

Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

COMUNE DI PIANELLA

DISCIPLINARE - CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER IL PERIODO 1 gennaio 2018/GIUGNO 2020

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Denominazione, indirizzi e punti di contatto.

Denominazione della Amministrazione aggiudicatrice:

Comune di Pianella

Indirizzo postale: Piazza Garibaldi 1 -65019

Indirizzo internet: <http://www.comune.pianella.pe.it>

Centrale Unica di Committenza: ASMEL Consortile S.c. a r.l.

Tel. +39 800165654

Indirizzo pec: asmecomm@asmepec.it

Responsabile della Centrale Unica di Committenza:

Indirizzo internet: www.asmecomm.it sezione “ Procedure in corso”

Punti di contatto:

➤ per ulteriori informazioni: Responsabile Unico del Procedimento (RUP)

tel. 0859730204

mail: segretario@comune.pianella.pe.it

pec: protocollo@pec.comune.pianella.pe.it

Articolo 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Oggetto del presente capitolato è l'affidamento del servizio di mensa scolastica con la preparazione dei pasti caldi nelle cucine e loro distribuzione (restando comprese le attività di sporzionatura, scodellamento, lavaggio nei refettori) per gli alunni delle seguenti scuole:

1. Infanzia Centro urbano (alunni iscritti 146 circa). Pranzo ore 12.00 I° turno, ore 13 II° turno.
2. Infanzia Castellana (alunni iscritti 67 circa). Pranzo ore 12.00.
3. Servizio doposcuola Primaria/Secondaria di I° grado-Centro Urbano (10 alunni iscritti al servizio). Pranzo ore 13,15/14,00.

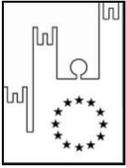
TOTALE PASTI ANNO 2016: 25.000 circa.

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni del calendario scolastico, escluso il sabato. Il numero di pasti sopra segnalato è puramente indicativo poiché i pasti da erogare e gli orari di distribuzione sono riferiti all'anno 2016/2017 e vanno ridefiniti annualmente per ognuna delle suddette scuole. Il numero degli alunni iscritti non coincide con quello dei pasti da erogare.

La preparazione e cottura dei pasti avrà luogo nelle cucine dei seguenti plessi: Scuola dell'infanzia del centro urbano e Scuola dell'infanzia di Castellana. La somministrazione dei pasti avrà luogo nei refettori (se disponibili – viceversa in spazi comunque autorizzati dalle autorità sanitarie) di ciascun plesso scolastico, con onere organizzativo e gestionale a carico dell'appaltatore.

Il servizio consiste anche nella fornitura dei pasti per gli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso la rispettiva scuola.

Il Comune vigilerà sempre sugli obblighi della ditta, esercitando tutti i poteri di controllo, come il prelievo di campioni di alimenti e sottoposizione ad analisi di laboratorio o l'effettuazione di visite ispettive, nonché tutti i poteri di sanzione come l'applicazione di penali e della clausola risolutiva espressa per lo scioglimento anticipato dal vincolo contrattuale.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

I locali ospitanti i centri di cottura, in quanto ubicati all'interno di plessi scolastici, verranno messi a disposizione gratuitamente dall'ente in favore dell'aggiudicatario.

Articolo 2 VALORE DELL'APPALTO

L'importo presunto complessivo dell'appalto è previsto in € 297.612,00 ,IVA esclusa, determinato con riferimento al prezzo base d'asta di €4,45 a pasto (IVA esclusa) ed al numero di pasti presunto di circa 25.000 all'anno, oltre € 4.200,00 (€1.400,00 per ogni anno) per oneri per la sicurezza di cui al DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta, ed Iva 4%, il tutto per complessivi € 313.884,48;

Tale importo è espresso a titolo puramente indicativo/orientativo e non costituisce alcun impegno o garanzia da parte dell'ente sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste e, pertanto, esclude qualsiasi pretesa da parte dell'appaltatore di compensi integrativi o aggiuntivi ovvero revisioni contrattuali per variazione della quantità dei servizi. Laddove, per effetto di nuove normative o per effetto di interpretazioni giurisprudenziali nuove sulla normativa già esistente, si modificassero le funzioni attribuite ai Comuni, gli obblighi per l'appaltatore potranno subire variazioni, tanto in aumento che in diminuzione, senza che nessuna pretesa possa essere avanzata nei confronti della stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 106 comma 1 del D.Lgs 50/2016, è ammessa la revisione ISTAT dei prezzi.

Articolo 3 METODO DI GARA E AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

La gara sarà espletata con il metodo della procedura aperta (art.60 del D. Lgs. 50/2016.), con aggiudicazione a favore della ditta che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016.

Articolo 4 AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa prevista dall'art. 95 del D.Lgvo n. 50/2016, valutata da un'apposita commissione nominata dall'Ente.

L'offerta verrà valutata sulla base dei seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddiviso:

a) Costo unitario del pasto: OFFERTA ECONOMICA- MAX PUNTI 30

La ditta dovrà presentare l'offerta economica mediante indicazione del prezzo per singolo pasto con specificazione del ribasso percentuale rispetto al prezzo posto a base d'asta di €4,45 IVA esclusa (euroquattro,45).

Non verranno presi in considerazione eventuali prezzi superiori rispetto a quello posto a base di gara, IVA esclusa.

All'offerta con il maggior ribasso percentuale verranno attribuiti 30 punti, mentre alle restanti offerte saranno attribuiti punteggi proporzionalmente inferiori, secondo la seguente formula:

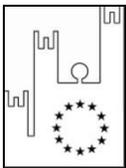
punteggio = ribasso percentuale offerto X30

massimo ribasso percentuale

Per le offerte che risultassero anormalmente basse nella loro globalità e non sulla singola voce, si procederà ai sensi dell'art. 97 del D.Lgs. 50/16.

b) Parametro qualità: OFFERTA TECNICA- MAX PUNTI 70

La Ditta concorrente dovrà presentare un progetto tecnico-qualitativo, di max 15 pagine (fronte/retro), contenente le caratteristiche metodologiche e tecniche del progetto per lo svolgimento



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

del servizio, i curricula del personale che sarà impiegato con le ore settimanali e i corsi di formazione, una sintesi del piano di autocontrollo, gestione delle emergenze e l'analisi di qualità.

La proposta deve essere coerente con le esigenze che l'Amministrazione indica nel presente Capitolato speciale.

La qualità del servizio valuta:

- 1) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO (max 22 punti)
- 2) APPROVIGIONAMENTI E UTILIZZO DI ALIMENTI E PRODOTTI (max 30 punti)
- 3) SERVIZI AGGIUNTIVI – MIGLIORIE (max 18 punti)

Il “Sistema organizzativo del servizio” inteso come il piano dettagliato dell'organizzazione del personale, il livello di professionalità, le mansioni svolte, il monte ore settimanale.

La professionalità del personale da impegnare nel servizio deve prevedere almeno un cuoco/a con contratto di II livello e personale con comprovata esperienza nel medesimo settore.

Si valuta inoltre il monte ore settimanale assicurato alla prestazione del servizio, gli aspetti organizzativi e il programma dei controlli.

“L'approvvigionamento e utilizzo di alimenti e prodotti” costituisce materia di valutazione in relazione alle modalità di scelta ed approvvigionamento delle derrate alimentari e le strategie di controllo per il mantenimento degli standard qualitativi da garantire.

Sono valutati eventuali “Servizi aggiuntivi-migliorie” che la ditta concorrente intende proporre per apportare migliorie rispetto alla qualità del servizio, al rispetto dell'ambiente, al risparmio energetico, a soluzioni tecniche innovative, al programma di manutenzione delle attrezzature, alla comunicazione con Amministrazione ed utenza.

Per quanto attiene l'OFFERTA TECNICA, il punteggio viene così ripartito:

SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO

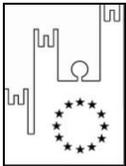
Punteggio massimo attribuibile 22

- a) Descrizione delle fasi e modalità di lavoro (chiarezza dell'elaborato e rispondenza alle esigenze dell'Ente: sufficiente punti 1, buono punti 2, ottimo 3 punti) **per max 3 punti**
- B) Personale impegnato e monte ore totale settimanale (da 75 a 90 ore settimanali punti 1, da 91 a 100 ore settimanali punti 2, oltre 101 ore settimanali punti 4) **per max 9 punti**
- c) Piano di formazione del personale (n. 0,25 punti per ogni formazione di almeno 5 ore) **per max 2 punti**
- d) Gestione imprevisti, emergenze, modifiche del servizio (2 punti per ogni proposta ritenuta valida) **per max 6 punti**
- e) Indagine di qualità (monitoraggio e valutazione del servizio ogni 4 mesi 1 punto, ogni bimestre punti 2) **per max 2 punti**

APPROVIGIONAMENTI E UTILIZZO DI ALIMENTI E PRODOTTI

Punteggio massimo attribuibile 30

- a) Utilizzo cereali e derivati provenienti da aziende con sistema di qualità certificata, dop e/o bio (da 0 al 20% punti 1, dal 21 al 40 % punti 2, dal 41 al 70% punti 4, 100% punti 6) **per max 6 punti**
- b) Utilizzo carni e derivati provenienti da filiere corte e/o da aziende con sistema di qualità certificata dop e/o bio (da 0 al 20% punti 1, dal 21 al 40 % punti 2, dal 41 al 70% punti 4, 100% punti 6)



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

per max 6 punti

c) Utilizzo derivati del latte provenienti da filiere corte e da aziende con sistema di qualità certificata dop e/o bio (da 0 al 20% punti 1, dal 21 al 40 % punti 2, dal 41 al 70% punti 4,100% punti 6)

per max 6 punti

d) Utilizzo prodotti tipici con sistema di rintracciabilità delle materie prime dop e/o bio (da 0 al 20% punti 1, dal 21 al 40 % punti 2, dal 41 al 70% punti 4,100% punti 6)

per max 6 punti

e) Utilizzo di verdura e frutta di stagione secondo il principio di stagionalità e di territorialità (provenienza dei prodotti entro un raggio di Km 50: da 0 al 20% punti 1, dal 21 al 40 % punti 2, dal 41 al 70% punti 3,100% punti 6)

per max 6 punti

SERVIZI AGGIUNTIVI - MIGLIORIE Punteggio massimo attribuibile 18

a) Proposte migliorative alla qualità del servizio (punti 2 per ogni proposta ritenuta valida)

per max 6 punti

b) Proposte migliorative all'igiene degli ambienti o manutenzione refettorio (sufficiente punti 1, buono punti 2)

per max 4 punti

c) Proposte migliorative relative alle attrezzature e agli arredi (punti 1 per ogni proposta ritenuta valida)

per max 4 punti

d) Proposte migliorative relative al rispetto dell'ambiente e al risparmio energetico (sufficiente punti 1, buono punti 2)

per max 2 punti

e) Proposte migliorative relative alla comunicazione con l'Amministrazione e con l'utenza (sufficiente punti 1, buono punti 2)

per max 2 punti

Articolo 5 DURATA DEL CONTRATTO E FINANZIAMENTO

1. Durata: la durata dell'appalto è di n. 3 anni scolastici e decorre dall'anno scolastico 2017/2018 e fino all'anno scolastico 2019/2020.

Qualora per qualsiasi motivo, alla scadenza del contratto, la procedura per la nuova gestione non sia ancora esecutiva o, comunque, la nuova ditta non abbia assunto effettivamente il servizio, la ditta è tenuta a prestare il servizio, in regime di proroga, ove espressamente richiesta dal Comune in tal senso, fino all'insediamento della nuova ditta e alle stesse condizioni della gestione passata.

Il contratto d'appalto sarà risolto di diritto qualora, per ragioni di pubblico interesse, l'amministrazione non lo ritenga necessario. Per le suddette ipotesi di riduzione della durata del servizio o di risoluzione del contratto di diritto l'appaltatore non potrà pretendere risarcimento di danno indennizzi di sorta ma solo ed esclusivamente il pagamento del servizio effettivamente reso.

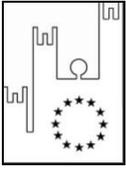
2. Data inizio esecuzione contratto: l'impresa aggiudicataria, entro 7 giorni dalla comunicazione dell'affidamento, dovrà avviare il servizio secondo quanto dispone il presente Capitolato.

L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

3. Finanziamento: I servizi oggetto del presente appalto sono finanziati con fondi propri dell'Ente.

Articolo 6 PREZZI E AGGIORNAMENTO

Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente capitolato pone a carico dell'impresa aggiudicataria. I prezzi unitari dei pasti si intendono stabiliti dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabili durante tutta la durata del contratto e



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

indipendenti da qualsiasi eventualità fatta salva la revisione periodica del prezzo secondo quanto dispone l'art. 106 del D.lgs.50/2016.

L'I.V.A. (imposta sul valore aggiunto) è a carico dell'Amministrazione.

Articolo 7 SUBAPPALTO E CESSIONE

È vietato cedere o subappaltare i servizi assunti, pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

Articolo 8 FATTURAZIONE, LIQUIDAZIONE E SPESE CONTRATTUALI

1. Fatturazione: il pagamento del corrispettivo avverrà previa verifica circa l'esatto adempimento delle prestazioni. Ricorre l'obbligo di **fatturazione elettronica** verso la Pubblica Amministrazione come da decreto legge 193 del 22.10.2016 e successive modifiche ed integrazioni. Il pagamento sarà effettuato come da disposizioni normativa a riguardo. Le fatture devono essere intestate come segue: COMUNE DI PIANELLA Pz Garibaldi,1 – PIANELLA -Cap. 65019 - P.I./CF 00225910686. Codice Univoco Ufficio PAJRF2.

2. Liquidazione: la liquidazione e i pagamenti verranno effettuati in conformità delle norme regolamentari dell'Amministrazione ed è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali a favore dei lavoratori dipendenti, nonché alla dimostrazione dell'avvenuto pagamento della relativa mensilità al predetto personale.

3. Spese: tutte le spese, le imposte ed ogni onere accessorio, inerenti o conseguenti alla stipula ed esecuzione del contratto restano a carico dell'aggiudicatario.

Articolo 9 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

1. Per partecipare alla gara, la Ditta dovrà costituire cauzione provvisoria ai sensi dell'art. 93 del Dlgs. 50/2016.

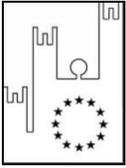
La cauzione provvisoria sarà trattenuta dall'aggiudicatario a garanzia degli obblighi di stipulazione del contratto mentre sarà restituita alle Imprese non aggiudicatarie all'atto della comunicazione dell'esito di gara e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

2. L'esecutore del contratto è obbligato a costituire una garanzia fideiussoria del 10 per cento dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quali sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento secondo le disposizioni e modalità contenute nell'art.103 del D.Lgs. 50/2016.

3. La garanzia resta vincolata per l'intera durata del contratto per l'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento di danni, nonché del rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempimento dell'obbligazione o di cattiva esecuzione del servizio da parte dell'aggiudicatario, ivi compreso il maggior prezzo che il Comune dovesse pagare qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione dei servizi aggiudicati, in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'impresa aggiudicataria.

4. In caso di incameramento parziale, l'ammontare della cauzione deve essere reintegrato, pena la risoluzione del contratto, nei modi e nelle forme previste dalla legge o secondo le modalità richieste dalla stazione appaltante.

5. Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

6. Il deposito cauzionale definitivo resterà vincolato, scaduto il contratto, fino a che non sarà stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

Articolo 10 ONERI E RESPONSABILITA' A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

1. Oneri : l'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti alla fornitura, preparazione, somministrazione dei pasti e dovrà provvedere tempestivamente a tutti gli adempimenti necessari ad ottenere le prescritte autorizzazioni sanitarie nonché a predisporre il Piano di Autocontrollo.

Il Piano di Autocontrollo deve essere redatto a norma del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155 e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le adeguate procedure di sicurezza degli alimenti avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici che viene denominato HACCP.

Il Piano di autocontrollo deve contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- a) identificare e analizzare i rischi e misure di controllo da applicare;
- b) identificare i punti critici di controllo;
- c) fissare i limiti critici per ciascun punto;
- d) stabilire procedure di sorveglianza;
- e) determinare misure correttive;
- f) stabilire procedure di verifica;
- g) documentare e registrare tutte le procedure.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di effettuare ulteriori analisi e controlli tramite laboratori di analisi a tale scopo individuati.

Nel caso di risultati di analisi non conformi agli standard l'impresa è obbligata a realizzare correttivi nei tempi individuati dall'Amministrazione ed effettuare, a proprie spese, nuove analisi fino a quando non sia raggiunta la conformità.

L'impresa aggiudicataria dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'Amministrazione Comunale o su indicazione della competente Autorità Sanitaria senza poter pretendere alcun rimborso.

Tutti gli oneri di registrazione e i diritti di segreteria, oneri fiscali derivanti dalla fornitura, sono a carico della ditta aggiudicataria ad eccezione dell'IVA che è a carico del Comune.

2. Responsabilità: ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione o a terzi, a cose o a persone, sono, senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'appaltatore.

Quest'ultimo, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare per tutta la durata del contratto, apposita polizza assicurativa presso primaria Compagnia di assicurazione con l'espressa rinuncia da parte della stessa ad azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione.

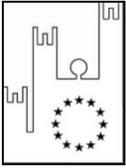
La polizza assicurativa dovrà riguardare la R.C. verso terzi per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche non specificatamente menzionato.

L'importo del massimale non potrà essere inferiore a €1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per sinistro blocco unico e a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila/00) per persona.

Copia di detta polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione in sede di contratto.

Articolo 11 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

1. Utenza: a) alunni dei plessi delle scuole sopraindicate, nonché il personale scolastico autorizzato per legge e/o contratto; b) persone specificatamente autorizzate dall'ente.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

2. Periodi di funzionamento: anno scolastico così come stabilito annualmente dall’Autorità scolastica competente ed indicativamente così ricompreso:

- a) metà settembre / fine giugno: per la scuola dell’Infanzia;
- b) metà settembre / inizio giugno: per il servizio doposcuola agli alunni che frequentano la scuola Primaria.

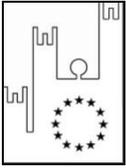
3. Stima della fornitura annuale: sulla base dei calcoli effettuati in base a quelli necessari per all’anno scolastico in corso (2016/2017) si presume la seguente quantità su base annua di pasti da erogare: n.28.000.

4. Variazioni della rete scolastica comunale e dell’organizzazione didattica: in caso di variazioni nella struttura della rete scolastica comunale o di una diversa organizzazione didattica operata dall’autorità scolastica il numero dei pasti presunti potrà, quindi, subire delle variazioni (in aumento o in diminuzione) senza che l’appaltatore possa pretendere nulla al riguardo.

5. Preparazione e somministrazione: i pasti saranno preparati presso le cucine in disponibilità del Comune nei plessi di: a) Pianella Centro Urbano presso la scuola dell’infanzia (dove verranno preparati anche i pasti da erogare agli alunni che usufruiscono del Servizio di doposcuola della scuola Primaria di Pianella c.u.); b) Castellana Scuola dell’Infanzia (dove verranno preparati anche i pasti da erogare agli alunni che usufruiscono del Servizio di doposcuola della scuola Primaria di Cerratina);

6. Prestazioni: l’aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle derrate alimentari e dei prodotti necessari, alla preparazione, alla cottura e alla somministrazione dei pasti secondo le seguenti disposizioni:

- a) il numero dei pasti sarà riscontrato dal personale della ditta appaltatrice la mattina stessa del consumo del pasto, entro le ore 10,30 presso le scuole dell’infanzia e primarie e la somministrazione dei pasti dovrà avvenire negli orari annualmente stabiliti dall’Autorità scolastica salvo particolari casi che dovranno essere preventivamente concordati fra l’Amministrazione comunale/autorità scolastica e l’impresa aggiudicataria;
- b) l’impresa aggiudicataria provvederà, nelle giornate che saranno stabilite a seguito della definizione del calendario di programmazione didattica, a preparare i pasti nei centri di cottura annessi alle scuole;
- c) l’impresa aggiudicataria si impegna, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente o altre cause, a darne comunicazione all’Autorità scolastica e alla Amministrazione Comunale, con preavviso di almeno 48 ore, fatta salva la vigente normativa in materia di preventiva comunicazione per astensione dal lavoro; in difetto di ciò e in caso di mancato servizio per cause alla stessa imputabili, l’impresa appaltatrice corrisponderà al Comune l’ammontare del costo pasto moltiplicato per il numero delle presenze del giorno o dei giorni nei quali non è stato erogato il servizio;
- d) l’impresa aggiudicataria, in caso di temporanea e oggettiva impossibilità a prestare servizio per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine comprese quelle relative ai locali ove è ubicata la cucina), si impegna a non interrompere il servizio, fornendo un cestino freddo;
- e) l’impresa aggiudicataria si impegna a garantire il servizio anche se il numero complessivo dei pasti da fornire dovesse essere notevolmente inferiore o superiore a quello stimato al precedente art. 2, o se per ragioni organizzative, venga cambiata la sede delle mense;
- f) l’impresa aggiudicataria è incaricata del riordino della sala mensa e della pulizia del ripostiglio in cui sono conservate le stoviglie, utilizzando allo scopo prodotti compatibili con la preparazione dei pasti. L’impresa sarà tenuta a utilizzare per le lavastoviglie i detersivi conformi alle normative comunitarie;



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

g) l'impresa aggiudicataria è incaricata della fornitura del vestiario occorrente per gli addetti alla preparazione e distribuzione, così come a sostenere le spese per le tessere sanitarie degli addetti al servizio.

h) l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire la manutenzione ordinaria dei locali cucina, dei relativi impianti elettrici, idrici, delle attrezzature mensa in dotazione nelle singole scuole. Qualora per qualsiasi motivo il materiale in dotazione non fosse in numero sufficiente per garantire il rapido e corretto svolgimento del servizio di preparazione e distribuzione dei pasti, dovrà essere integrato dall'impresa senza oneri aggiuntivi per il Comune. Allo scadere del contratto, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro acquistato dalla ditta resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che l'impresa aggiudicataria possa pretendere ulteriore corrispettivo rispetto a quello contrattualmente stabilito. La stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente le manutenzioni ordinarie, le eventuali sostituzioni e integrazioni anche di soli componenti che si rendessero necessari per qualsiasi motivo, compresi il danneggiamento o il furto. Sono inoltre a carico dell'impresa gli oneri connessi alle manutenzioni ordinarie della struttura, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi dei centri di cottura (ivi compresa l'eventuale sostituzione). Sono a carico dell'impresa le manutenzioni delle attrezzature del centro di cottura, di quelle per la distribuzione e il lavaggio nonché le manutenzioni degli impianti idraulici. La stazione appaltante si riserva in qualsiasi momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi. Sono oggetto di manutenzione anche le fosse biologiche, i pozzetti, le canalizzazioni, mediante ripulitura e vuotatura;

h) l'impresa aggiudicataria si impegna a provvedere:

- ad integrare i piatti e le posate in acciaio inox in caso di usura o smarrimento;
- alla fornitura di bicchieri per alimenti a perdere regolarmente sterilizzati;
- alla fornitura di quant'altro necessario per la gestione del servizio (pentole, utensileria di cucina, elettrodomestici, attrezzature e macchine in genere) per la parte mancante rispetto all'attuale dotazione e di cui le ditte che intendono partecipare alla gara prenderanno visione in sede di sopralluogo.

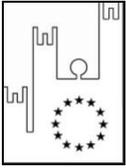
Articolo 12 CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

Le caratteristiche, i menù e le tipologie dei prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti sono descritti nell'Allegato "1" CARATTERISTICHE E REQUISITI DEGLI ALIMENTI e nell'Allegato "2" MENU'-TABELLA DIETETICA SETTIMANALE.

In particolare il menù, allegato "2" al presente Capitolato, è stato predisposto dal personale medico specializzato della ASL di Pescara, sentite le richieste emerse in sede di Commissione Mensa. Esso è articolato su quattro settimane. Le grammature riportate nelle tabelle dietetiche allegate sono riferite all'alimento crudo al netto di eventuali scarti di lavorazione e al netto del calo-peso per scongelamento. Essi potranno variare annualmente o nel corso del medesimo anno scolastico su disposizione della medesima ASL.

A. MATERIE PRIME ALIMENTARI: esse sono a carico dell'impresa aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dall'Allegato "1" del presente Capitolato e dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio. Le materie prime alimentari devono pervenire attraverso un ciclo interamente controllato e, periodicamente, essere sottoposte dall'impresa aggiudicataria ad accurate analisi chimiche e merceologiche in tutte le fasi, dall'acquisto alla utilizzazione.

L'impresa aggiudicataria libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

B. PREPARAZIONE DEI PASTI: i pasti dovranno essere preparati nel più rigoroso rispetto delle disposizioni di legge e della A.S.L. – Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. competente per territorio.

C. DIETE SPECIALI: l'impresa appaltatrice si impegna a fornire diete speciali a parità di condizioni e prezzo, per particolari regimi dietetici: utenti affetti da patologie di tipo cronico (es. celiachia, diabete, ecc.), allergie e intolleranze alimentari corredate da certificati medici rilasciati dalla relativa ASL di appartenenza, che dovranno essere consegnate alla Sezione P.I. del Comune. Diete speciali potranno essere richieste da singoli utenti con esigenze etnico religiose corredate da autocertificazioni. Ogni dieta speciale deve essere chiaramente distinguibile e quindi perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione dei pasti. A seguito della presentazione delle predette certificazioni mediche o autocertificazioni per motivi etnico religiosi, che il Comune avrà cura di trasmettere all'impresa appaltatrice, quest'ultima ha l'obbligo di predisporre diete speciali in aderenza alla patologia o esigenza comunicata.

D. PASTI SOSTITUTIVI: l'Autorità scolastica può richiedere pasti freddi o cestini da viaggio, o in casi particolari pasti in monoporzione per motivi d'emergenza o di gite scolastiche.

E. VARIAZIONE PIETANZE: le variazioni delle pietanze devono essere, di volta in volta, concordate con gli uffici preposti del Comune. Nessuna variazione può essere apportata dall'appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta dello stesso.

L'appaltatore può eccezionalmente, in via temporanea e previa comunicazione al Servizio Pubblica Istruzione dell'ente, effettuare una variazione delle pietanze nei seguenti casi:

1. guasto di uno o più impianti;
2. interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
3. avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili;
4. blocco delle derrate a seguito dell'analisi ispettive effettuate dai componenti organi.

Variazioni di talune pietanze potranno, inoltre, essere richieste dal Servizio P.I. all'impresa appaltatrice a seguito di verifica del costante non gradimento delle predette all'utenza. Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'appaltatore ingredienti e relative grammature.

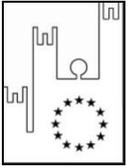
F. DIETE DI TRANSIZIONE: la Ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete di transizione (c.d. diete in bianco), qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 10,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica (se non superano le 48 ore), ma di richiesta scritta da parte di un genitore/esercitante patria potestà da consegnare al personale scolastico, sono costituite da:

- primo piatto: pasta o riso, condito con olio extra vergine di oliva;
- secondo piatto: 1 porzione di prosciutto cotto o petto di pollo/tacchino cotto a vapore con contorno di patate lesse condite con olio extra vergine di oliva e pane;
- frutta: mela.

Le richieste delle diete di transizione dovranno essere conservate dalla scuola ed essere inviate al Servizio P.I. del Comune.

Articolo 13 CARATTERISTICHE, VIGILANZA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

1. Caratteristiche: tutti i generi alimentari e non alimentari forniti devono possedere le caratteristiche merceologiche indicate annualmente nel menù Allegato "2" al presente Capitolato e dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente: non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Le confezioni di derrate



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. L'appaltatore, entro 15 gg. dalla comunicazione del provvedimento di affidamento del servizio, dovrà inviare al Servizio P.I. l'elenco delle derrate alimentari e degli altri prodotti comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nome commerciale dei prodotti, schede tecniche etc.. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente deve essere prontamente comunicato al Servizio P.I. Ove particolari situazioni accertate non consentissero l'utilizzo dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale, l'appaltatore dovrà fornire acqua minerale naturale imbottigliata. E' fatto divieto di utilizzo di cibi transgenici. A tal fine l'appaltatore rilascerà apposita dichiarazione del non utilizzo dei suddetti cibi nella preparazione dei pasti.

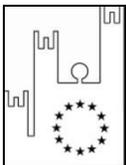
2. Vigilanza: la vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione e all'A.S.L.- Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione competente per territorio per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. In particolare i controlli potranno essere effettuati al momento della consegna sulla qualità della merce nonché il riscontro della quantità ordinata, le modalità di conduzione del servizio, il rispetto dei tempi e dei modi delle prestazioni commissionate, l'igiene dei locali. Nel caso dai suddetti controlli emergano situazioni che contrastino con le vigenti norme in materia sanitaria, verrà richiesto che l'intera partita venga posta sotto vincolo sanitario, dandone immediata comunicazione all'autorità competente. In tal caso l'aggiudicatario è tenuto alla sostituzione della fornitura contestata in tempi e con modalità tali da non determinare l'interruzione del servizio, fatto salvo il diritto del Comune alla refusione di eventuali danni procurati.

3. Conservazione delle derrate: i magazzini e i frigoriferi devono essere in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. Gli alimenti biologici devono essere conservati in spazi separati rispetto agli altri. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra e devono essere tenute fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va posta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

Le carni, le verdure, gli affettati, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati nel frigorifero ad una temperatura tra 1 °C e 6 °C. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola d'alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23.8.82 n.77. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse riportanti l'etichettatura completa. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25 °C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Articolo 14 IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

1. Norme igienico – sanitarie: per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, nel presente Capitolato si richiamano e si chiede il rispetto di tutte le leggi vigenti in materia. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". L'appaltatore deve sottoscrivere un proprio "Regolamento di norme igieniche" che lo stesso si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

essere ben visibile all'interno della struttura produttiva e fornita in copia al Comune. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune. Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

L'appaltatore deve garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione crociate. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, ortaggi crudi ecc.. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

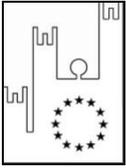
2. Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione: le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4 °C, ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- la carne macinata, direttamente tritata presso il centro di produzione pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle patate e delle carote, che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura, purchè conservate a temperatura compresa tra 0° e +4° C immerse in acqua acidula con limone;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di affettati e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittata, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);

3. Pentolame per la cottura: per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzati pentole in alluminio.

4. Condimenti: per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano, così come per le altre preparazioni che richiedono formaggio grattugiato è consentito sia l'uso del Parmigiano Reggiano che del Grana Padano. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalle leggi vigenti e dal presente Capitolato.

5. Riciclo: è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

Articolo 15 NORME CONCERNENTI LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. Preparazione e somministrazione pasti: L'appaltatore deve garantire la somministrazione dei pasti previsti nei menù nelle quantità e qualità previste negli Allegati "1" e "2". In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcuni generi, queste saranno sostituite da alimenti di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Il servizio di distribuzione comprende le seguenti mansioni:

1. preparazione sale refettorio (se disponibili o in spazi autorizzati);
2. distribuzione dei pasti;
3. riordino delle sale di refezione, con pulizia dei piani dei tavoli sui quali si sono consumati i pasti, con raccolta in sacchi separati dei residui umidi e del materiale utilizzato per la consumazione dei pasti;
4. lavaggio e pulizia di tutte le stoviglie utilizzate e della cucina;
5. sistemazione delle lavastoviglie dei piatti e delle attrezzature utilizzate per lo sporzionamento.

2. Tabella pesi a crudo:

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che agli organi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la corrispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive qualità poste in distribuzione.

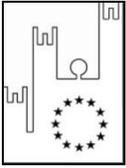
3. Operazione da effettuare prima e dopo la distribuzione: i pasti sono preparati e distribuiti dal personale dell'appaltatore nei locali ad uso nei plessi scolastici, in stovigliato riutilizzabile disponibile presso la cucina o fornito dall'appaltatore.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi, nonché guanti monouso;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
5. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6. la quantità delle portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
8. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore di arrivo;
9. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
10. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
11. per le scuole d'infanzia, per la prima e seconda classe delle scuole primarie è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Articolo 16 PERSONALE.

La ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti. In merito ai costi del lavoro e della sicurezza, dovranno essere rispettati i valori previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente più rappresentativi. Il personale



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'appaltatore. Espressamente escluso il ricorso ai contratti di collaborazione coordinata e continuativa.

1. Organico: l'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con il servizio oggetto della presente gara e nel rispetto delle norme contenute nel Contratto Collettivo Nazionale di categoria. Il servizio dovrà essere assicurato da almeno un cuoco/a P.E. e refezione collettiva (II livello CCNL) e da un addetto ogni 45 pasti serviti.

2. Reintegro personale mancante: la consistenza numerica, i nominativi con le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Pianella.

In caso di diminuzione dell'organico rispetto a quello comunicato, il personale mancante dovrà essere prontamente reintegrato e di ciò dovrà essere data comunicazione al predetto Servizio.

3. Disposizioni e vestiario: il personale dell'aggiudicatario, munito di regolare libretto sanitario, dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti radiologici e batteriologici, alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuno.

È onere dell'aggiudicatario provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravvesti, idoneo copricapo, ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi compresa quella relativa al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale. L'appaltatore dovrà inoltre fornire i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, secondo quanto prescrive il D.Lgs.81/2008 e ss.mm.ii., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Comune committente.

Tutto il personale dipendente dall'aggiudicatario dovrà portare in modo visibile l'indicazione dell'appartenenza all'impresa aggiudicataria. Sarà a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione delle prestazioni, di procedimenti e cautele necessarie per garantire la sicurezza dei dipendenti e dei terzi. L'aggiudicatario dovrà, allo scopo, istruire e responsabilizzare il proprio personale, assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigere il corretto impiego, controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e d'igiene del lavoro, fornire all'Amministrazione comunale tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non dipendente dall'attività appaltata, che possa essere fonte di pericolo.

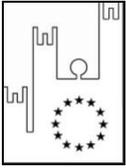
Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità di quanto disposto dal D.P.R. 327/80.

Saranno a carico dell'appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'adozione delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operai, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

Articolo 17 MANUTENZIONE, PULIZIA, RIASSETTO E SANIFICAZIONE

1. Pulizia e manutenzione ordinaria e straordinaria del centro di cottura: l'appaltatore dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali e delle attrezzature; dovrà altresì provvedere alla pulizia e disinfezione giornaliera dei locali e delle macchine, nonché al lavaggio di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione dei pasti. L'appaltatore dovrà inoltre provvedere alla pulizia settimanale straordinaria, alla disinfestazione ed alla disinfezione mensile dei locali, attrezzature, macchinari, servizi igienici, celle frigorifere, ecc.

Nei locali dove vengono preparati i cibi e confezionati i pasti, dovranno essere garantite condizioni ottimali di igiene ambientale e del personale. La fornitura dei materiali occorrenti per la manutenzione e per la pulizia del centro di cottura è a carico dell'appaltatore, il quale sarà responsabile dell'uso dei



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

materiali stessi che devono essere assolutamente privi di tossicità. In caso di accertata presenza di prodotti tossici nelle vivande, quelle verranno escluse dal consumo, fatto salvo il diritto di rivalsa verso l'appaltatore per l'eventuale danno subito.

I prodotti in questione dovranno essere biodegradabili secondo le normative vigenti.

2. Divieti: durante le operazioni di preparazione e cottura delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta, mentre, durante l'utilizzo, il medesimo materiale deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

3. Lavaggio e pulizia: le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso dagli indumenti da indossare durante la preparazione degli alimenti.

4. Rifiuti: tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti delle diverse tipologie merceologiche posti sulla pubblica via. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desolatore verranno trattate come rifiuti speciali, oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

Articolo 18 CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Diritto di controllo dell'Amministrazione: è facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli presso le cucine per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato e nell'Offerta.

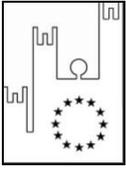
L'appaltatore è obbligato a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza ed ai componenti la Commissione Mensa Comunale tutta la collaborazione necessaria, consentendo agli stessi in ogni momento il libero accesso alla cucina, ai refettori e ai magazzini e fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

2. Organi preposti al controllo: i controlli verranno effettuati dall'Amministrazione, specificatamente dal Servizio Pubblica Istruzione, e/o da Azienda specializzata di fiducia del Comune stesso e dai componenti la Commissione Mensa.

Il personale del Comune incaricato al controllo ed i componenti la Commissione Mensa non hanno facoltà di muovere rilievi al personale alle dipendenze dell'appaltatore e sono tenuti a non ostacolare il regolare svolgimento del servizio.

3. Tipologia e modalità dei controlli: i componenti gli organi di controllo devono essere muniti di libretto di idoneità sanitaria, solo ove richiesto per legge. I tecnici incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di rilievi fotocinematografici, fermo restando il rispetto delle esigenze di privacy degli addetti. Essi effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni. Le quantità di alimenti prelevati saranno quelle necessarie alla esecuzione delle analisi. Nulla potrà essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

A) controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sulle materie prime, sugli intermedi di lavorazione e sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio e temperatura di servizio delle celle;
- controllo sul magazzino;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di pulizia e sanificazione;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- stato igienico delle attrezzature, degli impianti e degli ambienti di lavorazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle qualità delle porzioni, in relazione agli Allegati "1" e "2" (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo di tutta la documentazione attinente al servizio.

B) controlli analitici.

Durante i controlli, i tecnici incaricati dal Comune effettueranno prelievi di campioni alimentari crudi, semilavorati e cotti, tamponi alimentari, ecc., che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

4. Blocco delle derrate: in casi di dubbio circa l'integrità di un alimento gli incaricati dal Comune potranno dar luogo al "blocco di derrata" e sottoporre il campione agli accertamenti necessari a valutare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a dare tempestiva comunicazione all'appaltatore dell'esito dell'analisi; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione della relativa penalità di cui al successivo art.19.

5. Contestazioni: i rilievi inerenti alla non conformità al servizio e le osservazioni sono contestati dal Comune all'appaltatore per iscritto, a mezzo fax, entro 48 ore dall'accertamento.

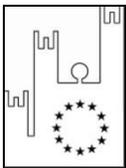
L'appaltatore, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuto a fornire giustificazioni scritte entro 8 giorni dalla data della suddetta comunicazione. Se entro 8 giorni dalla data della comunicazione l'appaltatore non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato (art.19).

Il Comune potrà, inoltre, far pervenire all'appaltatore eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione; l'appaltatore, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Articolo 19 PENALITA' RISOLUZIONE E CONTROVERSIE

1. Penalità: l'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi. Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, il Comune si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

1- Standard merceologici



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

- €516,46 (cinquecentosedici/46) - Mancato rispetto degli standard previsti dall'Allegato "1" del presente Capitolato: CARATTERISTICHE E REQUISITI DEGLI ALIMENTI.

2- Quantità

- € 516,46 (cinquecentosedici/46) - Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati (costo del singolo pasto moltiplicato per il numero degli alunni presenti nel plesso scolastico iscritti a mensa).

- €516,46 (cinquecentosedici/46) - Mancata preparazione di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.

- € 258,23 (duecentocinquantotto/23) - Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3- Rispetto del menù

- € 516,46 (cinquecentosedici/46) - Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto o secondo piatto o contorno o frutta).

4- Igienico-sanitari.

- € 516,46 (cinquecentosedici/46) - Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, parassiti.

- € 1.032,91 (milletrentadue/91) - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

- € 516,46 (cinquecentosedici/46) - Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

- € 516,46 (cinquecentosedici/46) - Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia delle cucine.

- € 516,46 (cinquecentosedici/46) - Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

- € 516,46 (cinquecentosedici/46) - Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

- € 516,46 (cinquecentosedici/46) - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale durante le diverse fasi del servizio.

5- Tempistica

- € 516,46 (cinquecentosedici/46) - Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.

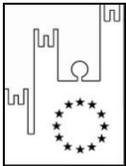
Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione alla quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 giorni dalla comunicazione della contestazione inviata dal Servizio Pubblica Istruzione, ai sensi dell'art.18 punto 5. "Contestazioni" del presente Capitolato.

Il totale delle penali non potrà superare il 10% del totale del contratto annuale.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza. Il Comune può procedere nei confronti dell'appaltatore alla determinazione dei danni sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e agendo altresì per il risarcimento dei danni subiti. In caso di mancata esecuzione del servizio, salvo causa di forza maggiore, l'appaltatore sarà gravato di penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto servire in quella giornata, oltre al rimborso delle spese sostenute dal Comune per ovviare al disservizio. A decorrere dal terzo giorno consecutivo, la mancata esecuzione si considererà abbandono di servizio e il Comune avrà facoltà di risolvere il contratto.

2. Clausola risolutiva espressa: Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'appaltatore;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'appaltatore;
- c) impiego di personale non dipendente dall'appaltatore;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato non eliminabili a seguito di diffida formale;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del Piano di Autocontrollo ex D.Lgs. 26.5.1997 n.155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio per un periodo superiore a 3 (tre) giorni;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) casi esplicitamente previsti dal presente Capitolato.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola lo stesso si rivarrà sull'appaltatore a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

3. Risoluzione per inadempimento: fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) della sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

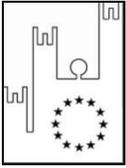
4. Contenzioso: qualsiasi riserva o protesta dell'aggiudicatario non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata o pec. Non saranno prese in considerazione riserve o proteste avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'aggiudicatario non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio. Gli eventuali contenziosi sono da dirimersi avanti al Foro competente di Pescara.

5. Rinvio: per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si richiamano le norme vigenti in materia e quanto disposto dal Codice Civile.

Articolo 20 REQUISITI PER PARTECIPARE ALLA GARA

I requisiti richiesti per l'ammissione alla gara sono:

- a) l'iscrizione al registro della Camera di Commercio Industria e Artigianato per la categoria inerente l'oggetto dell'appalto;
- b) non essere incorsa nella risoluzione anticipata di contratti per inadempienza e di non trovarsi in alcuna delle condizioni di esclusione dalla partecipazione alle gare, previste dall'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016;
- c) aver un fatturato d'impresa non inferiore all'importo annuo di € 100.000, iva esclusa conseguito in servizi di ristorazione scolastica nell'ultimo triennio (2014/2015/2016);
- d) aver svolto servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto (sintetica descrizione del servizio, decorrenza e durata del servizio, committente e importo del servizio) prestati negli ultimi tre anni (2014,2015,2016)per un importo complessivo non inferiore ad €100.000,00 IVA esclusa;



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

Se trattasi di servizi analoghi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici, essi dovranno essere provati da certificati di buon esito rilasciati e visti dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, per i destinatari privati sarà ammessa la presentazione di fatture;

NB: Per gli operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato di cui ai punti C) e D), devono essere rapportati al periodo di attività ovvero in base alla seguente formula: $[(\text{fatturato richiesto}/36) \times \text{mesi di attività}]$

e) di essere in possesso/attestazione dei requisiti di cui al Reg. CE 852/2004 in materia di Autocontrollo igienico-sanitario dei prodotti alimentari (HACCP) (Mod. 1);

f) di avere nel proprio organico di un responsabile del Centro Pasti e di un referente responsabile dell'appalto in possesso di esperienza almeno triennale nella conduzione dei servizi di refezione scolastica analoghi, per dimensione e caratteristiche, a quelli oggetto della gara;

g) di essere in possesso di una delle seguenti certificazioni:

a. certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008

b. certificazione UNI EN ISO 14001:2004

L'Aggiudicatario dovrà provare quanto dichiarato in sede di gara producendo la documentazione

La mancanza, anche di uno dei requisiti richiesti, costituisce causa di esclusione dalla gara.

AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50, le imprese partecipanti potranno ricorrere all'istituto dell'avvalimento per soddisfare il possesso dei requisiti economici e finanziari di cui al punto IV.1.4) e tecnico professionali di cui al punto IV.1.5) del bando di gara.

L'operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo 45, per un determinato appalto, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'articolo 83, comma 1, lettere b) e c), necessari per partecipare ad una procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. (art. 89 del D.Lgs 50 /2016)

Articolo 21 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ED AGGIUDICAZIONE:

La presentazione dell'offerta corredata dalla relativa documentazione richiesta dovrà pervenire in forma TELEMATICA secondo le modalità stabilite nel presente disciplinare.

Le offerte dovranno essere formulate dagli operatori economici ed inserite nel sistema telematico, nello spazio relativo alla presente procedura, salvo che non sia diversamente disposto.

Le offerte devono essere inserite in lingua Italiana.

Gli allegati messi a disposizione sul sito www.asmecomm.it "Albo Fornitori e Professionisti" devono essere scaricati e compilati.

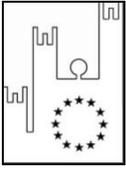
DEFINIZIONI UTILI PER LA PROCEDURA TELEMATICA

Si riporta di seguito il significato dei principali termini indicati nei successivi articoli:

Abilitazione: risultato del procedimento che consente l'accesso e la partecipazione degli Operatori Economici abilitati al sistema informatico, ai sensi dell'articolo 58 del D.Lgs. n. 50 del 2016, per lo svolgimento della gara telematica.

Account: insieme dei codici personali di identificazione costituiti da e-mail e password che consentono alle imprese abilitate l'accesso al sistema e la partecipazione alla gara telematica.

Firma digitale: è uno dei requisiti che l'offerta deve possedere per essere giuridicamente rilevante e per garantirne inviolabilità/integrità e provenienza. È il risultato della procedura informatica (validazione) basata su certificazione qualificata rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

dispositivo per la creazione di una firma sicura come disciplinata dal D.Lgs. n. 82 del 2005 (codice dell'amministrazione digitale).

La firma digitale si basa su un sistema cosiddetto a "chiavi asimmetriche", ossia due serie di caratteri alfanumerici, appositamente generati dal sistema: una chiave è conosciuta dal solo firmatario (chiave segreta), l'altra conoscibile da chiunque (chiave pubblica). La chiave segreta è necessaria alla sottoscrizione dei documenti. La chiave pubblica è necessaria alla verifica della effettiva provenienza del documento dal titolare. La sicurezza di un simile sistema risiede nel fatto che ad ogni chiave pubblica corrisponde una sola chiave segreta, e che, con la conoscenza della sola chiave pubblica, è impossibile riuscire a risalire alla chiave segreta. Per garantire la corrispondenza tra "chiave pubblica" e "chiave segreta" nonché la titolarità delle chiavi in capo al soggetto firmatario, si ricorre ad un Ente certificatore, cioè un soggetto terzo il cui compito è quello di garantire la certezza della titolarità delle chiavi pubbliche (attraverso dei cosiddetti "certificati") e di rendere conoscibili a tutti le chiavi pubbliche (attraverso un elenco telematico). L'elenco pubblico dei certificatori è disponibile all'indirizzo <http://www.agid.gov.it>.

E' necessario un lettore di smart card.

Marcatura temporale: è il risultato della procedura informatica che consente di dare certezza all'ora e al minuto di "chiusura" dell'offerta. Tale procedura garantisce lo stesso livello di inviolabilità delle offerte previsto dalla procedura di gara tradizionale ad evidenza pubblica, dando certezza del momento della chiusura dell'offerta telematica. Consiste nella generazione, tramite processo informatico di una firma digitale (anche aggiuntiva rispetto a quella del sottoscrittore) cui è associata l'informazione relativa a una data e a un'ora certe. Il kit di marcatura temporale è disponibile presso gli Enti certificatori, di cui al sito dell'Agenzia per l'Italia Digitale <http://www.agid.gov.it>.

Numero di serie della marcatura temporale: è il codice che identifica in modo univoco la marcatura temporale apposta su un documento informatico. A seconda dei software di firma e marcatura utilizzati, questo codice può essere visualizzato in formato decimale o esadecimale (la piattaforma Albofornitori.it accetta entrambi i formati) e viene denominato in vari modi ("Numero seriale", "Numero di serie", "Serial number", ...).

Gestore del Sistema: Net4market-CSAmed s.r.l. di Cremona, di cui si avvale l'Azienda per le operazioni di gara, ai sensi dell'art.58 del D.Lgs.n.50/2016. Per problematiche tecniche relative alla partecipazione alla procedura telematica il gestore è contattabile al seguente recapito telefonico: 0372/801730, dal lunedì al venerdì, nella fascia oraria: 8.30–13.00 / 14.00–17.30

Sistema: coincide con il server del gestore ed è il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto, ai sensi dell'articolo 58 del D.Lgs. n. 50 del 2016.

Busta telematica di offerta economica (o sealed bid): scheda di offerta che verrà compilata dall'Impresa concorrente. Il contenuto dell'offerta presentata da ciascun concorrente non è accessibile agli altri concorrenti e all'Azienda. Il Sistema accetta solo offerte non modificabili, dal momento che le stesse dovranno riportare una marca temporale certificata antecedente al periodo di invio.

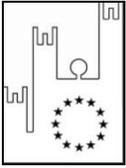
Upload: processo di trasferimento e invio di dati dal sistema informatico del concorrente a un sistema remoto, ossia a "distanza", per mezzo di connessione alla rete internet (nell'apposita stanza dedicata all'Azienda, cui si accede utilizzando l'e-mail scelta e la password preventivamente assegnata e nella scheda presente nella sezione "E-procurement –Proc. D'acquisto").

Per partecipare alla presente procedura telematica le imprese concorrenti devono dotarsi, a propria cura e spese, della seguente strumentazione tecnica e informatica necessaria:

1 - Personal Computer collegato ad Internet

Tutte le funzionalità disponibili sulla Piattaforma ASMECOMM sono usufruibili mediante un Personal Computer Standard dotato di un Browser (tra quelli indicati nel punto 2) e collegato ad Internet.

È consigliata una connessione ADSL (banda: almeno 640 kb) o connessione internet aziendale.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

Nota: Se l'accesso ad internet avviene attraverso la rete aziendale, si raccomanda di consultare il personale IT interno per verificare la disponibilità di banda e la possibilità di accesso in base alle configurazioni di proxy/firewall. Risoluzione schermo minima 1280 x 720.

2 - Web Browser (programma che permette di collegarsi ad Internet)

Google Chrome 10 o superiore;

Mozilla Firefox 10 o superiore;

Opera 12 o superiore;

Internet Explorer 8 o superiore;

Safari 5 o superiore.

3 - Configurazione Browser

È supportata la configurazione di default, come da installazione standard, in particolare per quanto riguarda le impostazioni di security, di abilitazione javascript, di memorizzazione cookies e di cache delle pagine web.

4 - Programmi opzionali

In base alle funzionalità utilizzate ed alle tipologie di documenti trattati come allegati, sono necessari programmi aggiuntivi quali: utilità di compressione/decompressione formato zip, visualizzatori di formato pdf (Adobe Acrobat reader), programmi di office automation compatibili con MS Excel 97 e MS Word 97, programmi stand-alone per la gestione della firma digitale e della marcatura temporale (es. DIKE di InfoCert).

5 - Strumenti necessari

Un kit di firma digitale e di marcatura temporale (cfr. definizioni).

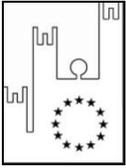
(ATTENZIONE: il sistema operativo Windows XP non è più supportato da Microsoft in termini di sicurezza e pertanto con tale S.O. potrebbe non essere possibile utilizzare la piattaforma telematica).

Tutte le Imprese che partecipano alla presente gara, esonerano espressamente la Stazione Appaltante, il Gestore ed i loro dipendenti e collaboratori da ogni responsabilità relativa a qualsiasi malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere il sistema attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni.

Le Imprese partecipanti dovranno impegnarsi, anche nei confronti dei propri dipendenti, ad adottare tutte le misure tecniche ed organizzative necessarie ad assicurare la riservatezza e la protezione degli strumenti informatici (email e password) assegnati. L'email e la password necessari per l'accesso al sistema e la partecipazione alla gara sono personali. Le imprese concorrenti sono tenute a conservarli con la massima diligenza e a mantenerli segreti, a non divulgarli o comunque a cederli a terzi e a utilizzarli sotto la propria esclusiva responsabilità nel rispetto dei principi di correttezza e buona fede, in modo da non recare pregiudizio al sistema e in generale ai terzi. In ogni caso saranno ritenute valide le offerte presentate nel corso delle operazioni con gli strumenti informatici attribuiti. Le imprese partecipanti si impegnano a manlevare e tenere indenne la Stazione Appaltante ed il Gestore risarcendo qualunque pregiudizio, danno, costo e onere di qualsiasi natura, ivi comprese le spese legali eventuali che dovessero essere sopportate dagli stessi a causa di violazioni delle presenti regole e di un utilizzo scorretto o improprio del sistema.

Il Gestore, il Supporto Tecnico al Gestore del Sistema e la Stazione Appaltante non possono essere in alcun caso ritenuti responsabili per qualunque genere di danno diretto o indiretto subito dai concorrenti o da terzi a causa o comunque in connessione con l'accesso, l'utilizzo o il mancato funzionamento del sistema, dei suoi servizi e delle apposite procedure di firma digitale e marcatura temporale.

Tutti i soggetti abilitati sono tenuti a rispettare le norme legislative, regolamentari e contrattuali in tema di conservazione e utilizzo dello strumento di firma digitale e di marcatura temporale e ogni istruzione impartita in materia dal Certificatore che ha rilasciato le dotazioni software; esonerano altresì espressamente la Stazione Appaltante, il Gestore ed il Supporto Tecnico al Gestore del Sistema



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

da qualsiasi responsabilità per conseguenze pregiudizievoli di qualsiasi natura o per danni diretti o indiretti arrecati ad essi o a terzi dall'utilizzo degli strumenti in parola.

Il mancato e non corretto utilizzo degli appositi strumenti informatici di volta in volta richiesti nel corso della procedura costituisce una violazione delle presenti regole, che può comportare la sospensione o la revoca dell'abilitazione, oltre al risarcimento dei danni eventualmente provocati.

6. Modalità di registrazione alla sezione “Albo Fornitori”

Possono partecipare alla presente procedura tutti i soggetti che abbiano ottenuto l'accreditamento l'abilitazione al portale www.asmecomm.it e che si siano abilitati alla gara, secondo quanto previsto dai successivi paragrafi e in possesso dei requisiti ex artt. 38 e 39 D.Lgs. 163/2006.

Le Imprese, entro la data indicata nel Timing di gara, devono accreditarsi all'Albo Fornitori della Stazione Appaltante (con la compilazione, tramite processo informatico, dell'apposita scheda di iscrizione accessibile dal sito www.asmecomm.it) ed abilitarsi alla gara (pena l'impossibilità di partecipare). L'accreditamento e l'abilitazione sono del tutto gratuite per l'impresa concorrente.

1. I concorrenti non ancora abilitati, per poter partecipare alla gara, devono fare richiesta d'iscrizione all'albo fornitori del Gestore della piattaforma ASMECOMM, sul sito www.asmecomm.it, sezione “Albo Fornitori e Professionisti”. La richiesta d'iscrizione avviene compilando gli appositi form on line che danno ad ognuno la possibilità di inserire i propri dati e di segnalarsi per le categorie merceologiche di competenza.

2. Una volta completato l'inserimento dei propri dati, i concorrenti, seguendo le istruzioni fornite a video, devono confermarli. Dopo la conferma possono essere accettati dall'Ente all'interno dell'Albo Fornitori ASMEL.

3. All'abilitazione all'Albo Fornitori, sia che lo stato della registrazione sia attesa o accreditato, deve seguire, obbligatoriamente, da parte dei concorrenti l'abilitazione alla gara. Questa avviene collegandosi al sito www.asmecomm.it, nell'apposita sezione “Procedure in Corso”, richiamando il bando di gara e inserendo i propri dati identificativi nella pagina di abilitazione alla gara collegata al bando. I fornitori già accreditati all'Albo Fornitori dovranno abilitarsi alla gara utilizzando le credenziali già in loro possesso; coloro che invece non sono accreditati potranno procedere, premendo il bottone “Registrati” ed alternativamente all'iter descritto al punto 1, alla creazione di un nuovo profilo, collegato alla partecipazione alla procedura di cui trattasi (iscrizione light).

Fatto ciò i concorrenti saranno tra quelli che potranno, previo espletamento di tutte le formalità amministrative, partecipare alla gara.

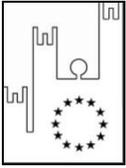
Le Imprese dovranno iscriversi alla piattaforma ASMECOMM per la seguente voce di gara:

Categoria:55524000-9 Servizi di mensa

Contestualmente all'abilitazione, il Gestore della piattaforma per tramite del Supporto Tecnico al Gestore del Sistema attiva l'email e la password associati all'impresa abilitata, permettendo a quest'ultima di abilitarsi alla gara, di accedere al sistema e di compiere tutte le azioni previste per la presente gara.

Anche se già precedentemente abilitati all'albo fornitori, i partecipanti dovranno in ogni caso necessariamente ottemperare alle operazioni previste al precedente punto 3.

Nel caso di partecipazione alla procedura di imprese consorziate o raggruppate, ai sensi dell'articolo 48 del D.Lgs. n. 50 del 2016, ogni impresa facente parte del Raggruppamento o del Consorzio dovrà effettuare tutte le operazioni previste ai precedenti punti 1 e 2 (accreditamento al portale). Solo l'impresa mandataria/capogruppo o designata tale provvederà invece ad effettuare l'abilitazione alla gara (punto 3).



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

Ferme tutte le operazioni su evidenziate, ai fini della validità della partecipazione alla presente procedura di gara, l'Operatore Economico deve rispettare, a pena di esclusione, il termine perentorio indicato nello schema temporale della gara (TIMING DI GARA alla voce "*Termine ultimo perentorio (a pena di esclusione) per apporre firma digitale e marcatura temporale al file di offerta economica telematica "SchemaOfferta_.xls"*").

FORMA DI PARTECIPAZIONE E ABILITAZIONE AL LOTTO

Gli OO.EE. concorrenti, entro il termine previsto dal timing di gara (Fine periodo per l'abilitazione lotti-fornitori), devono definire a sistema - all'interno della scheda di gara di riferimento, nell'apposita sezione denominata "Abilitazione lotti"- la relativa forma di partecipazione (singola o congiunta).

Relativamente all'operatore che intenda partecipare in forma congiunta, al lotto dovrà essere associato, ad opera della ditta mandataria, l'eventuale RTI/Consorzio con cui l'operatore economico intende partecipare, utilizzando la funzione "Nuovo RTP".

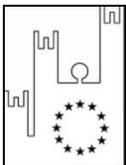
I concorrenti che intendono presentare un'offerta in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I., ovvero in Consorzi, infatti, entro il termine previsto dal timing di gara (Fine periodo per l'abilitazione al lotto) devono definire a sistema tale modalità di partecipazione. L'impresa mandataria/capogruppo o designata tale dovrà quindi impostare nella maschera di "Abilitazione lotti" (raggiungibile dalla scheda di gara) gli operatori facenti parte del raggruppamento (ciascuno con il proprio ruolo).

Modalità di sospensione o annullamento

In caso di malfunzionamento o difetto degli strumenti hardware, software e dei servizi telematici utilizzati dalla Stazione Appaltante, dal Gestore della Piattaforma e dal Supporto Tecnico al Gestore del sistema per la gara, con conseguente accertamento di anomalie nella procedura, la gara potrà essere sospesa e/o annullata.

La sospensione e l'annullamento sono esclusi nel caso di malfunzionamento degli strumenti utilizzati dai singoli concorrenti.

Per problemi tecnici si consiglia di contattare direttamente il Supporto Tecnico al Gestore della Piattaforma - via mail, all'indirizzo info@csamed.it oppure al 0372/801730 dal lunedì al venerdì dalle ore 08:30 alle ore 13:00 e dalle ore 14:00 alle ore 17:30.



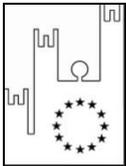
Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

TIMING GARA	DATA	ORARIO
Termine ultimo per abilitarsi all'Albo Fornitori sulla piattaforma www.asmecomm.it – sezione "Albo Fornitori e Professionisti"	13/11	12:00:00
Fine periodo per il caricamento telematico della Documentazione AMMINISTRATIVA e TECNICA firmata digitalmente e marcata temporalmente , nonché per l'Abilitazione lotti-fornitori) (Si precisa che la sezione "Abilitazione lotti" rimarrà di colore rosso fino al termine di gara	13/11	12:00:00
Termine ultimo per la richiesta di chiarimenti (chiusura Forum)	07/11	12:00:00
Termine ultimo per il SOPRALLUOGO NON OBBLIGATORIO , previa prenotazione con il Rup.	07/11	12:00:00
Data e ora in cui viene messo a disposizione lo schema per la formulazione dell'Offerta Economica Telematica denominato: SchemaOfferta_.xls da generare direttamente dalla Piattaforma.	25/10	10:00:00
Termine ultimo perentorio (a pena di esclusione) per apporre firma digitale e marcatura temporale al file della <u>Offerta Economica Telematica</u> (denominato: <u>schemaOfferta_.xls</u>) e del <u>Dettaglio Offerta Economica</u> (formato word compilato e trasformato in pdf denominato: Allegato C)	13/11	12:00:00
Inizio periodo per l'inserimento del <u>numero seriale identificativo della sola marcatura temporale</u> apposta al file dell'Offerta Economica Telematica (denominato : <u>SchemaOfferta_.xls</u>)	25/10	10:00:00
Fine periodo per l'inserimento del numero seriale identificativo della marcatura temporale apposta al file dell'Offerta Economica Telematica (denominato : <u>SchemaOfferta_.xls</u>)	13/11	12:00:00



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

Apertura della Documentazione Amministrativa e Tecnica	DA DEFINIRE CON SUCCESSIVA COMUNICAZIONE A MEZZO PEC AGLI OPERATORI ACCREDITATI ALLA PROCEDURA DI GARA
Inizio upload(caricamento) dell’Offerta Economica Telematica <u>firmata digitalmente e marcata temporalmente</u> (denominata : schemaOfferta_.xls) e del dettaglio Offerta Economica <u>firmato digitalmente e marcata temporalmente</u> (denominato: Allegato C, da inserire nella sezione “Ulteriore”)	
Fine upload (caricamento) dell’Offerta Economica Telematica firmata e marcata (schemaOfferta_.xls) e del dettaglio offerta economica firmato e marcato (Allegato C)	
Pubblicazione della graduatoria	

Tutti i file per i quali è richiesta la firma digitale, devono essere firmati digitalmente e caricati sul portale. La firma digitale prevede la possibilità che lo stesso documento può essere firmato anche da più persone. La corretta firma digitale rimane piena responsabilità di ciascun partecipante. Per le Associazioni Temporanee o Consorzi già costituiti/non ancora costituiti, l’offerta, deve essere sottoscritta digitalmente rispettivamente dal legale rappresentante o titolare dell’impresa capogruppo e da ciascun concorrente che costituirà l’Associazione o il Consorzio.

A corredo dell’offerta dovrà essere inserita la seguente documentazione:

- ✓ **Documentazione amministrativa di cui al successivo punto A;**
- ✓ **Documentazione Offerta tecnica di cui al successivo punto B;**
- ✓ **Documentazione Offerta economica di cui al successivo punto C.**

A. Contenuto della “Documentazione amministrativa”

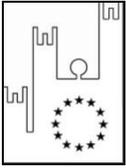
Entro il termine previsto dal TIMING DI GARA, l’Operatore concorrente deve depositare sul sistema (CARICAMENTO/UPLOAD), nello spazio denominato “DOC. GARA”– “AMMINISTRATIVA” attivato nella scheda di gara, i documenti indicati di seguito:

A) documentazione amministrativa

1. **Istanza di partecipazione e dichiarazione sostitutiva** resa ai sensi del DPR 445/2000, redatta in carta libera, con firma non autenticata e accompagnata da copia del documento di identità del legale rappresentante, da cui risulti, oltre alla denominazione o ragione sociale, l’indicazione della partita I.V.A. e del codice fiscale, quanto segue:

-di aver preso visione del presente capitolato d’appalto unitamente agli allegati, di accettarli integralmente e di non aver nulla da eccepire relativamente alle condizioni poste per l’espletamento del servizio;

-di non trovarsi nelle condizioni previste dall’art. 80 del D. Lgs. 50/2016 (le cause di esclusione devono essere specificatamente indicate). Le dichiarazioni del citato art. 80 devono essere prodotte



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

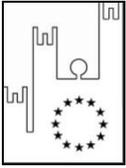
www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

- anche da ciascuno dei soggetti ivi indicati e precisamente: per le imprese individuali, dal titolare e dai direttori tecnici dell'impresa qualora questi ultimi siano persone diverse dal titolare; per le società commerciali, le cooperative e loro consorzi, dai direttori tecnici e da tutti i soci, se si tratta di s.n.c.; dai direttori tecnici e da tutti i soci accomandatari, se si tratta di s.a.s.; dai direttori tecnici e dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, per ogni altro tipo di società o consorzio;
- che l'impresa rappresentata applica ai propri lavoratori dipendenti i Contratti Collettivi (indicare categoria di riferimento e data del contratto in vigore) e che è iscritta all'INPS (indicare sede e matricola), all'INAIL (indicare sede, numero di posizione assicurativa e codice ditta);
 - di applicare pienamente ed integralmente ai propri addetti i contenuti economico-normativi della contrattazione nazionale del settore e dei contratti integrativi vigenti, con particolare riferimento al rispetto dei salari minimi contrattuali derivanti dalla stessa;
 - che l'impresa è in regola con il pagamento dei contributi sociali (tale dichiarazione sarà verificata per la ditta dichiarata provvisoriamente aggiudicataria mediante richiesta di DURC);
 - di essere in regola con la normativa in tema di sicurezza per la tutela della vita e della salute dei lavoratori ai sensi del D. Lgs. 81/2008 ed in particolare di aver effettuato il censimento dei rischi, il relativo esame e la definizione delle conseguenti misure di sicurezza, inoltre che la propria organizzazione è adeguata per le prestazioni previste;
 - di non trovarsi, con altri concorrenti partecipanti alla gara, in una situazione di controllo o di collegamento di cui all'art. 2359 del codice civile;
 - di non partecipare alla gara con per più di un'associazione temporanea o consorzio di imprese concorrenti e neppure in forma individuale, qualora abbia partecipato alla gara in associazione o consorzio;
 - l'ottemperanza alle norme di cui alla legge n. 68 del 12.03.1999 (Norme per il diritto al lavoro dei disabili), ovvero autocertificazione resa ai sensi della L. 3/2003;
 - di acconsentire, ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 196/2003, al trattamento dei dati personali per ogni esigenza connessa con l'espletamento della gara;
 - che l'impresa assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari in rispondenza della L.n.136/2010, artt. 3 e 6, con la comunicazione di conto corrente dedicato nel caso di aggiudicazione della gara;
 - l'impegno a presentarsi in caso di aggiudicazione per la firma del contratto entro il termine che sarà posto dall'Amministrazione Comunale;
 - indirizzo pec e/o numero di fax al quale potranno essere inviate eventuali comunicazioni.
- 2. Dichiarazione**, resa ai sensi del DPR 445/2000, facendo riferimento all'iscrizione nel registro delle imprese e ai contenuti del **Certificato di iscrizione nel registro delle imprese** di cui all'art. 2188 del codice civile, indicandone il relativo numero e data di iscrizione e dal quale risulti:
- che la ditta esercita attività rientrante nell'oggetto della presente gara;
 - di non trovarsi in stato di liquidazione, fallimento, di concordato preventivo o amministrazione controllata e non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - nominativi e le qualifiche delle persone che rivestono la legale rappresentanza e che possono essere impegnate dalla ditta.

3. Dichiarazione :

- di aver un fatturato d'impresa non inferiore all'importo annuo di € 100.000, iva esclusa conseguito in servizi di ristorazione scolastica nell'ultimo triennio (2014/2015/2016);



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

- di aver svolto servizi analoghi a quelli oggetto del presente appalto (sintetica descrizione del servizio, decorrenza e durata del servizio, committente (pubblici o privati) e importo del servizio) prestati negli ultimi tre anni (2014, 2015, 2016) per un importo complessivo non inferiore ad €100.000,00 IVA esclusa;

Se trattasi di servizi analoghi prestati a favore di amministrazioni o enti pubblici essi dovranno essere provati da certificati di buon esito rilasciati e visti dalle amministrazioni o dagli enti medesimi, per i destinatari privati sarà ammessa la presentazione di fatture;

NB: Per gli operatori economici che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato di cui ai punti precedenti, devono essere rapportati al periodo di attività ovvero in base alla seguente formula: [(fatturato richiesto/36) x mesi di attività]

- f) di essere in possesso/attestazione dei requisiti di cui al Reg. CE 852/2004 in materia di Autocontrollo igienico-sanitario dei prodotti alimentari (HACCP) (Mod. 1);
- g) presenza nel proprio organico di un responsabile del Centro Pasti e di un referente responsabile dell'appalto in possesso di esperienza almeno triennale nella conduzione dei servizi di refezione scolastica analoghi, per dimensione e caratteristiche, a quelli oggetto della gara;
- h) possesso di una delle seguenti certificazioni:
 - a. certificazione di qualità UNI EN ISO 9001:2008
 - b. certificazione UNI EN ISO 14001:2004

AVVALIMENTO

Ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs 18 aprile 2016 n. 50, le imprese partecipanti potranno ricorrere all'istituto dell'avvalimento per soddisfare il possesso dei requisiti economici e finanziari di cui al punto IV.1.4) e tecnico professionali di cui al punto IV.1.5) del bando di gara.

L'operatore economico, singolo o in raggruppamento di cui all'articolo 45, per un determinato appalto, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'articolo 83, comma 1, lettere b) e c), necessari per partecipare ad una procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. (art. 89 del D.Lgs 50/2016)

L'Aggiudicatario dovrà provare quanto dichiarato in sede di gara producendo la documentazione corrispondente entro 15 giorni dalla data di ricezione della comunicazione di aggiudicazione.

4) Copia del capitolato speciale d'appalto riportante in calce ad ogni pagina il timbro e la firma del legale rappresentante della ditta concorrente;

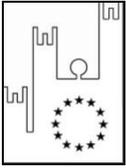
5) Cauzione provvisoria per l'importo di € 6.277,68 pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto che può essere presentata tramite polizza fideiussoria assicurativa, come disciplinato ai sensi dell'art. 93 del d.lgs.50/2016 ss.mm.ii.;

6) Impegno di un fideiussore per il rilascio della garanzia definitiva, ai sensi dell'articolo 103 del d.lgs. n. 50/2016

7) Attestato di presa visione dei luoghi dove devono prestarsi i servizi (NON OBBLIGATORIO) (che verrà rilasciato al Legale Rappresentante della ditta partecipante o suo procuratore dall'incaricato Comunale)

8) DGUE (documento di gara unico europeo) di cui all'art. 85 del D.lgs. n. 50/2016 in attuazione dell'art. 59 direttiva 2014/24/UE (appalti pubblici settori ordinari):

Tale documento è finalizzato alla dimostrazione del possesso di ordine generale e speciale dei cui rispettivamente all'art. 80 e 83 del D.Lgs. n. 50/2016 e deve essere compilato nel rispetto delle seguenti disposizioni:



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

- regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (pubblicato in GUUE L 3/16 del 6 gennaio 2016);

- Circolare del Ministero delle Infrastrutture e trasporti 18 luglio 2016, n. 3 a titolo “Linee guida per la compilazione del modello di formulario di Documento di gara unico europeo (DGUE) approvato dal regolamento di esecuzione (UE) 2016/7 della Commissione del 5 gennaio 2016 (G.U. n. 174 del 27 luglio 2016);

9) Prova dell’avvenuto versamento del contributo di €35,00 dovuto a favore dell’Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, forniture e servizi di cui alla deliberazione n.1377/2016 - attuazione dell’art. 1, commi 65 e 67, legge 266/2005. A comprova dell’avvenuto pagamento deve essere allegata la ricevuta in originale del versamento, ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento di identità in corso di validità, per i pagamenti effettuati tramite servizio postale, o copia stampata dell’email di conferma trasmessa dal sistema di riscossione, per i pagamenti effettuati on line.

10) PASSOE, di cui all’articolo 2 della delibera n. 111 del 20 dicembre 2012 dell’Autorità di vigilanza. Qualora non sia presentato congiuntamente alla domanda di partecipazione alla gara, dovrà comunque essere presentato, su richiesta dalla stazione appaltante, a pena di esclusione dalla gara;

11) Atto unilaterale d'obbligo.

L’ Operatore Economico – in caso di aggiudicazione - si obbliga a pagare alla Centrale di Committenza “Asmel Consortile S. c. a r.l.”, prima della stipula del contratto, il corrispettivo dei servizi di committenza e di tutte le attività di gara non escluse dal comma 2-bis dell’art.41 del D.lgs. n. 50/2016 dalla stessa fornite, una somma pari all’1% (uno per cento) dell’importo complessivo posto a base di gara, (313.884,48), pari a € 3.138,84. Il suddetto importo è comprensivo anche del rimborso delle spese di pubblicazione obbligatoria di cui agli artt. 72 e 73 del D.Lgs. 50/2016, stabilito a carico dell’aggiudicatario ai sensi del comma 2 dell’art. 5 del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016.

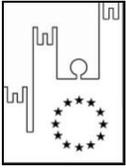
La presente obbligazione costituisce elemento essenziale dell’offerta. La stessa, a garanzia della validità dell’offerta, dovrà essere prodotta all’interno della Documentazione Amministrativa utilizzando il modello “Allegato - Atto Unilaterale d’Obbligo” e sottoscritta dal concorrente

L’operatore economico dovrà trasmettere, l’atto sottoscritto dal titolare/legale rappresentante dell’impresa con firma digitale, ad ogni effetto e conseguenza di legge, dalla posta elettronica certificata ad ASMEL Consortile S.c. a r.l. all’ indirizzo pec asmelcons@asmepec.it e si obbliga, altresì, a trasmetterlo in copia, in uno alla certificazione dell’invio e della ricevuta di consegna del destinatario, allegata all’offerta che verrà presentata per la partecipazione alla gara.

Tutti i file della documentazione amministrativa dovranno essere contenuti in una UNICA CARTELLA CON ESTENSIONE .ZIP e ciascuno di essi dovrà avere formato .PDF. La cartella così formata con ESTENSIONE .ZIP dovrà essere firmata digitalmente e marcata temporalmente (la sua estensione sarà allora .zip.p7m.tsd (la prima sigla indica la compressione del file; la seconda indica la presenza della firma digitale; la terza indica la presenza della marcatura temporale) e potrà avere una dimensione massima di 32 Mb.

La firma digitale e la marcatura temporale apposte sulla cartella .zip equivalgono all’apposizione della firma digitale e della marca temporale su ogni singolo file contenuto nella medesima cartella .zip.

L’upload di tale documentazione dovrà essere eseguito avvalendosi dell’apposita voce “Documentazione Amministrativa” predisposta nella sezione denominata “Doc. Gara” - “Amministrativa”, presente all’interno della scheda di gara.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio la cartella .zip contenente la documentazione amministrativa dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale mandataria/capogruppo provvederà, essa sola, ad applicare la marcatura temporale e a caricare la cartella .zip a sistema.

N.B.: Nella produzione dei documenti in PDF di cui è richiesta scansione, si raccomanda l'utilizzo di una risoluzione grafica medio bassa, in modalità monocromatica (o scala di grigi), che non comprometta la leggibilità del documento ma che, nel contempo, non produca file di dimensioni eccessive che ne rendano difficile il caricamento.

B. Contenuto della “Offerta tecnica

Entro il termine previsto dal TIMING DI GARA, l'Operatore concorrente deve depositare sul sistema (caricamento/upload), nello spazio denominato “DOC. GARA” – “TECNICA” attivato nella scheda di gara, i documenti indicati di seguito:

L'offerta Tecnica dovrà contenere l'offerta riferita al merito tecnico del servizio, redatta in lingua italiana, sottoscritta dal Legale Rappresentante, nella quale non devono essere inseriti altri documenti.

L'offerta tecnica dovrà essere così composta:

- un progetto tecnico-qualitativo consistente in una relazione che dovrà esporre in modo compiuto ed esaustivo la soluzione progettuale proposta. Essa dovrà evidenziare tutti gli elementi che sono soggetti a valutazione tecnica ed essere coerente con le esigenze indicate nel Capitolato Speciale. Ogni pagina del progetto deve essere numerata e ogni paragrafo deve riportare la numerazione progressiva. Lo stesso deve essere sottoscritto su ogni facciata, **a pena di esclusione dalla gara**, dal titolare o dal legale rappresentante dell'operatore economico concorrente.

Il progetto, composto da massimo 15 pagine (fronte/retro), deve essere articolato secondo la seguente struttura di indice:

- 1) SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO;
- 2) APPROVIGIONAMENTI E UTILIZZO DI ALIMENTI E PRODOTTI;
- 3) SERVIZI AGGIUNTIVI – MIGLIORIE.

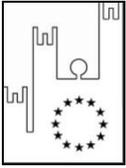
Quanto dichiarato in sede di offerta tecnica costituisce obbligo contrattuale per l'aggiudicatario.

All'interno dell'offerta tecnica non dovrà essere inserito, **a pena di esclusione**, alcun riferimento alle voci di prezzo.

La valutazione dei progetti sarà effettuata a giudizio insindacabile della Commissione di gara, in seduta segreta, dopo la verifica, in seduta pubblica dei requisiti di partecipazione.

La comunicazione dei punteggi verrà effettuata in seduta pubblica, al termine della valutazione dei progetti e prima dell'apertura delle offerte economiche. La graduatoria sarà stilata sulla base dei punteggi complessivamente ottenuti da ciascuna Ditta.

Tutti i file della documentazione tecnica dovranno essere contenuti in una cartella UNICA in formato .zip e ciascuno di essi dovrà avere formato .pdf. La cartella .zip dovrà essere firmata digitalmente e marcata temporalmente la sua estensione sarà allora .zip.p7m.tsd (la prima sigla indica la compressione del file; la seconda indica la presenza della firma digitale; la terza indica la presenza della marcatura temporale) e potrà avere una dimensione massima di 32 Mb.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

La firma digitale e la marcatura temporale apposte sulla cartella.zip equivalgono all'apposizione della firma digitale e della marca temporale su ogni singolo file contenuto nella medesima cartella .zip.

L'upload/caricamento di tale documentazione dovrà essere eseguito avvalendosi dell'apposita voce giustificativa “Documentazione Tecnica” predisposta nella sezione denominata “Doc. Gara” - “Tecnica”, presente all'interno della scheda di gara.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio la cartella .zip contenente la documentazione tecnica dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale mandataria/capogruppo provvederà ad applicare la marcatura temporale e a caricare la cartella .zip a sistema.

c. Contenuto della “Offerta economica”

La presentazione dell'offerta economica telematica dovrà avvenire come di seguito riportato.

La gara verrà svolta con procedura telematica che prevede un sistema di ricezione delle offerte con marcatura temporale certificata a garanzia della regolarità del procedimento. Le offerte vengono inviate al sistema quando sono già immodificabili; secondo quanto disposto dal timing di gara che garantisce, in maniera assoluta, l'inviolabilità dell'offerta.

L'offerta economica deve essere formulata compilando due distinti documenti:

Il file “SchemaOfferta_.xls” generato e scaricato dalla piattaforma - OFFERTA ECONOMICA TELEMATICA;

2. Dettaglio dell'Offerta economica (Allegato D).

OFFERTA ECONOMICA TELEMATICA (SchemaOfferta_.xls)

A partire dalla data e ora previste dal TIMING DI GARA, alla seguente voce: “Data e ora in cui viene messo a disposizione lo schema per la formulazione dell'Offerta Economica Telematica”, viene resa disponibile nella scheda di gara presente sul sito (allo step “Offerta Economica”) la funzione per generare e scaricare un foglio di lavoro in formato excel “SchemaOfferta_.xls”, premendo il tasto GENERA.

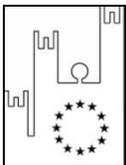
Questo foglio di lavoro costituisce la scheda di offerta economica e, pertanto, non può essere modificato a pena d'esclusione.

La compilazione dell'offerta è effettuata secondo le seguenti fasi:

- 1. Lo schema di offerta deve essere compilato dall'Operatore Concorrente in modalità off line (vale a dire direttamente sul PC del concorrente stesso senza che alcun file giunga al sistema), mediante inserimento, all'interno della cella gialla posta sotto la colonna “Offerta”, del prezzo unitario offerto per singolo pasto.**

Si precisa che:

- la cella della colonna “Offerta” deve contenere esclusivamente un valore numerico;
- il numero massimo di cifre decimali da inserire per la formulazione dell'offerta è due (2);
- non è possibile inserire 0 (zero) come prezzo di offerta;
- Non sono, altresì, ammesse offerte pari o in aumento rispetto all'importo posto a base di gara, pena l'esclusione dalla procedura.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

2. dopo aver debitamente compilato e salvato l’Offerta Economica, il foglio di lavoro IN FORMATO EXCEL “SchemaOfferta_.xls” dovrà essere prima firmato digitalmente e poi dovrà essere apposta la marca temporale certificata (acquistabile presso enti accreditati e certificati, come i Gestori di Firma Digitale quali ad esempio Aruba, Infocert, Poste Italiane ecc.).

In caso di partecipazione in Raggruppamento temporaneo di Imprese, Consorzio, GEIE il file dell’Offerta Economica, SchemaOfferta_.xls, dovrà essere sottoscritto (firmato in maniera autografa sia dalla/e mandante/i sia dalla mandataria), e successivamente dovrà essere apposta firma digitale, sia dalla/e mandante/i sia dalla mandataria ovvero da tutti i Legali Rappresentanti delle Imprese componenti.

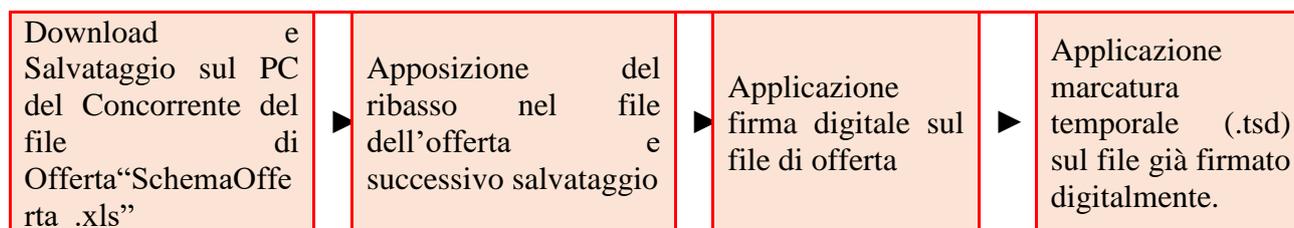
La marcatura temporale al file andrà apposta dalla sola mandataria/capogruppo e la stessa provvederà al caricamento del file a sistema.

Il risultato finale delle sopraddette operazioni dovrà essere unicamente un singolo file con estensione .tsd.

ATTENZIONE:

Alcuni software di marcatura temporale propongono di default la generazione di due file separati (un .p7m e un .tsr o .tst o altra estensione). Occorrerà quindi impostare il software di marcatura temporale in modo da generare un unico file. tsd.

Questo file verrà quindi depositato sul PC dell’Operatore concorrente e vi stazionerà in attesa del trasferimento di carico al sistema.

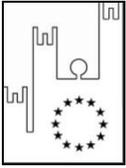


La sola firma digitale non è sufficiente a produrre l’offerta economica telematica.

Non è possibile rinominare il file “SchemaOfferta_.xls” o inserire all’interno del nome spazi, caratteri accentati e caratteri speciali, quali: ()?!,:./\&% ~ ecc., né convertire il file in altri formati.

Il concorrente, nei tempi previsti dal TIMING DI GARA, dovrà obbligatoriamente inserire nel sistema (nell’apposito campo presente nella scheda “Offerta Economica” premendo il tasto MODIFICA SERIALE), a pena di esclusione, il numero identificativo (numero di serie) generato dalla marcatura temporale precedentemente apposta al file già firmato digitalmente e quindi procedere al suo salvataggio.

Al termine di tale processo il sistema genererà una PEC di avvenuto esito positivo di acquisizione.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

Tale operazione consente di individuare univocamente l'Offerta Economica, firmata e marcata entro il termine previsto dal TIMING DI GARA, che dovrà essere caricata successivamente sul portale. L'eventuale discordanza tra il numero di serie inserito rispetto a quello presente nella marcatura temporale del file caricato a sistema, costituirà cause di esclusione dell'Offerta dalla gara.

Il mancato caricamento del numero seriale e/o qualunque errore di caricamento concernente il numero seriale e/o qualunque problema che non renda univoca l'identificazione tramite numero seriale comporta l'inammissibilità dell'offerta e quindi l'esclusione della gara.

Si precisa che è obbligatorio, entro i termini indicati nel timing, l'inserimento a sistema UNICAMENTE del numero seriale di marcatura temporale dell'offerta economica telematica (file excel .xls generato e scaricato dalla piattaforma) e NON del numero seriale di marcatura temporale del dettaglio dell'offerta economica (Allegato D).

5. L'Operatore concorrente dovrà trasferire sul Sistema, nella scheda di gara di riferimento, il file generato e salvato sul proprio PC, solo quando si aprirà il periodo di upload (TIMING DI GARA da definire).

Il Sistema indica al concorrente non solo qual è il termine ultimo perentorio di chiusura della busta d'offerta, ma anche il periodo ed il relativo termine ultimo di upload/caricamento (TIMING DI GARA).

Per ciò che concerne l'operazione di trasferimento del file sul server, l'Operatore concorrente dovrà:

collegarsi all'indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_asmel e procedere ad un accesso con i propri dati identificativi;

accedere alla scheda di gara di riferimento attraverso la voce "Proc. D'acquisto" del menù "E-procurement", cliccando l'apposita icona raffigurante una lente d'ingrandimento; caricare mediante upload il file SchemaOfferta.xls firmato digitalmente e marcato temporalmente alla scadenza del Timing di gara nello step "Offerta economica" cliccando su "Upload file di offerta", selezionando se necessario il round di gara.

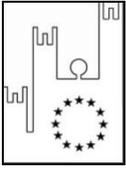
Alla chiusura del periodo di upload (da definire), nel sistema sarà disponibile l'offerta economica "in busta chiusa". Al momento dell'apertura della busta, il sistema redige in automatico le risultanze di gara, tenendo conto dei punteggi tecnici attribuiti dalla Commissione.

La graduatoria provvisoria viene pubblicata con l'indicazione delle offerte pervenute, del punteggio tecnico, economico e complessivo assegnato.

Nel periodo di inizio e fine upload nessuna offerta può essere modificata, in quanto il termine previsto per la firma digitale e la marcatura temporale è già scaduto. L'offerta è infatti modificabile solo durante il periodo di permanenza del file nel sistema del concorrente, che ne è direttamente responsabile, e prima del termine previsto per la firma e la marcatura temporale.

Pertanto, l'offerta non è più modificabile dopo l'upload, quando viene presa in carico dal sistema, divenendo inviolabile.

La responsabilità della segretezza dell'offerta rimane quindi in capo al concorrente stesso e all'ente certificato per la firma digitale, sollevando da qualsiasi responsabilità la Stazione Appaltante ed il Gestore del sistema ed il Supporto tecnico al Gestore del Sistema.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

DETTAGLIO DI OFFERTA ECONOMICA

Entro il termine previsto dal TIMING DI GARA, l'Operatore concorrente dovrà caricare a sistema, mediante upload, nello spazio denominato **"DOC. GARA" – "ULTERIORE"**, il **dettaglio Offerta Economica, utilizzando l'apposito "Allegato D"**, costituito dalla **dichiarazione, redatta in lingua italiana ed in bollo, che forma parte integrante e sostanziale del presente disciplinare.**

Il valore del ribasso dovrà essere espresso in cifre ed in lettere e dovrà contenere due cifre decimali.

In caso di discordanza tra il valore inserito nel file "SchemaOfferta_.xls" e quanto inserito nel dettaglio di Offerta Economica ("**Allegato D**") prevarrà quanto inserito nello "SchemaOfferta_.xls".

L'Offerta Economica dovrà essere debitamente sottoscritta, in maniera autografa, dal legale rappresentante della impresa partecipante o, in caso di raggruppamento non costituito, da ciascun mandante e dall'impresa mandataria.

Le ditte partecipanti, a pena di esclusione, dovranno presentare l'offerta per tutti i servizi richiesti e non per parte di essi.

Non saranno ammesse le offerte in variante, incomplete, parziali, limitate ad una sola o più parti del servizio, condizionate o con riserva oppure espresse in modo indeterminato, nonché le offerte che rechino abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo e quelle prive di sottoscrizione.

Non sono, altresì, ammesse offerte pari o in aumento rispetto all'importo posto a base di gara, pena l'esclusione dalla procedura.

L'offerta è valida, per 180 giorni dalla data dell'esperimento della gara.

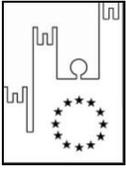
Tutti i file di dettaglio dell'offerta economica (Allegato D) dovranno essere contenuti in una cartella UNICA .zip e ciascuno di essi dovrà avere formato .pdf. La cartella .zip dovrà essere firmata digitalmente e marcata temporalmente (la sua estensione sarà allora unicamente .zip.p7m.tsd; la prima sigla indica la compressione del file; la seconda indica la presenza della firma digitale; la terza indica la presenza della marcatura temporale) e potrà avere una dimensione massima di 32 Mb.

Si precisa che il sistema non accetta i formati di compressione .rar, .iso, ecc ma UNICAMENTE .zip pena l'impossibilità del caricamento del suddetto file.

La firma digitale e la marcatura temporale apposte sulla cartella .zip equivalgono all'apposizione della firma digitale e della marca temporale su ogni singolo file contenuto nella medesima cartella .zip.

In caso di partecipazione in RTI e/o CONSORZIO la cartella .zip del Dettaglio Offerta economica (Allegato C) dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale mandataria provvederà poi a marcare temporalmente e a caricare la cartella .zip a sistema.

L'offerta dovrà essere corredata dei costi della manodopera e degli oneri aziendali di cui all'art. 95 comma 10 del D. Lgs. n. 50/2016.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

In seduta pubblica, si procederà alla verifica della regolarità della documentazione amministrativa di rito, ai fini dell'ammissione. La valutazione dell'offerta tecnica si svolgerà in seduta riservata.

Infine in seduta pubblica, verranno aperte le buste contenenti le offerte economiche, per poi rimettere la proposta di aggiudicazione al competente responsabile del servizio.

Articolo 22 DOCUMENTAZIONE PER L'AGGIUDICATARIO DELLA GARA

L'aggiudicatario della gara dovrà presentare i seguenti documenti in corso di validità.

a) Certificato del registro delle imprese istituito presso la camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura, in corso di validità, dal quale risulti che la ditta stessa è regolarmente costituita; se trattasi di società, quali sono i suoi organi di amministrazione e le persone che li compongono, nonché i poteri loro conferiti (in particolare per le società in nome collettivo dovranno risultare tutti i soci, per le società in accomandita semplice i soci accomandatari, per le altre società tutti gli amministratori con poteri di rappresentanza); che la ditta non si trova in stato di fallimento, liquidazione, amministrazione controllata, concordato preventivo o qualsiasi altra situazione equivalente secondo la legislazione italiana.

b) Certificato della cancelleria fallimentare presso il tribunale, dal quale risulti che relativamente alla ditta non è in corso alcuna delle procedure indicate alla precedente lettera a).

c) Certificato generale del casellario giudiziale, del titolare se trattasi di ditta individuale o di tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza se trattasi di società di capitali, di tutti i soci se trattasi di società in nome collettivo, dei soci accomandatari se trattasi di società in accomandita semplice, di coloro che rappresentano stabilmente la ditta nel territorio dello Stato se trattasi di società di cui all'articolo 2506 del codice civile.

d) In materia di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro (Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81), la documentazione, in corso di validità, da presentare è la seguente:

-STRALCIO DEL DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI RELATIVO AI RISCHI RESIDUALI INERENTI LE ATTIVITA' DEL PERSONALE DA IMPIEGARE NEL SERVIZIO;

-DICHIARAZIONE DEL NOMINATIVO DEL RSPP;

-DICHIARAZIONE DEI NOMITAVI DEGLI ADDETTI ALLE EMERGENZE – ANTINCENDIO E PRIMO SOCCORSO;

-DICHIARAZIONE DEL NOMINATIVO DEL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA;

-DICHIARAZIONE DA PARTE DEL DATORE DI LAVORO DI AVVENUTA FORMAZIONE ED INFORMAZIONE DEI PROPRI DIPENDENTI AI SENSI DEGLI ARTT. 36-37 DLGS 81/08;

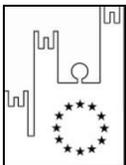
La documentazione richiesta si riferisce pertanto all'attuale configurazione aziendale e non a quella futura.

Articolo 23 AVVERTENZE

I documenti presentati per la partecipazione alla gara non saranno restituiti mediante spedizione postale e rimarranno acquisiti agli atti dell'Ente appaltante. Verranno restituiti, mediante consegna personale, ad un rappresentante della ditta concorrente, previa presentazione di apposita istanza ed entro 30 giorni dal suo ricevimento. Da tale restituzione sono esclusi i documenti dei concorrenti classificati al primo e secondo posto della graduatoria definitiva.

L'amministrazione si riserva, in caso di aggiudicazione, di verificare i requisiti dichiarati, mediante l'acquisizione d'ufficio dei certificati attestanti il possesso di stati, fatti e qualità dei soggetti dichiaranti.

Si potrà procedere all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

ACQUISIZIONE DELLE INFORMAZIONI E DELLA DOCUMENTAZIONE

Il capitolato speciale d'appalto, il bando di gara con gli allegati ed i relativi modelli possono essere scaricati, con accesso libero e diretto, dal sito della www.asmecomm.it.

Nella sezione **“Procedure in corso”**

Allegati al Disciplinare :

Allegato A: DGUE;

Allegato B: Modello Attestazione sopralluogo

Allegato C: Modulo dell'offerta economica;

Allegato D: Atto unilaterale d'obbligo.

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti atti:

Allegato 1: Caratteristiche e requisiti degli alimenti.

Allegato 2: Menù con le relative grammature.

Indice

Articolo 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Articolo 2 VALORE DELL'APPALTO

Articolo 3 METODO DI GARA E AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Articolo 4 AGGIUDICAZIONE

Articolo 5 DURATA DEL CONTRATTO E FINANZIAMENTO

Articolo 6 PREZZI E AGGIORNAMENTO

Articolo 7 SUBAPPALTO E CESSIONE

Articolo 8 FATTURAZIONE, LIQUIDAZIONE E SPESE CONTRATTUALI

Articolo 9 CAUZIONE PROVVISORIA E DEFINITIVA

Articolo 10 ONERI E RESPONSABILITA' A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Articolo 11 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Articolo 12 CARATTERISTICHE DELLA FORNITURA

Articolo 13 CARATTERISTICHE, VIGILANZA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Articolo 14 IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

Articolo 15 NORME CONCERNENTI LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Articolo 16 PERSONALE

Articolo 17 MANUTENZIONE, PULIZIA, RIASSETTO E SANIFICAZIONE

Articolo 18 CONTROLLO DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Articolo 19 PENALITA' RISOLUZIONE E CONTROVERSIE

Articolo 20 REQUISITI PER PARTECIPARE ALLA GARA

Articolo 21 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA ED AGGIUDICAZIONE

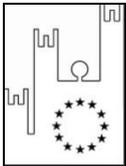
Articolo 22 DOCUMENTAZIONE PER L'AGGIUDICATARIO DELLA GARA

Articolo 23 AVVERTENZE

ALLEGATO “1”

COMUNE DI PIANELLA

CARATTERISTICHE E REQUISITI DEGLI ALIMENTI



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

CARNI PESCE UOVA

CARNE BOVINA FRESCA

Le carni bovine fresche devono corrispondere ai seguenti requisiti:

- Carni di vitellone di prima qualità e di provenienza nazionale. Per carne di vitellone di prima qualità si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben sviluppato e sistema scheletrico fine, muscolatura di colore rosso-rosa, consistenza delle carni soda a grana fine con venatura, grasso esterno bianco, sottile, in strato, compatto, uniforme e ben distribuito.

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa C.E.E. in vigore (D.Lgs.18/04/1994 n°286), devono provenire da bovini di età non superiore a 18 (diciotto) mesi.

Per gli arrostiti sono richieste carni appartenenti al primo taglio (polpa di coscia), per la preparazione di hamburger, carne magra di secondo taglio, per polpette e sughi carne di secondo taglio da macinare e cucinare in loco e per i bolliti sono richieste carni appartenenti al terzo taglio (pancia, petto disossato). Le fettine dovranno essere ricavate da mezzane regolarmente munite di bollo sanitario prescritto.

Le carni bovine dovranno pervenire da macelli e laboratori di sezionamento aventi riconoscimento C.E.E. e in deroga temporanea ai sensi del D.Lgs. 18.04.1994 n°286.

Le carni non dovranno provenire da animali cui siano stati somministrati prodotti inteneritori, da animali che abbiano subito trattamento con sostanze ormonali o antiormonali e non dovranno inoltre essere trattate con radiazioni ionizzanti o ultraviolette, né contenere residuo di farmaci.

La ditta aggiudicataria dovrà essere in grado, ad ogni richiesta degli organi preposti al controllo igienico sanitario di indicare la provenienza delle carni.

Le carni dovranno essere confezionate sottovuoto e ciascuna confezione sottovuoto dovrà riportare su etichetta inamovibile e indelebile le seguenti indicazioni:

- riproduzione bollo sanitario con l'indicazione della specie e della categoria della carne.
- il tipo di taglio.
- nome e sede della ditta produttrice e confezionatrice.
- sede e stabilimento di produzione e confezionamento.
- da consumarsi entro il....(data di scadenza).
- peso netto e lotto.

CARNE SUINA FRESCA

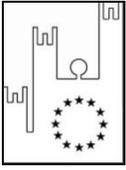
Le carni suine devono essere di prima qualità, conformi alle normative C.E.E. (D.Lgs.18.04.1994 n°286), di provenienza nazionale e provenire da animali macellati in stabilimenti abilitati C.E.E. e riportare impresso il bollo sanitario. L'arista deve essere costituita da un'unica pezzatura (lombi), privati di grassi solidi di superficie (mondatura a zero).

La lombata dovrà preferibilmente provenire da suini con il peso morto non inferiore a Kg. 130. Il tessuto muscolare deve essere rosa lucente, senza segni di invecchiamento e di cattiva conservazione e sarà consegnato alle dispense alla temperatura a cuore prevista dalle vigenti disposizioni.

CARNE DI CONIGLIO FRESCA

Si dovrà utilizzare il posteriore intero, tagliato all'altezza dell'ultima costola (prima vertebra lombare) ricavato da coniglio intero, nazionale, macellato fresco, asciutto, completamente sviscerato, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale che non può essere spellata.

CARNE DI POLLAME FRESCA



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

Le carni di pollame devono essere tassativamente fresche, di origine nazionale ed ottenute da polli allevati “a terra”.

La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 7 (sette) giorni e non inferiore a 12 (dodici) ore, le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi e il dissanguamento deve essere completo.

I petti di pollo dovranno essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da allevamenti “a terra” nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario.

Le parti da utilizzare sono preferibilmente cosce ed anche.

Il petto di pollo dovrà essere disossato e costituito dalla muscolatura che ricopre lo sterno e le costole, possedere requisiti organolettici ottimali (consistenza, colore, odore, sapore), il peso non dovrà essere inferiore a 200/250 grammi.

I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore e non dovranno provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali.

CARNE DI TACCHINO FRESCA

Sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie).

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con il giusto rapporto scheletro/carne, conforme a tutte le leggi vigenti in materia.

I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore.

La fesa di tacchino fresca di prima qualità dovrà:

provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da allevamenti “a terra” nazionali, igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario; deve essere priva di ossa e di parti legamentose; avere buon colorito e buona consistenza; essere di gusto gradevole e tenera; non presentare caratteristiche organolettiche alterate; non dovrà provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali; deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna; il peso non dovrà essere inferiore a Kg. 2,500.

Le carni di pollame e di tacchino oltre che fresche, possono essere utilizzate anche congelate. In tal caso devono provenire da un laboratorio di sezionamento o da un deposito frigorifero avente riconoscimento C.E.E. ai sensi del D.P.R. 08.06.1982 n°503, conservate ad una temperatura non superiore a meno 12° C.

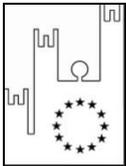
PROSCIUTTO COTTO

Il prodotto deve essere di peso tra i 6 (sei) e gli 8 (otto) Kg., di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote, avere carne di colore rosa chiaro, compatta, grasso bianco sodo e ben rifilato, essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, essere confezionato con carni di buona qualità, di sapore gradevole e soltanto proveniente da cosce. All'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: acqua sul magro non superiore al 74%; umidità assoluta non superiore al 70% con tolleranza più 1%. , senza polifosfati aggiunti e sgrassato.

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO

Il prodotto deve avere un peso medio non inferiore a Kg. 8 (otto), forma rotondeggiante a pera; equa distribuzione di parte grassa e magra; carne dolce e fine; odore lieve, fragrante, aromatico; sapore delicato; assenza di difetti esterni e interni; stagionatura di oltre 12 (dodici) mesi, ma non superiore a 18 (diciotto).

PESCE SURGELATO



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

Il pesce surgelato deve essere esclusivamente costituito da filetti di merluzzo e/o nasello, pleurenoces di platessa e/o trance di palombo, filetti di ombrina, tutti completamente spinati. Il prodotto di provenienza nazionale o estera deve essere accuratamente toelettato e privo di spine e cartilagini e pelle. Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure avere subito fenomeni di scongelamento. Il prodotto deve essere a glassatura monostratificata, non superiore al 20% del peso totale lordo per filetti di platessa e non superiore al 12% del peso totale lordo per i filetti di merluzzo, nasello e palombo; deve essere contenuto in idonea busta impermeabile e protettiva, sigillato e successivamente imballato per il trasporto, secondala normativa vigente in materia.

Il prodotto deve essere conforme alle norme C.E.E. per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le confezioni devono contenere un prodotto di qualità analoga a quello posto in vendita al dettaglio e comunque riportare le diciture previste dalle norme di legge.

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le medesime confezioni risultino alterate.

Inoltre le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le quantità organolettiche e le caratteristiche del prodotto.
- proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedirne la disidratazione.

La conservazione del pesce surgelato, presso la cucina, deve essere assicurata in contenitori frigoriferi a temperatura costante prevista dalle vigenti leggi.

UOVA

Le uova dovranno essere fresche, di categoria "A", avere peso da 60 (sessanta) a 65 (sessantacinque) grammi e presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio e cuticola: normali, puliti, intatti,
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- camera d'aria: altezza non superiore a mm.6 (sei), immobile.
- tuorlo: visibile alla preatura solo come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura.
- germe: sviluppo impercettibile.
- odore: esente da odori estranei.

Il confezionamento e l'imballaggio devono essere corrispondenti alle norme vigenti e riportare le indicazioni prescritte.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

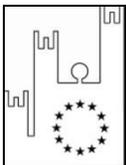
LATTE

Latte a lunga conservazione parzialmente scremato. Il latte dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di confezionamento e il termine di conservazione.

FORMAGGI

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato.

Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze estranee. Devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

I formaggi devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

- mozzarella, stracchino, crescenza devono essere esenti da fenomeni alteranti quali ammuffimento, colorazioni anormali, rammollimento, gessosità, amatore.
- caciotta a pasta molle dovrà essere esente da gonfiori, vescicotte, cancrene e ragadi.
- formaggio fuso tipo “Philadelphia” dovrà avere le caratteristiche dei formaggi a pasta molle e dovrà essere confezionato in mono porzione.
- parmigiano: il formaggio parmigiano, con marchio di qualità dovrà essere debitamente stagionato in modo da poter essere grattugiato.

I formaggi dovranno essere etichettati ai sensi della normativa vigente.

Per quanto riguarda l'utilizzo dei formaggi freschi sono da preferirsi quelli locali o DOP.

BURRO

Il burro deve essere quello denominato “burro fino di centrifuga” di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, non sofisticato con l'aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura, privo quindi di sostanze che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto.

Deve rispondere ai requisiti prescritti dalla vigente normativa in materia.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Dovranno essere utilizzati prodotti di produzione locale e/o nazionale (certificata da fatture e bolle di consegna)

La frutta e la verdura dovranno essere sempre di stagione.

La fornitura della frutta e della verdura deve prevedere una molteplicità di tipi e varietà per consentire agli alunni la conoscenza di una ampia gamma di produzioni agricole e una stimolante varietà di gusti.

FRUTTA FRESCA E AGRUMI

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di prima categoria, di selezione accurata e non devono presentare residui di antiparassitari e devono corrispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti normative in materia.

I frutti devono:

- avere raggiunto la piena maturità fisiologica che li rende adatti al consumo nello spazio di pochi giorni.
- essere con pezzatura omogenea ed uniforme.
- essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche, spacchi o ticchiolature.

MELE – varietà: Golden, Staima, Stark, Impero, di grammatura tra i 150/200 gr.

PERE – varietà: Williams, Abate, Kaiser, Conference, di grammatura tra i 150/200 gr.

ARANCE- varietà: Navel, Tarocco, Moro, Valencia, grammatura come sopra e succo almeno 30-35% del peso totale.

MANDARINI-MANDARANCI di grammatura minima di 70/80 gr. e contenuto di succo minimo 30-40% del peso totale.

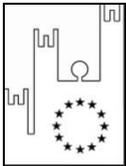
ALBICOCCHE di grammatura compresa nei limiti di 60/70 gr.

PESCHE – varietà a pasta gialla e bianca, con grammatura come per la mela.

UVA – varietà: regina e Italia, deve essere costituita da grappoli aventi acini maturi, asciutti e privi di ammaccature o difetti.

BANANE di grammatura come per le mele.

MACEDONIA



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

La preparazione della macedonia deve avvenire presso il locale cucina e dovranno essere utilizzati frutta fresca e agrumi di prima categoria.

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi dovranno essere rispondenti ai requisiti richiesti dalle normative vigenti in materia, essere di recente raccolta, essere a una naturale e compiuta maturazione fisiologica, essere indenni da qualsiasi difetto o tara di qualunque origine che possono alterare le caratteristiche proprie della specie.

PATATE

Patate nazionali comuni devono essere di morfologia uniforme con pezzatura non inferiore a mm. 45 (quarantacinque).

CAROTE

Devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate né legnose.

POMODORI DA INSALATA

Devono essere interi, sani, puliti. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione deve essere uniforme ed omogeneo e tale da essere consumati entro pochi giorni.

ZUCCHINE

Devono essere intere e munite di peduncolo, consistenti, di sviluppo consistente e semi appena accennati. La pezzatura deve essere omogenea e compresa tra 100 e 200 grammi.

ORTAGGI A FOGLIA

Devono essere interi, sani, puliti, privi di foglie gialle e rinsecchite.

INSALATA

(Cicoria bianca milanese – Invidia riccia – Invidia scarola – Radicchio rosso di Chioggia – Lattuga a cappuccio e iceberg) deve avere cesti interi, freschi e turgidi.

CARCIOFI

Devono essere freschi, colti molto recentemente, di media grandezza.

FINOCCHI

Devono essere polposi, chiari di colore, turgidi e freschi.

VERDURE SURGELATE

Oltre a rispondere ai requisiti previsti dalle norme legislative vigenti in materia, i prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate e con la data di produzione di facile lettura. Le verdure surgelate dovranno essere fornite nelle seguenti qualità:

MINISTRONE SURGELATO

Il prodotto deve essere composto da(undici) tipi di verdure e fornito in confezione da Kg.1 o 2,5.

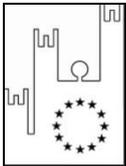
FAGIOLINI FINI

Il prodotto destinato alla surgelazione deve avere colorazione omogenea, brillante, essere consistente, di giusta maturazione e surgelato singolarmente. Sono esclusi dalla somministrazione fagiolini rinsecchiti e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva. Il prodotto deve avere il diametro massimo fino a mm.9,5 e la lunghezza fra mm.60 e mm.120. Confezioni da Kg. 1, Kg. 2,5.

PISELLINI FINI

Il prodotto deve essere sano, brillante, intero, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato singolarmente, esente da difetti previsti nelle specifiche campdel internazionali. Il diametro dei piselli deve essere al massimo di mm.9,5. Confezioni da Kg.1, Kg. 2,5.

SPINACI E BIETOLE



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma

Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli

P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

Il prodotto pulito e surgelato in blocchi da Kg. 2,5 deve essere sano, brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate dai parassiti con assenza di corpi estranei e terrosità.

CAROTE

Il prodotto deve essere sano, di giusta maturazione, colore omogeneo, surgelato a rotelle singole, esente da difetti in confezione da Kg.1, Kg, 2,5 o Kg. 5.

ZUCCHINE

Il prodotto deve essere di giusta maturazione, sano, consistente, fornito a rotelle singole in confezioni da Kg.1, Kg.2,5 o Kg.5.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Il prodotto deve essere dop e/o bio. Il prodotto deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole e aromatizzato. Il prodotto deve essere conservato in contenitori sigillati con strumenti antirabocco.

OLIO DI SEMI

L'olio di semi deve essere di semi di girasole e deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalle norme legislative vigenti e pertanto deve essere completamente esente da qualsiasi additivo ad eccezione dell'olio di sesamo nella misura massima del 5%.

PRODOTTI CEREARICOLI

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola di grano duro dovrà essere di provenienza italiana e di qualità, di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri ed in perfetto stato di conservazione. Non deve presentarsi fratturata, avariata, alterata o colorata artificialmente. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura, senza disfarsi, diventare collosa o intorbidire l'acqua.

RISO

Il riso superfino dovrà essere della varietà "Roma" non essere trattato con sostanze non consentite, non presentare difetti tipici come la striatura interna.

Il riso della varietà "Fino ribe" che non scuoce, dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non presentano rancidità o sapori di muffa, essere esente da difetti (grani spuntati, macciati, gessati, vaiolati, rotti).

I grani cotti devono restare isolati tra loro, non incollarsi e non spappolarsi neppure dopo la cottura.

Il riso deve avere le caratteristiche ed i requisiti previsti dalle vigenti norme legislative previste in materia e dovrà essere di provenienza italiana e di qualità.

POLENTA DI MAIS

La polenta di mais deve essere prodotta presso il locale cucina. La farina impiegata deve essere di ottima qualità, deve avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche di salubrità e genuinità previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

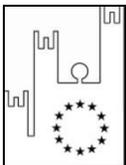
PRODOTTI CONSERVATI

CONSERVE ALIMENTARI

Le conserve alimentari da somministrare sono le seguenti:

pomodori pelati, doppio concentrato di pomodoro. Per tutti i prodotti devono essere indicati il peso lordo, il peso netto ed il peso sgocciolato contenuti nella confezione. In particolare devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

POMODORI PELATI – devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione, in latte di banda stagnata. I frutti interi devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)

caratteristiche previste dalle vigenti leggi. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,6%.

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO – prodotto dell’anno di prima linea, in latte di banda stagnata da Kg.1 di peso lordo, il prodotto deve essere costituito da una massa di giusta consistenza, di odore e sapore caratteristici, privo di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%, avente tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

LEGUMI

I legumi dovranno essere di provenienza italiana, sono da preferirsi i legumi secchi selezionati, nella varietà di fagioli cannellini, ceci, piselli, confezionati secondo le vigenti normative in materia e riportanti sulla confezione la ditta produttrice e quanto altro previsto.

PANE

Il pane deve essere di provenienza locale, formato esclusivamente da impasto di farina di grano tenero tipo “0”, acqua, lievito naturale.

Deve essere ben cotto, prodotto nella stessa giornata in cui è consumato e di pezzatura tra i 500 ed i 1.000 grammi, oppure in panini o rosette da 50/70 grammi.

SALE

Nelle cotture deve essere impiegato sale marino integrale nei tipi grosso e fino.

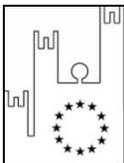
Per i condimenti in tavola deve essere usato esclusivamente sale iodato.

ZUCCHERO

Deve possedere i requisiti previsti dalla Legge 31.03.1980 n°139 e cioè:

- essere raffinato, avere polarizzazione di almeno 99,7%.
- contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso.
- perdita all’essiccazione al massimo 0,010% in peso.
- contenuto di anidride solforosa al massimo 15 mg. per Kg.

ALLEGATO “2” TABELLE DIETETICHE



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
 Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
 P.Iva: 12236141003

www.asmecomm.it – portale di committenza pubblica

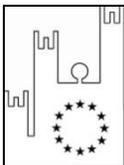
COMUNE DI PIANELLA (PE)



Dipartimento di Prevenzione AUSL PESCARA
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Coordinatore Dott.ssa Carla Cranchelli
 Responsabile della Nutrizione : Dott. Antonio Ciglia
 Largo Lama , tel 0854253953/01/04; Fax 0854253951
 MENU SCUOLA D'INFANZIA PIANELLA A.S. 2012/2013



I ^ SETTIMANA			II ^ SETTIMANA		
ALIMENTI		GR.	ALIMENTI		GR.
Lunedì			Lunedì		
MINESTRA:	Riso	30	MINESTRA:	Pasta	30
	Lenticchie	30		Fagioli	30
	Pelati	45		Pelati	45
MAIALE IN GENOVESE		70	PIZZAIOLA DI VITELLO		70
SFORMATO DI VERDURE:				Pelati	45
	Verdure	30	SPINACI	Olio	6
	Uovo	1	PANE		50
	Mozzarella	20	FRUTTA		150
	Parmigiano	5			
	Olio	6			
PANE		50			
FRUTTA		150			
Martedì			Martedì		
PASTA AL FORNO:	Pasta	50	PASTA al POMODORO	Pasta	60
	Pelati	45		Pelati	45
	Parmigiano	5		Parmigiano	5
	Mozzarella+Macin.	20+20	SFORMATO	Patate	70
PROSCIUTTO CRUDO		50		Uovo	1
LATTUGA		70		Parmigiano	5
	Olio	6		Mozzarella	20
PANE		50		Olio	6
FRUTTA		150	PROSCIUTTO COTTO		50
			PANE		50
			FRUTTA		150
Mercoledì			Mercoledì		
MINISTRONE:	Pasta	50	RISOTTO	Riso	60
	Verdura	50		Macinato	30
	Patate	40		Parmigiano	5
	Fagioli	30	FRITTATA		1 uovo
	Pelati	45	SPINACI		80
	Parm.	5		Olio	6
	Olio	6	PANE		50
PANE		50	FRUTTA		150
FRUTTA		150			
Giovedì			Giovedì		
RISOTTO:	Riso	60	MINISTRONE:	Pasta	60
	Pelati	45		Verdura	50
	Parmigiano	5		Patate	40
	Mozz.	20		Fagioli	30
MOZZARELLA		60		Pelati	45
FAGIOLINI / CAROTE		80		Parmig.	5
		6		Olio	6
	Olio	50	COTOLETTA DI TACCHINO		70
PANE		50	CAROTE		80
FRUTTA		150	PANE		50
			FRUTTA		150
Venerdì			Venerdì		
PASTA + SCAMPI		50+30	PASTA all'OLIO	Pasta	50
	Pelati	45		Olio	6
BASTONCINI		90		Parmig.	5
BIETOLA		80	PLATESSA		110
	Olio	6	PISILLI		90
PANE		50		Olio	6
FRUTTA		150	PANE		50
			FRUTTA		150



Asmel Consortile S.C. a r.l.

Sede Legale: Piazza del Colosseo, 4 – Roma
 Sede Operativa: Centro Direzionale - Isola G1 - Napoli
 P.Iva: 12236141003

www.asmeccomm.it – portale di committenza pubblica

COMUNE DI PIANELLA (PE)



Dipartimento di Prevenzione AUSL PESCARA
 Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Coordinatore Dott.ssa Carlo Granchelli
 Responsabile della Nutrizione = Dott. Antonio Ciglia
 Largo Lama, tel 0854253953/01404/Fax 0854253951
 MENU SCUOLA MATERNA A. S. 2011/12 PESCARA



III ^ SETTIMANA			IV ^ SETTIMANA		
ALIMENTI	GR.		ALIMENTI	GR.	
Lunedì			Lunedì		
RISOTTO:	Riso 60		MINESTRA:	Pasta 50	
	Parmigiano 45			Fagioli 30	
	Macinato 30			Pelati 45	
FRITTATA PURE'	1 UOVO			SPEZZATINO DI VITELLO O POLLO 70	
	Patate 70		PATATE	Olio 70	
	Latte 80		PANE	Olio 6	
	Burro 5		FRUTTA	150	
PANE	5				
FRUTTA	50				
	150				
Martedì			Martedì		
PASTA al POMODORO	Pasta 60		PASTA AL POMODORO	Pasta 50	
	Pelati 45			Parmigiano 5	
	Parmigiano 5			Pelati 45	
PROSCIUTTO CRUDO POMODORI+MAIS	50		FRITTATA + RICOTTA FAGIOLINI	1 Uovo 30	
	50+20			80	
	Olio 6			Olio 6	
PANE	50		PANE	50	
FRUTTA	150		FRUTTA	150	
Mercoledì			Mercoledì		
MINESTRA:	Pasta 50		RISOTTO	Riso 50	
	Pelati 45			Pelati 45	
	Ceci 30			Macinato 20	
POLPETTONE PURE'	70			Parmigiano 5	
	Patate 70		SCALOPPINA DI VITELLO/POLLO	Olio 70	
	Latte 5			Olio 6	
	Burro 5		PATATE	70	
	Parmigiano 50		PANE	50	
PANE	150		FRUTTA	150	
FRUTTA					
Giovedì			Giovedì		
PASTA AL RAGU' VEGETALE	Pasta 50		GNOCCCHI AL POMODORO	Gnocchi 180	
	Sedano, cipolle carote, zucchine Q.B.			Pelati 45	
	Parmigiano 5			Parmigiano 5	
MOZZARELLA CAROTE+ZUCCHINE	60		CACIOTTA FISELLI	60	
	40+40			Olio 6	
	Olio 6		PANE	50	
PANE	50		FRUTTA	150	
FRUTTA	150				
Venerdì			Venerdì		
MINISTRONE:	Riso 60		PASTA con POMODORO e Tonno	Pasta 50	
	Verdura 50			Pelati 45	
	Patate 40			Tonno 30	
	Fagioli 40		PLATESSA SFORMATO:	Verdura 60	
	Pelati 30			Uovo 80	
	Parmig. 45			Uovo 1	
	Olio 5			Parmig. 5	
TONNO	6			Moze. 20	
LATTUGA	50		PANE	50	
PANE	50		FRUTTA	150	
FRUTTA	150				