere il lavoro nonché di ogni rischio specifico e generico e di ogni altro elemento che potrebbe influire sul lavoro stesso e sull’offerta economica;
- che l’offerta presentata è giudicata remunerativa ed irrevocabile per cui si impegna a stipulare il conseguente contratto nel caso di aggiudicazione;
- che la Ditta o Cooperativa ha caratteristiche di impresa, che impiega il personale dipendente presso più aziende contemporaneamente e che tale caratteristica rimarrà anche dopo l’eventuale aggiudicazione poiché, oltre al servizio per il Comune di Vallecrosia, la Ditta manterrà i propri dipendenti presso altre aziende pubbliche o private per lo svolgimento di servizi di refezione scolastica;
- delle diverse forme di costituzione del deposito cauzionale definitivo prescelto come da art. 4 del presente Disciplinare di Gara;
- che, in caso di aggiudicazione, è in grado di iniziare il servizio entro l’inizio dell’anno scolastico 2015/2016 e comunque entro il 02.11.2015;
- che, in caso di aggiudicazione, si impegna ad attuare in tutti i suoi aspetti la metodologia organizzativa proposta (piano operativo, metodologia di intervento, controlli).

2. **autodichiarazione** a dimostrazione che la Ditta concorrente è in regola con il versamento dei contributi INPS e nei confronti dei versamenti INAIL (in caso di aggiudicazione del servizio: **certificato rilasciato dalle sedi INPS ed INAIL competenti per zona**);
3. **autodichiarazione** da cui risulti che la Ditta o la Cooperativa si trova nel pieno e libero esercizio di tutti i suoi diritti e non si trova, pertanto, in stato di liquidazione, di fallimento o di concordato preventivo. Tale certificato deve essere completato dal nominativo delle persone designate a rappresentare e impegnare legalmente la società. Dal certificato dovrà altresì risultare che, nel quinquennio anteriore alla data fissata per la gara, non si sono verificate procedure di fallimento o di concordato preventivo. Il certificato non dovrà recare data anteriore a tre mesi dal termine ultimo fissato per la presentazione dell'offerta. In luogo di detto certificato è ammessa una dichiarazione sostitutiva, sottoscritta da uno dei legali rappresentanti, avente il medesimo contenuto. A richiesta del Comune di Vallecrosia, la Ditta aggiudicataria, nel caso abbia prodotto la dichiarazione sostitutiva, dovrà comunque presentare il certificato della Cancelleria del Tribunale (in caso di aggiudicazione del servizio: **certificato della Cancelleria del Tribunale**);
4. **autodichiarazione**, che attesti l'iscrizione nell'apposito registro ed evidenzi che la Ditta o Cooperativa ha iniziato da almeno tre anni l'attività oggetto della presente gara (in caso di aggiudicazione **certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A.**);
5. **autodichiarazione** relativa agli anni 2012-2013-2014 dalla quale si rilevi il fatturato annuo (in caso di aggiudicazione: **copia autenticata della dichiarazione I.V.A.**);
6. **copia del bilancio (o estratto del bilancio) dell'ultimo esercizio** sottoscritto in originale dal rappresentante legale;
7. **dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà**, resa e sottoscritta dal titolare della Ditta o Cooperativa, che attesti che la concorrente, nell'esercizio della propria attività professionale, non ha mai commesso un errore grave. Tale dichiarazione può essere accertata con qualsiasi mezzo di prova da parte del Comune di Vallecrosia (art. 1, comma 1, lettera C del D.Lgs. 24.7.1992 n. 358);
8. **dichiarazione sostitutiva di certificazione** rilasciata dal titolare della Ditta o Cooperativa concorrente, che attesti l'inesistenza della situazione di cui alla lettera b dell'art. 11, comma 1, del D.Lgs. 24.7.1992 n. 358 (condanna con sentenza passata in giudicato per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale o per delitti finanziari);
9. **dichiarazione sostitutiva di certificazione e dell'atto di notorietà** rilasciata dal titolare della Ditta o Cooperativa concorrente, ai sensi dell'art. 26 comma 5 del D.Lgs. 9.4.2008 n. 81, che attesti l'assunzione a proprio carico dei costi della sicurezza del lavoro per un costo complessivo per il quinquennio presunto in € 7.000,00 circa e con particolare riferimento a:
 - fornitura dispositivi di protezione individuale
 - apprestamento di segnaletica di sicurezza temporanea
 - costi dovuti alla sorveglianza sanitaria
 - formazione e informazione del personale
 - fornitura dei cartellini identificati del personale, ai sensi del D.Lgs. 81/08

10. **dichiarazione** ai termini del precedente punto 8 che attesti che il titolare della Ditta o Cooperativa concorrente non si è mai reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni richieste per partecipare ad appalti o forniture presso Pubbliche Amministrazioni;
11. **documenti comprovanti i requisiti di ammissione alla gara** previsti dall'art. 13 comma 1 lettere a-b-c- e dall'art. 14 comma 1 lettera a del D.Lgs. 24.7.1992 n. 358, già indicati nella domanda di ammissione alla gara e precisamente:
- a) idonee referenze bancarie che comprovino la capacità finanziaria ed economica della Ditta;
 - b) copia del bilancio o estratto del bilancio dell'ultimo esercizio finanziario;
 - c) dichiarazione, concernente l'importo globale delle forniture e dei servizi e l'importo relativo ai servizi analoghi a quello oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi finanziari (anni 2012-2013-2014);
 - d) l'elenco delle principali forniture e servizi analoghi a quello della presente gara, effettuate durante gli cinque anni (anni 2010-2011- 2012-2013-2014), con il relativo importo, data e destinatario. Se si tratta di forniture effettuate ad Amministrazioni ed Enti Pubblici, esse debbono essere provate da certificati rilasciati o vistati dalle Amministrazioni e dagli Enti medesimi. Se si tratta di forniture a privati, i certificati sono rilasciati dall'acquirente e quando ciò non sia possibile sarà sufficiente una dichiarazione sostitutiva del concorrente;
12. **documentazione o relazione** che illustri l'organizzazione tecnica della Ditta nonché le attrezzature di cui dispone, il numero e la qualifica del personale attualmente utilizzato e di quanto altro si ritiene opportuno segnalare per evidenziare le proprie capacità tecniche, soprattutto l'indirizzo del centro di cottura d'emergenza che non potrà distare oltre 10 km dai locali della refezione scolastica;
13. **progetto organizzativo** che evidenzi come la Ditta intenda procedere per la stesura del piano operativo di lavoro oltre che il numero, la qualifica-livello con mansioni relative e monte ore del personale che verrà impiegato nelle cucine e nei refettori oggetto dell'appalto (come da art. 9 del Capitolato speciale d'appalto), con le relative ore che la Ditta ritiene necessarie per l'effettuazione sia del servizio di preparazione e distribuzione dei cibi che per la sparcchiatura dei tavoli e per la pulizia dei refettori e delle cucine. Il predetto elenco dovrà essere redatto considerando i tempi necessari per la preparazione e somministrazione dei cibi, per l'apparecchiatura e la sparcchiatura dei tavoli e per la pulizia dei refettori. La Ditta dovrà inoltre specificare che tipo di addestramento e formazione effettua o intende effettuare per preparare il proprio personale all'espletamento dei servizi di refezione scolastica ed, eventualmente, ad integrazione il tipo di corsi che intende far effettuare volontariamente ai docenti e al personale comunale dell'ufficio preposto. La Ditta partecipante dovrà ancora ampiamente illustrare il proprio progetto per la gestione informatica dei buoni pasto e dei c.d. "borsellini elettronici" condizione necessaria, pena l'esclusione, per una valutazione in sede di gara, progetto che dovrà in ogni caso comprendere i seguenti servizi gratuiti per l'Ente appaltante:
- Invio (alle ore 14,30 di ogni giorno), ad entrambi i genitori di messaggi sms per gli utenti che hanno un credito pari o inferiore a Euro 5,00 aggiornato "in data odierna";
 - Rilevamento presenze ore 8,45 scuola primaria, tramite tablet (o tornelli con budget), e ore 09,15 scuola dell'infanzia inserimento presenze dal foglio cartaceo compilato dai genitori al tablet;

- Aggiornamento presenze e/o assenze entro le ore 13,30 dello stesso giorno, in modo tale che l'utenza abbia la situazione economica effettiva in tempo quasi reale;
- Invio e-mail all'Ufficio preposto del Comune dell'elenco debitori il mercoledì mattina alle ore 10,30;
- Inserimento dati, anagrafica completa, formazioni classi, esenzioni e o cambi residenza etc da parte del personale della ditta fornitrice del servizio;
- Linea Internet dedicata per il servizio di refezione scolastica a cura e onere della medesima ditta;
- Caricamento nel sistema elettronico dei bonifici e/o ricariche effettuate dagli utenti.

La Ditta nel progetto dovrà pure illustrare la metodologia che impiegherà nella pubblicazione a proprio cura ed onere, in accordo con l'ufficio comunale preposto, di una "carta servizi" con il dono della stessa pubblicazione a tutte le famiglie degli utenti.

14. descrizione della metodologia e della presentazione della relativa modulistica che la Ditta intende effettuare per consentire un efficace controllo in merito ai seguenti punti:

- rispondenza degli alimenti somministrati alle tabelle dietetiche, dei menù e delle merceologie accluse al capitolato
- rispetto dei tempi di consegna prescritti
- andamento del servizio al fine di verificarne la regolare esecuzione.
- caricamento dati ed eventuali esenzioni ad inizio ogni anno ed aggiornamento reale degli utenti della mensa con creazione di una scheda individuale, rilevazione elettronica presenze giornaliera di chi usufruisce dei pasti, con contabilizzazione, segnalazioni anomalie, prenotazioni, aggiornamenti in giornata eventuali variazioni presenze/assenze, gestione dei flussi elettronici in modo che l'utenza effettui il versamento per i pasti elettronici alla Tesoreria Comunale e il denaro elettronico sia inserito nelle 24 ore in una scheda (borsellino elettronico) gestito dall'ufficio elaborazione dati della Ditta aggiudicatrice tramite apposito software sempre fornito dalla stessa ditta.

Il tutto sotto il controllo in tempo reale, a mezzo video e controlli dei dipendenti comunali incaricati, da parte del Comune di Vallecrosia.

15. quietanza comprovante l'avvenuto versamento del deposito cauzionale provvisorio alla Tesoreria Comunale di Vallecrosia presso Banca Carige Agenzia di Vallecrosia

in misura del 2% dell'importo presunto dell'appalto IVA esclusa (importo complessivo presunto dell'intero appalto al netto di IVA) e cioè di € 23.400,00 (€ ventitremilaquattrocento/00).

E' consentito, altresì, prestare cauzione mediante fidejussione bancaria della durata non inferiore a mesi sei, rilasciata dalle banche o assicurazioni autorizzate, o prestare cauzione tramite polizza assicurativa autentica. (art. 1 della legge 10.6.1982, n. 348);

Tale cauzione provvisoria verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicatari immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per i concorrenti immediatamente successivi al primo nell'ordine di

aggiudicazione per i quali verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario

16. **quietanza** comprovante l'avvenuto versamento di € 140,00 dovuto all'ANAC ai sensi degli art. 2 e 3 della Delibera dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori servizi e forniture datata 24.01.2008 (pubblicata sulla G.U. nr 23 del 28.01.2008) così come modificata dalla Delibera ANAC del 03.11.2010 secondo le istruzioni operative presenti sul sito: www.avcp.it/riscossioni.html e successive modificazioni e/o integrazioni (è onere del partecipante alla gara il controllo, presso il sito, dell'ammontare del contributo e delle modalità di pagamento).

17. **dichiarazione sostitutiva di certificazione** , resa ai sensi del D.P.R. 445 del 28.12.2000, dove il legale rappresentante evidenzia che non sussistano cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 D.Lvo del n. 159 del 06.09.2011

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

Tutte le dichiarazioni sostitutive con firma in calce, anche non autenticata, unitamente a copia fotostatica, anche non autenticata, di documento di identità in corso di validità del sottoscrittore debbono essere uniformate alle disposizioni previste dagli articoli 38 comma 3, 46 e 47 del D.P.R. 445/2000.

L'Amministrazione si riserva di richiedere, fornendo adeguato termine, ulteriore documentazione.

Art. 2 – Criteri e procedura di aggiudicazione.

L'aggiudicazione sarà effettuata, osservando la procedura di seguito riportata, a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutata in base ai seguenti elementi e coefficienti espressi in centesimi:

1. qualità del servizio punti 70/100
2. prezzo del servizio punti 30/100

1) Qualità del servizio: punti 70.

La documentazione presentata da ciascuna Ditta in sede di offerta, sarà esaminata e valutata da un'apposita commissione tecnica nominata dalla stazione appaltante, la quale attribuirà, a suo insindacabile giudizio, i punteggi previsti per i criteri di aggiudicazione di seguito indicati. La valutazione pertanto avrà luogo in base ai seguenti elementi:

N.	Criteri di aggiudicazione	Massimo Punti
1	Organizzazione del Servizio	16
a)	<i>Struttura organizzativa, consistenza e caratteristiche dell'organico a disposizione</i>	8
b)	<i>Metodologie di controllo e certificazioni(ISO, ecc.);</i>	4
c)	<i>Processo di produzione e distribuzione dei pasti</i>	4
2	Progetto Nutrizionale	16
a)	<i>Varietà dei Menù, diete speciali merenda di mezza mattinata;</i>	4

b)	<i>Qualità delle Derrate con particolare riferimento agli alimenti biologici offerti, agli alimenti italiani al 100%, oltre a quelli già previsti in capitolato;</i>	8	
c)	<i>Modalità di approvvigionamento con particolare riferimento alla c.d. “filiera corta“ e ai prodotti legati al territorio con relativi piani di tracciabilità;</i>	4	
3	Progetto di valorizzazione qualitativa del Centro di Cottura, locali mensa, bagni e spogliatoi		12
a)	<i>Dettagliata relazione sugli interventi che la Ditta intenderà realizzare sui locali di cucina, locali mensa (refettorio), bagni e spogliatoi;</i>	6	
b)	<i>Proposta per integrazione di nuove attrezzature, arredi, infissi, zanzariere;</i>	6	
4	Elementi innovativi e migliorie		11
a)	<i>Proposte migliorative, con dettagliata esposizione degli interventi ed indicazione dei tempi di realizzazione, soprattutto in materia di contabilizzazione giornaliera dei buoni pasto elettronici;</i>	11	
5	Piano di formazione e informazione		7
a)	<i>Rivolto al personale diretto della Società e della Ditta;</i>	3	
b)	<i>Rivolto all’utenza;</i>	4	
6	Piano di Emergenza		5
a)	<i>Dettagliata relazione in cui la Ditta dimostri di essere in grado di attivare un Piano di emergenza, e dimostri che le eventuali strutture alternative al Centro di Cottura, impiegate nel Piano, siano tali da garantire le stesse potenzialità produttive del Centro, nel pieno rispetto degli standard di qualità del Servizio descritti nel presente Capitolato;</i>	5	
7	Progetto di recupero dei pasti non somministrati		3
a)	<i>Dettagliata relazione sulle modalità con cui la Ditta intenda svolgere le operazioni di recupero e conseguente contenimento dei rifiuti;</i>	3	

Non saranno ritenute idonee le Ditte che avranno riportato nella valutazione qualitativa un punteggio inferiore a 55/70.

2) Prezzo del servizio: punti 30.

Alla Ditta, tra quelle ammesse, che avrà offerto il “costo pasto pro-capite” inferiore (I.V.A. esclusa), verranno attribuiti **30 punti**, alle altre Ditte verranno attribuiti punteggi inversamente proporzionali, secondo la seguente formula:

$$a:b = 30:x$$

in cui “**a**” rappresenta il costo pasto maggiore, “**b**” il costo pasto minore e “**30**” il massimo punteggio attribuibile al costo pasto pro-capite inferiore ed “**x**” il punteggio da assegnare.

Il servizio di refezione scolastica verrà pertanto aggiudicato alla Ditta che avrà ottenuto il punteggio complessivo più elevato sommando i punteggi ad essa attribuiti in sede di valutazione sia per la qualità che per il prezzo del servizio.

L'aggiudicazione del servizio avrà luogo anche in presenza di una sola offerta purché valida. In caso di offerte uguali si procederà all'aggiudicazione per sorteggio.

L'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta che avrà raggiunto il punteggio globalmente più alto, ottenuto sommando i punti attribuiti alla valutazione qualitativa ed al prezzo.

Il Comune di Vallecrosia si riserva altresì di non procedere, a suo insindacabile giudizio, all'affidamento del servizio o di sospendere l'aggiudicazione, anche se sia intervenuta la lettura delle offerte. Nel caso, provvederà a comunicare per iscritto, ai concorrenti che lo richiederanno, i motivi che l'hanno indotta a rinunciare alla fornitura oggetto della gara ovvero ad avviare nuova procedura.

Art. 3 – Contabilizzazione della quantità dei pasti.

Per la determinazione del numero dei pasti erogati, la Ditta assegnataria terrà un registro elettronico, consultabile anche direttamente dal Comune e con un accesso dai locali della cucina, su cui sarà riportato giornalmente gli utenti suddivisi per tipologia di utenza (alunni, docenti, altri). Da tale registro elettronico dovrà essere estrapolata giornalmente una stampata e messa subito a disposizione del Comune che comunque procederà alla contabilizzazione come da art. 4 dell'allegato Capitolato Speciale d'Appalto. Altre due copie aggiornate saranno messe a disposizione, ogni mattina, del personale dell'istituto Scolastico per motivi di sicurezza.

Art. 4 – Deposito cauzionale.

A garanzia degli obblighi assunti, la Ditta o Cooperativa assegnataria del servizio è tenuta a depositare presso la Tesoreria Comunale, entro 15 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione sull'esito della gara, e comunque prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs. 163/06, in una delle seguenti forme:

- in numerario
- mediante costituzione di fidejussione bancaria
- mediante costituzione di polizza fidejussoria rilasciata da istituti o società autorizzate.

Il deposito cauzionale definitivo sarà restituito alla conclusione del presente appalto, appena esaurita ogni vertenza eventualmente in corso tra il Comune di Vallecrosia e la Ditta assegnataria, e senza diritto ad interessi di mora qualunque sia la ragione e la durata di un eventuale ritardo.

Gli interessi eventualmente prodotti dai depositi definitivi sono liberamente esigibili dal depositante e comunque nessun onere per interessi può essere posto a carico del Comune.

In tutti i casi in cui il presente capitolato prevede l'applicazione di una penale o sanzione a carico della Ditta o Cooperativa appaltatrice, il Comune preleverà il relativo importo dalla

cauzione definitiva.

La cauzione definitiva, prestata mediante fideiussione o polizza assicurativa, dovrà contenere l'esplicito impegno dell'istituto di assicurazione a versare, su semplice richiesta del Comune, la somma stessa o parte di essa alla Tesoreria Comunale nel caso in cui la cauzione debba essere incamerata.

L'appaltatore è obbligato a reintegrare la cauzione dell'importo di cui il Comune di Vallecrosia si dovesse avvalere durante l'esecuzione del contratto. In caso di inadempienza la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio a spese dell'appaltatore, prelevandone l'importo dal corrispettivo d'appalto. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse comunque insufficiente. Qualora l'impresa che risultasse aggiudicataria non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto al recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune

Art. 5 – Spese contrattuali, imposte e tasse.

Sono ad esclusivo carico della Ditta assegnataria del servizio, tutte indistintamente le spese di gara, di contratto, di bollo, di registro, qualsivoglia tipologia di spesa per tasse ed imposte, nonché le eventuali spese conseguenti allo svincolo della cauzione e tutte le tasse ed imposte, presenti e future, inerenti ed emergenti dal servizio, a meno che sia diversamente disposto da espresse norme legislative.

Art. 6– Foro competente

Per ogni controversia è competente il Foro di Imperia

Vallecrosia, li 24.06.2015

**Il Funzionario resp. coordinamento Area
- Dott. Roberto CAPACCIO -**

CR/cr



COMUNE DI VALLECROSA

Provincia di Imperia



Via Orazio Raimondo 71,
CAP 18019
Tel. 0184 25521, Fax 0184
290920

C.F. e P.I. 00247350085

CCP 13546189
www.comune.vallecrosia.im.it

Area Socio Culturale
Servizi Educativi-Supporto P.I.

Capitolato Speciale d'Appalto
per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Vallecrosia

CAPITOLO I - Indicazioni Generali -

ART. 1 - Oggetto dell'appalto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di Ristorazione Scolastica delle scuole statali: infanzia, primaria ed, eventualmente, secondaria di primo grado del Comune di Vallecrosia (di seguito chiamato Comune) mediante il sistema di fornitura e trasporto provviste, preparazione, cottura e somministrazione "IN LOCO" dei pasti-caldi ad Imprese di Ristorazione Specializzate.

Il Comune mette a disposizione dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito chiamata I.A.):

- il proprio centro cottura in Via San Rocco che dovrà essere allestito e/o completato con le attrezzature occorrenti per lo svolgimento del servizio, a cura e spese dell'I.A.,
- il locale dispensa, i locali di refettorio e di servizio,
- gli arredi dei refettori

Tutti gli ambienti sono localizzati all'interno dell'edificio scolastico sito in Vallecrosia (IM) in via San Rocco.

Le attrezzature di proprietà del Comune, risultanti da apposito inventario, saranno affidate all'I.A. che dovrà averne cura.

Sono a carico dell'Ente le spese per la fornitura di acqua potabile, di energia elettrica, il riscaldamento dei locali.

Saranno invece a carico dell'I.A.:

- la spesa per il gas metano;
- le spese di manutenzione ordinaria e/o straordinaria per le apparecchiature di proprietà del Comune. La ditta dovrà pertanto verificarne la funzionalità prima dell'avvio del servizio;
- tutte le attrezzature per allestire il centro cottura e quanto altro necessita per assicurare più elevati standards qualitativi e di funzionalità;
- il cambio completo ad inizio del servizio (anno scolastico 2015/2016) tutte le stoviglie (piatti, bicchieri e posate);
- tutte le attrezzature e stoviglie utilizzate non di proprietà comunale al termine dell'affidamento diventeranno comunque di proprietà comunale;
- la redazione, entro 10 gg. dall'inizio del servizio, di un completo inventario, redatto sotto la supervisione dell'impiegato comunale incaricato, che sarà sottoscritto dal rappresentante della Ditta e dell'impiegato stesso;

L'I.A. dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

A) Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica l'I.A. dovrà prevedere:

- fornitura, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse,
- preparazione, cottura e somministrazione "IN LOCO" dei pasti nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato,
- garantire che il centro di cottura di emergenza, in caso di gravi problematiche del centro di cottura "in loco" non disti dai locali della refezione scolastica una distanza superiore ai 10 km e che lo stesso centro di emergenza sia in grado di garantire almeno 2.000 pasti settimanali. L'ubicazione con indirizzo del centro di cottura di emergenza deve essere comunicato all'atto della presentazione della domanda di partecipazione alla gara.
- porzionatura e somministrazione dei pasti ai tavoli,
- distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli, se il caso lo richiede, termici, di proprietà dell'I.A.,
- allestimento dei tavoli mediante l'utilizzo di tovaglie uniche e/o self-service,
- ritiro, lavaggio, stivaggio di: piatti, bicchieri, posateria, pentolame, ect.,
- sbarazzo, pulizia dei refettori e dei locali accessori,
- pulizia arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate,
- pulizia scale esterne entrata sicurezza, davanzali finestre centro cottura,
- manutenzione e pulizia del centro cottura,
- manutenzione e pulizia dispensa, spogliatoi, servizi igienici, e aree esterne di pertinenza del centro cottura, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti ect.,
- raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi nei cassonetti,
- fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione,

- fornitura delle stoviglie,
- fornitura e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e la disinfezione dei locali, delle apparecchiature,
- fornitura della massa vestiario e dei dispositivi di protezione individuale di cui al D.lgs. 81/08 e successive m.i., al personale impiegato nell'espletamento del servizio, effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato,
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.lgs. n. 155/97 (Haccp),
- realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede d'offerta, approvata e concordata con il Comune,
- espletamento della propria attività senza interferire con l'attività scolastica, né causare inconvenienti e/o ostacoli al normale svolgimento delle funzioni scolastiche,
- tutto quanto espressamente richiesto dal presente capitolato.

Non potrà confezionare pasti e/o vivande per utenti diversi dal Comune di Vallecrosia senza l'autorizzazione del Comune; autorizzazione che dovrà essere richiesta al Comune stesso con almeno 20 gg. d'anticipo rispetto all'inizio della data prevista del confezionamento pasti d'asporto per altre utenze, autorizzazione che potrà essere negata senza alcuna specifica motivazione.

ART. 2 – Durata del Contratto

Il contratto d'appalto avrà la durata di **anni 5 (cinque)** con decorrenza **dall'inizio dell'anno scolastico nel mese di settembre 2015** (salvo proroga tecnica alla precedente Ditta aggiudicataria) e con scadenza **al 31 agosto 2020**.

L'I.A., peraltro, in caso di mancato rinnovo alla scadenza del contratto, è tenuta all'eventuale prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente sino alla consegna del medesimo servizio a successiva ditta aggiudicataria della procedura di gara avviata dall'Amministrazione, per un periodo comunque non superiore a mesi 6 (sei) o fino al termine dell'anno scolastico in corso.

ART. 3 – Tipologia dell'utenza

L'utenza è composta:

- dagli alunni delle scuole statali dell'infanzia, primaria,
- eventualmente dagli studenti della scuola statale secondaria di primo grado,
- da personale docente avente diritto al pasto (si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro vigenti al tempo delle prestazioni), da personale docente non in turno di servizio e da personale operante presso i plessi scolastici e del personale dell'Ufficio Pubblica Istruzione, autorizzati dal Comune
- da eventuale altra utenza, nei mesi di luglio agosto, come da art.2 del Bando di Gara, in orari compresi nelle fasce di cui al successivo art. 5 .

Nel rispetto delle norme vigenti nel comparto scuola, sarà compito del personale docente accompagnare alla mensa gli alunni, vigilare, assistere e riaccompagnarli a fine servizio nelle aule.

L'I.A. è manlevata da qualsiasi responsabilità al riguardo.

Dopo il termine dell'anno scolastico, nel periodo estivo il servizio potrà svolgersi ai sensi dell'art. 1 del Bando di Gara.

ART. 4 – Dimensione presumibile dell'utenza

Il numero dei pasti caldi somministrati nell'ultimo triennio ammonta:

* nell'anno 2012: a n. 52.710

* nell'anno 2013: a n. 51.809

* nell'anno 2014: a n. 52.412

mentre la media giornaliera riferita alle giornate in cui si effettua la ristorazione risulta essere la seguente:

scuola dell'infanzia	n. 130
scuola primaria	n. 220

Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune, in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa rete scolastica o di cause per forza maggiore, si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'I.A. possa vantare diritti, avanzare riserve o richiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito di applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Il numero delle presenze effettive verrà precisato ogni giorno da un dipendente della Ditta aggiudicatrice, rilevando le presenze tramite palmare o altro idoneo mezzo elettronico, entro le ore 09,45, numero presenze di presenze messo subito a disposizione online e consultabile dall'Ufficio comunale in ogni momento.

Gli utenti che si ritirassero, avvisando tempestivamente il competente Ufficio comunale Pubblica Istruzione, dopo la prenotazione del pasto, comunque entro le ore 11,00, per comprovati motivi di salute o gravi motivi personali saranno esonerati dal pagamento e recupereranno il pasto.

Il personale addetto alla comunicazione delle presenze compilerà, in giornata, una distinta in duplice esemplare, di cui una da consegnare al personale individuato dall'I.A. e l'altra a disposizione all'Ufficio preposto dal Comune.

Saranno pagati all'I.A., in ogni caso, i pasti effettivamente forniti alle scuole.

ART. 5 – Orari servizio mensa

Il servizio mensa si svolge su 5 (cinque) giorni settimanali: da lunedì a venerdì.
Indicativamente gli orari pranzo sono i seguenti:

per la scuola dell'infanzia:	1^ turno: inizio pasto ore 11,30
	2^ turno: inizio pasto ore 12,30

per la scuola primaria :	1^ turno: inizio pasto ore 12,20
	2^ turno: inizio pasto ore 13,00

eventualmente per la scuola media inferiore : inizio pasto ore 14,00

La durata del pasto orientativamente viene calcolata in circa 50 minuti, un'ora per i bambini della scuola dell'infanzia.

ART. 6 – Ordinativo dei pasti

Le somministrazioni dovranno essere fornite dall'I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature come riportate nelle tabelle dietetiche e secondo i menù preposti, allegati al presente capitolato.

Le tabelle dietetiche possono subire variazioni fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

Variazioni da parte dell'I.A., per eventi particolari, devono essere comunicati immediatamente sia per via telefax e/o e-mail che per via telefonica al Committente.

L'I.A. è tenuta giornalmente a fornire le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici per ogni singola patologia, e per motivazioni etiche e religiose.

L'I.A. provvederà comunque a fornire alimenti cucinati nell'eventualità di presenze straordinarie in mensa e/o per alcuni "bis" all'utenza nella percentuale del 3% giornaliero previsto.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dall'I.A., da personale diverso da quello indicato dal Comune.

ART. 7 – Interruzioni del Servizio

In caso di sciopero o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, il Comune e/o l'I.A. dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di 48 ore.

In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A., con anticipo di almeno 12 ore, il Comune dovrà riconoscere all'I.A. un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia dell'I.A. come del Comune, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno cause di forza maggiore: terremoti, alluvioni, Stato di Allerta 2 meteo dato con scarso preavviso e/o altre calamità.

CAPITOLO II - Personale -

ART. 8 - Personale

L'esecuzione del contratto relativamente al servizio per le scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere:

- libretto di idoneità sanitaria o titolo equipollente in corso di validità,
- adeguata professionalità documentata al Comune ea mezzo curriculum ,
- deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

ART. 9 - Organico degli addetti

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il Responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure professionali tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso entro 5 gg. dall'inizio del servizio.

L'organico per la durata del contratto, deve essere dichiarato in fase di offerta dall'I.A. come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco-nominativo al Committente con frequenza trimestrale, a mezzo lettera raccomandata.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi, o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con gli utenti della refezione.

In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto entro il termine di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1:30 e, tra una portata e l'altra deve essere comunque presente sempre una unità di personale.

In cucina dovranno essere presenti per la preparazione dei pasti almeno un cuoco e due aiuti cuochi.

Un dipendente della Ditta aggiudicatrice, assegnato al centro di cottura di Vallecrosia, per indicazione dell'I.A., assume la qualifica di referente organizzativo per i rapporti con il Comune e con l'utenza, tale nominativo deve essere tempestivamente comunicato all'ufficio comunale preposto.

ART. 10 – Reintegro personale mancante

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per il nostro centro di ristorazione.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Comune per l'approvazione formale.

ART. 11 – Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Responsabile e/o Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nel settore di ristorazione collettiva, documentabile con curriculum, il cui nominativo deve essere tempestivamente comunicato al Comune.

Il Direttore del servizio deve mantenere un costante contatto con il responsabile preposto dal Comune al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del direttore (ferie, malattia, ect), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con altro direttore di adeguata responsabilità, dandone immediata comunicazione al Comune.

ART. 12 – Formazione ed addestramento del personale

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e 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.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- alimentazione e dietetica,
- dietetica particolare,
- autocontrollo nella ristorazione collettiva,
- igiene e microbiologia degli alimenti,
- conservazione degli alimenti,
- salute e sicurezza sul lavoro,
- comportamento igienico del personale durante il lavoro,
- pulizia, sanificazione, disinfezione,
- comunicazione con l'utenza.

ART, 13 – Norme antinfortunistiche

L'I.A. è tenuta all'osservanza delle norme previste dal D.Lgs. n. 81/08 s.m.i. in materia di sicurezza sul lavoro e comunque all'osservanza di tutta la residuale normativa vigente in materia. L'impresa dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà comunicare al momento della stipula del contratto il nominativo del responsabile aziendale del servizio di prevenzione e protezione.

ART. 14 – Vestiario

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione previsti a seguito della valutazione rischi (D.lgs. 81/08).

Tutti gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nominativo del dipendente.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e di sanificazione.

ART. 15 - Controllo della salute degli addetti

L'ASL può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

Il Comune di Vallecrosia si riserva la facoltà di sottoporre il personale operante a controlli sanitari occasionali a mezzo proprio medico competente o ASL.

ART. 16 - Rispetto delle normative vigenti

L'I.A. deve attuare:

- l'osservanza di tutte le norme, leggi, decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi,
- l'osservanza alle norme derivanti dalle leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, 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 d'esercizio per la tutela materiale dei lavoratori compresa la contribuzione pensionistica.

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

ART. 17 - Applicazioni contrattuali

L'I.A. è obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti o, se cooperative, nei confronti dei soci, condizioni contrattuali e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali, applicabili alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, in vigore alla data di presentazione dell'offerta, nonché quelle risultanti da eventuali successive modifiche ed integrazioni.

I suddetti obblighi vincolano la ditta anche nel caso in cui questa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria.

La ditta dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni sopra richiamate.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dal C.C.N.L. per il personale sono a carico dell'I.A.

La ditta si impegna ad osservare, infine, tutte le norme eventualmente vigenti per quanto concerne l'assunzione del personale alle dipendenze dell'Impresa attuale appaltatrice del servizio di ristorazione comunale.

CAPITOLO III - Igiene della produzione -

ART. 18 – Sistema di autocontrollo

L'I.A. dovrà obbligatoriamente gestire – per ogni mensa – tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico sanitario (HACCP) previsto dal D.Lgs. N. 155/97, (controlli che saranno effettuati da laboratori specializzati ogni due mesi e l'esito trasmesso al Comune senza ritardo).

ART. 19 – Igiene della produzione

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, dovranno essere rispettati i seguenti principi igienici:

- il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

- togliere anelli e braccialetti,
- lavarsi accuratamente le mani,
- indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari.

Il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggi, ortaggi crudi, insalata, ha l'obbligo di utilizzare guanti monouso e mascherine.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase della monda e porzionatura delle carni crude, che durante la preparazione delle carni cotte, quali arrosto, ect.

I guanti monouso devono, comunque, essere sostituiti tra un'operazione e l'altra.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastro-norm quali: pizza, frittata, pesce al forno, carne impanata deve essere effettuato a doppio strato interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle portate.

ART. 20 – Conservazione delle derrate

Il locale dispensa, la cella frigo, i frigoriferi, i pozzetti congelatori devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico della cella-frigorifera e dei frigoriferi deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati per terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi posti nella dispensa e/o nella cella-frigorifera e/o nei frigoriferi non devono venire a contatto con l'aria.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata, ed il contenuto non viene del tutto immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi ed i prodotto surgelati devono essere conservati in frigoriferi distinti.

I prodotti a lunga conservazione come la pasta, il riso, farina ect. vanno conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti.

ART. 21 - Riciclo

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

Pertanto tutti i cibi erogati devono essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. 23 del presente capitolato.

E' fatto obbligo alla I.A. di curare la raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani secondo le norme sulla "raccolta differenziata" come da indicazioni fornite dal competente Ufficio comunale.

CAPITOLO IV - Manipolazione e cottura -

-

ART. 22 – Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi è possibile ad una temperatura tra 1° e 4° C.

ART. 23 – Operazioni preliminari alla cottura

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura tra 0° e 4° C., ad eccezione dei prodotti che vengono cotti in giornata,
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo,
- la carne trita deve essere macinata sempre in giornata,
- il formaggio grattugiato deve essere preparato sempre in giornata,
- il lavaggio, il taglio della verdura deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti il consumo e, preparata in modo da rispettare le esigenze di masticazione dei bambini,
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura,
- le frittiture tradizionali per immersioni in olio non devono essere effettuate,
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni,
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti quali arrosti, brasati, bolliti, sughi che possono essere stati cotti anche 24 precedenti al consumo, purché vengano raffreddati secondo le normative vigenti e posti in idonei recipienti e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C . Tutte le manipolazioni giornaliere devono subire il processo di “abbattimento” come previsto dalla normativa vigente.
- E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti sottoponendoli ad immersione in acqua.
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione,
- legumi secchi devono essere messi in ammollo per 24 ore, con almeno due ricambi di acqua.

ART. 24 – Pentolame per la cottura

Per la cottura dei cibi, compresi quelli con le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro pirex.

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio e i c.d. “fondi antiaderenti”.

ART. 25 – Condimenti

Le paste asciutte devono essere condite unicamente con olio extra vergine di oliva. Il condimento, quale pesto, pomodoro ect. deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione e comunque per la loro produzione essere utilizzato esclusivamente olio extravergine d’oliva.

Il formaggio grattugiato, Parmigiano Reggiano, deve essere aggiunto al piatto dall’operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano dop stagionato 18 mesi.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si deve usare esclusivamente olio extravergine di oliva da spremitura di olive coltivate in Italia.

CAPITOLO V – Menù per tutte le utenze –

ART. 26 – Menù

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell’allegato “B” ove sono riportate le proposte di menù stagionale.

I menù sono articolati in menù invernale dal 01.10 al 30.04 ed estivo dal 01.05 al 30.09.

Tali date potranno essere comunque modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù eseguiti dovranno essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e debitamente visti dall’ASL competente.

Possono essere suscettibili di variazioni e/o integrazioni in relazione a: stagionalità, non gradimento dei piatti da parte dell’utenza, sperimentazioni, proposte da parte degli organismi competenti (Comune e ASL in accordo tra di loro)

Essi sono attuati, ad alternanza, su quattro settimane di distribuzione.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle tabelle dietetiche, allegato “C”, nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento ed operazioni di cottura, pertanto i pesi dovranno corrispondere “a cotto” così come da servire agli utenti.

L’I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo pasti, il menù del giorno.

ART. 27 – Struttura del menù

Il menù per gli utenti delle predette scuole statali è così strutturato:

Pranzo:

- un primo,
- un secondo,
- un contorno,
- pane,
- frutta o succo di frutta (100% frutta) o spremuta d’arancia (100% frutta) o yogurt o dolce, in ogni caso una spremuta d’arance supplementare ogni settimana durante il periodo di raccolta delle stesse,
- acqua minerale (almeno bottiglietta d’acqua da ½ lt, con tappino non staccabile, a testa per scuola primaria e similare quantitativo in bottiglie grandi per l’infanzia) che deve essere compresa nel prezzo; acqua, di primarie marche italiane, le cui caratteristiche chimiche ed organolettiche siano adatte all’età.

Il Comune può richiedere all’I.A. la preparazione di pasti freddi o “pranzo al sacco” costituito dagli alimenti e dalle bevande indicate nell’allegato “C” per gli alunni delle scuole qualora debbano effettuare gite di una giornata, previa prenotazione da effettuarsi almeno 48 ore prima, o per casi di emergenza.

Pasti freddi o pranzo al sacco:

- focaccina o pizza monoporzione
- un panino con formaggio oppure con prosciutto cotto o con frittata più verdura cruda
- un succo di frutta
- una bevanda al tè
- un pacchetto di biscotti monoporzione
- una bottiglia di acqua minerale da 500 ml.
- un frutto o uno yogurt.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali, a titolo meramente esemplificativo ma non esaustivo: giornata del Menù d’autunno, Ogni Santi, Natale, giornata Menù d’inverno, Carnevale, giornata Menù di primavera, Pasqua, Menù per ricorrenza Festa della Repubblica, chiusura anno scolastico oppure in caso di progetti su menù etnici/regionali. Tali menù comprenderanno sempre un dolce particolare concordato con l’Ufficio comunale preposto.

ART. 28 - Variazioni del menù

Le variazioni del menù devono essere, di volta in volta, concordate con il responsabile dell'Ufficio preposto dal Comune.

Nessuna variazione può essere apportata dalla I.A. senza la specifica autorizzazione verbale e/o scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, del gas o dell'acqua,
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

ART. 29 – Diete Speciali

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

L'I.A. si impegna, inoltre, a fornire, dietro presentazione di richiesta scritta da parte dell'utenza, diete per esigenze etiche ed etnico-religiose di confessioni per le quali i rappresentanti hanno sottoscritto accordi con la Repubblica Italiana e/o comunque per le stesse ragioni a richiesta dell'ufficio comunale preposto;

Si impegna, altresì, alla predisposizione delle diete di transizione (diete in bianco) qualora viene fatta richiesta, entro le ore 10,00 dello stesso giorno.

ART. 30 – Modalità di esecuzione

La mensa deve essere gestita affinché la somministrazione possa essere effettuata nel limite massimo di trenta minuti dalla cottura degli alimenti.

Il servizio deve essere completo ed inappuntabile in modo da non causare obiezioni o richiami da parte dei consumatori.

Il Comune è indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo dei generi alimentari, per la quale invece è responsabile direttamente l'I.A.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti, oltre a quanto già detto precedentemente, deve relativamente ai bambini della scuola dell'infanzia:

- tagliare carni, prosciutto, e quanto altro necessita, a piccoli pezzi,
- sbucciare ed affettare la frutta,
- affettare la frutta e/o preparare le spremute.

CAPITOLO VI - Igiene e controlli -

ART. 31 – Pulizia ed igiene delle strutture

L'I.A. si impegna ad adottare ed applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali di cucina, di refezione, locali di servizio, servizi igienici e comunque di tutti i locali affidati all'I.A. e delle relative attrezzature e arredi.

Tutte le operazioni di lavaggio, deterzione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguite con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia, in particolare

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo "ecologico", adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati.
- I detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo "ecologico" ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature.
- Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.
- I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa scheda.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionatura e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

Il personale deve provvedere:

- **dopo ogni uso:** alla pulizia e sanificazione di stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari dei refettori, contenitori utilizzati per le vivande, fornelli e simili;
- **giornalmente:** alla pulizia e sanificazione dei pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per rifiuti, servizi igienici, spogliatoi utilizzati dal personale;
- **settimanalmente:** alla pulizia e sanificazione dei frigoriferi, congelatori;
- **quindicinalmente:** alla pulizia e sanificazione di piastrelle cucina, pareti lavabili, lavastoviglie, cappa, davanzali, scale esterne di sicurezza e accesso esterno prossimità rampa lato sud est del refettorio;
- **mensilmente:** alla pulizia: finestre, infissi, tendine.

La ditta in qualsiasi momento dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature.

Inoltre l'I.A. si impegna ad effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale degli ambienti affidati, cioè all'inizio del servizio e, successivamente con cadenza quadrimestrale e, comunque ogni qualvolta si ravvisa l'urgenza e la necessità.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti differenziati, a seconda della natura degli stessi, e depositati a termine del pasto e del servizio, negli appositi contenitori della raccolta secondo le norme di raccolta differenziata comunicate dal Comune.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandino, canaline di scarico, ect.)

Per le pulizie delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

ART. 32 – Diritti di controllo

In ordine al rigoroso rispetto da parte dell'I.A. degli obblighi derivanti dal presente capitolato, è facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso senza limitazione di orari e con le modalità che riterrà opportune, appropriati controlli o direttamente o a mezzo di propri delegati.

La ditta è tenuta a fornire agli incaricati del Comune, di norma dipendenti dell'Ufficio Pubblica Istruzione, la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento

il libero accesso alle strutture, il controllo delle bolle di accompagnamento delle merci e la corrispondenza con quanto presente nelle dispense e frigoriferi, l'elenco dei fornitori, l'assaggio delle pietanze, controllo dell'ottemperanza dell'HACCP disponendo altresì che il personale preposto al servizio fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al servizio o ai prodotti impiegati.

In ogni caso, tutti i tipi di ispezione, non devono comportare interferenze nello svolgimento del servizio.

ART. 33 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i componenti del Servizio di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale,
- le strutture specializzate incaricate dal Comune,
- la commissione mensa.

Il Comune istituisce una Commissione mensa, composta da genitori e amministratori e/o personale comunale, con le seguenti funzioni:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato o sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio,
- suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri della Commissione, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio preposto dal Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, in numero non superiore a due, l'assaggio dei cibi distribuiti.

La vigilanza, i controlli e le verifiche possono essere eseguiti sia congiuntamente che disgiuntamente allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

ART. 34 – Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in:

- Controllo tecnico/ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati, in rapporto di collaborazione con il Comune, e, comprendente:
 - La corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato,
 - il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio,
 - il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti.
- Controllo igienico/sanitario: svolto dalla competente Autorità Sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite a all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa.
- Controllo sull'andamento complessivo del servizio: assicurato dai componenti della "Commissione Mensa". I rappresentanti potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del

servizio. I rappresentanti della Commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziale, al fine di consentire interventi efficaci.

Al fine del controllo igienico-sanitario sulle derrate alimentari, l'I.A. dovrà obbligatoriamente effettuare come previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 – a proprie cure e spese - analisi di laboratorio finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti, fornendo i risultati all'Amministrazione Comunale.

Tali accertamenti possono essere compiuti a mezzo laboratori della ASL locale o presso un laboratorio individuato dalla ditta, previo il benestare del Comune.

Il Comune potrà attivare nel corso dell'appalto - a proprie spese - analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Nulla può essere richiesto dalla I.A. per la quantità necessaria di campioni prelevati da sottoporre ad analisi.

Qualora i risultati delle analisi comprovassero la contaminazione chimica e/o fisica e/o batteriologica, le spese sostenute verranno addebitate all'I.A.

Le penali e le procedure di contestazione, in caso di inosservanze o abusi rilevati, sono stabiliti nell'art. 8 del Bando di Gara.

CAPITOLO VII - Caratteristiche delle derrate alimentari -

ART. 35 – Caratteristiche delle derrate alimentari

E' a carico dell'I.A. l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica.

Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti norme in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche e qualitative ed ai limiti di contaminazione microbica.

La qualità delle derrate acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondenti alla tabella dietetica allegata al presente capitolato, la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze ed ai tempi di consumo.

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere i seguenti requisiti:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale,
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria,
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzati sulle derrate alimentari immagazzinate,
- essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro, origine e trattamenti subiti,
- provenire da un operatore iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni,
- i prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al D.M. 338/92,

- i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91,
- tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un Ente riconosciuto dal MIPAF,
- i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichettatura originaria di provenienza,
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo,

Le verdure: devono essere di stagione, 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 altri corpi estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti e con una possibilità di scarto, dopo la prima pulitura effettuata dalla ditta, non superiore al 10%. Le verdure se non sono fresche di stagione, devono essere surgelate, eccetto per i pomodori pelati interi. Gli ortaggi quali aglio, cipolla, non devono essere trattati con raggi gamma. Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'UNIONE EUROPEA, neppure da un paese U.E. se non fosse garantito che l'effettiva produzione sia avvenuta in quel paese.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) debitamente riconosciuti ed approvati dal Comune, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

Le varietà degli ortaggi richieste, tenendo conto della stagionalità, sono:

annuale: aglio, cipolle, rosmarino, salvia, prezzemolo, carote, sedano, patate, insalata verde,

gennaio/marzo: bietole, finocchi, spinaci, zucca gialla,

aprile/giugno: bietole, spinaci, cavolfiore, fagiolini, pomodori maturi, pomodori da insalata, zucchine, patate novelle, cipolle novelle, basilico,

settembre/ottobre: fagiolini, finocchi, pomodori maturi, pomodori da insalata, spinaci, zucchine, basilico,

novembre/dicembre: bietole, finocchi, spinaci, zucca gialla.

- **Le carote** devono essere di prima qualità e provenienti da **agricoltura biologica**,
- **i finocchi** devono essere di prima scelta, senza gambo e con uno scarto dopo la prima pulitura non superiore al 10%,
- **le patate** devono essere di prima qualità, fornite prive di parti verdi e germogli e provenienti da **agricoltura biologica**,
- **i legumi** secchi devono essere integri, privi di impurità e di corpi estranei e **provenienti da agricoltura biologica**, Dovranno essere possibilmente in confezioni di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo.
- **i pomodori** devono essere freschi di stagione.

Possono essere utilizzati surgelati esclusivamente i prodotti come di seguito elencati, conformi alla disciplina sulla produzione dei surgelati e la vendita degli alimenti surgelati, conservati idoneamente in banchi con termometri esterni, tarati a meno 18° C. e collocati da essere visibili e di facile lettura:

- fagiolini extra fini interi,
- piselli dolci e teneri extra fini e/o finissimi,
- spinaci in foglia - solo nel periodo che non è reperibile il prodotto fresco -
- bietole in foglia. - solo nel periodo che non è reperibile il prodotto fresco -

Lo scongelamento delle verdure deve avvenire il giorno prima della consumazione collocando il prodotto nella parte normale del frigorifero in modo che lo scongelamento avvenga gradualmente per non scomporre o pregiudicare gli elementi nutrienti.

Preparato per il minestrone: nella scelta delle varietà orticole sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Si richiede l'utilizzo di un prodotto molto pulito.

La frutta: deve essere di stagione, e di prima qualità, selezionata accuratamente esente da difetti visibili sull'epicarpo o invisibili sulla polpa, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, di calibratura e di grammatura idonea alla composizione del menù.

Non deve essere bagnata artificialmente né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico.

La frutta di seguito elencata deve essere di prima qualità:

- pere William e abate - nella fornitura deve essere esclusa la "decana" -,
- kiwi,
- uva da tavola di tipo "italia", "moscato", "amburgo", "regina",
- pesche di polpa "gialla" o "bianca",
- albicocche di tipo "precoce gialla"
- susine,
- banane.

Dovranno provenire da **agricoltura biologica:**

- 1. mele golden o mele stark**
- 2. arance**
- 3. clementini – senza semi -**
- 4. mandarini.**

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, o provenienti da un paese U.E. senza la certezza che sia stata prodotta effettivamente in quel paese e non solo transitante, ad eccezione per le banane che deve avere marchio riconosciuto CEE.

La fornitura della frutta deve essere la più variabile possibile e la banana deve essere servita una volta la settimana.

Ogni tipo di frutta non potrà essere somministrata più di una volta la settimana.

Per la macedonia dovrà essere usata esclusivamente frutta fresca matura (mai in scatola) di prima qualità e di almeno tre tipi diversi, sbucciata, tagliata e preparata in modo adeguato.

La pasta di semola prodotta con semola di grano duro deve provenire da **agricoltura biologica che utilizzi esclusivamente grano italiano 100%** secondo la normativa regolamento CEE n. 2092/91, e conforme alla Legge n. 580/67 e s.m.i.

- Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichetta conforme alla vigente legislazione - da gr. 0,500 a kg. 3 -
- in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso,
- non deve presentare difetti tipo presenza di macchie bianche e/o nere, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

La pasta fresca all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative, in particolare, deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro, 100% italiano, e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi di semola.

Si richiede pasta per le lasagne, cannelloni,, le sfoglie di pasta all'uovo devono essere di dimensioni adatte all'alloggiamento in teglie gastronomiche e devono essere passate preventivamente in acqua bollente.

Le paste ripiene devono essere confezionate con pasta fresca all'uovo conforme a tutti i requisiti richiesti dal DPR n. 187/2001 e dovranno essere utilizzate esclusivamente uova fresche. La pasta ripiene dovrà essere prodotta in Italia con ingredienti sempre italiani. La pasta dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica.

- **I ravioli** di pasta fresca all'uovo dovranno avere un ripieno composto del 60% di ricotta e del 40% di spinaci freschi.
- **I tortellini** di pasta fresca all'uovo dovranno essere composti da carne bovina, suina, pollame, pane grattato, con esclusione di frattaglie, spolpo di testa, mammelle.

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori pratici ed igienici, con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti, la data di produzione e di scadenza.

Gli gnocchi devono essere di patate e farina di grano tenero "00" nazionale 100% italiano, privi di corpi estranei e/o impurità ed esenti da antiossidanti, conservanti.

Le materie prime impiegate devono avere caratteristiche e requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari come da normativa vigente.

Sulla confezione deve essere indicata la data di produzione e di scadenza.

La pasta per la preparazione di **pizza** dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano duro 100% italiano, acqua, lievito e sale.

La farina deve essere:

- di grano tenero tipo “00” o tipo “0”, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dal Decreto 209/1996 e s.m.i. e dal D.P.R. n. 187/2001;
- non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e farine di cereali o altre sostanze estranee,
- le confezioni devono essere da kg. 1, sigillate, senza difetti, rottura o altro, devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti,
- le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di prima qualità e non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause e, comunque, si fa riferimento alla categoria della farina tipo “00”.

Il riso, prodotto esclusivamente in Italia, proveniente da **agricoltura biologica** (Reg. CEE n. 2092/91) deve essere:

- di tipo conforme alla legge n. 325/58 e s.m.i.,
- non deve presentare difetti, essere indenne da parassiti e da larve in genere,
- le confezioni devono essere integre e riportare l’etichettatura conforme alla vigente legislazione,
- essere posti in confezioni possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all’uso, la minor presenza di residui.

Per i risotti dovrà essere utilizzato riso italiano di tipo carnaroli.

Il pane deve essere pane bianco sempre fresco di giornata e provenire da laboratori autorizzati non distanti più di 15 km dal luogo di somministrazione,

- prodotto con impasto esclusivamente composto con farina di grano tenero – tipo “0” o “1” - sale, acqua e lievito naturale, senza aggiunta di grassi additivi né prima né durante la panificazione,
- l’ottimale percentuale di glutine deve essere del 16%, ma non inferiore al 12%,
- il panificatore deve essere in possesso del farinogramma attestante la qualità della farina utilizzata per la produzione del pane destinato al servizio in oggetto,
- è vietato l’utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato,
- la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimica, e non inferiore alle 14 ore,
- deve esser ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 34%,
- di pezzatura non superiore a gr. 60 (sessanta),
- i contenitori devono essere di materiale atossico per uso alimentare ed in perfette condizioni igieniche,

- le confezioni devono essere trasportate in contenitori muniti di adeguata copertura con esclusione dell'utilizzo dei rivestimenti interni e di copertura di tela,
- gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura, non deve avvenire promiscuamente con altri prodotti,
- le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza alle vigenti normative,
- per i bambini della scuola dell'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo.

Il pane grattugiato dovrà essere ottenuto dalla macinazione esclusiva di pane secco di tipo comune o integrale, non salato né condito.
Dovrà essere fornito in confezioni non superiori a kg. 1 ed etichettate a norma di legge.

L'olio deve essere di categoria **extra-vergine di oliva di produzione nazionale, originato da uliveti coltivati in Italia**, di ottima qualità e con un tasso di acidità espresso in acido oleico non superiore all'1% (unopercento) e, rispondente alle vigenti normative. Deve essere preconfezionato o in recipienti di vetro scuro da ml. 1000 o in contenitori di banda stagnata cromata da ml. 5000.

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" dovrà essere aggiunta l'indicazione della provenienza.

L'aceto, utilizzato per condire le insalate verdi, deve essere di puro vino. Non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondente a quanto previsto dalla normativa.

Il burro deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge 23.12.1956 n. 1526 e s.m.i.

- deve essere ottenuto dalla crema di latte di origine nazionale, ottenuta per centrifugazione,
- deve essere pastorizzato,
- deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%,
- non deve contenere conservanti, se non il sale, né coloranti,
- non deve avere un gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie,
- deve essere contenuto in involucri non manomissibili,
- sull'involucro deve essere riportato la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome del confezionatore, il luogo del confezionamento, la data di scadenza,
- deve essere conservato e trasportato in modo che la temperatura non superi i +6° C.

La passata e/o la polpa di pomodoro devono provenire da **agricoltura biologica, da coltivazioni italiane**, come da regol. CEE n. 2092/91, presentare:

- colore rosso,
- odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuti da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei,
- possedere tutti i requisiti previsti dal DPR n. 428/75,
- le confezioni non devono presentare ammaccature, ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti.
- Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, peso sgocciolato, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, il termine di conservazione, l'ente certificatore, il codice dell'operatore,

L'acqua minerale naturale deve essere oligominerale, con contenuto salino inferiore a gr. 0,2. Non avere una scadenza inferiore a mesi sei dal suo confezionamento e corrispondere alle vigenti normative.

L'acqua minerale deve essere confezionata in contenitori rispondenti ai requisiti indicati nel D.M. 17.02.81 relativo ai recipienti per acque minerali. I contenitori devono essere muniti di dispositivo di chiusura totale tale da evitare qualsiasi manipolazione, falsificazione, contaminazione, fuoriuscita.

L'acqua dovrà essere fornita in confezioni da ml. 1500 (per sciola d'infanzia) o da ml. 500 (per primaria e secondaria di 1° grado).

Le confezioni non devono essere tenute in depositi esposti al sole.

Lo zucchero bianco raffinato deve possedere i requisiti previsti dalla Legge n. 139 del 31.03.1980 e cioè:

- essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,7%
- avere un contenuto di zucchero invertito al massimo di 0,040% in peso
- avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,10% in peso
- avere un'umidità dello 0,05%
- avere un contenuto in ceneri dello 0,02%
- avere un contenuto di anidride solforosa al massimo 15mg/kg.

Lo zucchero richiesto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e fornito in confezioni da kg. 1. E' vietato consegnare dolcificanti diversi dallo zucchero e dal miele (tipo saccarina, glucosio, detrosio).

Il sale da cucina grosso e fino ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali deve essere conforme alle normative vigenti in materia.

Per il condimento e la preparazione dei piatti è obbligatorio l'uso di sale iodurato o iodato di cui al D.M. n. 562/95.

Il sale deve essere consegnato in confezioni da gr. 500 o 1000, privi di tracce di umidità.

La marmellata deve essere ottenuta per concentrazione dalla polpa di un dato frutto a consistenza pastosa. Non deve essere alterata, né aromatizzata, né colorata artificialmente.

Nell'arco dell'anno l'assortimento deve essere il più vario possibile nei gusti di pesca, susina, albicocca e ciliegia.

Le uova intese quali ingredienti di altri piatti quali frittata, impanatura per carne o pesce, polpette, dolci, dovranno essere pastorizzate a lunga **conservazione (Uht)**.

Per la preparazione dei piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova sode, uovo al padellino, uovo alla coque, dovranno essere utilizzate **uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:**

- appartenenti alla categoria "A" o "Extra" di peso variabile da 60 a 65 gr.,
- provenire da stabilimenti nazionale e da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale,
- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato,
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari,
- essere esenti da rotture, incrinatura, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE), da allevamenti italiani con galline allevate a terra. Essere conservati in modo che la temperatura non superi + 4° C.

La consegna delle uova presso il centro cottura deve avvenire in data non superiore a giorni quattro rispetto a quella dell'imballaggio. Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l'albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze, albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come, paglia, muffa o stantio.

Il prosciutto cotto, deve essere di prima qualità, di coscia e di origine nazionale documentata,

- non deve contenere polifosfati e conservanti,
- deve avere carni di colore rosa chiaro, compatte,
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore, colori e difetti di alcun genere,
- essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti",
- il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido,
- essere confezionato sotto vuoto,
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica,
- deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i.
- essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazione del produttore,
- le confezioni devono essere originali ed integre e riportare chiaro la data di scadenza.
- il peso del prosciutto deve essere non inferiore a kg. 5,

La bresaola deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce del bovino di età compresa tra i due e i quattro anni.

- Deve avere consistenza soda ed elastica,

- Il taglio deve essere compatto ed assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico,
- Deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso.
- Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali,
- Il gusto non deve mai essere acido,
- Deve corrispondere al D.M. 23 dicembre 1998.

I prodotti ittici devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92,

- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17.12.99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27.03.02,
- essere congelati o surgelati, adeguatamente confezionati ed imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà essere in ogni caso essere superiore al 10%,
- lo scongelamento deve essere eseguito correttamente per evitare la perdita di sostanze nutritive e/o possibili contaminazioni,
- essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menù.

Il pesce deve essere:

- presentato perfettamente sviscerato o sfilettato, senza pelle, squame e spine,
- se in filetti o tranci deve essere confezionato,
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai -18° C.
- la consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica, colore, odore e sapore essere nella norma.

I bastoncini di pesce dovranno essere di pesci della famiglia merluccidae oppure di gradus morthus morthua. Deve essere indicata, sempre, la specie ittica con cui sono preparati, il c.d. surimi di pesce e prodotti analoghi non possono essere utilizzati nella preparazione dei bastoncini di pesce.

Le c.d “sogliole” dovranno essere della famiglia delle soleidi oppure di platessa platessa, o pleuronectes platessa o limanda limanda.

I filetti di halibut dovranno essere delle migliore marche conosciute italiane o provenienti da laboratori autorizzati.

Potranno essere richiesti **filetti di merluzzo, cuori di merluzzo, cuore di salmone, nasello.**

Il tonno in scatola deve essere di produzione nazionale, di colore chiaro ed omogeneo, provenire da trancio intero di pesce, poco salato e di gusto delicato, avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole o ritagli, essere prodotto, se all’olio, con olio extra vergine di oliva, rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine e devono possedere requisiti previsti dalla legge n. 283/62 e dal D.M. 21.03.1973 e s.m.i.

Il formaggio da grattugia utilizzato per il condimento deve essere: **“parmigiano reggiano”**, di prima scelta, marchiato e avere stagionatura di almeno 18 mesi documentata da dichiarazioni riguardanti il tempo di stagionatura.

Non deve presentare difetti di aspetto, di colore, di sapore e profumo dovuti a fermentazioni anomale o altro,

Avere umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%,
La qualità di crosta non dovrà essere superiore del 18%,
Essere grattugiato, in loco, lo stesso giorno del consumo,
Essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere,
Essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi devono essere di produzione italiana, ad eccezione dell'Emmenthal che può essere di produzione svizzera o francese
I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche.

I formaggi da taglio devono essere:

- a pasta semidura tipo: fontina, caciotta, italico (tipo bel paese) taleggio magro,
- a pasta molle tipo: stracchino, ricotta, crescenza, mozzarella, caciotta primo sale, formaggi freschi confezionati (es. philadelphia senza conservanti),
- di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione.

In particolare la mozzarella deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, ricavata da latte vaccino intero, non dovrà avere macchie o colore giallognolo, dovrà avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso, non dovrà essere rinfrescata con acqua ma avere freschezza propria, immersa in latte liquido, fornita in confezioni sigillate recanti la data di scadenza.

Sulle confezioni devono essere riportate le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio,
- nome del produttore,
- luogo di produzione,
- composizione,
- data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti normative igienico/sanitarie).

E' vietato l'utilizzo di formaggi sfusi (es. sottilette, formaggini e simili) o contenenti sali di fusione (es. preparati per pizza).

Il latte alimentare, di produzione 100% italiano, **deve essere fresco**, intero, pastorizzato, omogeneizzato.

Si richiede l'impiego di latte proveniente solo ed esclusivamente da mucche nate ed allevate in Italia e prodotto da stabilimenti nazionali di trattamento riconosciuti.

E' consentito l'utilizzo del latte UHT nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es. pureà, pasta con besciamelle, ect.) e deve essere del tipo intero ed omogeneizzato.

La validità del latte pastorizzato non potrà protrarsi oltre 4 gg. da quello della data di confezionamento.

La validità del latte UHT non deve protrarsi oltre 90 gg. da quello della data di confezionamento

Lo yogurt proveniente da **agricoltura biologica, 100% italiano**, (reg. CEE n. 2092/91) deve essere prodotto solo ed esclusivamente con latte di mucche nate ed allevate in Italia,

- deve essere alla frutta di latte vaccino,
- non contenere frutta in pezzi,
- essere privo di additivi quali conservanti, coloranti, antiossidanti e aromi artificiali,
- di tipo vellutato ed omogeneo,
- confezionato in monoporzioni da gr. 125,
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4° C.

Il gelato deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati e deve essere fornito in coppette da gr. 50 circa con cucchiaino a perdere.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate.

E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico e comunque non naturale, nonché glutine.

Il prodotto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e non deve presentare fenomeni di scongelamento incipiente. Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione in modo che sia garantita l'autenticità del prodotto. Il gelato richiesto è ai gusti:

- frutta,
- vaniglia,
- cioccolato,
- fiordilatte,
- crema.

Il dolce fresco preparato al momento o, al massimo, il giorno precedente e conservato a norma di Legge. A titolo esemplificativo e non esaustivo rientrano nella tipologia: torte, biscotti, c.d. dolci a cucchiaio, crepes utilizzando i corretti ingredienti con le caratteristiche sopra citate.

La carne bovina fresca deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94 e deve essere:

- preferibilmente già disossata e confezionata sotto vuoto in tagli anatomici pronti all'uso,
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000),
- riportare preferibilmente 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,
- conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C. per le carni refrigerate,
- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
 - categoria S (carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 24 mesi) oppure categoria E (carcasse di altri animali femmine che non abbiano partorito),

- conformazione U (ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono),
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Tipologia delle carni: le carni devono essere di **bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina di età compresa tra gli 11 e 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale. Si richiede anche marchio COALVI**

L'etichettatura delle confezioni dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni: per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

- per la preparazione di arrostiti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia quali fesa, noce, rotondino di coscia, carrè, sottofiletto.
- per la preparazione di spezzatino: tagli scelti del quarto anteriore con esclusione del collo (scaramella, reale, girello),
- per la preparazione di polpette, svizzere, ragù: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (spalla, sottospalla, reale).

Garanzie supplementari: le carni giunte al centro cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative inoltre, a titolo di prescrizione supplementare dovranno rispondere alle garanzie igienico-sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura o etichettatura differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione vistata dal veterinario ufficiale dello stabilimento di provenienza che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura in ogni caso dovrà riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

- razza,
- data di nascita,
- sesso,
- nazione europea in cui è nato,
- azienda di allevamento,
- codice CEE della struttura presso la quale è stato macellato,
- codice CEE del laboratorio di sezionamento,
- organismi di controllo alla norma EN 45011 come da regol. comunitario.

Le carni suine fresche devono provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94 e devono essere:

- preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso,

- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Regol. CEE 1760/2000),
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento,
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche dei tagli sotto vuoto (peso, diametri trasversali, percentuali 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 nati ed allevati in Italia e da macelli nazionali abilitati nell'ambito CEE.

Alimentati esclusivamente con farine di origine vegetale.

Gli animali devono avere un'età superiore a 9 mesi, con peso vivo superiore a Kg. 144.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Le carni avicunicole fresche di Pollo e di Tacchino devono provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto ai sensi del DPR 495/97, essere di classe "A" ai sensi del Reg. CEE 1906/90.

I petti di pollo, le cosce di pollo (fuso e sottocoscia) e la fesa di tacchino devono essere:

- sezionate e confezionate,
- conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4° C. per le carni refrigerate,
- esenti da salmonella,
- confezionate.

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice, il codice dell'operatore e gli altri dati necessari per la rintracciabilità della partita e dell'allevatore, secondo le norme sulle produzioni animali.

Caratteristiche generali: Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze di carne, appartenenti ad allevamenti nazionali e non alimentate con farine di origine animale. Le carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali.

ODORI ED AROMI: si intendono: salvia, prezzemolo, rosmarino, basilico, alloro, maggiorana, origano, cipolla, aglio ect. – Devono essere di qualità ben selezionata ed in quantità abbondante, seconda la preparazione dei piatti.

ALTRI ALIMENTI: tutti gli alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere i requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti delle vigenti norme igienico-sanitarie

Generi alimentari vietati: è assolutamente vietato l'uso, il confezionamento e la somministrazione di:

- cibi fritti
- carni al sangue,
- fiocchi di patate,

- succo di limone confezionato,
- maionese,
- residui dei pasti dei giorni precedenti,
- precotti sotto qualsiasi forma,
- formaggini e sottilette,
- formaggio o pane acquistati già grattugiati,
- dadi da cucina o simili contenenti glutammato di sodio, in sostituzione può essere usato l'estratto di carne senza conservanti,
- margarina o olio di semi,
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

L'I.A. sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alle qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che l'Amministrazione Comunale intenderà attuare nel menù in uso.

L'I.A. deve giornalmente prelevare gr. 150 di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare una etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

CAPITOLO VIII – Piano di sicurezza –

ART. 36 - Consegna e restituzione locali ed attrezzature - piano di sicurezza

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale relativo allo stato di sicurezza dei locali e delle attrezzature dei locali mensa scolastica.

Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

Nella medesima occasione verranno date alla ditta le informazioni di cui al D.lgs 81/08 s.m.i. e la ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione sostitutiva di avvenuta informativa.

La ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro per ciascuna mensa dove verrà impiegato personale della stessa dipendente.

Al termine del servizio la ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di consegna verrà redatto apposito verbale nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali e delle attrezzature

CAPITOLO IX – Prezzo e pagamenti -

ART. 37 - Prezzo e pagamenti dei pasti

Per l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato il Comune verserà all'I.A. per ogni singolo pasto fornito, il corrispettivo di Euro (risultante dagli esiti di gara), oltre all'IVA nella misura di legge.

L'I.A. deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura dei pasti specificati per ogni tipo di utenza e la fornitura delle derrate alimentari per l'asilo nido (pasti a crudo), effettuati nel mese precedente. Le fatture saranno pagate entro 60 (sessanta) giorni dalla data di ricezione al protocollo generale.

La liquidazione delle fatture è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge.

Si stabilisce fin d'ora che il Comune potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A. il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.

CR-SL/cr

Vallecrosia, li 24.06.2015

**Il Funzionario resp. coordinamento Area
Dott. Roberto CAPACCIO**

SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA - PRIMARIA - EVENTUALMENTE SECONDARIA DI
PRIMO GRADO

MENU' ESTIVO – allegato “A”-

PRIMA SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pizza sardenara	Risotto	Pasta pomodoro fresco e basilico	Minestrone di verdura con pasta riso	Ravioli di verdura burro e salvia
Formaggio	Polpette al forno o al sugo	Cosce di pollo al forno	Fettina di vitellone	Halibut al forno
Fagiolini	Carote crude	Insalata	Patate al forno	Pomodori
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Gelato	Frutta fresca
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SECONDA SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta all'olio extra vergine	Risotto con zafferano	Pasta al sugo	Pasta al pesto	Minestra di verdure con pasta o riso
Prosciutto crudo	Bocconcini di pollo	Fettina di vitellone	Tortino di verdure con uova/formaggio	Platessa/merluzzo
Carote crude	Zucchine trifolate o altra verdura	Pomodori	Insalata	Patate al forno
Frutta fresca	Yogurt	Frutta fresca	Frutta fresca	torta
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

TERZA SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Risotto con verdure	Pasta all'olio extra vergine	Gnocchi al sugo	Pizza sardenara	Pasta al pesto
Bresaola	Tortino di verdure	Petto di pollo	Prosciutto cotto	Polpette o bastoncini di pesce
Carote in umido	Pomodori	Fagiolini	Piselli	Insalata mista
Frutta fresca	Crostata	Frutta	Frutta fresca	Yogurt
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

QUARTA SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta ai formaggi	Zuppa parmentier	Risotto	Lasagne al pesto	Pasta con sugo di pomodoro e basilico
Frittata di verdure	Arrosto o fettina di tacchino	Bresaola	Fettina di vitellone impanate	Platessa/merluzzo
Fagiolini	Insalata verde	Carote crude	Pomodori in insalata	Zucchine trifolate
Yogurt o gelato	Frutta fresca	Torta	Frutta fresca	Frutta
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA PRIMARIA ED EVENTUALMENTE SECONDARIA DI
PRIMO GRADO

MENU' INVERNALE – allegato “B” -

PRIMA SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pizza	Zuppa parmantier	Ravioli di verdura burro e salvia	Pasta al ragù	Risotto
Prosciutto cotto	Formaggio	Halibut al forno	Fettina di vitellone impanata	Cosce di pollo al forno
Fagiolini	Bietoline/spinaci	Insalata	Bietoline/spinaci	Piselli in umido
Frutta fresca di stagione	Torta	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Yogurt
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

SECONDA SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Tortellini al sugo	Minestra di verdure con pasta o con riso	Risotto allo zafferano	Pasta all'olio extra vergine	Pasta al pesto
Formaggio fresco	Polpette di vitellone	Petto di pollo impanato	Tortino di verdure	Platessa di merluzzo
Carote trifolate	Patate	Fagiolini	Insalata verde	Finocchi crudi in insalata
Yogurt	Frutta fresca di stag.	Frutta fresca di stag.	Torta	Frutta fresca di stag.
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

TERZA SETTIMANA

Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
Pasta agli aromi	Gnocchi al pomodoro	Pizza sardenara	Minestra di verdure con pasta o riso	Risotto
Frittate di verdure	Arrosto o fettina di tacchino	Formaggio	Spezzatino di vitellone	Polpette o bastoncini di pesce
Carote trifolate	Insalata verde	Piselli	Patate	Bietoline/spinaci
Yogurt	Frutta fresca di stag.	Frutta fresca di stag.	Torta	Frutta fresca di stag.
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

QUARTA SETTIMANA

Lunedì	martedì	mercoledì	giovedì	Venerdì
Gnocchi al burro	Lasagne al pomodoro	Pasta all'olio extra vergine	Minestra di verdura	Pasta al sugo
Bresaola	Platessa o merluzzo	Tortino di verdure con uova e parmigiano	Petto di pollo impanato	Fettina o polpette di vitellone
Bietoline/spinaci	Carote crude in insalata	Finocchi crudi in insalata	Purè di patate	Piselli
Frutta fresca di stag.	Frutta fresca di stag.	Yogurt	Budino	Frutta fresca di stag.
Pane	Pane	Pane	Pane	Pane

Allegato "C"
Tabelle dietetiche

Scuola dell'infanzia – primaria – eventualmente secondaria di I grado
PRANZO

A l i m e n t i		3-5 anni	6-8 anni	9-10 anni	11-13 anni		
1° piatto							
asciutto:	Pasta di semola – riso –		60	70		80	
90							
	pasta fresca – tortellini – ravioli –	70	70	90	100	100	120
120							
	pizza		120	140		150	
180							
	gnocchi di patate		70	90		100	
120							
minestra con verdure:	pastina – riso	30		30		40	40
minestra con legumi:	pastina – riso legumi	30	30 15	40 20		40 30	
30							
minestra con porri:	pastina – riso porri	30	40	30 50		40 60	40
60	patate	40		50		60	60
2° piatto							
carne:	scaloppina e/o arrosto di vitellone - pollo - tacchino – maiale	50		60		60	80
120	fusi di pollo		80	90		100	
	spezzatino con patate	50 80		60 60		60 70	80 70
160	polpette		60	120		140	
pesce:	sogliola – halibut – bastoncini – tonno -	70		80		100	110
altro: 80	formaggio fresco		40	50		60	
	prosciutto cotto	30		40		60	80
frittata: 2	uovo		1	1+1/2		1+1/2	
15	prosciutto cotto parmigiano	10	5	15 10		15 10	20

contorni**verdura cotta:**

150	fagiolini – piselli – spinaci zucchini -	80	100	100
150	patate al forno e/o bollite e/o purè	80	120	140

verdura cruda:

40	insalata verde – carote – finocchi	30	30	30
130	pomodori	80	100	120

condimenti:

	olio extra vergine d’oliva e/o burro – crudi - 10	10	10	10
--	--	-----------	-----------	-----------

10	parmigiano	5	5	10
-----------	-------------------	----------	----------	-----------

100	pane	40	50	70	
	grissini	40	50	60	70

**frutta fresca
di stagione**

150	arance – clementine mandarini - albicocche kiwi – banane – mele pere – pesche – uva susine – macedonia spremuta d’arancia	100	120	150
150		200	200	200

<u>altro</u>	yogurt alla frutta omogeneo	125	125	125	125
---------------------	------------------------------------	------------	------------	------------	------------

<u>dolce</u>	gelato monoporzione	1	1	1	1
	budino	125	125	125	125
90	torta	60	70	80	

acqua minerale

n. 1 bottiglia da 500 ml per bambino

Allegato "D"

**Scuola dell'infanzia - Primaria –
Eventualmente Secondaria di primo Grado**

PRANZO AL SACCO – Tabelle Dietetiche

A l i m e n t i		3-5	6-8	9-10	11-13	
		anni	anni	anni	anni	
Focaccina o pizza			120	140	150	150
Pane			60	100	150	
Formaggio:			60	70	80	
100	fontina dolce – mozzarella stracchino – caciotta primo sale					
Affettato:	prosciutto cotto		60	70	80	
100						
Frittata con prosciutto e formaggio:	uovo	1	1+1/2	1+1/2		2
	prosciutto	10	15	15	20	
	parmigiano	5	10	10	15	
verdura cruda: insalata			30	40	60	
60	pomodori		50	100		150
150						
frutta di stagione			100	120	150	200
yogurt alla frutta tipo omogeneo		125	125	125	125	
biscotti						
monoporzione n. 1 pacchetto						
	per bambino					
bevanda:	thè		200	200		200
200	succo di frutta senza zucchero aggiunto	200	200	200	200	
acqua minerale						
	n. 1 bottiglia da 500 ml per bambino					