



**COMUNE DI GALLICANO**  
Provincia di Lucca

**Allegato A**

**BANDO DI GARA**  
**Servizio Mensa Scolastica**

**SEZIONE I**  
**AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE**

**I.1) DENOMINAZIONE, INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO:**

Comune di Galliciano, Via D. Bertini n°2.

Contattare: Settore Amministrativi - Servizi Scolastici Educativi, all'attenzione di: dott. Andrea Fanani, Galliciano Tel. 0583 73071 – Fax 0583 74448 e.mail a.fanani@comune.gallicano.lu.it

**Indirizzo internet:** Amministrazione aggiudicatrice: [www.comune.gallicano.lu.it](http://www.comune.gallicano.lu.it).  
Profilo di committente: [www.comune.gallicano.lu.it](http://www.comune.gallicano.lu.it) (link Bandi e Concorsi).

**Il capitolato d'oneri e i suoi allegati sono disponibili presso:** Comune di Galliciano, Via D. Bertini n° 2 – 55027 Galliciano (LU) – Settore Amministrativi – Servizi Scolastici Educativi. L'ufficio è aperto dal lunedì al venerdì dalla ore 9:00 alle 12:30 ed il martedì e giovedì dalle ore 15:00 alle ore 17:30.

**Le offerte e le domande di partecipazione vanno inviate a:**

Comune di Galliciano - Ufficio Protocollo

Via D. Bertini n° 2

55027 Galliciano (LU)

**I.2) TIPO DI AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE E PRINCIPALI SETTORI DI ATTIVITÀ:**

Autorità regionale o locale. Istruzione. L'amministrazione aggiudicatrice acquista per conto di altre amministrazioni aggiudicatrici: no.

**SEZIONE II**  
**OGGETTO DELL'APPALTO**

**II.1) DESCRIZIONE**

**II.1.1) Denominazione conferita all'appalto dall'amministrazione aggiudicatrice:** Affidamento del servizio di mensa scolastica.

**II.1.2) Tipo di appalto e luogo di esecuzione, luogo di consegna o di prestazione dei servizi:**

Servizi. Categoria di servizi: N. 17. Luogo principale di esecuzione: locali e scuole del territorio comunale Codice NUTS: ITE12.

**II.1.3) L'avviso riguarda:** Un appalto pubblico.

**II.1.4) Informazioni relative all'accordo quadro:**

**II.1.5) Breve descrizione dell'appalto o degli acquisti:** procedura aperta per l'affidamento del servizio mensa scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Galliciano.

**II.1.6) CPV (Vocabolario comune per gli appalti):** 55524000.

**II.1.7) L'appalto rientra nel campo di applicazione dell'accordo sugli appalti pubblici (AAP):** No.

**II.1.8) Divisione in lotti:** No.

**II.1.9) Ammissibilità di varianti:** No.

## **II.2) QUANTITATIVO O ENTITÀ DELL'APPALTO**

**II.2.1) Quantitativo o entità totale:** numero di pasti erogabili per l'intero periodo (a.s. 2008/2009 – 2010/2011): 168.500 circa - valore stimato, IVA esclusa: € 648.725,00 calcolato sulla base del valore unitario di € 3,85.

Possibilità di rinnovo per ulteriori due anni scolastici (2011/2012 – 2012/2013) : 121.200 pasti circa – valore stimato, IVA esclusa: € 466.620,00 calcolato sulla base del valore unitario di € 3,85;

Valore complessivo dell'appalto stimato in 289.700 pasti circa – valore stimato, IVA esclusa: € 1.115.345,00.

**II.2.2) Opzioni:** no

**II.3) DURATA DELL'APPALTO O TERMINE DI ESECUZIONE:** Dal 29.09.2008 al 30.06.2013 compreso l'opzionale rinnovo;

## **SEZIONE III**

### **INFORMAZIONI DI CARATTERE GIURIDICO, ECONOMICO, FINANZIARIO E TECNICO**

#### **III.1) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO**

**III.1.1) Cauzioni e garanzie richieste:** Le Imprese concorrenti dovranno produrre - a pena di esclusione - un deposito cauzionale provvisorio pari al 2% del valore stimato dell'appalto. Il deposito cauzionale provvisorio dovrà costituirsi secondo le modalità e condizioni tassativamente previste, a pena di esclusione, nel Capitolato d'oneri. L'esecutore del contratto dovrà costituire una cauzione definitiva ai sensi dell'art. 113 c.1 del D.lgs. 163/2006 e s.m.e i.

**III.1.2) Principali modalità di finanziamento e di pagamento e/o riferimenti alle disposizioni applicabili in materia:** L'appalto è finanziato con fondi ordinari del bilancio comunale. Le modalità di pagamento sono indicate all'art. 21 del capitolato d'oneri.

**III.1.3) Forma giuridica che dovrà assumere il raggruppamento di operatori economici aggiudicatario dell'appalto:** Sono ammessi a partecipare alla gara i soggetti di cui agli artt. 34, 35, 36 e 37 del D.lgs 163/2006 salvo i limiti, le forme e le modalità espressamente indicati negli stessi articoli. Pertanto non è ammessa la partecipazione alla gara contemporaneamente come impresa singola e come membro di raggruppamento di imprese o di un consorzio, oppure come membro di più raggruppamenti o consorzi, pena l'esclusione dell'impresa medesima e del raggruppamento o del consorzio al quale l'impresa partecipa.

**III.1.4) Altre condizioni particolari cui è soggetta la realizzazione dell'appalto:** no

### **III.2) CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

#### **III.2.1) Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:**

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti: - Iscrizione al registro delle Imprese, in idoneo settore per attività conformi all'oggetto del presente appalto, istituito presso la competente Camera di Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero, nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro stato membro della Comunità Europea, l'iscrizione in analogo registro dello Stato, per l'esercizio dell'attività di cui alla presente gara. In caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento. Se Cooperativa iscrizione nell'apposito registro Prefettizio.- Insussistenza delle condizioni di cui all'art. 38 del D.lgs. n. 163/2006 e di cui all'art. 2359 del codice civile. In caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento.

#### **III.2.2) Capacità economica e finanziaria: Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: come previsto dall'art. 41 del D.Lgs. N. 163/2006:**

- a) Dichiarazione (ai sensi del D.P.R. n. 445/2000) concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi finanziari (2005-2006-2007) che non dovrà essere inferiore, complessivamente per il triennio, ad EURO 600.000,00;
- b) Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.lgs N. 385/1993, che attestino l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di mensa scolastica oggetto dell'appalto.

**III.2.3) Capacità tecnica:** Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: come previsto dall'art. 42 del D.lgs. N. 163/2006: elenco dei servizi prestati, senza contenziosi con l'ente committente, svolti nell'ultimo triennio 2005, 2006 e 2007, dettagliando tipologia dei servizi svolti, il committente pubblico o privato, l'anno di riferimento, l'importo annuo del servizio. Possesso della certificazione aziendale di qualità ISO 9001:2000. Versamento di € 40,00 relativo al pagamento della tassa sugli appalti in conformità a quanto disposto dalla deliberazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici del 24/01/2008. - Assolvimento degli obblighi contributivi relativamente ai lavoratori subordinati. - Osservanza delle norme di cui alla Legge n. 68 del 12 marzo 1999 in ordine al collocamento al lavoro delle persone disabili. - Dichiarazione di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata. - Dichiarazione di accettazione di tutte le disposizioni e le clausole contenute nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati nonché nel Bando e di impegno ad eseguire i servizi richiesti nei modi e nei tempi previsti nel Capitolato Speciale d'Appalto e relativi allegati. - Dichiarazione di prestare il consenso al trattamento dei dati ai sensi delle norme vigenti in materia.

**III.2.4) Appalti riservati:** no

**III.3) CONDIZIONI RELATIVE ALL'APPALTO DI SERVIZI**

**III.3.1) La prestazione del servizio è riservata ad una particolare professione?:** No.

**III.3.2) Le persone giuridiche devono indicare il nome e le qualifiche professionali delle persone incaricate della prestazione del servizio:** Sì.

**SEZIONE IV  
PROCEDURA**

**IV.1) TIPO DI PROCEDURA**

**IV.1.1) Tipo di procedura:** Aperta.

**IV.1.2) Limiti al numero di operatori che saranno invitati a presentare l'offerta:**

**IV.1.1) Riduzione del numero di operatori durante il negoziato o il dialogo:**

**IV.2) CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

**IV.2.1) Criteri di aggiudicazione:** Offerta economicamente più vantaggiosa in base ai criteri indicati di seguito:

**1. Offerta economica. Punteggio: 50.**

**2. Organizzazione del servizio. Punteggio: 50** così distribuito: Modalità organizzative e gestionali del servizio (max 40 punti) – Menù alternativi (max 3 punti) – Corsi di formazione del personale (max 4 punti) – Cultura alimentare (max 3 punti)

**IV.2.2) Ricorso ad un'asta elettronica:** no;

**IV.3) INFORMAZIONI DI CARATTERE AMMINISTRATIVO**

**IV.3.1) Numero di riferimento attribuito al dossier dall'amministrazione aggiudicatrice:** Determinazione a contrarre n. 536 del 18.07.2008.

**IV.3.2) Pubblicazioni precedenti relative allo stesso appalto:** No.

**IV.3.3) Condizioni per ottenere il capitolato d'oneri e la documentazione complementare oppure il documento descrittivo.**

**IV.3.4) Termine per il ricevimento delle offerte o delle domande di partecipazione:** 15.09.2008 ore 12:00.

**IV.3.5) Data di spedizione ai candidati prescelti degli inviti a presentare offerte a partecipare**

**IV.3.6) Lingue utilizzabili per la presentazione delle offerte/domande di partecipazione:** Italiano.

**IV.3.7) Periodo minimo durante il quale l'offerente è vincolato alla propria offerta: Periodo in giorni:** 180 (dal termine per la presentazione dell'offerta).

**IV.3.8) Modalità di apertura delle offerte:** Le domande di ammissione a partecipare alla gara saranno esaminate in seduta pubblica il giorno 17.09.2008 alle ore 09:00. Luogo: Palazzo Comunale via D. Bertini 2 - Galliciano.

Personne ammesse ad assistere all'apertura delle offerte: sì, Chiunque ne abbia interesse. Solo i titolari/legali rappresentanti o soggetti muniti di procura speciale

hanno diritto di parola e possono chiedere informazioni a verbale. In seduta segreta saranno valutate le offerte tecniche.  
Successivamente in seduta pubblica saranno aperte le offerte economiche degli ammessi alla gara.

## **SEZIONE VI ALTRE INFORMAZIONI**

**VI.1) Trattasi di un appalto periodico:** no;

**VI.2) Appalto connesso ad un progetto e/o programma finanziato dai Fondi Comunitari:** no;

**VI.3) INFORMAZIONI COMPLEMENTARI:** Informazioni dettagliate sono contenute nel capitolato d'oneri e nei suoi allegati approvati con Determinazione Dirigenziale n. 536 del 18.07.2008.

Non è ammesso il subappalto.

L'Amministrazione potrà procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, tuttavia si riserva il diritto di non procedere ad alcuna aggiudicazione nel caso che nessuna offerta sia ritenuta congrua, senza che nessun concorrente possa vantare diritto alcuno.

E' condizione di partecipazione - a pena di esclusione - l'avvenuto versamento del contributo a favore dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, per un importo pari ad Euro 40,00 Codice identificativo gara (CIG) 019057751C. L'aggiudicazione sarà provvisoriamente disposta nei confronti dell'impresa che avrà conseguito il maggior punteggio finale, dato dalla somma dei punteggi per l'offerta tecnica e per l'offerta economica. In caso di parità di punteggio, verrà preferita l'offerta che avrà riportato il maggior punteggio negli elementi qualitativi. La non presentazione di tutti gli elementi e documenti richiesti, la non rispondenza anche di un solo elemento e documento rispetto a quanto richiesto e dichiarato, determinerà l'esclusione dalla partecipazione della gara e l'applicazione delle sanzioni previste dalla Legge. L'aggiudicazione è impegnativa per l'impresa aggiudicataria ma non per l'Amministrazione fino a quando non saranno perfezionati gli atti in conformità delle vigenti disposizioni.

**VI.4) PROCEDURE DI RICORSO**

**VI.4.1) Organismo responsabile delle procedure di ricorso:**

**VI.4.2) Presentazione del ricorso:** Secondo i termini previsti dalla Legge.

**VI.4.3) Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione del ricorso:**

**VI.5) DATA DI SPEDIZIONE DEL PRESENTE AVVISO: 22.07.2008**

**ALLEGATO A**

**I) INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO PRESSO I QUALI SONO DISPONIBILI ULTERIORI INFORMAZIONI**

**II) INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO PRESSO I QUALI SONO DISPONIBILI IL CAPITOLATO D'ONERI E LA DOCUMENTAZIONE**

**COMPLEMENTARE (INCLUSI I DOCUMENTI PER IL DIALOGO  
COMPETITIVO E PER IL SISTEMA DINAMICO DI ACQUISIZIONE)  
III) INDIRIZZI E PUNTI DI CONTATTO AI QUALI INVIARE LE  
OFFERTE/DOMANDE DI PARTECIPAZIONE:**

**IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO  
DOTT. ANDREA FANANI**



**COMUNE DI GALLICANO**  
Provincia di Lucca

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI  
MENSA SCOLASTICA  
"ALLEGATO B"**

**ART. 1  
OGGETTO DELL'APPALTO**

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto ha per oggetto la disciplina del servizio di mensa scolastica del Comune di Galliciano e delle altre attività connesse al servizio di mensa scolastica del territorio comunale secondo l'articolazione sottostante.

**1.1 FORNITURE**

A. Fornitura presso il centro cottura di Galliciano sito in Via Serchio c/o la Scuola dell'Infanzia di tutte le derrate alimentari, compreso particolari prodotti dietetici, biologici e certificati DOP e I.G.P., necessarie per la produzione dei pasti secondo caratteristiche alimentari, i menù e le grammature di cui ai successivi articoli. Si precisa che ogni pasto si intende composto da primo, secondo piatto, contorno, frutta, pane e acqua. Per la scuola dell'infanzia è prevista anche la merenda a metà mattinata.

**SCUOLE SERVITE DAL CENTRO COTTURA DI GALLICANO  
GIORNI MAX N. PASTI AL GIORNO**

1 Scuola dell'Infanzia di Gallicano	dal lunedì al venerdì	89
2 Scuola Primaria di Gallicano	dal lunedì al venerdì	187
3 Scuola Secondaria di Primo Grado di Gallicano	martedì e venerdì	74

B. fornitura di materiali e prodotti di pulizia per l'igiene:

- del Centro Cottura di Galliciano e del relativo servizio igienico,
- del personale dei centri cottura,
- del personale addetto al trasporto e alla distribuzione,
- delle zone di ricevimento pasti
- degli arredi dei seguenti refettori:

**REFETTORI**

- 1 Scuola dell'Infanzia di Gallicano (bambini scuola dell'infanzia)
- 2 Scuola Primaria di Gallicano
- 3 Scuola dell'Infanzia di Gallicano (ragazzi scuola secondaria di primo grado)

- C. per il primo anno: fornitura, montaggio ed installazione di n. 1 lavastoviglie professionale e n. 1 forno a gas professionale presso il centro cottura di Gallicano, (le caratteristiche tecniche dovranno essere tali da soddisfare il carico di lavoro del centro cottura). Al termine dell'appalto detto materiale rimarrà di proprietà del Comune di Gallicano. Per gli anni scolastici successivi, prima dell'inizio del servizio, a richiesta dell'Amministrazione Comunale l'appaltatore dovrà garantire la fornitura di impianti, attrezzature ed accessori per un importo annuo non inferiore ad € 10.000,00;
- D. fornitura di piatti di ceramica, bicchieri di vetro, posate di acciaio, tovaglioli e tovagliette o tavaglie monouso presso i refettori, ad integrazione dei quelli esistenti;

Al termine dell'appalto le forniture di cui sopra rimarranno di proprietà del Comune di Gallicano.

## **1.2 TRASPORTO PASTI**

- A. Il trasporto dei pasti verrà effettuato su contenitori termici di proprietà del Comune, con mezzi idonei e nel rispetto della normativa vigente in materia. Il tempo di latenza massimo dei pasti nei mezzi di trasporto non dovrà superare i 45 minuti dal confezionamento del pasto medesimo alla sua consumazione nei sottoelencati refettori:

<b>DA</b>	<b>PER</b>	<b>GIORNI</b>
Centro Cottura di Gallicano	→ Scuola Primaria di Gallicano	→ Dal lunedì a venerdì

## **1. 3. PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE PASTI**

### **1.3.1 CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI**

L'impresa aggiudicataria dovrà sempre acquistare generi di prima qualità. A tal proposito l'Ente Appaltante si riserva sempre la facoltà di verificare:

- le carni bovine fresche e sottovuoto dovranno essere utilizzate prima della data di scadenza indicata per ogni lotto, dovranno essere di prima qualità e fornite in taglio intero, dovranno pervenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, di razza da carne, di età non superiore, al momento della macellazione, a 12 mesi. Dovranno in particolare provenire da animali nati, allevati e macellati in Italia. Dovranno essere utilizzate carni proveniente dal quarto posteriore con la sola esclusione del confezionamento dei pasti che prevedono carne comunque tritata e per i quali è consentito l'utilizzo di altra pezzatura purché di taglio con le caratteristiche sottoindicate.

- I tagli da utilizzare di assoluta prima qualità dovranno presentare i seguenti caratteri organolettici:
  - colore rosso non tendente a imbrunirsi;
  - grana fine;
  - tessitura compatta;
  - grasso sia strutturale che superficiale di colore bianco e non tendente al giallognolo;
  - consistenza sodo elastica e di facile masticabilità.

Qualora le carni fossero fornite in confezione sottovuoto, lo scarto massimo costituito da grasso connettivo di copertura e grasso trasudato non dovrà superare il 6-7% del totale ;

- le carni suine ed avicole dovranno provenire da animali sani e correttamente alimentati. Queste dovranno essere fresche o surgelate secondo tecniche industriali appropriate e quindi provenire da stabilimenti autorizzati. Non è ammesso in nessun caso il congelamento in proprio. Tutte le carni ed in particolare le avicole non dovranno presentare segni di ecchimosi, fratture, edemi ematomi o lacerazioni. Le carni suine e le carni avicole dovranno provenire esclusivamente da animali nati, allevati e macellati in Italia;
- i medaglioni ed il sugo di carne dovranno essere preparati esclusivamente con carne, come sopra indicato, macinata direttamente dal personale della cucina. Tra l'operazione di macinatura e cottura non potrà trascorrere più di un'ora;
- le confezioni delle carni utilizzate dovranno essere debitamente etichettate; ogni etichetta dovrà contenere gli elementi per la tracciabilità della carne medesima secondo le vigenti disposizioni di legge: in particolare per quanto concerne le carni bovine e suine dovrà essere indicata la data di nascita e di macellazione dell'animale con i relativi codici di stabilimento. Dovrà, altresì, essere indicata la pezzatura della carne fornita. Le carni bovine dovranno riportare il codice attribuito all'animale medesimo. Le etichette relative alla tracciabilità delle carni utilizzate per il confezionamento dei pasti dovranno essere conservate presso i centri di cottura per un periodo di mesi tre;
- il prosciutto cotto dovrà essere di coscia di suino non ricostituito senza aggiunta di polifosfati;
- il prosciutto crudo del tipo dolce dovrà provenire da stabilimento italiano riconosciuto;

- il pesce dovrà essere surgelato secondo tecniche appropriate e quindi provenire da stabilimenti autorizzati. I filetti di pesce dovranno essere interi e non ricostituiti anche al fine di evitare la presenza di lische;
- il tonno deve essere di prima scelta , conforme alla vigente normativa in materia, produzione nazionale od estera, tagliato a trance, senza la presenza di acqua, avere almeno sei mesi di maturazione e confezionato in scatola di banda stagnata da 2 a 2,5 Kg. Il colore deve essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole;
- i formaggi con stagionatura inferiore a 60 gg. non dovranno essere prodotti a partire da latte crudo;
- i formaggi di tipo grana dovranno provenire da consorzi riconosciuti;
- le verdure con esclusione delle insalate e carote filange' saranno essenzialmente surgelate provenienti da stabilimenti autorizzati;
- le patate, da consumarsi lesse o arrosto, dovranno essere fresche; è ammesso l'utilizzo di patate surgelate se nel misto di verdure per forno o misto verdure per minestrone;
- dovrà essere utilizzato sale iodurato;
- l'olio deve essere esclusivamente del tipo extra vergine di oliva;
- è assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti ottenuti mediante Organismi Geneticamente Modificati;
- tutti i prodotti dovranno pervenire, se confezionati, in confezioni integre conformi alle vigenti leggi e non dovranno presentare alterazioni organolettiche e carenze igienico sanitarie di alcun genere;
- le derrate devono riportate le etichettature conformemente alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete o comunque non conformi alla legislazione vigente.

### **1.3.2 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI PREPARAZIONE, CONFEZIONAMENTO E CONSEGNA**

I pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, che per il rispetto delle temperature.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere effettuate in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. In particolare:

- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione. In particolare per la preparazione dei medaglioni non può trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e cottura della carne;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- tutte le derrate vanno riposte e conservate in modo da evitare ogni e qualsiasi contaminazione dei prodotti in maniera idonea secondo la loro tipologia. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero anche dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale fino al completo utilizzo delle derrate;
- è vietata la promiscuità fra le derrate;
- deve essere curato il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto delle verdure fresche, frutta, formaggi freschi, yogurt ecc. .  
Non potrà essere utilizzato alcun alimento a breve conservazione già da tre giorni antecedenti alla data di scadenza;
- non devono essere conservati e usati prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non devono essere congelate le materie prime scongelate;
- non potrà essere congelata alcuna derrata per il suo successivo utilizzo;
- non dovrà essere utilizzato pane congelato;
- per i prodotti che non possono essere utilizzati congelati dovrà essere effettuato lo scongelamento in frigorifero a +2/+4 nei tempi minimi necessari;
- non devono essere scongelate le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- non devono essere utilizzati vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati;
- deve essere curato, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto alimento/acqua;
- nessuna preparazione deve essere sottoposta a frittura;
- il pane deve essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio;
- dovrà essere garantito il trasporto con modalità conformi alle disposizioni di legge dei prodotti freschi (yogurt, mozzarella ecc.);
- dovrà essere fornita acqua minerale agli alunni qualora l'acqua della rete idrica non risulti provvisoriamente potabile o qualora la stessa, anche per evenienze contingenti, non possa essere percepita gradevole, nel caso l'acqua minerale deve avere origine dalla Toscana ;

- devono essere utilizzati guanti monouso, mascherine, cuffie in fase di preparazione dei pasti nonché in fase di sporzionamento dei pasti medesimi;
- dovranno essere forniti piatti e bicchieri monouso qualora e laddove per esigenze anche momentanee non risulti possibile l'utilizzo delle stoviglie tradizionali (rottura lavastoviglie, particolari esigenze connesse alla momentanea organizzazione servizio, ecc) .

### **1.3.3 SPORZIONAMENTO PASTI**

La distribuzione dei pasti agli alunni delle scuole dell'Infanzia ,Primaria e Secondaria di Primo Grado viene effettuata a cura, spese e responsabilità dell'appaltatore la quale dovrà avvalersi di personale alle proprie dipendenze.

Il personale per lo sporzionamento dei pasti è necessariamente commisurato ai pasti da distribuire. L'appaltatore dovrà inoltre mantenere costante nel corso dell'appalto il rapporto operatore / media pasti in un operatore per massimo 25 pasti sporzionati per le Scuole dell'Infanzia e 30 per la Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado garantendo la prestazione di personale aggiuntivo qualora mediamente tale rapporto venga superato.

Il servizio da effettuarsi al tavolo comprende tutte le operazioni necessarie a garantire il consumo del pasto e le operazioni di allestimento dei tavoli: (apparecchiatura, posizionamento caraffe d'acqua, pane ecc...).

In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65° per gli alimenti caldi e una temperatura non superiore a 10° per quelli freddi.

In particolare il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare quanto segue:

- prima del servizio lavare accuratamente le mani, togliere anelli, braccialetti ecc. ;
- indossare vestaglia e cuffia e mascherina al momento dello sporzionamento, indumenti che devono essere mantenuti sempre perfettamente puliti , indossare altresì guanti monouso ;
- esibire cartellino di riconoscimento;
- apparecchiare i tavoli con stoviglie durature, in caso di rottura della lavastoviglie o in casi di forza maggiore connessi alla organizzazione anche contingente del servizio dovranno essere utilizzati piatti e bicchieri monouso;
- mettere olio, aceto, sale a disposizione degli utenti che vogliono condire ulteriormente le pietanze;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo;
- aprire il contenitore solo al momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;

- prima di iniziare il servizio di distribuzione effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità del cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle dietetiche;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli o piani di appoggio sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e alle stoviglie appropriate;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, in dotazione al refettorio;
- procedere alla distribuzione;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta quando possibile ulteriori quantità ad esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- sparcchiatura dei tavoli, pulizia dei medesimi e delle sedie;
- lavaggio delle stoviglie le quali, perfettamente pulite, devono essere riposte negli armadi in dotazione ai refettori;
- lavaggio dei contenitori per riconsegna al centro di cottura di riferimento con personale e mezzi dell'appaltatore;
- pulizia del locale dello sporzionamento: il refettorio verrà pulito da personale/ditta fornita dall'Istituto Comprensivo di riferimento .
- tutti i residui del pasto dovranno essere smaltiti dal personale dell'appaltatore secondo i piani comunali rispettando le norme e le regole dettate dai Comuni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

#### **1.4 ASSISTENZA TECNICA**

A. Assistenza tecnica per manutenzione ordinaria, straordinaria e relativa fornitura di pezzi di ricambio per tutte le attrezzature piccole, medie e grandi (es. Tritacarne – tritatutto – frigo – lavastoviglie – forno - ecc.) del Centro di Cottura di Gallicano.

L'assistenza tecnica verrà svolta nel Centro di Cottura come segue:

1. in via ordinaria:

- prima dell'inizio dell'anno scolastico;
- durante le vacanze natalizie;
- durante le vacanze pasquali.

2. In via straordinaria, a chiamata ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità.

La manutenzione ordinaria è a carico dell'appaltatore.

La manutenzione straordinaria è a carico della stazione appaltante.

## **1.5 SMALTIMENTO RIFIUTI E RACCOLTA DIFFERENZIATA**

La raccolta differenziata dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme nazionali, regionali e comunali, in particolare dovrà essere separato il materiale organico dagli altri rifiuti.

Sono a carico dell'appaltatore i carrelli contenitori muniti di pedale e coperchio e sacchi per la raccolta differenziata dei rifiuti nei refettori oggetto della distribuzione pasti:

### **REFETTORI**

- 1 Scuola dell'Infanzia di Gallicano (bambini scuola dell'infanzia)
- 2 Scuola Primaria di Gallicano
- 3 Scuola dell'Infanzia di Gallicano (ragazzi scuola secondaria di primo grado)

I rifiuti non potranno sostare nei refettori e/o nelle zone ricevimento pasti.

Dopo la raccolta dovranno essere tempestivamente rimossi e trasportati nei cassonetti esterni nei pressi delle sedi scolastiche.

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

## **1.6 COORDINAMENTO DELLE ATTIVITA'**

Le attività connesse al servizio mensa necessitano di un coordinamento di tutte le operazioni da effettuarsi tramite n. 1 coordinatore per il raccordo delle attività interne ed esterne al Centro cottura , nonché per tutte le operazioni da svolgersi nei vari refettori comunali sopra indicati compreso i rapporti con il Responsabile del servizio e gli Uffici comunali competenti ed i rapporti tra i fornitori e il personale dipendente dall'appaltatore.

## **ART. 2 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE**

- Gli utenti del servizio mensa scolastica sopra indicati sono a titolo puramente orientativo; pertanto, i quantitativi dei pasti e le sedi di mensa scolastica potranno variare, in eccesso o in difetto, senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a richieste di risarcimento o indennizzi;
- E' facoltà dell'Amministrazione Contraente aggiungere o togliere sedi di mensa scolastica, rispetto a quelle indicate nel presente allegato, senza che ciò possa comportare alcuna revisione dei corrispettivi, in relazione al variare delle strutture scolastiche;
- L'Amministrazione si riserva di comunicare nel corso di validità dell'appalto il numero e le sedi mensa aggiuntive, nonché il numero dei pasti variato.
- Il Appaltatore, prima dell'inizio del servizio dovrà comunicare all'Amministrazione Contraente la lista dei propri fornitori rimanendo obbligato a comunicare ogni variazione della lista stessa non appena si verificchi;

- E' obbligo dell'appaltatore l'elaborazione del Piano di Autocontrollo per i refettori e le zone di ricevimento pasti per le sedi ove è incaricato della distribuzione;
- L'appaltatore garantisce ai propri dipendenti il pasto giornaliero gratuito, senza nulla pretendere dall'Amministrazione comunale.

### **ART. 3 RITIRO BUONI PASTO E RILEVAZIONE PRESENZE**

- L'appaltatore deve provvedere, con propria organizzazione, a ritirare giornalmente i buoni pasto ed a rilevare, su apposita modulistica, le presenze e le assenze degli utenti che usufruiscono del servizio mensa nonché di coloro che non presentano il buono pasto e risultano quindi morosi;
- Tutti i buoni mensa, unitamente ai prospetti di rilevazione delle presenze, dovranno essere consegnati all'Ufficio Scuola del Comune entro il 10 del mese successivo a quello di riferimento, suddivisi per scuola. I buoni pasto relativi ai pasti consumati dagli insegnanti dovranno essere suddivisi per tipo di scuola e riuniti separatamente;

### **ART. 4 PIANIFICAZIONE DEI PASTI E DEI MENU'**

- I menù ed i pasti saranno predisposti e forniti in conformità a quanto indicato negli allegati del presente capitolato, pertanto le derrate per la preparazione dei piatti dovranno corrispondere alle caratteristiche minime indicate negli allegati "C/1, C/2 e C/3".
- La Stazione Appaltante si riserva di chiedere in qualunque momento di sostituire, qualora lo ritenga necessario per rispondere alle esigenze dell'utenza, una o più ricette o pasti del menù con altri più adeguati e comunque similari.
- Per gli adulti che consumano pasti nelle mense scolastiche dovranno essere rispettate le grammature a crudo indicate per gli alunni delle scuole medie.

#### **4.1 MENÙ PER DIETE SPECIALI**

L'appaltatore dovrà garantire la fornitura di diete speciali a fronte di certificazione medica nella quale siano espressamente indicati gli alimenti da escludere dal pasto e viceversa gli alimenti possibili nonché ogni altra prescrizione a cui risulti necessario attenersi anche in fase di confezionamento e distribuzione dei pasti ivi compreso l'utilizzo, in fase di preparazione e sporzionamento, di guanti speciali (es. vinile) .

La stazione appaltante provvederà a trasmettere all'appaltatore le certificazioni mediche verificando con l'appaltatore (in accordo con la famiglia, medico, servizi ASL) la possibile modalità di somministrazione della dieta richiesta e ricercando per quanto risulti possibile la più opportuna variazione della stessa.

Per diete speciali si intendono tutte quelle diete diverse da quelle fornite dalla refezione scolastica in base al menu' stabilito e al menu' alternativo, che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.

Le più comuni richieste di questo tipo sono:

- 1) le diete per i soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari ;
- 2) le diete per i soggetti affetti da morbo celiaco;
- 3) le diete per i soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che, a scopo terapeutico, necessitano dell'esclusione di particolari alimenti .

L'appaltatore provvederà a fornire i pasti delle diete speciali in confezione monoporzione.

Le materie prime per la preparazione del pasto in regime di dieta speciale sono a carico dell'appaltatore.

#### **4. 2 DIETE A CARATTERE ETICO-RELIGIOSO E CULTURALE**

L'appaltatore dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere etico - religioso e culturale per cui è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dall'Amministrazione.

I singoli piatti dovranno essere preparati con le derrate indicate nell'allegato C ed in conformità ai valori indicati nelle tabelle grammature relative a ciascuna tipologia di utente al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Detti pasti, che dovranno garantire la maggior alternanza possibile, comunque non dovranno comportare nessuna variazione di prezzo.

#### **4. 3 MENU' ALTERNATIVO**

A richiesta dei genitori degli alunni dovrà essere garantita la fornitura di un menù alternativo costituito da:

- pasta o riso in bianco con olio extra vergine di oliva e parmigiano aggiunto al momento dello sporzionamento;
- prosciutto cotto o formaggio. Nel caso venga richiesto prosciutto cotto e formaggio le grammature debbono intendersi dimezzate.
- tonno ( la possibilità di usufruire della presente alternativa dovrà essere preventivamente richiesta dai genitori degli alunni alla stazione appaltante motivandone la richiesta)

## **ART. 5 DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere di provenienza italiana e dovranno essere conformi ai requisiti imposti dalle vigenti leggi e alle specifiche merceologiche indicate nell'allegato C.

L'appaltatore dovrà garantire, dalla data di avvio del servizio, il numero e tipologia delle derrate offerte in sede di gara quali "Forniture di qualità" senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Contraente.

### **5.1 APPROVVIGIONAMENTO DELLE MATERIA PRIME E GARANZIE DI QUALITÀ**

Le derrate deperibili dovranno essere approvvigionate in modo tale da garantire prodotti sempre freschi. Per l'approvvigionamento delle derrate alimentari L'appaltatore dovrà avvalersi di fornitori che offrano le migliori garanzie di puntualità e di freschezza delle derrate. L'appaltatore dovrà acquisire, dai propri fornitori di derrate alimentari e rendere disponibili all'Amministrazione Contraente, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle specifiche merceologiche.

Le quantità devono essere suddivise in porzioni sufficienti alla lavorazione in modo da evitare ripetute variazioni della temperatura dei cibi.

### **5.2 ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi (D.Lgs. 109/92, D.Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92) e successive modificazioni e integrazioni e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente per i singoli prodotti sia per la conservazione che per il trasporto. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana con diciture poco chiare e poco leggibili. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse o confezioni aperte.

I prodotti alimentari da utilizzare per diete speciali relative a soggetti affetti da particolari patologie alimentari dovranno essere conformi a quanto indicato nei relativi certificati medici e vademecum ove esistenti.

## **ART. 6 TRASPORTO PASTI**

L'appaltatore dovrà garantire che dall'inizio del trasporto dei pasti e il primo piatto servito al tavolo, non intercorrano oltre 45 minuti, al fine di assicurare all'atto della distribuzione una temperatura degli alimenti cotti non inferiore a + 65° e degli alimenti crudi non superiore a + 10°.

Al fine dell'espletamento del servizio mensa scolastica di cui al presente capitolato, L'appaltatore metterà a disposizione idonei automezzi i quali dovranno possedere i requisiti igienico - sanitari previsti secondo le normative europee,

nazionali, regionali e comunali in vigore, tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari, in relazione al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare alle sostanze alimentari trasportate, dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali in particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida.

I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti, essere rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile e dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana.

I mezzi dovranno essere in possesso delle autorizzazioni necessarie per il trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese inerenti l'utilizzo, il funzionamento, la manutenzione ordinaria e straordinaria nonché le assicurazioni, bolli, carburante e quant'altro necessario per la gestione degli automezzi.

## **ART. 7 RIASSETTO DEI REFETTORI**

L'appaltatore dovrà provvedere a sparecchiare, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie, a raccogliere e differenziare i rifiuti, nonché alla pulizia e sanificazione dei tavoli, sedie, utensileria, attrezzature specifiche e attrezzature di uso generale e a quant'altro necessario per l'espletamento completo del servizio ad esclusione della pulizia dei pavimenti.

L'appaltatore dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione delle zone di ricevimento pasti tutti i giorni in via ordinaria e almeno una volta al mese in via straordinaria (vetri, porte, finestre, pareti, ecc.).

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire saranno regolamentati da un adeguato e dettagliato "piano di pulizia e sanificazione".

Durante le operazioni di distribuzione delle derrate sarà assolutamente vietato accantonare detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere nella zona ricevimento pasti e di distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alla preparazioni di alimenti e/o distribuzione dei pasti.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificamente atossici approvati dalle normative vigenti in materia.

In ogni caso, i prodotti utilizzati, dovranno essere atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE.

L'appaltatore deve mantenere presso la sua sede, fin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle schede tecniche, tossicologiche e di sicurezza e presentarlo, su richiesta, all'Amministrazione,.

I detersivi, i disinfettanti ed i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni originali con la relativa etichetta.

Tali prodotti dovranno essere riposti in un armadio chiuso o in un locale apposito e comunque separati dalle derrate alimentari.

## **ART. 8 PERSONALE**

L'appaltatore deve applicare tutte le norme contrattuali previste per la salvaguardia dei posti di lavoro previste dal vigente Contratto Collettivo Nazionale.

L'appaltatore dovrà assicurare la presenza di personale adeguato ed idoneo per il conseguimento dei risultati come richiesti nel presente capitolato.

L'impiego di tale personale deve essere fatto nel rispetto delle normative sul lavoro e dei livelli e mansioni fermo restando l'autonomia organizzativa dell'appaltatore del servizio per quanto attiene la gestione complessiva del servizio.

Tutto il personale deve essere formato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Ai fini della definizione dei livelli professionali in questione si farà riferimento a quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro.

Numero e nominativo del personale, con relative qualifiche, mansioni, livello retributivo e monte ore deve essere indicato nell'Atto di Regolamentazione del Servizio.

In caso di assenza del personale, L'appaltatore dovrà provvedere ad un tempestivo reintegro del personale mancante.

Nel caso di modifica dell'organico, i nominativi, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'Amministrazione Contraente per l'approvazione formale. In mancanza di siffatta approvazione L'appaltatore non potrà procedere ad alcuna variazione.

L'appaltatore dovrà fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80, art. 42).

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia.

E' vietato l'uso di smalto sulle unghie, nonché indossare braccialetti e anelli durante il servizio al fine di evitare possibili contaminazioni delle pietanze in lavorazione o distribuzione.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione degli alimenti, dovrà essere in possesso delle idonee certificazioni di formazione a sensi di legge.

L'Amministrazione Contraente, con opportuna motivazione potrà richiedere all'Appaltatore, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo.

In tal caso L'appaltatore dovrà provvedere a quanto richiestogli, entro 5 giorni, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

L'appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti

disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (DPR 547/55, D.Lgs. 626/94, Direttive macchine, 89/392/CEE, 91/368/CEE).

L'appaltatore deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di igiene sul lavoro, assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori, ivi comprese le disposizioni in materia di disabili.

A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere all'appaltatore la documentazione attestante l'adempimento dei predetti obblighi.

Il personale deve essere indicato nel libro paga dell'appaltatore.

L'appaltatore dovrà inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del servizio, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi nazionali del settore, anche nel caso in cui L'appaltatore non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

## **8.1 FORMAZIONE DEL PERSONALE**

L'appaltatore all'atto dell'attivazione del servizio dovrà formare il proprio personale informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard richiesti.

L'appaltatore dovrà attenersi al rispetto del piano di formazione e di aggiornamento prodotto in sede di gara.

## **ART. 9 CONTROLLI DI QUALITÀ**

I controlli verranno effettuati in conformità alla normativa vigenti ed ai manuali di corretta prassi igienica del Ministero della Sanità.

### **9.1 CONTROLLI PREVISTI DALLA LEGGE**

Fermo restando il diritto di controllo dell'Amministrazione Contraente, l'attività dell'appaltatore sarà sottoposta al controllo degli organismi istituzionalmente preposti.

### **9.2 DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE CONTRAENTE**

E' facoltà dell'Amministrazione Contraente effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni di legge e a quelle previste nel presente Capitolato.

### **9.3 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI**

I controlli potranno essere articolati, tra l'altro, nel seguente modo:

a) controlli a vista del servizio:

- controllo del registro pulizia;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- controllo sulla provenienza delle derrate e qualificazione fornitori;
- controllo delle derrate, della qualità e del relativo peso degli alimenti;
- modalità di trasporto
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- caratteristiche dei sanificanti (schede tecniche e di sicurezza);
- modalità di sanificazione;
- stato igienico delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità dei prodotti, in relazione alle Tabelle dietetiche e nutrizionali;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative di legge e alle prescrizioni del presente capitolato;

b) controlli analitici

Durante i controlli, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Contraente potranno effettuare prelievi di campioni alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Il personale dell'appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli incaricati dell'Amministrazione Contraente.

#### **9.4 BLOCCO DELLE DERRATE**

L'Amministrazione contraente potrà a seguito di controlli analitici imporre all'appaltatore di non utilizzare per l'espletamento del servizio nei propri confronti le derrate risultate non conformi alle disposizioni di legge. Gli incaricati dell'Amministrazione Contraente provvederanno a farle custodire in un magazzino o in cella frigorifera (in caso di derrate deperibili) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento". Gli accertamenti sulle condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento dovranno avvenire entro due giorni. Qualora i referti diano esito positivo, salva l'applicazione degli altri rimedi previsti nel presente capitolato, all'appaltatore verranno addebitate le spese di analisi.

## **9.5 CONTESTAZIONI**

L'Amministrazione Contraente che avrà effettuato il controllo farà pervenire all'appaltatore, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo. Se entro otto giorni dalla data di ricezione della comunicazione L'appaltatore non fornirà nessuna controprova ritenuta valida e probante dall'Amministrazione Contraente, la stessa applicherà le penali previste nel contratto.

## **9.6 AUTOCONTROLLO**

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43 e 96/3 di cui al D.lgs 155/97 concernenti l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. In particolare dovranno essere documentate dall'appaltatore le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo.

In caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, L'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione Contraente adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'appaltatore potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione Contraente senza possibilità di rivalsa da parte dell'appaltatore.

## **9.7 SISTEMA DI QUALITÀ**

L'appaltatore all'attivazione del servizio dovrà predisporre il manuale di sistema di qualità a fronte della norma della serie ISO 9001/2000 per la quale è certificato.

## **9.8 VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA)**

- La Commissione mensa svolge funzioni di verifica sull'andamento del servizio e di proposta nei confronti dell'Ente Appaltante. La composizione e le attribuzioni della Commissione mensa, ivi compresi i poteri di controllo, di accesso ai centri di confezionamento pasti e locali sporzionamento e le specifiche modalità operative sono regolati con atti interni dell'Ente Appaltante;

- L'appaltatore partecipa ai lavori della Commissione mensa con un proprio Responsabile;

## **ART. 10 SUBAPPALTO**

L'aggiudicatario non potrà subappaltare il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il relativo contratto.

## **ART. 11 CAUZIONE**

Il concorrente, a garanzia dell'eventuale mancata sottoscrizione del contratto per volontà dell'aggiudicatario, dovrà essere presentata cauzione provvisoria di importo pari al 2% dell'importo complessivo del servizio a base di gara.

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi contrattuali l'aggiudicatario dovrà provvedere a costituire un deposito cauzionale definitivo ai sensi dell'art. 113, c. 1, D.Lgs. n. 163/06 e s.m.e i.

La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale .

La cauzione definitiva deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. dalla semplice richiesta della stazione appaltante.

La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a mano a mano che su essa eventualmente l'Amministrazione Comunale operi prelevamenti per fatti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove tale integrazione non avvenga entro il termine di 15 giorni dalla lettera di comunicazione al riguardo dell'Amministrazione Comunale, sorgerà in quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto.

Nel caso di partecipazione da parte di Raggruppamenti Temporanei di Imprese la cauzione dovrà essere presentata dalla Impresa mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti indicati.

La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a mano a mano che su di essa eventualmente l'Amministrazione Comunale operi prelevamenti per atti connessi con l'esecuzione del contratto. Ove tale integrazione non avvenga entro il termine di gg. 15 dalla lettera di comunicazione a riguardo dell'Amministrazione Comunale, sorgerà in quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto. La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'appaltatore, e comunque non prima della regolazione di ogni dare - avere.

## **ART. 12 POLIZZE ASSICURATIVE**

L'appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.

A tale scopo l'appaltatore si impegna a consegnare all'Ente Delegato, prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio, una polizza RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione.

Il massimale della polizza dovrà essere almeno di € 5.000.000,00.

L'Ente Delegato e' esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o incidenti - anche in itinere - che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente durante l'esecuzione del servizio. L'appaltatore assumerà a proprio carico l'onere di sollevare l'Amministrazione Comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dell'Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

Il predetto contratto assicurativo dovrà provvedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose dei terzi in consegna o custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'appaltatore.

L'Amministrazione Comunale e' inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortunio od altro che dovesse accadere al personale dipendente dall'appaltatore durante l'esecuzione del servizio.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Ente Delegato prima della stipula del contratto o comunque prima dell'inizio del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca della aggiudicazione.

### **ART. 13 SOPRALLUOGO**

Le ditte partecipanti alla gara dovranno effettuare il sopralluogo obbligatorio presso il centro di cottura e le sale refettorio e degli ambienti e delle strutture messe a disposizione dell'Amministrazione Comunale per l'espletamento del servizio mensa scolastica.

Le ditte dovranno avanzare richiesta almeno 3 giorni prima del sopralluogo, all'Ufficio Scuola del Comune di Galliciano al Tel. 0583 73071 - 0583 7307203

### **ART. 14 CONTROVERSIE**

E' esclusa la competenza arbitrale. In caso di controversie derivanti dal contratto si applicheranno gli artt. 239, 240 e 244 del D. Lgs.vo n. 163/06;

L'appaltatore dovrà eleggere il proprio domicilio all'interno del territorio del Comune di Galliciano;

Il Foro competente è quello di Lucca;

## **ART. 15 PENALITA'**

Si applicano le seguenti penalità:

- € 516,46 per mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi;
- € 1.032,91 per uso di alimenti non conformi qualitativamente a quelli indicati nel presente capitolato;
- € 516,46 per esecuzione di menù non corrispondenti senza preavviso;
- € 516,46 per non corrispondente delle grammature indicate ed allegate al presente capitolato;
- € 1.549,37 per mancanza di igiene;
- € 1.549,37 per mancato preavviso nel caso di scioperi e/o di altri eventi atti a impedire la preparazione o la distribuzione dei pasti;
- € 1.032,91 per il personale non rispondente a quello proposto.
- Da €. 774,69 a €. 1.549,37 per distribuzione di un numero di porzioni inferiore a quello delle presenze;
- € 516,46 per inadempienze gravi rispetto al CCNL;
- € 516,46 per il mancato rispetto delle norme contenute dalla Legge 626/94.

L'appaltatore potrà far pervenire scritti difensivi o chiedere di essere sentita nel giro di 15 giorni dal ricevimento della contestazione;

In caso di recidiva le infrazioni di lieve entità comporteranno l'applicazione di penale doppia oppure l'adozione di più severe misure a giudizio del responsabile del servizio;

Unica formalità preliminare all'applicazione della penale è la contestazione degli addebiti e la eventuale diffida ad adempiere ai sensi dell'art. 1454 del codice civile. Il Comune si riserva la facoltà di far eseguire a terzi il mancato o trascurato espletamento del servizio con conseguente totale addebito di ogni spesa a carico dell'appaltatore. Gli importi, relativi alle penali applicate, saranno conguagliati dal Comune al momento del pagamento delle fatture relative ai pasti;

## **ART. 16 DURATA DELL'APPALTO**

Il presente appalto ha la durata per gli anni scolastici 2008/2009 - 2009/2010 - 2010/2011 e pertanto con scadenza al 30.06.2011. Il contratto potrà essere rinnovato dalla stazione appaltante per successivi anni scolastici DUE qualora ne sussista la convenienza, l'opportunità e le condizioni giuridiche .

Ogni anno scolastico i servizi dovranno essere svolti secondo il calendario stabilito dai competenti Organismi scolastici e secondo le specifiche disposizioni di volta in volta impartite dall'appaltatore in relazione alle esigenze scolastiche.

## **ART. 17**

### **CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

#### **17.1 Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale:**

I soggetti che intendono partecipare alla gara devono possedere i seguenti requisiti:

- Iscrizione al registro delle Imprese, in idoneo settore per attività conformi all'oggetto del presente appalto, istituito presso la competente Camera di Commercio Industria, Agricoltura ed Artigianato ovvero nel caso di imprese aventi sede nel territorio di altro stato membro della Comunità Europea, l'iscrizione in analogo registro dello Stato, per l'esercizio dell'attività di cui alla presente gara;
- In caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento;
- Se Cooperativa iscrizione nell'apposito registro Prefettizio;
- Insussistenza delle condizioni di cui all'art. 38 del D.Lgs. N. 163/2006 e di cui all'art. 2359 del codice civile;
- In caso di A.T.I. il requisito dovrà essere posseduto da ciascuna impresa che costituisce il raggruppamento;
- Inesistenza dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis - c. 14 - L. n. 383/2001, come introdotto dall'art. 1, c. 2, D.L. 210/2002 convertito in L. 266/02 e s.m. ed i.;
- Inesistenza di provvedimenti interdittivi di cui all'art. 14 D. Leg.vo 9 aprile 2008, n. 81 in materia di tutela della salute e sicurezza sul lavoro;
- Non saranno ammessi alla gara, ai sensi art. 34, comma 2, del D. Lgs.vo n. 163/06 e s.m. i concorrenti che si trovino fra di loro in una delle situazioni di controllo di cui all'art. 2359 del Codice Civile. Ai sensi del medesimo art. 34, comma 2, D. Lgs.vo n. 163/06 la Stazione appaltante escluderà altresì dalla gara i concorrenti per i quali accerterà che le relative offerte sono imputabili ad unico centro decisionale sulla base di univoci elementi;
- Le ditte dovranno impegnarsi ad applicare ai lavoratori impiegati il CCNL di lavoro di settore;

#### **17.2 Capacità economica e finanziaria: Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: come previsto dall'art. 41 del D.Lgs. N. 163/2006**

Dichiarazione (ai sensi del D.P.R. n. 445/2000) concernente il fatturato globale d'impresa e l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi finanziari (2005-2006-2007) che non dovrà essere inferiore quest'ultimo nell'arco del triennio a EURO 600.000,00;

Dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D.Lvo N. 385/1993, che attestino l'idoneità finanziaria ed economica del concorrente a gestire il servizio di mensa scolastica oggetto dell'appalto.

### **17.3 Capacità tecnica**

Informazioni e formalità necessarie per valutare la conformità ai requisiti: come previsto dall'art. 42 del D.Lgs. N. 163/2006:

- elenco dei servizi prestati, senza contenziosi con l'ente committente, svolti nell'ultimo triennio 2005, 2006 e 2007, dettagliando tipologia dei servizi svolti, il committente pubblico o privato, l'anno di riferimento, l'importo annuo del servizio.
- Possesso della certificazione aziendale di qualità ISO 9001:2000.
- Versamento di € 40,00 relativo al pagamento della tassa sugli appalti in conformità a quanto disposto dalla deliberazione dell'Autorità di Vigilanza sui Contratti Pubblici del 24/01/2008.
- Assolvimento degli obblighi contributivi relativamente ai lavoratori subordinati.
- Osservanza delle norme di cui alla Legge N. 68 del 12 marzo 1999 in ordine al collocamento al lavoro delle persone disabili.
- Dichiarazione di aver preso visione di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sullo svolgimento del servizio e di giudicare i prezzi remunerativi e tali da consentire l'offerta presentata.
- Dichiarazione di accettazione di tutte le disposizioni e le clausole contenute nel Capitolato d'onere e relativi allegati nonché nel Bando e di impegno ad eseguire i servizi richiesti nei modi e nei tempi previsti nel Capitolato d'onere e relativi allegati.
- Dichiarazione di prestare il consenso al trattamento dei dati ai sensi delle norme vigenti in materia.

### **ART. 18 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

Il presente appalto verrà affidato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in base ai criteri indicati di seguito:

Offerta economica:      Punteggio 50

$$X = ( PV \times 50 ) / PO$$

Dove:

X = Coefficiente attribuito all'offerta presa in esame

PV = Prezzo offerto più vantaggioso

PO = Prezzo offerto dal concorrente

## **Organizzazione del servizio:      Punteggio 50 così distribuito:**

Modalità organizzative e gestionali del servizio      (max 40 punti)

Il Piano Organizzativo dovrà essere composto da non più di 10 pagine in totale di formato A4 con un massimo di 50 righe per pagina, ad esclusione degli allegati.

Dovranno in particolare essere descritti:

- criteri e modalità dell'organizzazione e svolgimento del servizio oggetto della gara;
- metodo approvvigionamento derrate alimentari, loro utilizzo, selezione – controllo fornitori – metodologie di verifica e controllo poste in essere per evitare utilizzo di derrate non conformi al Capitolato;
- struttura e composizione dell'impresa;
- descrizione personale, con la relativa qualifica, compreso il personale dedicato al controllo e verifica;
- modalità operative sostituzioni del personale;
- modalità di coordinamento del personale e del servizio indicando se prevista la presenza in loco;
- formazione del personale;
- dovranno in particolare essere illustrate modalità organizzative che possono essere attivate per garantire pasti a temperature corrette organoletticamente non modificati;
- disponibilità delle imprese con onere a proprio carico, di fornire sistemi informatici per acquisizione telematica degli ordini e l'automazione della gestione, da parte della stazione appaltante, dei morosi;
- utilizzo nel confezionamento pasti di prodotti biologici eccedenti quanto obbligatoriamente disposto dal Capitolato Speciale d'Appalto, e/o utilizzo di prodotti IGP/ tipici locali acquistati in loco da produttori certificati DOP;
- capacità organizzativa per fornitura menu' alternativi agli alunni extracomunitari come stabilito dal Capitolato Speciale d'Appalto – art. 4.2 -;
- ulteriori certificazioni (ad esclusione della prevista certificazione ISO 9001:2000);

Menù alternativi      (max 3 punti)

Capacità organizzative dell'impresa di fornire agli alunni menù alternativi come indicato all'art. 4.3 del presente capitolato speciale d'appalto, tenendo conto della struttura e dell'organizzazione del centro di cottura utilizzabile.

Corsi di formazione del personale      (max 4 punti)

Effettuazione di corsi di formazione per il personale impiegato per la preparazione, confezionamento, distribuzione dei pasti non inferiori a n. 10 ore di lezione per ciascun anno del presente appalto (rimangono escluse dal conteggio delle ore di lezione quelle di formazione obbligatoria ai sensi del D.Lgs. 626/94):

- Partecipazione degli operatori addetti al servizio a corsi di formazione da 10 ore a 15 ore annue:

Punti 1

- Partecipazione degli operatori addetti al servizio a corsi di formazione oltre 15 ore annue:

Punti 3

Cultura alimentare (max 3 punti)

Effettuazione di conferenze rivolte ai genitori, insegnanti e personale scolastico tese a promuovere e a diffondere una "cultura alimentare"

- Effettuazione di n. 1 conferenza annua

Punti 1

- Effettuazione di oltre n. 1 conferenza annua

Punti 3

La Commissione potrà, prima dell'apertura della busta relativa all'offerta tecnica, definire ulteriori criteri di valutazione con i rispettivi punteggi, per una più precisa valutazione delle offerte;

La Commissione ha facoltà, nel corso dell'esame della qualità offerta, di richiedere alle Imprese in gara ulteriori chiarimenti e delucidazioni sui progetti presentati, allo scopo di poter formulare giudizi meglio approfonditi e documentati.;

Non saranno ammesse all'apertura delle offerte economiche le imprese che nella valutazione complessiva dell'offerta tecnica, non avranno ottenuto un punteggio complessivo inferiore a punti 36.

## **ART. 19 MODALITA' DI PRESENTAZIONE OFFERTA**

Il plico dell'offerta dovrà pervenire nel termine ed all'indirizzo fissati nel bando di gara, debitamente chiuso, sigillato e controfirmato su tutti i lembi di chiusura, con l'indicazione del mittente e la scritta: "Offerta per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Gallicano".

Dovrà/anno essere firmata/e in modo chiaro e leggibile dal titolare dell'impresa concorrente, se trattasi in Impresa individuale, o dal rappresentante legale se trattasi in Enti o Società.

Nel suddetto plico, oltre alla busta "A - progetto tecnico" e alla busta "B - offerta economica", dovranno essere inseriti i seguenti documenti:

- dichiarazione sostitutiva ai sensi del D.P.R. 445/2000, resa dal titolare o dal legale rappresentante, in cui deve risultare quanto specificato nell'allegato modello di dichiarazione (allegato D);
- Cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo dell'appalto al netto IVA corrispondente a Euro 12.974,50, così come previsto all'art.11;
- Attestazione di avvenuto sopralluogo, così come previsto all'art. 13;

## **ART. 20**

### **MODALITA' DI PRESENTAZIONE OFFERTA ECONOMICA**

Le Ditte dovranno presentare la loro migliore offerta economica indicando il costo pasto onnicomprensivo e la conseguente percentuale unica di ribasso sul costo - pasto di € 3,85 ( Euro tre/ottantacinque ), oltre IVA 4%, posto a base d'asta.

La sopracitata offerta dovrà essere contenuta in busta chiusa, sigillata e controfirmata sui lati di chiusura, riportante la seguente dicitura: "B - offerta economica".

L'offerta economica deve indicare il prezzo unitario offerto (espresso in cifre ed in lettere) e dovrà/anno essere redatta/e su carta legale;

La dichiarazione non dovrà/anno contenere proposte in aumento e/o condizionate o parziali;

Le offerte devono essere corredate da relazione giustificativa in cui siano indicate le componenti del prezzo unitario offerto tale da dimostrare la non anomalia dell'offerta.

Dovranno in particolare essere indicate le componenti del prezzo unitario del pasto: dovrà altresì essere allegato apposito prospetto dimostrativo del rispetto del costo derivante dal vigente CCNL per il personale, del Settore Comparto Turismo - Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva" ed ogni altro contratto integrativo territoriale di settore in relazione ai singoli profili degli operatori impiegati, come da Piano di Intervento presentato. Il prospetto dovrà indicare le ore teoriche di orario a base poste per il calcolo e giustificare gli eventuali scostamenti dalla tabella ministeriale;

Dovranno essere inoltre specificati i costi derivanti da specifici adempimenti inerenti la normativa della sicurezza del lavoro (D.lgs. 626/94 e s.m.e i.). che dovranno risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio. Di tali costi tiene conto la stazione appaltante nella valutazione dell'anomalia dell'offerta.

Non saranno ammesse offerte che nella loro formulazione non dimostrino il rispetto del CCNL ed eventuali integrativi locali;

Quanto sopra a dimostrazione che l'offerta e' remunerativa e non eccessivamente bassa e tale da esporre a rischi la qualità e la regolarità del servizio da effettuare;

Anomalia Offerte - L'Ente appaltante procederà alla verifica delle offerte ritenute anomale nel caso in cui sia i punti relativi al prezzo sia la somma dei punti relativi agli altri elementi di valutazione siano entrambi pari o superiori ai 4/5 dei corrispondenti punti massimi previsti al precedente art. 6, ai sensi del disposto dell'art. 86, c. 2 - del D.lgs. n. 163/2006.

Il punteggio finale attribuito a ciascuna impresa offerente sarà dato dal punteggio ottenuto per la qualità delle offerte, sommato al punteggio ottenuto per l'elemento prezzo.

Si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida. In caso di parità di punteggio totale riportato da due o più concorrenti, l'appalto sarà aggiudicato a favore di chi avrà presentato l'offerta qualitativamente più vantaggiosa per l'Amministrazione Comunale (componente qualità offerta) ed in caso di parità di punteggio anche in essa si procederà con pubblico sorteggio.

La Stazione appaltante potrà decidere di non procedere alla aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

Mentre l'aggiudicatario resta impegnato per effetto della presentazione dell'offerta, l'intervenuta aggiudicazione non vincolerà l'Amministrazione aggiudicatrice se non dopo la stipulazione del contratto, previa effettuazione delle verifiche e della produzione della documentazione richiesta e sempre che non venga accertato in capo all'aggiudicatario alcun limite di impedimento a contrattare con la Pubblica Amministrazione.

## **ART. 21 FATTURAZIONE E PAGAMENTI**

La fatturazione per la fornitura dei pasti avverrà mensilmente, in base al numero effettivo dei pasti forniti, dietro presentazione di regolare fattura corredata dai buoni mensa e dai prospetti di rilevazione delle presenze di cui al precedente art.3;

La fattura dovrà essere liquidata dall'Ufficio Scuola e entro il mese successivo, previa presentazione da parte dell'appaltatore della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti. A tal fine nella fattura dovrà essere apposta la dichiarazione a firma del legale rappresentate dell'appaltatore: "Si dichiara di aver assolto agli oneri previdenziali ed assistenziali per il personale impiegato per l'esecuzione del presente servizio" Posizione INPS n. \_\_\_\_\_ Posizione INAIL n. \_\_\_\_\_;

Il pagamento della fattura sarà effettuato, di norma, entro 90 giorni dalla presentazione della medesima, subordinatamente alla verifica della documentazione di cui al precedente punto.

## **ART. 22 OBBLIGHI D.LGS. 626/94 E S.M.E I.**

L'impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 626/1994 e s.m. e i. in particolare del disposto dell'art. 4;

L'Impresa nella formulazione dell'offerta economica dovrà tenere conto dei costi relativi alla sicurezza, che dovranno essere specificatamente indicati nell'offerta e risultare congrui rispetto all'entità e alla caratteristica del servizio;

L'Impresa dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi art. 4, c. 4 D.lgs. n.

626/94 e presentare il Piano Operativo di Sicurezza relativo agli ambienti in cui si svolgerà il servizio.

**ART. 23**  
**SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE**

Qualsiasi spesa inerente il presente contratto o consequenziale a questo, nessuna eccettuata o esclusa, sarà a carico dell'appaltatore;  
L'appaltatore assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune;

**ART. 24**  
**DOMICILIO DELL'APPALTATORE**

Per tutti gli effetti del contratto l'appaltatore ha domicilio nel Comune di Gallicano. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo lettera raccomandata A.R.

**ART. 25**  
**CLAUSOLE FINALI**

L'Ente Appaltante si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non dare luogo alla gara avviata con la presente procedura senza che questo possa dar luogo a qualsivoglia diritto in capo alle ditte offerenti.

**ART. 26**  
**TRATTAMENTI DATI PERSONALI**

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30.06.2003 n. 196, si informa che tutti i dati forniti dall'impresa saranno utilizzati dagli uffici comunali, con le modalità e procedure strettamente necessarie, esclusivamente per le finalità di gestione della gara e saranno trattati mediante supporto cartaceo e/o informatico anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. I dati potranno essere oggetto di comunicazione e/o diffusione nei modi e limiti previsti dalle vigenti disposizioni di legge e regolamentari. Il conferimento dei dati è obbligatorio a pena l'esclusione della gara. L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del decreto legislativo citato. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune di Gallicano. Il titolare del trattamento dei dati è il Sindaco pro-tempore del Comune di Gallicano.



COMUNE DI GALLICANO (LU)

**AII. C / 1**

**MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA  
A.S. 2008 / 2009**

	1^ SETTIMANA		2^ SETTIMANA		3^ SETTIMANA		4^ SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Riso al pomodoro Arista arrosto Verdura di stagione Pane – frutta	Lunedì	Passato di verdura con farro Scaloppine al limone Verdura di stagione Pane – frutta	Lunedì	Pasta al pomodoro Petti di pollo Purè di patate Pane - frutta	Lunedì	Riso olio e parmigiano Pollo arrosto Patate arrosto Pane – frutta
Martedì	Passato di verdura Cotoletta milanese Insalata Pane – frutta	Martedì	Minestra in brodo Fettine ai ferri o medaglione Pomodori Pane – frutta	Martedì	Passato di verdure Tacchino arrosto Verdura di stagione Pane – frutta	Martedì	Pasta al pomodoro Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane - frutta
Mercoledì	Lasagne pomodoro Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane – frutta	Mercoledì	Pasta al pomodoro Polpettine Verdura di stagione Pane - frutta	Mercoledì	Lasagne pomodoro Formaggio Fagioli in insalata Pane - frutta	Mercoledì	Minestra in brodo Polpettone Insalata mista Pane – dolce
Giovedì	Pasta al pesto Bastoncini di pesce Verdura di stagione Pane – frutta	Giovedì	Riso alla parmigiana Prosciutto cotto Sformato di patate (purè) Pane – frutta	Giovedì	Minestra di legumi Bastoncini di pesce Patate lesse Pane – frutta	Giovedì	Pasta in bianco Tonno Patate lesse Pane – frutta
Venerdì	Pasta in bianco Mozzarella Pomodori Pane – frutta	Venerdì	Pasta in bianco Uovo sodo / frittata Fagiolini Pane - frutta	Venerdì	Pasta in bianco Medaglione Verdura di stagione Pane – frutta	Venerdì	Passato di verdure con farro Pizza Yogurt



COMUNE DI GALLICANO (LU)

**AII. C / 2**

**MENU' SCUOLA PRIMARIA  
A.S. 2008 / 2009**

	1^ SETTIMANA		2^ SETTIMANA		3^ SETTIMANA		4^ SETTIMANA
<b>Lunedì</b>	Pasta al pomodoro Arrostato di manzo Verdure di stagione Pane – frutta	Lunedì	Pasta al ragù Arrostato di tacchino Pomodori Pane – frutta	Lunedì	Pasta al burro Sogliola al forno Patate lesse Pane - frutta	Lunedì	Pasta al tonno Mozzarella o caciotta Pomodori Pane – frutta
Martedì	Pasta al burro Pollo arrosto al forno Verdura di stagione Pane – frutta	Martedì	Pasta al pesto Spezzatino con verdure Pane – frutta	Martedì	Pasta al pomodoro Arista al forno Verdure di stagione Pane – frutta	Martedì	Minestra di legumi Pizza Yogurt
Mercoledì	Risotto alle verdure Frittata al forno Purè di patate Pane – frutta	Mercoledì	Minestra in brodo di carne Polpette Verdura di stagione Pane – frutta	Mercoledì	Lasagne al pomodoro Prosciutto crudo Verdure di stagione Pane - frutta	Mercoledì	Pasta in bianco Petto di pollo al forno Purè Pane - frutta
Giovedì	Passato di verdure con farro Scaloppine Verdura di stagione Pane – frutta	Giovedì	Pasta/riso al pomodoro Prosciutto cotto Verdura di stagione Pane – frutta	Giovedì	Pasta al ragù Pollo arrosto Patate arrosto Pane – frutta	Giovedì	Pasta/riso pomodoro Medaglione Verdura di stagione Pane – frutta
Venerdì	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Verdura di stagione Pane – frutta	Venerdì	Minestra di legumi Pizza Yogurt	Venerdì	Riso alla parmigiana Fettine impanate al forno Piselli Pane – frutta	Venerdì	Pasta ai due sapori Sogliola al forno Verdura di stagione Pane – frutta



COMUNE DI GALLICANO (LU)

**AII. C / 3**

**MENU' SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO**

**A.S. 2008 / 2009**

	1^ SETTIMANA		2^ SETTIMANA		3^ SETTIMANA		4^ SETTIMANA
Martedì	Pasta al burro Pollo arrosto al forno Verdura di stagione Pane – frutta	Martedì	Pasta al pesto Spezzatino con verdure Pane – frutta	Martedì	Pasta al pomodoro Arista al forno Verdure di stagione Pane – frutta	Martedì	Minestra di legumi Pizza Yogurt
Venerdì	Pasta al pomodoro Bastoncini di pesce Verdura di stagione Pane – frutta	Venerdì	Minestra di legumi Pizza Yogurt	Venerdì	Riso alla parmigiana Fettine impanate al forno Piselli Pane – frutta	Venerdì	Pasta ai due sapori Sogliola al forno Verdura di stagione Pane – frutta

## TABELLA DIETETICA

	QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI			
	MATERNA	ELEMENTARE	MEDIA	ADULTI
<b>PRIMO PIATTO</b>				
Pasta asciutta	60	80	100	100
Pasta per minestrone	30	40	45	45
Risotto	60	70	80	80
Pasta all'uovo per lasagne	50	60	70	70
Pastina all'uovo in brodo	25	30	40	40
Farro per passato di verdura	30	35	40	40
<b>SECONDO PIATTO</b>				
Pesce	80	110	130	130
Carni bianche o rosse	70	100	120	120
Formaggi freschi	50	60	80	80
Prosciutto cotto	50	80	100	100
Tonno	50	80	80	80
Uova	1	1	1	1
Petto di pollo	50	70	100	100
Bocconcini di mozzarella	30	60	90	90
Pollo arrosto	130	250	250	250
Cuori di filetto di nasello surgelato	70	10	130	130
Arista (maiale magro)	50	70	100	100
<b>CONTORNO</b>				
Patate	100	120	150	150
Piselli	100	100	100	100
Pomodori	120	150	150	150
Spinaci	75	75	75	75
Insalata	30	30	30	30
Verdura di stagione	100	150	200	200
Fagiolini	60	60	60	60
<b>PANE</b>	50	80	100	100
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	1	1	1	1
<b>PIZZA</b>	150	180	220	220
<b>YOGURT</b>	1	1	1	1
<b>BURRO PER PASTA O PURE'</b>	5	5	5	5
<b>PARMIGIANO REGGIANO</b>	5	5	5	5
<b>SALE E AROMI</b>	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.



- che l'impresa non si trova in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo, o non sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni, oppure versi in stato di sospensione nell'attività commerciale o non si trovi in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione dello Stato Italiano;
- che non è stata pronunciata condanna, con sentenza passata in giudicato, per qualsiasi reato che incida sulla moralità professionale, o per altri delitti finanziari nei confronti dei soci dell'impresa sopra qualificati;
- di non aver commesso nell'esercizio della propria attività professionale un errore grave, accertato con qualsiasi mezzo di prova addotto dall'amministrazione aggiudicataria;
- di non trovarsi in alcuna delle situazioni di cui all'art. 12 lettera a), b), c), d), e), f), del D.Lgs. 157 / 1995 e successive modificazioni ed integrazioni;
- di essere in regola con gli obblighi relativi al pagamento di tasse ed imposte, secondo la legislazioni dello Stato Italiano;
- di non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire informazioni che possono essere richieste in applicazione del D.Lgs. 157 / 1995;
- che nei propri confronti non sussistono cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della Legge 575 / 1965 e successive modificazioni ed integrazioni;
- di aver preso visione del capitolato speciale d'appalto (allegato B), e degli allegati e di accettare ogni condizione valutata come elemento determinante l'offerta così come globalmente formulata, e comprensiva degli obblighi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori;
- di non trovarsi con altri concorrenti alla gara in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del C.C.;
- di non partecipare alla gara in più di una associazione temporanea o consorzio di concorrenti e neppure in forma individuale qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
- di aver preso visione dei locali cottura e delle sale refettorio, ove si svolgerà il servizio;
- qualora partecipi come consorzio, che le ditte consorziate sono:

---

---

---

---

di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili (L. 68 / 1999) – riservato ad aziende con più di 15 dipendenti;

oppure

di non essere tenuto al rispetto della normativa in materia di diritto al lavoro dei disabili (L. 68 / 1999) – riservato ad aziende con meno di 15 dipendenti;

- che il volume di affari per servizi di ristorazione, nel periodo 01.01.2005 – 31.12.2007 non è inferiore ad € 600.000,00;

- di utilizzare personale in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente e dal Capitolato Speciale d'Appalto, nell'espletamento del servizio, oggetto dell'appalto;
- di allegare idonea cauzione provvisoria costituita, come indicato dall'art. 11 del Capitolato Speciale d'Appalto;
- di allegare n. \_\_\_\_\_ idonea/e dichiarazione/i bancaria/e attestante/i la solidità dell'impresa rilasciate da \_\_\_\_\_;
- di accettare il Capitolato Speciale d'Appalto per presa visione delle condizioni;

Letto, confermato e sottoscritto.

\_\_\_\_\_ , \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

L'autenticità della sottoscrizione di qualsiasi istanza o dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà da produrre ad organi della pubblica amministrazione è garantita con le modalità di cui all'art. 38, comma 3, ossia mediante sottoscrizione in presenza del dipendente addetto oppure con sottoscrizione e contestuale trasmissione di una copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore (artt. 21 e 38 del D.P.R. 445 / 2000)

I dati dichiarati con la presente certificazione potranno essere assoggettati a verifica. Si ricorda che ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445 / 2000 le dichiarazioni mendaci sono punite dalla legge ai sensi del codice penale. Inoltre ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445 / 2000 "qualora dal controllo di cui all'art. 71 emerga la non veridicità del contenuto della dichiarazione, il dichiarante decade dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanata sulla base della dichiarazione non veritiera."

Si allega copia fotostatica, non autenticata, di un documento di identità del sottoscrittore

In caso di raggruppamento di imprese (A.T.I. costituite o costituende), tutte le imprese partecipanti dovranno presentare questa dichiarazione sostitutiva;

Informativa ai sensi dell'art. 13, del D. Lgs. n. 196 del 30.06.2003 recante l'oggetto: "Codice in materia di protezione dei dati personali".

**Informiamo che provvederemo al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara a cui il presente modulo accede.**

Il trattamento dei dati da Lei forniti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Galliciano, ai sensi dell'art. 18 del D. Lgs. n. 196/2003; quindi, per le procedure che qui interessano, non saranno trattati dati "sensibili".

I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, sono utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessarie per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale di cui la S.V. è interessata.

Il trattamento, la cui definizione è rilevabile dall'art. 4 comma 1 del D. Lgs. n. 196/2003, è realizzato con l'ausilio di strumenti informatici ed è svolto da personale comunale.

Si informa, infine, che il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Galliciano, nella persona del Responsabile del Servizio, Dott. Andrea Fanani.

Il Responsabile del procedimento è il Dott. Andrea Fanani.

All. D



con le seguenti percentuali a favore delle ditte costituitisi in raggruppamento:

IMPRESA	SERVIZIO	% SUL VALORE DELLA PROPRIA OFFERTA

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

IMPRESA	FIRMA DEL LEGALE RAPPRESENTANTE <sup>1</sup>

AII. E

---

<sup>1</sup> La dichiarazione non autenticata in alcun modo, dovrà essere sottoscritta da uno dei seguenti soggetti:

- titolare della ditta se trattasi di azienda individuale;
- legale rappresentante se trattasi di società, enti o consorzi;
- istitutore (art. 2203 e ss. c.c.) o procuratore (art. 2209 e ss. c.c.) o procuratore; in questi casi i poteri dovranno essere comprovati da procura allegata alla documentazione di gara;

