

03-07-14  
18-02-14



Pubblicazioni Albo Pretorio

N. 105/2014

X BANDO

## COMUNE DI CAMPOREALE

Provincia di Palermo

PROT.n. del

**OGGETTO: LETTERA D' INVITO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE  
Periodo Febbraio-Dicembre 2014**

ALLA DITTA \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

- 1) **ENTE APPALTANTE** Comune di Camporeale - Via Marco Minghetti, n. 85 CAP. 90043 Camporeale(PA) tel. 0924 581210 Fax 0924 36384 indirizzo elettronico-protocollo.comunedicamporeale@pec.halleyconsulting.it
- 2) **RESPONSABILE DEL SETTORE e dell'** Ufficio Assistenza Scolastica Amaducci Dott. Ernesto
- 3) **OGGETTO DELLA GARA** : Procedura negoziata per fornitura per n. 6 sezioni della scuola dell'infanzia sita al Centro Nuovo, n. 2 classi della scuola primaria sita in via Bugliarelli n.10.
- 4) **DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E LUOGO DI ESECUZIONE**: Cat. 17- Servizi alberghieri e di ristorazione- riferimento CPC n. 64, come da allegato II B al Decreto leg.vo n. 163/2006.  
Codice CIG Z780D1A0F7  
Le forniture ricadono nel Comune di Camporeale;  
Servizio per la fornitura e distribuzione di n 12.476 pasti di cui:  
n.10.300 per gli alunni della scuola dell'Infanzia  
n.2176 per gli alunni della scuola Primaria  
secondo la tabella dietetica allegata al C.S.A;
- 5) **IMPORTO DEL SERVIZIO** : Importo a base d'asta soggetto a ribasso.  
Il prezzo a b.a. su cui andrà praticato il ribasso è di € 2,00 IVA compresa a pasto per un totale complessivo di € 25.000,00 IVA inclusa.
- 6) **PROCEDIMENTO DI GARA**: procedura negoziata da esperirsi ai sensi degli artt. 54 e 55 del D.Lgs. n.163/2006, con il criterio del prezzo più basso, determinato mediante il ribasso sul costo unitario del pasto posto a base di gara ai sensi degli artt. 81 e 82 del D.Lgs. n. 163/2006.  
Che ai sensi dell'art.9 del regolamento comunale per l'acquisizione di beni e servizi e per l'esecuzione di lavori in economia, approvato da C.C. con atto n.21 del 06/08/2012, si può procedere all'affidamento dell'appalto mediante trattativa privata.  
Non saranno ammesse offerte in aumento, pari, condizionate o espresse in modo parziale, indeterminate o inesatte.  
Ai sensi dell'art. 124 comma 8 del D.L. vo n. 163/2006 e s. m. i. si procederà all'esclusione automatica della gara di quelle offerte che presenteranno una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia individuata ai sensi dell'art. 86 comma 1 del medesimo Decreto Legislativo. Tale procedura verrà attivata solo nel caso che siano stati ammessi in gara almeno 10 partecipanti.  
Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ammessa.  
La gara sarà presieduta dal Dirigente del II° Settore Ufficio Assistenza Scolastica dell'Ente Appaltante  
La gara sarà celebrata il giorno 17/02/2014 alle ore 11,00 presso il Comune di Camporeale via Minghetti, 85 -Piano 2- 90043 Camporeale (PA).  
Possono assistere all'esperimento della gara i rappresentanti di tutte le ditte che hanno interesse;

**7) DURATA D' APPALTO, Febbraio-Dicembre 2014**

**8) IL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO** e la tabella dietetica sono visionabili presso l'Ufficio Pubbliche Relazioni sito in via M. Minghetti n. 85 dalle ore 9.00 alle ore 12.00 di ogni giorno lavorativo escluso il sabato, tel. 0924 581210, oppure scaricabili dal sito [www.comune.camporeale.pa.it](http://www.comune.camporeale.pa.it)

Non si rilasciano copie tramite fax..

**9) FINANZIAMENTO E PAGAMENTO IMPORTO DEI SERVIZI**, il servizio è finanziato con i fondi del bilancio Comunale.

I pagamenti verranno effettuati a rate mensili dopo presentazione di regolare fatture. Il loro pagamento avverrà entro 30 giorni dal ricevimento mediante bonifico bancario su C/C dedicato indicato dalla ditta in osservanza alle clausole di tracciabilità dei flussi, così come previsto dall'art.3 della legge 136/2010 previa verifica della regolarità contributiva tramite DURC.

**10) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE** possono partecipare alla gara le ditte appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art.37 D.lgs. 163/06

**11) PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE :**

\* Termine per la ricezione delle offerte: per partecipare alla gara le ditte dovranno fare pervenire presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Camporeale via Minghetti, 85 Cap. 90043 Camporeale (PA) a mezzo raccomandata del servizio postale statale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata o consegnata a mano, il plico sigillato, entro le ore 10,00 del giorno 17/02/2014.

\* Caratteristiche del plico: il plico deve essere sigillato con ceralacca sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo, idoneo all'uso, a scelta della ditta controfirmato sui lembi di chiusura e deve recare all'esterno oltre l'intestazione del mittente e all'indirizzo la seguente scritta: OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO 17/02/2014 RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI PASTI CALDI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DA FEBBRAIO-DICEMBRE 2014

(NON APRIRE AL PROTOCOLLO).

Il Plico deve contenere all'interno, pena esclusione dalla gara, due buste, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente "A - Documentazione" e "B - Offerta Economica".

**BUSTA "A"- Documentazione:**

La predetta busta dovrà contenere a pena di esclusione:

a) Dichiarazione, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, che dopo avere indicato l'oggetto della fornitura, la denominazione della ditta con la relativa Partita IVA, le generalità del titolare ed il codice fiscale e attestati:

- di essersi recata sul luogo dove dovrà eseguirsi il servizio;
- di avere preso conoscenza del C.S.A. e delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali che possono influire sulla esecuzione del servizio e di avere giudicato l'importo posto a b.a. nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che starà per fare;
- che il prestatore di servizi è esente dalle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara d'appalto così come previsto dall'art.38 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.;
- che il laboratorio di cottura sia ubicato entro 50 km di distanza dal Comune di Camporeale ed è raggiungibile entro e non oltre 60 minuti;
- la capacità produttiva impegnata da contratti in essere, la durata degli stessi, la capacità produttiva residua la capacità produttiva disponibile all'inizio della fornitura;
- di garantire una tempestiva, puntuale fornitura;
- di accettare tutte le condizioni e norme contenute nel presente bando e nel capitolato speciale;
- di non trovarsi nella incapacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- di essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza nei luoghi di lavoro ex D.Lgs. 626/94 e s.m.i.;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione Italiana o quella del Paese di residenza (certificazione DURC)
- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento ( formale e /o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo, ad altre imprese partecipanti alla gara – in forma singola o associata- ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati.
- di dichiarare espressamente ed in modo solenne che le offerte sono improntate a serietà, integrità , indipendenza e segretezza, che si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà,

- trasparenza e correttezza, e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- di non trovarsi nella situazione di soggetto sottoposto a vessazioni ed estorsioni da parte della criminalità organizzata, e di non aver sottoscritto prestiti con interessi configurabili a norma di legge come usurai.
- In caso contrario** di essersi trovato nella situazione di soggetto sottoposto a vessazioni ed estorsioni da parte della criminalità organizzata, oppure di avere sottoscritto prestiti con interessi configurabili a norma di legge come usurai, e di aver provveduto ad inoltrare regolare denuncia all'Autorità Giudiziaria competente;
- di impegnarsi, pena recesso del contratto, a comunicare *all'Osservatorio Locale Permanente* ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale, denunciandolo
  - tempestivamente alle Forze di Polizia;
- b) Informazioni relative alla posizione dei prestatori di servizi nonché informazioni e formalità necessarie per valutare le condizioni di carattere economico e tecnico.**
- \*Capacità economica e finanziaria:** la capacità economica e finanziaria dovrà essere dimostrata ai sensi dell'art.41, punto 1, lett. c del decreto legislativo n.163/2006 e s.m.i.( dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi o forniture nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi non inferiore all'importo del contratto da stipulare;
- \*Capacità tecnica:** la capacità tecnica dovrà essere dimostrata ai sensi dell'art.42, punto 1, lett a) del decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i. con l'elenco dei principali servizi di fornitura pasti caldi nelle scuole dell'obbligo effettuate durante gli ultimi tre anni, con rispettivo importo e destinatario e l'indicazione del numero dei pasti non inferiore a quello indicato nel C.S.A; inoltre è richiesta la certificazione di qualità ai sensi dell'art.43 del citato decreto 163/2006 s.m.i.;
- La Ditta dovrà dimostrare di essere in regola con le normative del D.lgs.193/07.
- c) dichiarazione attestante l'iscrizione alla C.C. I. A.A. Registro Ditte, per la categoria idonea ed inerente al servizio da effettuare;**
- d) dichiarazione sostitutiva del certificato generale del casellario giudiziale. Tale dichiarazione deve riguardare:**
- \* **IMPRESE INDIVIDUALI:** il titolare e tutti i direttori tecnici, se si tratta di persone diverse dal titolare;
  - \* **SOCIETA' COMMERCIALI, COOPERATIVE E LORO CONSORZI:**
    - Per tutti i Direttori Tecnici delle società di qualsiasi tipo, cooperative e loro consorzi, nonché;
    - Per tutti i soci accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice;
    - Per tutti i componenti la società nel caso di società in nome collettivo;
    - Per tutti gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza nel caso di qualunque altro tipo;
- e) COPIA DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA** per l'automezzo adibito alla distribuzione dei pasti ai diversi plessi scolastici, rilasciata ai sensi del D.A. 20/05/96 e s.m.i. del legale rappresentante, dell'AUSL di competenza;
- f) COPIA DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA** per il laboratorio di produzione, preparazione pasti caldi rilasciata dall'Ass.to Reg. Le alla Sanità A.U.S.L di competenza e che è abilitato alla produzione e al confezionamento di almeno 158 pasti al giorno, ai sensi del D.A. 20/05/96 e s.m.i.;
- g) GARANZIA** Le ditte unitamente alla documentazione di cui al punto 11 dovranno produrre una garanzia di € 500.00 pari al 2 % dell'importo a base d'asta da prestarsi, ai sensi dell'articolo 75 del D. lgs 163/2006 e s.m.i. a mezzo:
- cauzione mediante versamento su c.c.p. n 15891906, intestato a "Comune di Camporeale – Servizio di Tesoreria" causale " Garanzia ai sensi dell'art. 75 del D. lgs 163/2006 per partecipazione gara Fornitura e distribuzione pasti caldi per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria per il periodo febbraio-dicembre 2014.
  - oppure
  - fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciali di cui all'art. 107 del D. lgs n. 385 dell'01/09/93, per la validità temporale di almeno gg. 180 dalla di presentazione dell'offerta.
- L'offerta, così come prescritto dal comma 8 dell'art. 75 del D. lgs 163/2006 s.m.i., deve inoltre essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare, ai sensi dell' art. 113 del decreto legislativo 163/2006 e s.m.i., la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.
- i) COPIA DEL CAPITOLATO SPECIALE** sottoscritto in ogni foglio per accettazione con timbro e firma del legale rappresentante.

**BUSTA "B - OFFERTA ECONOMICA":**

La predetta busta dovrà contenere a pena di esclusione:

Offerta economica, con l'indicazione del ribasso unico percentuale espresso sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza fra l'importo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuto valido quello più conveniente per l'Ente. L'offerta deve essere inserita da sola in apposita busta sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura. L'offerta deve essere sottoscritta con firma leggibile e per esteso dal titolare o da un suo procuratore (munito di regolare mandato, che dovrà essere allegato in originale o in copia autenticata), quando si tratti di Ditta individuale; dai legali rappresentanti quando si tratta di Società o Enti, Cooperative o Consorzi di Cooperative.

Inoltre ai sensi dell'art. 86 comma 5 ed art. 87 comma 2, l'offerta dovrà essere corredata da giustificazioni pertinenti agli elementi costitutivi dell'offerta.

A parità di offerta si procederà a sorteggio ai sensi del comma 2 dell'articolo 77 del R. D. 827 del 23/05/1924

#### **AVVERTENZE**

- a) Il recapito del plico sigillato contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio fissato per lo svolgimento della gara;
- b) Saranno esclusi dalla gara i plichi privi di chiusura con ceralacca e che non rechino sulla ceralacca stessa l'impronta del sigillo come precedentemente descritto;
- c) Sarà esclusa dalla gara l'offerta contenuta in busta, la quale:
  - non sia chiusa con ceralacca;
  - non rechi sulla chiusura con ceralacca l'impronta del sigillo come precedentemente descritto;
  - non sia controfirmata sui lembi di chiusura.
  - non sia debitamente sottoscritta;
  - quando l'offerta è condizionata o espressa in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri;
  - quando in una offerta vi sia discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione;
  - quando manchi o risulti incompleto o irregolare anche uno solo dei documenti richiesti, salvo i casi in cui si possa procedere alla regolarizzazione dei documenti per cui è previsto il bollo.
  - quando risulti che la ditta sia in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo e di qualsiasi altra situazione equivalente;
  - quando risulti che vi sia in corso una procedura di cui al punto precedente;
  - quando risulti che il titolare o legale rappresentante della ditta abbia riportato condanna, con sentenza passata in giudicato per un reato che incida gravemente sulla moralità professionale;

L'Amministrazione effettuerà, a tutela di quanto sopra descritto, dei controlli a campione.

Trascorso il termine perentorio stabilito per le operazioni di gara, non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerte precedenti, non hanno efficacia le eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate;

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta.

Nei confronti dell'aggiudicatario l'amministrazione procederà ai controlli della veridicità delle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e delle dichiarazioni sostitutive degli atti di notorietà ai sensi dell'art.71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n.445. Nel caso in cui risulteranno dichiarazioni mendaci o cause ostative oltre ai provvedimenti di cui all'art. 76 del D.P.R.n. 445/2000 il contratto sarà risolto di diritto e sarà incamerata la cauzione e l'aggiudicatario sarà tenuto al risarcimento di danni eventualmente subiti dall'Amministrazione.

La forma del contratto sarà la scrittura privata.

Le ditte partecipanti alla gara saranno vincolate all'offerta prodotta per un periodo di 180 giorni. Trascorso infruttuosamente tale periodo è facoltà delle ditte di chiedere per iscritto il ritiro motivato dell'offerta senza avere diritto a risarcimento o indennizzo alcuno.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara, nonché di sospenderla e di posticipare la data della stessa senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa a riguardo; inoltre si riserva di non aggiudicare il servizio, se lo riterrà opportuno per ragioni di pubblico interesse.

L'Amministrazione si riserva di disporre con provvedimento motivato ove ne ricorre la necessità, la riapertura della gara e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa.

Il Responsabile del settore è il Dott. Ernesto Amaducci.

Il Responsabile del Settore  
Amaducci Dott. Ernesto



**COMUNE DI CAMPOREALE**  
*Ufficio Assistenza Scolastica*

**CAPITOLATO SPECIALE PER SERVIZIO DI  
FORNITURA DI PASTI CALDI PER LE  
SCUOLE DELL'INFANZIA ED ALCUNE CLASSI DELLA SCUOLA  
PRIMARIA DEL COMUNE DI CAMPOREALE  
PER IL PERIODO Febbraio-Dicembre 2014**

## **TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

### **Art.1 - Definizioni**

Per "Impresa" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di fornitura e distribuzione pasti caldi per le scuole dell'infanzia ed alcune classi della scuola primaria del Comune di Camporeale.

Per "Stazione appaltante" o "A.C." o "Committente" si intende l'Amministrazione Comunale di Camporeale che affida all'Impresa il servizio di fornitura di che trattasi.

### **Art.2 - Oggetto dell'appalto**

L'appalto ha per oggetto l'approvvigionamento delle derrate, la preparazione delle stesse, la cottura (con linea calda, il giorno stesso, cioè, della loro consumazione, salvo quanto previsto dall'art.31), il confezionamento e il trasporto dei pasti dal centro Cottura dell'Impresa (che non deve distare più di 50 chilometri dal Comune di Camporeale) ai plessi scolastici.

### **Art.3 - Durata dell'appalto**

Il servizio avrà inizio dalla data della comunicazione prevista dal comma 1 dell'art. 191 D.Lgs. 267/2000 e terminerà il 31/05/2014. Riprenderà a ottobre fino al 20/12/2014. Il servizio sarà comunque interrotto con la fornitura dei 12.476 pasti, tranne che l'Amministrazione non ne disponga la prosecuzione previo impegno di spesa.

L'appaltatore non avrà a pretendere qualora alla data del 20/12/2014 non sia stata ordinata l'intera fornitura prevista.

### **Art.4 - Tipologia dell'utenza**

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia a tempo normale e alunni della scuola primaria aventi diritto al pasto.

### **Art.5 - Tipologia del servizio**

L'Impresa deve consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nelle ore e nel luogo stabilito dalla committente previa verifica di conformità da parte del personale incaricato all'accettazione dei pasti.

### **Art.6 - Ubicazione dei plessi scolastici e quadro dell'utenza**

I pasti devono essere trasportati e distribuiti presso i plessi scolastici di cui all'allegato n.1 "Elenco dei plessi scolastici".

### **Art.7 - Dimensione presunta dell'utenza complessiva**

L'Amministrazione richiederà telefonicamente i pasti per l'effettiva presenza giornaliera senza che l'I.A. abbia nulla a pretendere per le eventuali oscillazioni che potranno determinarsi.

### **Art.8 - Specifiche tecniche**

Sono allegati al presente capitolato speciale, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

n.1 Elenco dei plessi scolastici.

n.2 Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari

n.3 Specifiche tecniche relative ai Menù alternati

n.4 Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche;

### **Art.9 - Calendario per l'erogazione del servizio**

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

### **Art.10 - Inizio della fornitura del servizio per le diverse utenze**

La Committente si impegna a comunicare all'Impresa, la data di inizio effettivo del servizio.

### **Art.11 - Sciopero e/o interruzione del servizio**

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/6/1990, n. 146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali". Nel caso in cui l'A.C. abbia provveduto a dare notizia all'Impresa delle sospensioni delle attività scolastiche e quindi del servizio di refezione, non appena l'A.C. ne venga a conoscenza e comunque entro le ore 9.30 del giorno stesso, nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'Impresa.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

### **Art.12 - Rinuncia all'aggiudicazione**

Nel caso in cui l'Impresa risultata aggiudicataria non intenda accettare l'incarico l'A.C. richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Pubblica Amministrazione.

### **Art.13 - Subappalto del servizio e cessione del contratto**

Non è ammesso il subappalto totale o parziale del servizio oggetto del presente capitolato. E' tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena di nullità.

## **TITOLO II - ONERI INERENTI AL SERVIZIO**

### **Art.14 - Stipulazione del contratto**

La forma del contratto sarà la scrittura privata

### **Art.15 - Estensione del contratto**

Su specifica richiesta scritta della Committente, l'Impresa deve assicurare il servizio oggetto del presente capitolato anche in presenza di modifiche del numero e/o della tipologia di utenti previsti. L'Impresa è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio (Art.11 R.D. 18.11.1923 n.2440).

### **Art.16 - Deposito cauzionale definitivo**

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 163 del 2006. La cauzione deve essere costituita mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa, rilasciata da una compagnia autorizzata ai sensi della legge 10/06/1982, n.348.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'Impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

### **Art.17 - Assicurazioni**

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli ai sensi di legge nell'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

A tale scopo l'Impresa si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che l'A.C. debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli

conseguenti ad incendio e furto.

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose trovatesi nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'Assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale non inferiore a Euro 3.000.000,00, unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo.

La Stazione appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Impresa, durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dall'Impresa dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 1.000.000,00. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che subiscano un aumento che superi il 20% del dato iniziale. Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla Stazione appaltante entro la data di inizio del servizio.

#### **Art.18 - Spese inerenti al servizio e al contratto**

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'Impresa; sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione sono a carico dell' I.A.

#### **Art.19 - Licenze e Autorizzazioni**

L'Impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente bando.

### **TITOLO III - PERSONALE**

#### **Art.20 - Personale**

Il servizio di preparazione, confezionamento, trasporto deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto, deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

#### **Art.21 - Idoneità Sanitaria**

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto e deve essere in regola con le norme vigenti in materia.

#### **Art.22 - Igiene del personale**

Il personale addetto alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di contaminazione delle pietanze durante la lavorazione e la distribuzione.

#### **Art.23 - Rispetto degli obblighi previdenziali**

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

#### **Art.24 - Applicazioni contrattuali**

L'Impresa deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

#### **Art.25 - Disposizioni igienico sanitarie**

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.lgs.193/07 nonché a quanto previsto dalla normativa Regionale vigente e da quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

### **TITOLO IV - SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.26 – Specifiche tecniche delle tabelle merceologiche delle derrate alimentari**

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle "Specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche delle derrate alimentari" (allegato n.2).  
E' tassativamente vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

#### **Art.27 - Garanzie di qualità**

L'Impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla Stazione appaltante idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate ed inoltre rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n.2.

### **TITOLO V - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **Art.28 - Riciclo**

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

### **TITOLO VI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

#### **Art.29 - Manipolazione e cottura**

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

#### **Art.30 - Pentole per la cottura**

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro.  
Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.  
I ragù e i sughi devono essere cotti nelle brasiere.

### **TITOLO VII - MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

### **Art.31 - Menù**

Le Specifiche tecniche relative ai menù (allegato n.3) sono articolate in un menù tradizionale denominato **Menù alternato**

- **menù 1° settimana**
- **menù 2° settimana**

I menù verranno realizzati mediante utilizzo di prodotti provenienti da produzioni convenzionali e l'impiego di produzione biologica certificata.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nei rispettivi menù .

L'A.C si riserva di modificare, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico e nutrizionale. Inoltre l'A.C. si riserva di sostituire i piatti previsti nei menù, in caso di non gradimento da parte dell'utenza della preparazione in questione.

In caso di richiesta di variazione del tipo di menù, la Committente comunicherà all'Impresa, con un preavviso di almeno 8 giorni , la richiesta di variazione che l'Impresa si impegna ad accettare senza alcun onere aggiuntivo per la Committente.

Oltre ai suddetti menù l'Impresa deve approntare, su richiesta dell'A.C. le seguenti tipologie di diete speciali:

- dieta in bianco, dieta per allergie alimentari, dieta per celiaci (come da allegato n. 4 )

Tali menù, che saranno concordati tra l'A.C. e l'Impresa devono essere il più possibile simili a quelli in vigore per la restante popolazione scolastica, fatte salve le debite soppressioni e/o sostituzioni di alimenti, o agendo sulle grammature previste o sulle tecniche di lavorazione.

Potranno essere richieste all'Impresa forniture di menù alternativi, se richiesti dall'utenza per altre motivazioni sanitarie, religiose o etniche, secondo le modalità di fornitura da concordare tra le Parti.

### **Art.32 - Modifiche ai menù**

E' consentito, da parte dell' I.A. in via temporanea e straordinaria, una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C. L'autorizzazione rilasciata dall'A.C. deve essere portata a conoscenza, a cura dell'Impresa, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

### **Art.33 – Menu' alternativi**

Nei casi di necessità determinata da motivazioni di salute o religiose, l'Impresa è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali e menù alternativi, la cui composizione è indicata nelle specifiche tecniche nell'allegato al presente capitolato.

Le vaschette dovranno essere opportunamente etichettate, affinché siano identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

### **Art.34 - Diete speciali**

L'I.A., su presentazione di certificato medico e su richiesta dell'A.C deve approntare diete speciali per gli utenti interessati. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di

una dietista dell'I.A. che, in casi particolari, potrà essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

Non devono essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

Per la fornitura di diete speciali, ove nel certificato ovvero nella richiesta dell'A.C. non sia indicato la durata della dieta, questa s'intende per un periodo di non oltre 20 giorni scolastici. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche e dietetiche degli alimenti impiegati per la preparazione delle diete speciali e per la struttura del menù si fa riferimento alle specifiche tecniche di cui agli allegati n.2, n.3 e n.4 del presente capitolato.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, dagli ingredienti che compongono la pietanza, affinché sia perfettamente identificabile dagli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi freddi o caldi, fino al momento del consumo.

#### **Art.35 - Diete in bianco**

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

### **TITOLO VIII - SPECIFICHE TECNICHE DELLE TABELLE DIETETICHE**

#### **Art.36 - Quantità degli ingredienti**

Le quantità da somministrare sono quelle previste nelle "*Specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche (allegato n.4)*", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione prevista nel Menù alternato, nonché la composizione delle diverse diete speciali ovvero alternative.

I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile"

#### **Art.37 - Introduzione di nuovi piatti**

Qualora l'Impresa intendesse preparare nuove pietanze, deve inoltrare richiesta scritta all'A.C. e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nelle Tabelle Dietetiche. Senza l'autorizzazione dell'A.C. nessuna variazione è possibile.

### **TITOLO IX - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.38 - Contenitori**

I pasti devono essere confezionati in vaschette monoporzione, in polipropilene termosigillate. A seconda delle temperature dei prodotti ivi contenuti, le vaschette possono essere monovasca o bivasca (es. freddo – freddo in contenitori bivasca). Le vaschette una volta confezionate devono essere allocate in idonei contenitori per il trasporto. I contenitori da utilizzare devono essere casse termiche con chiusura ermetica in maniera da assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

#### **Art.39 – Etichettatura delle vaschette e dei contenitori**

Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante il nome dell'Impresa, la data di confezionamento, il numero di porzioni contenute in ciascun contenitore. Inoltre i pasti durante il trasporto, devono sempre e necessariamente essere accompagnati dalle specifiche tecniche relative alle tabelle dietetiche e dal menù del giorno.

#### **Art.40 - Mezzi di trasporto**

I mezzi di trasporto adibiti al trasporto dei pasti devono possedere i requisiti igienico-sanitari di cui al D.P.R. 327/80 art.43 e tutte le autorizzazioni necessarie per lo specifico uso previsto dalle altre norme vigenti in materia che s'intendono tutte richiamate. I suddetti mezzi devono essere coibentati e rivestiti internamente di materiale lavabile. E' fatto obbligo all'Impresa di provvedere giornalmente alla pulizia del mezzo di trasporto utilizzato.

#### **Art.41 - Orari di trasporto, modalità e orario di consegna dei pasti**

L'Impresa deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'Impresa deve garantire la consegna di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Specifiche Tecniche delle tabelle dietetiche.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura dell' I.A. nei locali indicati dall'Amministrazione Comunale. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti, devono poter entrare da appositi ingressi (ove esistenti) che saranno indicati all' I.A. da ciascuna Istituzione Scolastica.

La consegna dei pasti di cui ai menù previsti dal presente capitolato, avverrà dal lunedì al venerdì nel seguente orario: dalle ore 12.00 alle 12.30.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo e nessun ritardo è ammesso.

Per giustificati motivi e in via straordinaria è ammessa la consegna con un anticipo e un ritardo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la consegna.

I pasti recapitati presso ciascun plesso scolastico devono essere accompagnati da idoneo documento di trasporto in duplice copia, conforme alle normative vigenti, oltre alle indicazioni di cui all'art.50, e dell'ora di inizio trasporto con la sigla di un addetto dell'Amministrazione della Ditta e di consegna.

Il personale scolastico incaricato del controllo, firmerà il D.d.T. per ricevuta restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente Ufficio Assistenza Scolastica dell'A.C. per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti, al momento della verifica dei tempi di trasporto e delle temperature di veicolazione, l'I.A. dovrà sostituirli con i cestini freddi entro 1 ora dal fax di comunicazione della scuola.

In tal caso il documento di trasporto sarà restituito privo di firma e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti.

### **TITOLO X - PRENOTAZIONE DEI PASTI**

#### **Art.42 - Prenotazione dei pasti**

Il numero di pasti da consegnare giornalmente presso i diversi plessi scolastici, viene comunicato all'Impresa dal personale comunale incaricato entro le ore 9,30 con la specifica del numero e delle tipologie del pasto e delle diete speciali. Detta comunicazione sarà altresì inoltrata per conoscenza all'Ufficio P.I. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti inviati dall'Impresa, questa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi (o alla fornitura di cestini freddi).

L'I.A. dovrà, inoltre, provvedere, senza alcun onere per l'A.C. al reintegro delle porzioni eventualmente prelevate per i controlli, in sede di campionatura nei centri di Refezione, ovvero fornire un equivalente numero di cestini freddi.

Per ogni plesso scolastico, inoltre, dovrà essere consegnato aggiuntivamente (al numero dei pasti dell'ordinativo giornaliero) un pasto completo da ritenersi "campione".

#### **Art.43 - Personale addetto al trasporto dei pasti**

Il personale addetto alla consegna dei pasti oltre ai requisiti precedentemente indicati all'art.20, deve tenere un comportamento professionalmente corretto nei confronti del personale scolastico addetto al ricevimento dei pasti e degli utenti tutti.

### **TITOLO XI - NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

#### **Art.44 - Norme generali per l'igiene del lavoro**

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956, n. 303 e successive modifiche e integrazioni.

#### **Art.45 - Disposizioni in materia di sicurezza**

E' fatto obbligo all'I.A. al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D.L. 626 dell'11/09/1994 e successive modificazioni e integrazioni. Resta inoltre a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

### **TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITA'**

#### **Art.46 - Diritto di controllo dell'A.C.**

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il centro cottura dell'Impresa al fine di controllare le modalità di stoccaggio delle derrate, di preparazione e confezionamento dei pasti e verificare se le diverse fasi di processo sono conformi a quanto previsto dal presente capitolato.

L'Impresa deve garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione interessata al servizio di cui trattasi, per esercitare il controllo circa la corretta preparazione e cottura dei pasti.

#### **Art.47 - Organismi preposti al controllo**

I controlli oltre ad essere effettuati da tutti gli organismi istituzionali preposti a tale compito, verranno effettuati anche da eventuali altre strutture specializzate incaricate dalla Committente. Possono, inoltre, per quanto di seguito esplicitato, effettuare controlli le Commissioni dei genitori.

#### **Art.48 - Commissioni genitori**

Qualora siano costituite apposite commissioni dei genitori funzionali al controllo della qualità, le stesse potranno controllare:

- il rispetto del menù;
- il rispetto delle grammature ( da effettuarsi su almeno 10 porzioni della stessa preparazione);
- le date di confezionamento e scadenza dei prodotti;
- la pulizia dei mezzi di trasporto;
- prova di assaggio sul pasto campione (pasto completo).

Detti controlli non dovranno comportare interferenze con lo svolgimento del servizio.

La commissione relazionerà per iscritto al Capo d'Istituto, in merito ai controlli nei centri di refezione. Dell'esito di detti controlli, il Capo d'Istituto informerà il competente Ufficio Assistenza Scolastica.

#### **Art.49 - Metodologia del controllo qualità**

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i controlli secondo la metodologia più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto, all'A.C. per le quantità di campioni prelevati dai tecnici da questa incaricati.

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

#### **Art.50 - Tipologia dei controlli**

I controlli eseguiti presso il centro cottura dell'Impresa, dai tecnici incaricati dalla Committente sono articolati in:

##### **a) controlli a vista del servizio.**

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo :

- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- controllo dell'organico presente;
- professionalità degli addetti;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;

controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Specifiche tecniche relative alle Tabelle Dietetiche (*in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 piatti*)

- controllo delle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti.
- modalità di lavaggio e impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti utilizzati;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di sgombero rifiuti;
- stato igienico dei servizi;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo del corretto funzionamento delle attrezzature;

##### **b) Controlli analitici a campione**

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

#### **Art.51 – Osservazioni – Contestazioni - Prescrizioni**

L'Amm.ne Comunale farà pervenire per iscritto all'Impresa le osservazioni, e le contestazioni in

merito alle eventuali inadempienze riscontrate.

L'A.C. ovvero l'ufficio Assistenza Scolastica farà pervenire all'Impresa eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare contro deduzioni.

L'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. In tal caso si interrompe la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'Impresa non fornisce nessuna controprova probante, l'A.C. applicherà le penali previste dal presente capitolato.

### **TITOLO XIII – PENALI**

#### **Art.52 - Inadempienze e penalità**

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che la Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

Euro 516,46 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

Euro 516,46 per ogni violazione di quanto previsto dalle Specifiche Merceologiche

Euro 774,69 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dalla ditta;

Euro 516,46 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle Specifiche igieniche degli alimenti;

Euro 516,46 ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrativa e Giudiziaria;

Euro 258,23 per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;

Euro 516,46 per ogni caso di mancato rispetto delle Specifiche igieniche ambientali;

Euro 258,23 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;

Euro 258,23 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.)

Per qualsiasi altra inadempienza: pasta cruda o scotta, condimento non adeguato cibo non adeguatamente cucinato, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali (aspetto, colore e consistenza) che ne determinano il non gradimento, per mancanza di posateria, di piatti, tovaglietta, etc, sarà applicata una penale da Euro 51,65. a Euro 258,23 a discrezione della A.C. (ufficio P.I.).

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Committente si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'appaltatore durante il corso del contratto, sospendesse il servizio per più di tre giorni, per qualsiasi causa, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, l'Amministrazione potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'appaltatore senza che questi possa opporvisi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dalla irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

#### **Art.53 - Ipotesi di risoluzione del contratto**

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, la Committente avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa in forma amministrativa, con tutte le

conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Impresa e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto dal risarcimento dei maggiori danni. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art.1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- d) per motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dall'I.A.
- f) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle specifiche tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- g) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa ;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) subappalto totale del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta;
- k) cessione del contratto a terzi;
- l) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- m) ulteriore inadempienze dell' I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze per lo stesso tipo di infrazione nel corso del periodo presunto ;

#### **Art. 54 – Ipotesi di recesso**

Il committente si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento dando alla Ditta il preavviso di 7 (sette) giorni nel caso in cui il Comune dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualsiasi motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse.

In tale caso l'I.A. nulla avrà a pretendere per l'interruzione della prestazione.

### **TITOLO XIV - PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI**

#### **Art.55 - Prezzo dei pasti**

I prezzi unitari dei pasti sono quelli risultanti dalla gara e specificati nel contratto sottoscritto dall'Impresa a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo unitario del pasto (riferito al menù alternato, e alle diverse tipologie di diete) è compreso tutto quanto previsto nel presente capitolato e richiesto come fornitura di servizio all'I. A. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole.

#### **Art.56 - Modalità di pagamento**

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente capitolato verrà effettuato a rati mensili dopo presentazione di regolare fattura. Il loro pagamento avverrà entro 30 giorni dal ricevimento mediante bonifico bancario su C/C dedicato indicato dalla ditta, in osservanza alle

clausole di tracciabilità dei flussi così come previsto dall'art. 3 della legge 136/2010 previa verifica della regolarità contributiva tramite DURC.

Le fatture devono essere intestate a: Comune di Camporeale – ufficio Assistenza Scolastica,  
Via M. Minghetti, 85 – 90043 Camporeale

## **TITOLO XV- Controversie**

### **Art.58 – Controversie**

Per qualsiasi controversia, l'I.A. non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni dell'Amministrazione, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

### **Art.59 – Foro competente**

Il Foro competente è quello di Palermo.

L'I.A. dovrà eleggere il domicilio legale in Palermo.

### **Art.60 - Rinvio**

Per tutto quanto non previsto nel presente capitolato, sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia dell'appalto in oggetto.

### **ART.61 – Tutela dei dati sensibili**

L'impresa nella qualità di soggetto esterno, è tenuto all'osservanza delle prescrizioni di cui al D.lgs. n. 196 del 30/06/2003 e delle disposizioni di cui al "Regolamento per il trattamento dei dati Sensibili e giudiziari" approvato con delibera C.C. del 07/03/2006 n.10 di questo Ente.



## COMUNE DI CAMPOREALE

Provincia di Palermo

PROT.n.                      del

**OGGETTO: SCHEMA DELLA LETTERA D' INVITO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO  
DI REFEZIONE**  
Periodo Gennaio-Maggio 2014

ALLA DITTA \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

- 1) **ENTE APPALTANTE** Comune di Camporeale - Via Marco Minghetti, n. 85 CAP. 90043 Camporeale(PA) tel. 0924 581210 Fax 0924 36384 . indirizzo elettronico- protocollo.comunedicamporeale@pec.halleyconsulting.it
- 2) **RESPONSABILE DEL SETTORE** e dell' Ufficio Assistenza Scolastica Amaducci Dott. Ernesto
- 3) **OGGETTO DELLA GARA** : Procedura negoziata per fornitura per n. 6 sezioni della scuola dell'infanzia sita al Centro Nuovo, n. 2 classi della scuola primaria sita in via Bugliarelli n.10 .
- 4) **DESCRIZIONE DEL SERVIZIO E LUOGO DI ESECUZIONE**: Cat. 17- Servizi alberghieri e di ristorazione- riferimento CPC n. 64, come da allegato II B ai Decreto leg.vo n. 163/2006.  
Codice CIG Z780D1A0F7

Le forniture ricadono nel Comune di Camporeale;

- a) servizio per la fornitura e distribuzione di n 12.500 pasti di cui  
n. 9559 per gli alunni della scuola dell'Infanzia  
n.2923 per gli alunni della scuola Primaria  
secondo la tabella dietetica allegata al C.S.A;

**5) IMPORTO DEL SERVIZIO** : Importo a base d'asta soggetto a ribasso.

Il prezzo a b.a. su cui andrà praticato il ribasso è di € 2,00 IVA compresa a pasto per un totale complessivo di € 25.000,00 IVA inclusa.

**6) PROCEDIMENTO DI GARA**: procedura negoziata da esperirsi ai sensi degli artt. 54 e 55 del D.Lgs. n.163/2006, con il criterio del prezzo più basso, determinato mediante il ribasso sul costo unitario del pasto posto a base di gara ai sensi degli artt. 81 e 82 del D.Lgs. n. 163/2006.

Che ai sensi dell'art.9 del regolamento comunale per l'acquisizione di beni e servizi e per l'esecuzione di lavori in economia, approvato da C.C. con atto n.21 del 06/08/2012, si può procedere all'affidamento dell'appalto mediante trattativa privata.

Non saranno ammesse offerte in aumento, pari, condizionate o espresse in modo parziale, indeterminate o inesatte.

Ai sensi dell'art. 124 comma 8 del D.L. vo n. 163/2006 e s. m. i. si procederà all'esclusione automatica della gara di quelle offerte che presenteranno una percentuale di ribasso pari o superiore alla soglia di anomalia individuata ai sensi dell'art. 86 comma 1 del medesimo Decreto Legislativo. Tale procedura verrà attivata solo nel caso che siano stati ammessi in gara almeno 10 partecipanti.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta ammessa.

La gara sarà presieduta dal Dirigente del II° Settore Ufficio Assistenza Scolastica dell'Ente Appaltante

La gara sarà celebrata il giorno                      alle ore                      presso                      via Minghetti, 85 -  
Piano 2- Camporeale (PA).

Possono assistere all'esperimento della gara i rappresentanti di tutte le ditte che hanno interesse;

**7) DURATA DI APPALTO, Gennaio-Maggio 2014**

**8) IL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO** e la tabella dietetica sono visionabili presso l'ufficio l'Ufficio Pubbliche Relazioni sito in via M. Minghetti n. 85 dalle ore 9.00 alle ore 12.00 di ogni giorno lavorativo escluso il sabato, tel. 0924 581210, oppure scaricabili dal sito [www.comune.camporeale.pa.it](http://www.comune.camporeale.pa.it)  
Non si rilasciano copie tramite fax..

**9) FINANZIAMENTO E PAGAMENTO IMPORTO DEI SERVIZI**, il servizio è finanziato con i fondi del bilancio Comunale.

I pagamenti verranno effettuati a rate mensili dopo presentazione di regolare fatture. Il loro pagamento avverrà entro 30 giorni dal ricevimento mediante bonifico bancario su C/C dedicato indicato dalla ditta in osservanza alle clausole di tracciabilità dei flussi, così come previsto dall'art.3 della legge 136/2010 previa verifica della regolarità contributiva tramite DURC.

**10) MODALITA' DI PARTECIPAZIONE** possono partecipare alla gara le ditte appositamente e temporaneamente raggruppate ai sensi dell'art.37 D.lgs. 163/06

**11) PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE :**

\* Termine per la ricezione delle offerte: per partecipare alla gara le ditte dovranno fare pervenire presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Camporeale via Minghetti, 85 Cap. 90043 Camporeale (PA) a mezzo raccomandata del servizio postale statale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata o consegnata a mano, il plico sigillato, entro le ore \_\_\_\_\_ del giorno

\* Caratteristiche del plico: il plico deve essere sigillato con ceralacca sulla quale deve essere impressa l'impronta di un sigillo, idoneo all'uso, a scelta della ditta controfirmato sui lembi di chiusura e deve recare all'esterno oltre l'intestazione del mittente e all'indirizzo la seguente scritta: OFFERTA PER LA GARA DEL GIORNO \_\_\_\_\_ RELATIVA ALL'APPALTO DEL SERVIZIO DI FORNITURA DI PASTI CALDI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL PERIODO DA GENNAIO-MAGGIO 2013 (NON APRIRE AL PROTOCOLLO).

Il Plico deve contenere all'interno, pena esclusione dalla gara, due buste, a loro volta sigillate con ceralacca e controfirmate sui lembi di chiusura recanti l'intestazione del mittente e la dicitura, rispettivamente "A - Documentazione" e "B - Offerta Economica".

**BUSTA "A"- Documentazione:**

La predetta busta dovrà contenere a pena di esclusione:

a) Dichiarazione, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal legale rappresentante della ditta, resa ai sensi del D.P.R. n.445/2000, che dopo avere indicato l'oggetto della fornitura, la denominazione della ditta con la relativa Partita IVA, le generalità del titolare ed il codice fiscale, attesti:

- di essersi recata sul luogo dove dovrà eseguirsi il servizio;
- di avere preso conoscenza del C.S.A. e delle condizioni locali, nonché di tutte le circostanze generali e particolari che possono avere influito sulla determinazione del prezzo e delle condizioni contrattuali che possono influire sulla esecuzione del servizio e di avere giudicato l'importo posto a b.a. nel suo complesso remunerativo e tale da consentire l'offerta che starà per fare;
- che il prestatore di servizi è esente dalle cause di esclusione dalla partecipazione alla gara d'appalto così come previsto dall'art.38 del D.Lgs. 163/06 e s.m.i.;
- che il laboratorio di cottura sia ubicato entro 50 km di distanza dal Comune di Camporeale ed è raggiungibile entro e non oltre 60 minuti;
- la capacità produttiva impegnata da contratti in essere, la durata degli stessi, la capacità produttiva residua la capacità produttiva disponibile all'inizio della fornitura;
- di garantire una tempestiva, puntuale fornitura;
- di accettare tutte le condizioni e norme contenute nel presente bando e nel capitolato speciale;
- di non trovarsi nella incapacità di contrattare con la Pubblica Amministrazione;
- di essere in regola con le norme che disciplinano la sicurezza nei luoghi di lavoro ex D.Lgs. 626/94 e s.m.i.;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori, secondo la legislazione Italiana o quella del Paese di residenza (certificazione DURC)
- di non trovarsi in situazioni di controllo o di collegamento (formale e /o sostanziale) con altri concorrenti e che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara;
- che non subappalterà lavorazioni di alcun tipo, ad altre imprese partecipanti alla gara - in forma singola o associata- ed è consapevole che, in caso contrario, tali subappalti non saranno autorizzati.
- di dichiarare espressamente ed in modo solenne che le offerte sono improntate a serietà, integrità, indipendenza e segretezza, che si impegna a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà,

- trasparenza e correttezza, e che non si è accordata e non si accorderà con altri partecipanti alla gara per limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- di non trovarsi nella situazione di soggetto sottoposto a vessazioni ed estorsioni da parte della criminalità organizzata, e di non aver sottoscritto prestiti con interessi configurabili a norma di legge come usurai.
- In caso contrario** di essersi trovato nella situazione di soggetto sottoposto a vessazioni ed estorsioni da parte della criminalità organizzata, oppure di avere sottoscritto prestiti con interessi configurabili a norma di legge come usurai, e di aver provveduto ad inoltrare regolare denuncia all'Autorità Giudiziaria competente;
- di impegnarsi, pena recesso del contratto, a comunicare all'*Osservatorio Locale Permanente* ogni tentativo di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale, denunciandolo
- tempestivamente alle Forze di Polizia;
- b) Informazioni relative alla posizione dei prestatori di servizi nonché informazioni e formalità necessarie per valutare le condizioni di carattere economico e tecnico.
- \***Capacità economica e finanziaria:** la capacità economica e finanziaria dovrà essere dimostrata ai sensi dell'art.41, punto 1, lett. c del decreto legislativo n.163/2006 e s.m.i.( dichiarazione concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi o forniture nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi non inferiore all'importo del contratto da stipulare;
- \***Capacità tecnica:** la capacità tecnica dovrà essere dimostrata ai sensi dell'art.42, punto 1, lett a) del decreto legislativo n. 163/2006 e s.m.i. con l'elenco dei principali servizi di fornitura pasti caldi nelle scuole dell'obbligo effettuate durante gli ultimi tre anni, con rispettivo importo e destinatario e l'indicazione del numero dei pasti non inferiore a quello indicato nel C.S.A; inoltre è richiesta la certificazione di qualità ai sensi dell'art.43 del citato decreto 163/2006 s.m.i.;
- La Ditta dovrà dimostrare di essere in regola con le normative del D.lgs.193/07.
- c)dichiarazione attestante l'iscrizione alla C.C. I. A.A. Registro Ditte, per la categoria idonea ed inerente al servizio da effettuare;
- d)dichiarazione sostitutiva del certificato generale del casellario giudiziale. Tale dichiarazione deve riguardare:
- \* **IMPRESE INDIVIDUALI:** il titolare e tutti i direttori tecnici, se si tratta di persone diverse dal titolare;
- \* **SOCIETA' COMMERCIALI, COOPERATIVE E LORO CONSORZI:**
  - Per tutti i Direttori Tecnici delle società di qualsiasi tipo, cooperative e loro consorzi, nonché:
  - Per tutti i soci accomandatari, nel caso di società in accomandita semplice;
  - Per tutti i componenti la società nel caso di società in nome collettivo;
  - Per tutti gli amministratori muniti dei poteri di rappresentanza nel caso di qualunque altro tipo;
- e)**COPIA DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA** per l'automezzo adibito alla distribuzione dei pasti ai diversi plessi scolastici, rilasciata ai sensi del D.A. 20/05/96 e s.m.i. del legale rappresentante, dell'AUSL di competenza;
- f)**COPIA DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA** per il laboratorio di produzione, preparazione pasti caldi rilasciata dall'Ass.to Reg. Le alla Sanità A.U.S.L di competenza e che è abilitato alla produzione e al confezionamento di almeno 158 pasti al giorno, ai sensi del D.A. 20/05/96 e s.m.i.;
- g) **GARANZIA** Le ditte unitamente alla documentazione di cui al punto 11 dovranno produrre una garanzia di € 500.00 pari al 2 % dell'importo a base d'asta da prestarsi, ai sensi dell'articolo 75 del D. lgs 163/2006 e s.m.i. a mezzo:
  - cauzione mediante versamento su c.c.p. n 15891906, intestato a "Comune di Camporeale – Servizio di Tesoreria" causale " Garanzia ai sensi dell'art. 75 del D. lgs 163/2006 per partecipazione gara Fornitura e distribuzione pasti caldi per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria per il periodo gennaio-maggio 2014.
  - oppure
  - fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciali di cui all'art. 107 del D. lgs n. 385 dell'01/09/93, per la validità temporale di almeno gg. 180 dalla di presentazione dell'offerta.
- L'offerta, così come prescritto dal comma 8 dell'art. 75 del D. lgs 163/2006 s.m.i., deve inoltre essere corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare, ai sensi dell' art. 113 del decreto legislativo 163/2006 e s.m.i., la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.
- i) **COPIA DEL CAPITOLATO SPECIALE** sottoscritto in ogni foglio per accettazione con timbro e firma del legale rappresentante.

**BUSTA "B – OFFERTA ECONOMICA":**

La predetta busta dovrà contenere a pena di esclusione:

Offerta economica, con l'indicazione del ribasso unico percentuale espresso sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza fra l'importo espresso in cifre e quello espresso in lettere sarà ritenuto valido quello più conveniente per l'Ente. L'offerta deve essere inserita da sola in apposita busta sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura. L'offerta deve essere sottoscritta, con firma leggibile e per esteso dal titolare o da un suo procuratore (munito di regolare mandato, che dovrà essere allegato in originale o in copia autenticata), quando si tratti di Ditta individuale; dai legali rappresentanti quando si tratta di Società o Enti, Cooperative o Consorzi di Cooperative.

Inoltre ai sensi dell'art. 86 comma 5 ed art. 87 comma 2, l'offerta dovrà essere corredata da giustificazioni pertinenti agli elementi costitutivi dell'offerta.

A parità di offerta si procederà a sorteggio ai sensi del comma 2 dell'articolo 77 del R. D. 827 del 23/05/1924

### AVVERTENZE

- a) Il recapito del plico sigillato contenente i documenti per la partecipazione alla gara in oggetto rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove per qualsiasi motivo, anche di forza maggiore, lo stesso non giunga a destinazione entro il termine perentorio fissato per lo svolgimento della gara;
- b) Saranno esclusi dalla gara i plichi privi di chiusura con ceralacca e che non rechino sulla ceralacca stessa l'impronta del sigillo come precedentemente descritto;
- c) Sarà esclusa dalla gara l'offerta contenuta in busta, la quale:
  - non sia chiusa con ceralacca;
  - non rechi sulla chiusura con ceralacca l'impronta del sigillo come precedentemente descritto;
  - non sia controfirmata sui lembi di chiusura.
  - non sia debitamente sottoscritta;
  - quando l'offerta è condizionata o espressa in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta propria o di altri;
  - quando in una offerta vi sia discordanza tra il prezzo indicato in lettere e quello indicato in cifre è valida l'indicazione più vantaggiosa per l'Amministrazione;
  - quando manchi o risulti incompleto o irregolare anche uno solo dei documenti richiesti, salvo i casi in cui si possa procedere alla regolarizzazione dei documenti per cui è previsto il bollo.
  - quando risulti che la ditta sia in stato di fallimento, di liquidazione, di cessazione di attività, di concordato preventivo e di qualsiasi altra situazione equivalente;
  - quando risulti che vi sia in corso una procedura di cui al punto precedente;
  - quando risulti che il titolare o legale rappresentante della ditta abbia riportato condanna, con sentenza passata in giudicato per un reato che incida gravemente sulla moralità professionale;

L'Amministrazione effettuerà, a tutela di quanto sopra descritto, dei controlli a campione.

Trascorso il termine perentorio stabilito per le operazioni di gara, non viene riconosciuta valida alcuna altra offerta anche se sostitutiva o aggiuntiva di offerte precedenti, non hanno efficacia le eventuali dichiarazioni di ritiro delle offerte già presentate;

Si procederà all'aggiudicazione dell'appalto anche nel caso in cui sia pervenuta o sia rimasta in gara una sola offerta.

Nei confronti dell'aggiudicatario l'amministrazione procederà ai controlli della veridicità delle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e delle dichiarazioni sostitutive degli atti di notorietà ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445. Nel caso in cui risulteranno dichiarazioni mendaci o cause ostantive oltre ai provvedimenti di cui all'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000 il contratto sarà risolto di diritto e sarà incamerata la cauzione e l'aggiudicatario sarà tenuto al risarcimento di danni eventualmente subiti dall'Amministrazione.

La forma del contratto sarà la scrittura privata.

Le ditte partecipanti alla gara saranno vincolate all'offerta prodotta per un periodo di 180 giorni. Trascorso infruttuosamente tale periodo è facoltà delle ditte di chiedere per iscritto il ritiro motivato dell'offerta senza avere diritto a risarcimento o indennizzo alcuno.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà insindacabile di non dare luogo alla gara, nonché di sospenderla e di posticipare la data della stessa senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa a riguardo; inoltre si riserva di non aggiudicare il servizio, se lo riterrà opportuno per ragioni di pubblico interesse.

L'Amministrazione si riserva di disporre con provvedimento motivato ove ne ricorre la necessità, la riapertura della gara e l'eventuale ripetizione delle operazioni di essa.

Il Responsabile del settore è il Dott. Ernesto Amaducci.

Il Responsabile del Settore  
Amaducci Dott. Ernesto



**COMUNE DI CAMPOREALE**  
**Ufficio Assistenza Scolastica**

**ELENCO DEI PLESSI SCOLASTICI**

**Allegato n°1**

I plessi scolastici, dove verrà effettuata la mensa scolastica, sono i seguenti:

- Scuola Primaria n° 2 classi via Bugliarelli n. 10
- Scuola dell'Infanzia n° 6 sez. piazza delle Mimose n.7



COMUNE DI CAMPOREALE  
Ufficio Assistenza Scolastica

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE  
ALLE TABELLE MERCEOLOGICHE  
DELLE DERRATE ALIMENTARE

Allegato n°2

## INDICE

1. Pasta alimentare
2. Riso Parboiled
3. Pomodori pelati
5. Legumi misti secchi
6. Legumi misti surgelati per minestrone
7. Olio
8. Ortaggi
9. Patate
10. Formaggio

CARATTERISTICHE FONDAMENTALI DEI PRODOTTI

IL PRESENTE CAPITOLATO PREVEDE LA FORNITURA DI PRODOTTI DA AGRICOLTURA TRADIZIONALE E BIOLOGICA.

E' TASSATIVAMENTE VIETATA LA FORNITURA E L'INTRODUZIONE DI MATERIE PRIME O DI PRODOTTI COMPOSTI DA MATERIE PRIME MODIFICATE GENETICAMENTE O DERIVATE DA TRATTAMENTI TRANSGENICI.

## PANE

Il pane da somministrare deve essere di tipo "comune", prodotto con sfarinati di grano di tipo "0", da pasta convenientemente lievitata, con aggiunta di giusta quantità di sale comune, ben cotto, secondo le norme in vigore. Dovrà essere garantita, ad ogni fruitore, una porzione unitaria del peso determinato nella tabelle dietetica.

## PASTA ALIMENTARE

Le paste alimentari, da utilizzare, dovranno rispondere alle caratteristiche previste dalle leggi in vigore:

- paste secche:

dovranno essere confezionate esclusivamente con semola e semolati di grano duro, con o senza uovo.

## TORTELLINI O RAVIOLI DI CARNE

Il prodotto deve essere di buona qualità. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

Se confezionati l'etichettatura deve essere conforme alle norme delle leggi in vigore.

## RISO

Deve rispondere alle norme delle leggi in vigore, non deve essere trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche della specie, non essere infestate da parassiti né larve di alcun genere.

Per una migliore tenuta di cottura, dovrà essere preferito il riso noto sotto il nome di "avorio" o "parboiled".

## PASSATA DI POMODORO

I prodotti devono essere confezionati secondo le norme vigenti.

## LEGUMI MISTI SECCHI

Devono rispondere alle norme delle leggi in vigore, possedere le caratteristiche merceologiche delle specie e non essere infestato da parassiti di alcun genere.

## LEGUMI MISTI SURGELATI PER MINISTRONE

Devono rispondere alle norme delle leggi in vigore, possedere le caratteristiche merceologiche delle specie e non essere infestato da parassiti di alcun genere.

## OLII

Devono rispondere ai requisiti previsti dalle leggi in vigore, nel rispetto delle direttive CEE.

Ai fini della refezione scolastica saranno utilizzati esclusivamente le seguenti qualità di olii:

- *COME CONDIMENTO DI INSALATE E CONTORNI A CRUDO:*

olio di oliva extravergine aventi le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987 (successive modifiche)

- *COME INGREDIENTE DI PIATTI SOTTOPOSTI A COTTURA O FRITTURA*

Olio di oliva vergine o vergine corrente, con acidità espressa in acido pleico non eccedente, rispettivamente, 2 gr e 3 gr.

Per 100 gr. olio di semi di arachide.

## FORMAGGI

Devono essere rispondenti alle norme vigenti.

### FORMAGGI DA GRATTUGIA

Dovrà essere utilizzato esclusivamente formaggio "parmigiano reggiano" stagionato naturalmente

### FORMAGGI DA TAVOLA

Dovrà essere di tipo:

Bel paese e/o mozzarella e/o Parmigiano e/o Provola.

## SPEZIE ED AROMI

Origano in foglie, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, devono rispondere ai requisiti previsti alle norme delle leggi in vigore.

## ORTAGGI

Dovranno:

- presentare precise caratteristiche merceologiche di specie, cultivar e qualità;
- essere di recente raccolta;
- essere maturati fisiologicamente, asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti eterogenei estranei;
- appartenere alla stessa specie botanica, essere omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura;
- non presentare tracce di appassimento o alterazione, anche incipiente ed essere privi di lesioni, da danni da gelo o da sole,

Ortaggi, erbaggi e verdure dovranno essere preferibilmente freschi di stagione.

Tuttavia, per l'impiego di prodotti fuori stagione potranno essere utilizzati ortaggi surgelati, preparati e confezionati a norma di legge.

## PATATE

Dovranno essere formate da masse di tuberi appartenenti ad una sola cultivar e di morfologia uniforme.

Non dovranno presentare tracce di verde epicarpale, di germoglianza incipiente, di marcescenza incipiente, maculosità brune della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite o virosi, a forme parassitarie, vegetali o animali né tracce di trattamenti con fitofarmaci.

Dovranno essere fresche in sostituzione potranno essere utilizzati anche le patate surgelate.

## VARIE

Per i generi alimentari previsti nella tabella, e non espressamente sopraelencati, si specifica che dovranno essere utilizzati generi di prima qualità nel rispetto delle leggi vigenti in materia.



COMUNE DI CAMPOREALE  
Ufficio Assistenza Scolastica

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE  
AL MENU' ALTERNATO  
1° SETTIMANA  
2° SETTIMANA  
(Per fascia di età 3-5 anni scuola dell'infanzia)  
(Per fascia di età 10-11 anni scuola primaria)

Allegato n°3

### Avvertenza al menù

- In generale compatibilmente alla disponibilità stagionale dei prodotti, è fatto obbligo di dare la priorità ai prodotti ortofrutticoli freschi, ad esclusione di conserve di pomodoro olive in salamoia e piselli.
- A corredo del pasto vi dovrà essere un set da apparecchiatura composta da:
  - 1 tovaglietta
  - 2 tovaglioli di carta
  - 1 piatto fondo
  - posate

MENU' I SETTIMANA

Menu	Giorno	PRIMO		
1	Lunedì	Pasta con passato di verdure		
2	Martedì	Pasta con pomodoro		
3	Mercoledì	Pasta con passato di legumi		
4	Giovedì	Pastina all'uovo con brodo vegetale		
5	Venerdì	Pizza		

MENU' II SETTIMANA

N° Menu'	Giorno	PRIMO		
1	Lunedì	Pasta con patate		
2	Martedì	Pasta con pomodoro		
3	Mercoledì	Risotto al pomodoro ed ortaggi		
4	Giovedì	Pasta con passato di legumi		
5	Venerdì	Pasta al forno		

MENU' per DIETA CELIACA

Tutti gli alimenti per questo tipo di patologia.

## 2 Piatto unico

Pizza, focaccia, lasagne, pasta pasticciata, pasta e legumi (fagioli, lenticchie, ceci), zuppa di legumi, cuscus, tortino di verdure, timballo di patate

Per fare il calcolo considerate che: 1 piatto unico = 1 (es.: pasta e fagioli, lasagne, focaccia al formaggio, pizza)

ideale: da 2 a 4 volte alla settimana



COMUNE DI CAMPOREALE  
Ufficio Assistenza Scolastica

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE  
ALLE TABELLE DIETETICHE

Allegato n°4

**DIETI SPECIALI**

Le seguenti tipologie di diete speciali:

Dieta per allergie alimentari

Dieta per celiachia

Relativamente alla tipologia 1 (**dieta in bianco**), essa è rivolta a soggetti con gastriti o disturbi alimentari persistenti, con stati di chetosi transitori (cosiddetto "acetone") secondari a disturbi alimentari, o con enteriti in via di risoluzione o a soggetti con sintomi postinfluenzali. In tali casi, previa richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà), sarà fornito un menù "standard", per un massimo di 20 gg, o in alternativa, una dieta speciale, in esecuzione di certificazione del medico pediatra, che prevederà la variazione/sostituzione di alimenti rispetto a quelli previsti; quest'ultima prescrizione dovrà essere chiaramente riportata sulla certificazione.

Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 2 (**dieta per allergie alimentari**), si richiedono diete per intolleranza alle proteine del latte vaccino e per intolleranza alle proteine dell'uovo. E' necessario che la richiesta da parte degli utenti (genitori o chi esercita la patria potestà) sia documentata da certificato medico emesso da un Centro Specialistico Universitario od Ospedaliero, riportante la diagnosi e le necessarie prescrizioni in modo chiaramente eseguibile.

*In particolare sono permessi i seguenti alimenti:* latte di soia o di capra, farine di grano, pasta, riso, semolino di grano, semolino di riso, orzo, pane, purchè esenti da prodotti a base di latte vaccino e di uovo, carne di pollo, di tacchino, di maiale, prosciutto crudo, pesce, olio extravergine di oliva, legumi, verdura, ortaggi, frutta. Le grammature saranno le medesime previste per le preparazioni simili e per le relative fasce d'età, al presente allegato.

Relativamente alla tipologia 3 (**celiachia**) essa è rivolta a soggetti portatori di tale patologia.

**MENU' ALTERNATO SCUOLA DELL'INFANZIA  
1° SETTIMANA**

TUTTI I PIATTI	
INGREDIENTI	GRAMMI
<b>Pasta con passato di verdure</b>	
Pasta corta	35
Sedano, carote, cipolle	30
Ceci secchi, fagioli secchi, piselli	10
Patate	10
Pomodori pelati	5
parmigiano reggiano	5
Olio extravergine di oliva	5
Acqua, sale, prezzemolo	q.b.
<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	
pasta	60
Pomodori pelati	20
parmigiano reggiano	5
Olio extravergine di oliva	5
basilico	q.b.
sale	q.b.
<b>Pasta con passato di legumi</b>	
pasta	30
Fagioli, ceci, lenticchie secchi	40
cipolla	10
burro	8
Farina bianca	q.b.
sale	q.b.
<b>Pasta all'uovo in brodo vegetale</b>	
Pasta all'uovo	30
Carote	5
Sedano	5
Cipolle	5
parmigiano reggiano	5
Sale	q.b.
Brodo vegetale	100 cc
<b>Pizza margherita</b>	
Pasta di pane	80
Pomodori pelati	50
mozzarella	50
parmigiano reggiano	5
Olio extravergine di oliva	5
basilico	q.b.
sale	q.b.

## II° SETTIMANA SCUOLA DELL'INFANZIA

<b>Pasta con patate</b>	
Pasta	80
Patate	80
Cipolle	30
Parmigiano reggiano	10
Olio extravergine di oliva	5
<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	
pasta	60
Pomodori pelati	20
parmigiano reggiano	5
Olio extravergine di oliva	5
basilico	q.b.
sale	q.b.
<b>Risotto al pomodoro e ortaggi</b>	
Riso parboiled	70
Pomodori pelati	30
Carote, sedano, cipolle, basilico	40
Mozzarella a cubetti	20
Olio extravergine di oliva	10
<b>Pasta con passato di legumi</b>	
Pasta	40
Legumi secchi	35
Sedano, cipolla	10
Pomodoro pelati	10
Carote	10
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano reggiano	5

<b>Pasta al forno</b>	
Pasta corta (Anellini)	60
Carne bovina tritata	20
Pomodoro pelati	40
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano reggiano	5
sale	q.b.

## MENU' ALTERNATO SCUOLA PRIMARIA 1° SETTIMANA

### PIATTI

INGREDIENTI	GRAMMI
<b>Pasta con passato di verdure</b>	
Pasta corta	50
Sedano, carote, cipolle	30
Ceci secchi, fagioli secchi, piselli	10
Patate	10
Pomodori pelati	5
parmigiano reggiano	5
Olio extravergine di oliva	5
Acqua, sale, prezzemolo	q.b.
<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	
Pasta	80
Pomodori pelati	20
parmigiano reggiano	5
Olio extravergine di oliva	5
Basilico	q.b.
Sale	q.b.
<b>Pasta con passato di legumi</b>	
Pasta	50
Fagioli, ceci, lenticchie secchi	40
Cipolla	10
Burro	8
Farina bianca	q.b.
Sale	q.b.
<b>Pasta all' uovo in brodo vegetale</b>	
Pasta all' uovo	50
Carote	5
Sedano	5
Cipolle	5
Parmigiano reggiano	5
Sale	q.b.
Brodo vegetale	100 cc
<b>Pizza margherita</b>	
Pasta di pane	100
Pomodori pelati	50
Mozzarella	50
parmigiano reggiano	5
Olio extravergine di oliva	5
Basilico	q.b.
Sale	q.b.

## II° SETTIMANA SCUOLA PRIMARIA

<b>Pasta con patate</b>	
Pasta	100
Patate	80
Cipolle	30
Parmigiano reggiano	10
Olio extravergine di oliva	5
<b>Pasta pomodoro e basilico</b>	
Pasta	80
Pomodori pelati	20
parmigiano reggiano	5
Olio extravergine di oliva	5
Basilico	q.b.
Sale	q.b.
<b>Risotto al pomodoro e ortaggi</b>	
Riso parboiled	90
Pomodori pelati	30
Carote, sedano, cipolle, basilico	40
Mozzarella a cubetti	20
Olio extravergine di oliva	10
<b>Pasta con passato di legumi</b>	
Pasta	60
Legumi secchi	35
Sedano, cipolla	10
Pomodoro pelati	10
Carote	10
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano reggiano	5
<b>Pasta al forno</b>	
Pasta corta (Anellini)	80
Carne bovina tritata	20
Pomodoro pelati	40
Olio extravergine di oliva	5
Parmigiano reggiano	5
Sale	q.b.