

COMUNE DI OLEVANO ROMANO

PROVINCIA DI ROMA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PRESSO L'ISTITUTO COMPRENSIVO DEL COMUNE DI OLEVANO ROMANO

Art. 1 –OGGETTO DELL'APPALTO E LUOGO DI ESECUZIONE

Il contratto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni e gli insegnanti, aventi diritto, dell'Istituto Comprensivo di Olevano Romano (primavera, materna, elementare), comprendente le attività di approvvigionamento derrate, preparazione dei pasti, distribuzione agli utenti e pulizia degli ambienti interessati al servizio. La preparazione e la distribuzione dei pasti avverranno nei locali messi a disposizione dall'Amministrazione comunale e siti nell'Istituto stesso.

Categoria di servizi: N. 17 allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006 – CPV: 55523100-3 (servizi di mensa scolastica);

Codice Identificativo Gara CIG: 4671259CDC;

Contributo in favore dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici: euro 70,00 (settanta).

Art. 2 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Al fine di accertare il reale stato dei luoghi di espletamento del servizio e per una corretta formulazione dell'offerta, le Ditte interessate devono effettuare, **a pena di esclusione ed entro e non oltre il quinto giorno antecedente la data fissata per la presentazione dell'offerta**, un sopralluogo presso i luoghi interessati dal servizio, atto a verificare lo stato dei locali, delle attrezzature messe a disposizione dell'appaltatore e del servizio nel suo complesso.

Per l'effettuazione dei sopralluoghi le Ditte dovranno concordare date ed orari con il Responsabile del Procedimento, i cui riferimenti sono indicati all'art.35 del presente capitolato speciale d'appalto. A riprova dei sopralluoghi effettuati, le Ditte offerenti dovranno presentare, insieme alla documentazione amministrativa richiesta, **a pena di esclusione**, la dichiarazione di sopralluogo, debitamente controfirmata dal referente della struttura interessata.

L'obbligo di avvenuto sopralluogo è un requisito inderogabile anche in caso di raggruppamento di imprese.

E' consentita l'effettuazione del sopralluogo da parte della medesima persona per conto di più imprese in raggruppamento fra loro, purché ciò risulti espressamente da specifici e dettagliati atti di delega in tal senso.

Non è consentito, invece, che una medesima persona effettui il sopralluogo per conto di più imprese fra loro concorrenti: tale circostanza, infatti, potrebbe essere valutata, ai sensi dell'art. 34, comma 2, del D.lgs. 163/2006, quale elemento di imputabilità delle offerte delle imprese concorrenti ad un unico centro decisionale, con la conseguente esclusione di tutti gli operatori economici coinvolti.

Art. 3 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è stabilita in anni 3 (tre) a decorrere da Gennaio 2013 con scadenza alla fine dell'anno scolastico 2014/2015, prevista per il 30 giugno 2015, senza necessità di formale disdetta o preavviso di sorta.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ripetere il servizio per un periodo di uguale durata ai sensi dell'art. 57 punto 5 lettera b) del D.L.gs. 163/06 e smi.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. L'importo a base di gara è fissato al costo unitario/pasto di € 4,55 (esclusa IVA), l'importo presunto dell'appalto ammonta a € 633.360 ottenuto considerando n. 46.400 pasti annuali, calcolati sulla base di una media giornaliera di 290 pasti e un numero di giornate refezionali annue pari a 160.

Non sono rilevabili rischi interferenti per i quali sia necessario adottare relative misure di sicurezza, per cui non sussistono oneri legati alla sicurezza..

Per l'aggiornamento del prezzo esposto in offerta si userà come parametro l'indice ISTAT per il costo della vita su base annuale. Il prezzo sarà aggiornato annualmente a decorrere dal secondo anno di gestione.

In caso di risoluzione dell'appalto, comunque determinatasi, la ditta, previa richiesta scritta del Comune, dovrà proseguire nella gestione dei servizi in parola, per un ulteriore periodo di tempo comunque non superiore a mesi 3 (tre), alle medesime condizioni del presente Capitolato e con piena ed esclusiva responsabilità di gestione.

In difetto dell'inizio del servizio, il Comune si riserva la facoltà di dichiarare decaduta dall'aggiudicazione la Ditta affidataria, incamerando la cauzione provvisoria o definitiva versata, senza alcuna formalità di procedura e con riserva danni, nonché di procedere, con determinazione insindacabile ampiamente discrezionale, all'aggiudicazione del servizio ad altra Ditta concorrente, attingendo, nella graduatoria dell'appalto di cui trattasi, dalla posizione immediatamente successiva ovvero, nell'impossibilità, all'indizione esperimento di nuova gara di appalto.

Art. 4 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta appaltatrice, con l'esclusione degli oneri e delle competenze rimaste a carico di questo Comune e del materiale arredi e attrezzature messi a disposizione, dovrà garantire quanto indicato nel presente Capitolato mediante l'impiego del proprio personale e propri capitali e con l'organizzazione dei mezzi necessari ad assicurare il corretto funzionamento del servizio, con particolare riferimento alle prestazioni sotto indicate:

- acquisto dei generi alimentari di prima qualità e di marche note, loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione, cottura, confezionamento e somministrazione dei pasti;
- fornitura, per ogni pasto servito, di posate monouso, bicchiere e tovaglietta di carta a perdere, il tutto idoneo dal punto di vista igienico-sanitario e secondo i requisiti di legge;
- pulizia della cucina e manutenzione ordinaria delle attrezzature;
- allestimento del refettorio e pulizia dello stesso;

- preparazione di diete speciali personalizzate, per comprovate situazioni patologiche quali allergie o intolleranze alimentari, documentate da certificazione medica, secondo apposite tabelle dietetiche indicate nella certificazione dal medico dell'utente;
- preparazione di diete speciali personalizzate per motivi religiosi e filosofici;
- rinnovo delle attrezzature esistenti resesi inservibili per naturale deterioramento o rottura;
- fornitura delle derrate e di tutto l'occorrente per la preparazione dei pasti, fornitura del materiale necessario alle pulizie;
- spese assicurative;
- ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente Capitolato;

Art. 5 - PREDISPOSIZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La Ditta appaltatrice dovrà predisporre i pasti secondo il ricettario indicato nell'allegato "A" annesso quale parte integrante e sostanziale al Capitolato.

Tale ricettario è composto da diversi menù impostati su un ciclo mensile.

Il suddetto ricettario potrà, nel corso del tempo, subire tutte le variazioni che questa civica Amministrazione, su proposta dell'utenza o del personale adibito al servizio di cucina e sentito il parere del Servizio Sanitario della A.S.L. RM/G riterrà opportuno apportare.

In questo senso la Ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni quantitative e qualitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di nuovi, diversi menù, a patto che tali variazioni non pregiudichino l'interesse legittimo della Ditta Aggiudicataria acquisito contrattualmente.

I pasti dovranno essere composti da alimenti freschi, caldi e freddi, predisposti secondo grammature riportate nel prospetto indicato nell'allegato "A", annesso quale parte integrante e sostanziale al presente Capitolato.

I pasti così determinati dovranno essere serviti, salvo variazioni dovute a diverse definizioni degli orari scolastici, dalle ore 12.00 alle ore 13.30.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei gironi feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Il personale della Ditta appaltatrice in servizio presso la mensa dovrà accertarsi, con la collaborazione del personale scolastico, del numero degli alunni che usufruiscono della mensa.

Art. 6 – DIETE SPECIALI

Per gli utenti a dieta speciale (per motivi di salute, religiosi o filosofici) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dal Comune, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la "dieta no glutine" dovrà far uso del prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o,

in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Il menù speciale può essere richiesto anche in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di tre giorni consecutivi.

Gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica.

Tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzione sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

Art. 7 - QUALITÀ E TIPOLOGIA DELLE DERRATE

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui di seguito si intendono richiamate;

Non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla Legge del 6/4/2000 n 53;

Devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D.lgs 109/92, D.lgs 110/92 e succ. mod.);

Deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti sia per il trasporto che per la conservazione.

E' tassativamente vietato predisporre e servire qualsiasi tipo di alimento fritto, provvedere in proprio alla congelazione degli alimenti nonché servire piatti elaborati mediante l' utilizzo di uova crude (es. maionese).

Sarà cura della Ditta acquisire derrate alimentari qualitativamente e quantitativamente compatibili con l'applicazione di menù giornalieri previsti dal ricettario in vigore.

In particolare la ditta appaltatrice, dovrà scrupolosamente attenersi a quanto segue:

- L'olio dovrà essere tassativamente "olio extravergine di oliva"
- La carne dovrà essere acquistata verificando che il fornitore consegni la merce con idonei mezzi di trasporto dichiarati tali dall'autorità sanitaria con l' assoluto rispetto delle norme igieniche e sanitarie che regolano lo smistamento delle carni da un Comune all'altro.
- Le confezioni di carne devono riportare il nome e la sede della Ditta confezionatrice, il bollo sanitario, la specie, la categoria e la definizione merceologica del contenuto.
- Le confezioni dovranno essere fornite sottovuoto.
- Per la carne tritata è necessario ordinare pezzi interi (dovrà essere macinata in cucina) di taglio di coscia.
- L'arrosto dovrà essere costituito da carré, fiocco, pesce, sottopaletta; lo spezzatino da noce o scamone; le bistecche da carré di primo taglio, coscia di primo taglio, sottofiletto; le scaloppine da coscia o lombata.
- Il pollo dovrà essere proposto come coscia o petto; il tacchino come petto affettato.
- Il prosciutto cotto dovrà essere di coscia senza polifosfati.
- Le uova dovranno corrispondere alla categoria "a" e comprese in una fascia di peso fra i 65 e i 70 grammi e non dovranno essere utilizzate per preparazioni a crudo (es. maionese).
- La carne di maiale dovrà essere costituita dalla lonza.

- Per generi alimentari di drogheria potranno essere acquistati: pelati, preparati in polvere per budini, sale, zucchero, lievito in bustine, aceto di mele, aceto, biscotti frollini, salsa di pomodoro tipo "ketchup", con l'esclusione di origano, cannella, noce moscata e vaniglia in bustine. I succhi di frutta dovranno essere senza zucchero, in tetrapak da 200 ml., con l'esclusione dei gusti al pompelmo e all'arancia.
- Per il pane e farina si potrà acquistare sia pane di tipo comune sia pane di tipo integrale; pangrattato; farina bianca di grano tenero "00".
- Per il formaggio, burro e latte si dovrà intendere: il grana padano, la fontina dolce, l'emmenthal, la ricotta, la robiola fresca, la mozzarella di mucca avvolta in apposito contenitore di carta, il taleggio, la crescenza, il burro impacchettato, il latte parzialmente scremato a lunga conservazione, lo yogurt naturale o alla frutta in vasetti da 125 grammi.
- Per i prodotti surgelati sarà possibile acquistare il filetto di platessa, il filetto di merluzzo, i piselli tipo tenero, i fagiolini fini, gli spinaci in foglie, il minestrone misto e i fagioli borlotti.
- Per la frutta e la verdura dovrà provvedersi all'acquisto di frutta fresca di stagione di prima qualità, banane sciolte di prima qualità, ortaggi freschi di stagione, limoni e patate.
- Per pasta, semola, riso e farina di mais, ci si potrà fornire di pasta di grano duro secondo la tipologia indicata nel ricettario in vigore, semola di grano duro, riso Roma e farina di mais.
- Il gestore è tenuto a utilizzare almeno i seguenti prodotti biologici: frutta, verdura, legumi e olio extravergine di oliva
- Per i detersivi ed il materiale per la pulizia la Ditta appaltatrice potrà regolarsi come crede purché garantisca l'uso di detersivi biodegradabili ed ecologici, privi di sostanze inquinanti e conformi alla normativa vigente.

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori, per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle modificazioni che la civica Amministrazione intenderà attuare sul ricettario in uso, sentito il parere del Servizio Sanitario della A.S.L. RM/G

Art. 8 - LOCALI ED ATTREZZATURA

Il Comune di Olevano Romano mette a disposizione della Ditta appaltatrice i locali e le attrezzature necessari al funzionamento del servizio oggetto del presente Capitolato ed assume a proprio carico tutti gli oneri derivanti dalla loro manutenzione ordinaria e straordinaria, a meno che gli interventi manutentivi non si rendano necessari in seguito a guasti, rotture o deterioramento imputabili a incuria o negligenza della Ditta appaltatrice.

Si intende, inoltre, che sono a carico della Ditta aggiudicataria le eventuali ulteriori attrezzature, utensili, stoviglie e quanto si rendesse necessario ai fini del buon espletamento del servizio stesso.

A disposizione della Ditta appaltatrice viene, altresì, messo il materiale, le attrezzature, le stoviglie, gli utensili, le apparecchiature e gli arredi di cucina e di sala necessari al buon funzionamento del servizio, nella qualità in dotazione al momento della consegna delle strutture e di cui all'apposito verbale di consistenza da sottoscrivere tra le parti.

I locali ed il materiale messi a disposizione dovranno essere gestiti ed utilizzati con cura e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

In particolare le attrezzature della cucina e dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della Ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

Eventuali rotture, guasti perdite di vasellame frangibile e delle posate, saranno a carico della Ditta appaltatrice in quanto materiale di consumo da restituirsì, alla scadenza dell'appalto, secondo le quantità iniziali determinate dal verbale di consistenza sottoscritto dalle parti.

A carico della Ditta è, quindi, da intendersi la manutenzione sia ordinaria sia straordinaria delle attrezzature.

Sono invece a carico della civica Amministrazione le spese per l'acqua, il riscaldamento, il gas e l'energia elettrica.

Art. 9 - MODALITÀ OPERATIVE E TIPOLOGIA ORGANIZZATIVA

Nella cucina, nelle dispense e nei refettori affidati in gestione, è tassativamente vietato l'accesso a tutte le persone estranee al servizio, salvo quelle specificatamente autorizzate dal Comune.

La Ditta dovrà rispondere in proprio per ogni eventuale danno che possa derivare agli utenti del servizio oggetto del presente Capitolato di appalto, o a eventuali terzi estranei, in dipendenza da fatto di suo personale.

Il Comune, inoltre, nella gestione dei servizi appaltati resta completamente estraneo agli obblighi che saranno assunti dalla Ditta aggiudicataria nei confronti dei suoi fornitori.

Fruitori dei servizi di mensa saranno tutti gli alunni frequentanti classi a tempo pieno ed a moduli nonché chiunque altro, fra i giovani studenti, purché debitamente autorizzato dal Comune.

Alla mensa potranno accedere, con onere a carico del Comune, anche gli insegnanti che durante il pasto prestino attività di assistenza e vigilanza, individuati ai sensi del disposto dell'art. 21 del C.C.N.L. comparto Scuola.

Spetta al Comune la determinazione delle rette da porsi a carico dell'utenza e delle modalità e criteri per i pagamenti e le riscossioni.

A cura del personale operante presso il servizio appaltato sarà il rilievo giornaliero delle presenze.

Gli utenti dovranno versare l'importo relativo alle rette mensa mediante bollettino di Conto Corrente Postale o tramite POS, preventivamente alla fruizione del servizio;

La lista mensile dei menù (allegato "A") dovrà essere affissa ben in vista sia nei refettori sia negli spazi che la scuola destina alle informazioni per l'utenza, in modo tale che i genitori interessati

possano verificare il pieno rispetto del ricettario nella preparazione dei pasti giornalieri, la stessa sarà altresì pubblicata sul sito del Comune.

La Ditta non potrà in nessun caso e per nessun motivo effettuare servizi in orari e forme diversi da quelli convenuti se non per espressa autorizzazione del Comune anche qualora la richiesta di variazione provenga dalla scuola in cui la Ditta medesima presta la sua opera.

Art. 10 - CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto dell'appalto è da considerarsi, a tutti gli effetti, "servizio pubblico" e, quindi, per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Art. 11 – SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

Sono ammessi a presentare offerta i soggetti di cui all'art. 34 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i..

E' ammessa la partecipazione di imprese temporaneamente raggruppate o raggruppande con l'osservanza della disciplina di cui all'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, ovvero per le imprese stabilite in altri Stati membri dell'UE, nelle forme previste nei paesi di stabilimento.

I consorzi di cui all'art. 34, comma 1, lett. b) e c) del D.Lgs. n. 163/2006, sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare, in qualsiasi altra forma, alla gara; in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia il consorzio sia il consorziato.

Per i concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea valgono le norme stabilite dagli artt. 30 e 38 del D.Lgs. n. 163/2006.

Ai sensi dell'art. 49 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, il concorrente, singolo o consorziato o raggruppato ai sensi dell'art. 34 del D.Lgs. citato, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e organizzativo, avvalendosi anche dei requisiti di un altro soggetto. Nel caso in cui il concorrente si avvalga della facoltà di cui al suddetto art. 49, dovrà produrre la documentazione indicata al comma 2 dell'articolo medesimo.

Art. 12 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Saranno ammesse alla gara per l'appalto del servizio in argomento le Ditte:

1. iscritte al Registro della Camera di Commercio, Industria Artigianato e Agricoltura o analogo registro professionale dello Stato di appartenenza per attività coincidenti con quella oggetto del presente appalto;
2. che non si trovano nelle situazioni che determinano l'esclusione dalla partecipazione alla gare previste dall'art. 38 del D.Lgs. n. 163/2006;
3. che abbiano la necessaria capacità tecnica da dimostrare con:
 - a) il possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001/2008 (Vision), rilasciata da organismi accreditati;
 - b) il possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 14001/2004 per gli aspetti relativi ai sistemi di gestione ambientale, rilasciata da organismi accreditati;

- c) il possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie BS OHSAS 18001/2007 per gli aspetti relativi ai sistemi di sicurezza e salute dei luoghi di lavoro, rilasciata da organismi accreditati;
 - d) il possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 22000:2005 per la sicurezza alimentare rilasciata da organismi accreditati;
 - e) il possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie SA 8000 per il sistema della responsabilità sociale rilasciata da organismi accreditati;
 - f) elenco dettagliato dei servizi di ristorazione scolastica e distribuzione pasti per strutture pubbliche o private nel triennio 2009-2010-2011, con la descrizione dell'esatto oggetto, del rispettivo importo, della data e del committente;
4. che abbiano la necessaria capacità finanziaria ed economica da dimostrare con almeno 2 idonee dichiarazioni bancarie;
 5. che abbiano realizzato nell'ultimo triennio 2009-2010-2011 un fatturato nel settore della ristorazione scolastica non inferiore a € 633.360,00, pari all'importo a base d'asta, ritenuto congruo rispetto all'entità dell'appalto poiché è senz'altro garanzia di capacità gestionale ed imprenditoriale;
 6. di aver espletato in almeno un anno scolastico nell'ultimo triennio 2009-2010-2011, servizi nella ristorazione scolastica per un numero di pasti almeno pari ai pasti annuali da preparare per questo Comune;
 7. che producano l'attestato di sopralluogo di cui all'art. 2;
 8. che producano documento comprovante la costituzione della cauzione provvisoria di € 12.667,20 pari al 2% (due per cento) dell'importo presunto dell'appalto, versata in uno dei modi previsti dalla normativa (art. 75 D. Lgs n. 163/2006).
La cauzione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
 9. che producano ricevuta del versamento del contributo a favore dell'autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture pari ad € 70,00 .

Art. 13 - MODALITA' E TERMINI DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA

Il plico contenente l'offerta, pena l'esclusione dalla gara, deve pervenire entro il termine perentorio del **24.11.2012**, ore **12.00** presso il Comune di OLEVANO ROMANO - Settore "Via Libera"- ufficio protocollo.

Il plico contenente l'offerta dovrà recare l'indicazione dell'Impresa concorrente e, in caso di riunione di imprese, dell'Impresa mandataria capogruppo e dovrà riportare la seguente dicitura:

“PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI OLEVANO ROMANO – NON APRIRE” , dovrà essere sigillato, pena l'esclusione, in ogni lembo con ceralacca e siglato dal legale rappresentante della Ditta.

Il plico potrà essere inviato mediante servizio postale, a mezzo di raccomandata A/R, o mediante corrieri privati o agenzie di recapito debitamente autorizzati, ovvero consegnato a mano in tale ultimo caso verrà rilasciata apposita ricevuta con l'indicazione dell'ora e della data di consegna – dal lunedì al sabato, dalle ore 9,00 alle ore 13,00 fino al termine perentorio indicato nel presente Capitolato di gara.

Al fine di verificare il rispetto del termine perentorio sopra indicato farà fede unicamente il timbro a data apposto sul plico generale dall'Ufficio protocollo di questa Amministrazione. Il recapito tempestivo del predetto plico generale è a totale ed esclusivo rischio del mittente, restando esclusa qualsivoglia responsabilità di questa Amministrazione Comunale ove per disguidi postali o di altra natura e/o per qualsiasi altra ragione il plico non pervenga entro il termine perentorio di scadenza sopra indicato all'indirizzo di destinazione. Non saranno in alcun caso presi in considerazione i plichi pervenuti oltre il suddetto termine perentorio di scadenza, anche indipendentemente dalla volontà del concorrente ed anche se spediti prima del termine medesimo; ciò vale anche per i plichi inviati a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento, a nulla valendo, ai fini del rispetto del termine sopra indicato, la data di spedizione risultante dal timbro postale dell'agenzia accettante. Tali plichi non verranno aperti e verranno considerati come non consegnati. Ad avvenuta scadenza del termine perentorio sopra indicato, pertanto, non sarà riconosciuta valida alcuna offerta, anche se sostitutiva o aggiuntiva di altra offerta in precedenza eventualmente inviata nel termine.

L'offerta dovrà essere redatta in lingua italiana.

Detto plico dovrà contenere tre buste a loro volta sigillate con ceralacca e firmate sui lembi di chiusura. Ciascuna busta dovrà recare l'indicazione del mittente, l'oggetto della gara e dovrà essere identificata con le seguenti diciture:

Busta 1) “DOCUMENTAZIONE”

A pena di esclusione, la documentazione dovrà essere racchiusa nella “Busta 1”, sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, e dovrà contenere la domanda di partecipazione, dichiarazioni e documentazione nei termini perentori che seguono:

1) Domanda di partecipazione alla gara, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 28/12/2000 n° 445. Tale dichiarazione – resa dal legale rappresentante di società o titolare di impresa individuale, con indicazione di consapevolezza delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000, con sottoscrizione leggibile del dichiarante, non autenticata, corredata da copia fotostatica fronte e retro di un suo documento di identità personale in corso di validità – dovrà indicare la denominazione o ragione sociale, la sede legale, il codice fiscale o la partita IVA.

In caso di raggruppamento dovrà essere indicata l'impresa che assumerà il ruolo di capogruppo e le imprese mandanti, con l'indicazione della loro ragione sociale e sede legale.

In quest'ultimo caso la domanda dovrà essere sottoscritta, a pena di nullità, da tutte le imprese del raggruppamento.

Non è consentito che una ditta partecipi contemporaneamente alla gara sia singolarmente sia come componente di un raggruppamento di imprese, ovvero sia presente in più raggruppamenti di imprese.

Nel caso di raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio i requisiti di cui all'art. 12 punti 1 e 2 del presente Capitolato di gara dovranno essere posseduti da ciascun partecipante al raggruppamento o consorzio; in riferimento alle Certificazioni di Qualità di cui all'art. 12 punto 3

lett. a), b), c), d) ed e) del presente Capitolato di gara dovranno essere possedute da ciascun partecipante al raggruppamento o consorzio;

l'elenco dettagliato dei servizi di ristorazione scolastica e distribuzione pasti di cui all'art. 12 punto 3 lett. f)

del presente Capitolato di gara dovrà essere presentato da ciascun partecipante al raggruppamento o consorzio.

I requisiti di cui all'art. 12 punti 5 e 6 del presente Capitolato di gara, dovranno essere posseduti nella quota minima del 60% dalla capogruppo ed al 20% dalla o dalle mandanti, fermo restando il possesso del requisito richiesto dal raggruppamento o consorzio nel suo complesso;

in caso di consorzio valgono gli stessi criteri previsti per l'ATI.

L'attestato di sopralluogo di cui all'art. 12 punto 7 del presente Capitolato di gara dovrà essere prodotto da tutte le ditte facenti parte il raggruppamento o consorzio; in ogni caso, tutta la documentazione dovrà pervenire in un unico plico.

La documentazione di cui all'art. 12 punto 8, dovrà essere sottoscritta da tutte le ditte facenti parte del raggruppamento.

Nel caso in cui il concorrente sia una cooperativa la stessa dovrà essere regolarmente iscritta nel registro prefettizio per l'autorizzazione a partecipare a pubbliche gare.

2) Dichiarazione/i sostitutiva/e ai sensi del D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445, ovvero, per i concorrenti non residenti in Italia, documentazione idonea equivalente resa secondo la legislazione dello Stato di appartenenza con la/e quale/i il concorrente o suo procuratore, assumendosene la piena responsabilità dichiara e attesta:

- di essere iscritto alla C.C.I.A.A. per l'attività oggetto dell'appalto, indicando con chiarezza il numero di iscrizione, la durata, nonché i nominativi, le date di nascita e gli indirizzi di residenza degli eventuali titolari, direttori tecnici e comunque di tutti gli amministratori muniti di poteri di rappresentanza e soci accomandatari.
- di non trovarsi in una delle cause di esclusione dalla partecipazione alle gare pubbliche previste nell'art.38 del D.Lgs.163/2006 lett. a, b, c, d, e, f, g, h, i, l, m, m-ter, m-quater;
- che l'importo del fatturato relativo ai servizi di ristorazione scolastica nel triennio 2009-2010 - 2011, che deve risultare, ai fini dell'ammissione, non è inferiore a € 633.360,00 pari all'importo a base d'asta;
- elenco dettagliato dei servizi di ristorazione scolastica e distribuzione pasti per strutture pubbliche o private nel triennio 2009-2010-2011, con la descrizione dell'esatto oggetto, del rispettivo importo, della data e del committente;
- di aver espletato in almeno un anno scolastico nell'ultimo triennio 2009-2010-2011, servizi nella ristorazione scolastica, per un numero di pasti pari ai pasti annuali da preparare per questo Comune;
- che con riferimento alla presente gara non ha in corso né ha praticato intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile, ivi inclusi gli articoli 81 e ss. del Trattato CE e gli articoli 2 e ss. della Legge n. 287/1990, e che l'offerta è stata predisposta nel pieno del rispetto di tale normativa;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nel bando di gara, nel Capitolato Speciale e nel Disciplinare di Gara, comprese le norme che

regolano la procedura di aggiudicazione e l'esecuzione del relativo contratto e di obbligarsi ad osservarli in ogni loro parte;

- di avere preso visione dei luoghi e delle strutture oggetto dell'appalto, e di essere edotto di tutte le circostanze di luogo e di fatto che possano influire sullo svolgimento del servizio nonché gli obblighi relativi alle disposizioni in materia di sicurezza, di condizioni di lavoro, di previdenza, assistenza ed assicurativa verso le proprie maestranze, in vigore nel luogo in cui viene eseguito il servizio nonché di obbligarsi a predisporre prima dell'inizio del servizio il piano di sicurezza fisica dei lavoratori;
- di aver valutato e considerato tutte le condizioni, incidenti sulle prestazioni oggetto della gara, che possono influire sulla determinazione dell'offerta e delle condizioni contrattuali e di avere comunque giudicato il prezzo complessivo offerto remunerativo e che l'offerta tiene conto anche degli obblighi e dei costi connessi alle disposizioni in materia di sicurezza e protezione dei lavoratori nonché alle condizioni di lavoro (D.Lgs 81/08);
- dichiara di obbligarsi ad effettuare a favore dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, anche verso i soci, condizioni retributive non inferiori a quelle risultanti dai Contratti Nazionali Collettivi di Lavoro di settore;
- che la propria offerta è valida, vincolante ed irrevocabile per 180 (centottanta) giorni dal termine ultimo fissato per la sua presentazione;
- che non intende subappaltare le prestazioni contrattuali oggetto della presente gara, ovvero, in caso di subappalto, specifica le prestazioni oggetto del presente appalto che intende subappaltare a soggetti qualificati, che siano in possesso dei requisiti richiesti dal bando e nei confronti dei quali non sussistano i divieti di cui al D. Lvo 159/2011 ;
- indica il numero di fax e/o l'indirizzo e-mail al quale va inviata ogni comunicazione relativa alla procedura aperta di cui all'oggetto, compresa l'eventuale richiesta di cui all'art. 46 del D.Lgs. 163/06, nonché le convocazioni per le sedute pubbliche di gara;
- di essere informato ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.lgs 196/2003, che i dati personali raccolti saranno trattati anche con strumenti informatici esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa;

3) Dichiarazione rilasciata da almeno due istituti di credito attestante la capacità economica e di solvibilità dell'Impresa;

4) Cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto (trova applicazione a tal fine quanto stabilito all'art. 75 commi 4, 5, 6, 7 e 8 del D. Lgs n. 163/06 e s.m.i.);

5) Attestazione, nei termini di legge, dell'avvenuto pagamento del contributo in favore dell'autorità di vigilanza;

6) Copia resa conforme all'originale della certificazione rilasciata da organismo accreditato, attestante che la ditta partecipante adotta il Sistema Qualità conforme alla UNI EN ISO 9001:2008 (Vision) per la gestione di mense scolastiche;

7) Copia resa conforme all'originale della certificazione rilasciata da organismo accreditato, attestante che la ditta partecipante adotta il Sistema Qualità conforme alla UNI EN ISO 14001/2004 per gli aspetti relativi ai sistemi di gestione ambientale;

8) Copia resa conforme all'originale della certificazione rilasciata da organismo accreditato, attestante che la ditta partecipante adotta il Sistema Qualità conforme alle norme della serie BS OHSAS 18001/2007 per gli aspetti relativi ai sistemi di sicurezza e salute dei luoghi di lavoro;

- 9) Copia resa conforme all'originale della certificazione rilasciata da organismo accreditato, attestante che la ditta partecipante adotta il Sistema Qualità conforme alle norme della serie UNI EN ISO 22000:2005 per la sicurezza alimentare;
- 10) Copia resa conforme all'originale della certificazione rilasciata da organismi accreditati attestante che la ditta partecipante adotta il Sistema di Qualità conforme alla serie SA 8000 per il sistema della responsabilità sociale;
- 11) Attestazione di sopralluogo presso i locali in cui dovrà essere espletato il servizio.

Busta 2) " ELABORATI TECNICI "

Il plico dovrà contenere tutta la documentazione e gli elaborati tecnici previsti all'art. 14) punto 2 e dovrà essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, a pena esclusione.

Busta 3) "OFFERTA ECONOMICA"

La documentazione relativa all'offerta economica dovrà essere racchiusa in detta busta, che dovrà essere sigillata e controfirmata sui lembi di chiusura, a pena d'esclusione. L'offerta economica dovrà riportare i dati dell'impresa partecipante e indicare il prezzo offerta in cifre e in lettere e avere validità di 180 giorni.

Art. 14 - MODALITÀ E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto verrà aggiudicato mediante procedura aperta da esperirsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, espressa al ribasso, ai sensi dell'art. 83 del D. Lgs 163/2006.

L'aggiudicazione avverrà a favore della ditta che avrà ottenuto il punteggio più alto, in base alla sommatoria dei punti relativi all'offerta tecnica e a quella economica.

La valutazione dell'offerta economica verrà effettuata solo dopo avere effettuato la valutazione dell'offerta tecnica in seduta segreta.

Si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

L'Amministrazione comunale si riserva di non procedere alla aggiudicazione se nessuna offerta risulti idonea o conveniente in relazione all'oggetto del contratto.

I punteggi saranno articolati sui seguenti parametri di valutazione:

1. OFFERTA ECONOMICA (punteggio max fino a 30 punti)

Al concorrente che avrà offerto il prezzo più basso verranno assegnati 30 punti. Agli altri concorrenti verranno assegnati punteggi proporzionalmente inferiori in relazione all'applicazione della formula di seguito riportata:

$$30 * \text{Pb/Px}, \text{ ossia (prezzo più basso x 30) / prezzo del concorrente in esame}$$

Non verranno prese in considerazione né offerte in aumento del prezzo a base d'asta, né offerte con un prezzo a pasto con un ribasso maggiore del 15% sul prezzo a base d'asta.

2. ELABORATI TECNICI - punteggio max fino a 70 punti così ripartiti:

- a) Progetto tecnico relativo alle modalità di approvvigionamento delle derrate e alle modalità di produzione e distribuzione dei pasti – punteggio max fino a 25 punti
- b) Utilizzo di prodotti Bio, Dop, Igp - punteggio max fino a 5 punti
(saranno attribuiti 0,5 punti per ogni prodotto BIO, DOP, IGP offerto per un massimo di 5 punti)
- c) Piano di pulizia e sanificazione - punteggio max fino a 5 punti
- d) Controllo di qualità (assistenza al servizio, qualità percepita, customer satisfaction) - punteggio max fino a 5 punti
- e) Formazione ed aggiornamento del personale - punteggio max fino a 5 punti
- f) Programma di educazione alimentare - punteggio max fino a 5 punti
- g) Proposte aggiuntive e migliorie del servizio - punteggio max fino a 20 punti

Gli Elaborati Tecnici, esclusi eventuali allegati, dovranno essere contenuti in max 100 pagine formato A4 oppure in max 50 pagine formato A3.

Per l'assegnazione dei punteggi delle diverse offerte per ognuno dei punti sopraindicati, sono stati previsti cinque giudizi da attribuire per la valutazione e a detti giudizi corrispondono rispettivamente le percentuali (%) dei punteggi come segue:

- ottimo: sarà assegnato il 100% del punteggio massimo assegnabile all'elemento di valutazione;
- buono: sarà assegnato il 75% del punteggio massimo assegnabile all'elemento di valutazione;
- sufficiente: sarà assegnato il 50% del punteggio massimo assegnabile all'elemento di valutazione;
- scarso: sarà assegnato il 25% del punteggio massimo assegnabile all'elemento di valutazione;
- insufficiente: sarà assegnato il 0% del punteggio massimo assegnabile all'elemento di valutazione.

Si precisa che non si darà corso all'apertura della busta contenente l'offerta economica qualora il concorrente non raggiunga almeno punti 36 nel complesso dell'offerta tecnica.

Art. 15 – PROCEDURE ESPLETAMENTO GARA

La Commissione Giudicatrice, appositamente nominata dall'Amministrazione Comunale, si riunirà presso il Comune, in seduta pubblica, il giorno **26/11/2012** e procederà alla verifica dell'integrità dei plichi, quindi aprirà gli stessi controllando che ciascuno contenga le tre buste previste e che esse siano conformi a quanto indicato nel presente Capitolato di gara. Procederà quindi all'apertura della Busta n. 1 - Documentazione - di ciascun concorrente contenente la documentazione amministrativa e verificherà il possesso dei requisiti richiesti per l'accesso. Dopodiché dichiarerà quali sono i concorrenti ammessi alla gara e quali quelli eventualmente esclusi.

Al termine della verifica della Busta n. 1, la Commissione di gara procederà in seduta pubblica all'apertura delle Buste n. 2 per la sola verifica del contenuto.

In una o più successive sedute riservate, la Commissione Giudicatrice procederà alla valutazione della Busta n. 2 - Elaborati Tecnici - di ciascun concorrente ammesso e procederà alla valutazione e alla definizione della graduatoria provvisoria secondo i criteri di attribuzione dei punteggi indicati all'art. 14 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Una volta terminati i lavori di valutazione, in seduta pubblica, la Commissione Giudicatrice, dopo aver dato lettura dei punteggi già attribuiti, procederà all'apertura della Busta n. 3 – Offerta Economica - contenente l'offerta economica, ne verificherà gli aspetti formali e i contenuti, attribuendo i relativi punteggi secondo i criteri previsti all'art. 14 del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Terminate le operazioni sopra descritte, la Commissione Giudicatrice procederà alla formazione della graduatoria di merito ed alla conseguente formulazione della proposta di aggiudicazione provvisoria. Qualora due o più concorrenti conseguano un uguale punteggio complessivo ed una conseguente parità assoluta in graduatoria, l'aggiudicazione provvisoria verrà determinata a favore del concorrente che avrà offerto il prezzo più basso. Qualora anche il prezzo di due o più concorrenti sia pari si procederà a richiedere agli stessi un'offerta economica migliorativa ed un conseguente ribasso sul prezzo offerto. A tal fine si rappresenta l'opportunità che alla predetta seduta pubblica partecipi un rappresentante del concorrente munito di un documento attestante i suoi poteri di rappresentare l'impresa e di modificare l'offerta impegnando validamente ed irrevocabilmente il concorrente rappresentato. Nell'ipotesi in cui a seguito dell'esperimento della sopra descritta procedura di migliororia consegua un'ulteriore parità si procederà al sorteggio.

Terminate tutte le operazioni sopra descritte la Commissione di Gara, comunicata l'aggiudicazione provvisoria in favore della Ditta che avrà riportato il punteggio più alto, ottenuto dalla somma del punteggio di qualità con quello relativo al prezzo, rimetterà alla Stazione Appaltante i verbali relativi ai propri lavori e tutti gli atti e la documentazione di gara.

La gara è aperta al pubblico e può assistere chiunque abbia interesse. Possono inserire dichiarazioni a verbale soltanto i legali rappresentanti dei concorrenti o loro delegati muniti di regolare delega in originale.

Art. 16 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Entro sessanta giorni dall'esecutività del provvedimento di aggiudicazione sarà stipulato il contratto in forma di atto pubblico amministrativo, con oneri e spese connesse a carico della ditta aggiudicataria.

Qualora, senza giustificati motivi, la ditta aggiudicataria non adempia a tale obbligo, l'Amministrazione Comunale può dichiarare la decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 17 – DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto alla ditta aggiudicataria di cedere o dare in subappalto l'esecuzione del servizio oggetto del presente contratto, sotto pena di immediata risoluzione dello stesso e del risarcimento degli eventuali danni. La cessione ed il subappalto non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il Committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

Qualora formalmente richiesto dall'Appaltatore, l'Amministrazione Comunale può, a sua esclusiva discrezione, autorizzare il subappalto per una quota del servizio complessivo. In tal caso l'Appaltatore resta ugualmente il solo e unico responsabile di fronte all'Amministrazione Comunale dei lavori subappaltati. L'Appaltatore è comunque tenuto ad indicare in offerta le prestazioni che eventualmente intenda subappaltare a pena di inammissibilità della successiva richiesta di subappalto.

I subappaltatori sono in ogni caso tenuti a rispettare integralmente le disposizioni ed i contenuti del presente capitolato.

Art. 18 - ESECUZIONE D'UFFICIO

In caso di interruzione di tutte o parte delle prestazioni indicate al precedente articolo 4, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore ed ivi compreso lo sciopero delle maestranze, la civica Amministrazione avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato tale interruzione, avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione della Ditta e ferme restando, a carico della Ditta medesima, tutte le responsabilità derivanti dalla avvenuta interruzione.

Resta inteso che, verificandosi dette ipotesi, il Comune assicurerà la continuità del servizio a spese, rischio e per conto della Ditta appaltatrice.

Art. 19 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

E' fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi scrupolosamente a quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008 .

Ogni responsabilità, in caso di infortunio sui luoghi di lavoro, ricadrà sulla ditta appaltatrice, restandone l'Amministrazione Comunale sollevata.

Art. 20 – CAUZIONI O GARANZIE RICHIESTE

Cauzione provvisoria, costituita nelle forme previste dall'art. 75 del D.Lgs. 163/2006 di importo pari al 2% dell'importo presunto dell'appalto, salvo l'applicazione del comma 7 dell'art. 75 sopra richiamato.

Dopo l'aggiudicazione le cauzioni provvisorie saranno restituite ai concorrenti non aggiudicatari. La cauzione provvisoria dell'aggiudicatario verrà trattenuta fino alla sua sostituzione con cauzione definitiva.

Il soggetto aggiudicatario dovrà presentare la cauzione definitiva in misura del 10% dell'importo complessivo netto di aggiudicazione e comunque ai sensi dell'art. 113 del D. Lvo 163/2006;

Detta cauzione verrà restituita alla scadenza del contratto di appalto, sempreché non sussistano motivi di rivalsa per inadempienza contrattuale o per risarcimento danni.

Resta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di esperire ogni altra azione nel caso la cauzione risultasse insufficiente. La ditta è obbligata a reintegrare entro 30 gg. la cauzione per l'importo di cui l'Amministrazione Comunale abbia dovuto eventualmente avvalersi. La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'Amministrazione Comunale lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico della Ditta inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

Il deposito cauzionale dovrà essere prestato esclusivamente in uno dei modi che seguono il tutto a pena di esclusione dalla gara,:

a) in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito ed in tal caso il relativo versamento dovrà essere effettuato presso la Tesoreria dell'Amministrazione Comunale, codice IBAN IT07K0838138930000000002642;

b) mediante fidejussione bancaria di pari importo;

c) mediante polizza assicurativa di pari importo;

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

Se prestato nelle forme di cui alle superiori lettere b), c) e d) dovranno ivi essere inserite le seguenti condizioni particolari con le quali l'istituto bancario o assicurativo si obbliga incondizionatamente:

- escludendo il beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 c.c.;
- alla rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, c.c.;
- alla operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta da parte dell'Amministrazione.

Il suddetto deposito cauzionale provvisorio, a pena di esclusione, dovrà altresì:

- ai sensi dell'articolo 75, comma 5, del D.Lgs. n. 163/2006, avere validità per almeno 180 giorni;
- essere corredato dall'impegno di un fidejussore a rilasciare il deposito cauzionale definitivo per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario;
- in caso di costituenda riunione temporanea di imprese, ai sensi dell'articolo 37, comma 2, del D.Lgs 163/2006, essere espressamente intestato a tutte le imprese facenti parte del costituendo raggruppamento.

E' ammessa la riduzione del 50% nelle forme previste al comma 7 dell'art. 75 del D. lgs 163/2006. In tal caso, pena l'esclusione dalla gara, il concorrente dovrà presentare la certificazione di qualità conforme alle norme europee, in originale ovvero in copia fotostatica, riportante l'attestazione "conforme all'originale" sottoscritta dal legale rappresentante e corredata da copia del documento di identità del medesimo in corso di validità. In caso di costituendo Raggruppamento Temporaneo di Imprese ovvero di Associazione Temporanea di Imprese già formalmente costituita, la suddetta certificazione dovrà essere presentata – a pena di esclusione - da ciascun soggetto costituente il raggruppamento.

Ad ogni modo, anche in caso di costituzione della garanzia in contanti o titoli di Stato, ai sensi dell'art. 75, comma 8, del D.lgs 163/2006, il concorrente dovrà, a pena di esclusione, produrre nella busta "A – Documenti" l'impegno di un fideiussore (istituto bancario o assicurativo o intermediario finanziario iscritto nell'elenco speciale di cui all'art. 107 del D.Lgs n.385/1993) a rilasciare la garanzia per l'esecuzione di cui all'art. 113 del D.lgs 163/06, qualora il concorrente risultasse aggiudicatario.

Art. 21 - RESPONSABILITA' – DANNI

La ditta si assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività oggetto dell'appalto.

Essa si accolla, senza riserve ed eccezioni, ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone ed esonera quindi l'Amministrazione appaltante da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa.

Alla ditta aggiudicataria fa interamente carico ogni responsabilità inerente alla gestione del servizio, ivi compresa quella derivante dal mancato rispetto delle norme igieniche (dalla produzione, alla conservazione, e somministrazione dei pasti caldi). La ditta è inoltre responsabile per gli infortuni del proprio personale addetto, che pertanto dovrà essere opportunamente assicurato, addestrato ed istruito (D.Lgs. 81/08).

La ditta è responsabile verso l'Amministrazione appaltante dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti.

La ditta appaltatrice è responsabile anche per colpa lieve, di ogni danno che possa derivare all'Ente appaltante, al proprio personale, agli utenti o a terzi, per fatti connessi alla gestione del servizio appaltato.

Prima della stipula del contratto l'Impresa aggiudicataria dovrà documentare al Comune di aver contratto una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e dipendenti (RCT/RCO). La polizza dovrà prevedere tutte le principali estensioni di garanzia compresa la responsabilità civile derivante dall'erogazione e/o distribuzione di cibi e bevande. Resta inteso che la ditta aggiudicataria si impegnerà ad attivare la predetta garanzia assicurativa RCT/RCO immediatamente al verificarsi di qualsiasi richiesta risarcitoria ad essa attinente, sollevando il Comune appaltante da qualsiasi onere. Resta quindi inteso che il Comune di Olevano Romano dovrà essere considerato quale "assicurato addizionale" nella predetta copertura assicurativa i cui esemplari dovranno essere forniti in copia al Comune stesso. La durata della polizza in argomento dovrà essere identica alla durata dell'appalto.

Art. 22 - TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO

Fanno capo alla ditta appaltatrice gli oneri derivanti dal controllo igienico sanitario connesso alla manipolazione ed erogazione dei pasti.

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme vigenti per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, ed il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta deve uniformarsi al Regolamento CE n. 852/04 sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati che nell'individuare nella sua attività dei processi, fasi ed operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P.

Le derrate alimentari utilizzate per la produzione dei pasti dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'Autorità Sanitaria (leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate).

Gli imballaggi dei prodotti utilizzati devono essere integri, senza alterazione, manifesta (lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, odori e sapori sgradevoli, ecc).

Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione dei pasti devono essere conformi quelle riportate nell'allegato A), formulate al crudo e al netto degli scarti.

La ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

Art. 23 - CONTROLLO DI QUALITÀ - OBBLIGHI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'Impresa aggiudicataria deve attenersi alle disposizioni di legge.

Tra le attività istituzionali andranno previsti degli incontri con i referenti dell'Amministrazione Comunale per analisi dei dati, soluzioni di criticità, azioni di miglioramento, azioni preventive.

Il Comune, d'intesa con le Autorità Scolastiche, effettuerà gli accertamenti che riterrà più idonei ed opportuni in riferimento agli adempimenti della Ditta aggiudicataria riguardo al controllo qualità del servizio fornito, e procederà alle contestazioni del caso ogni qualvolta si dovessero rilevare disfunzioni nel servizio o irregolarità di qualsiasi natura.

Art. 24 – PERSONALE

L'Impresa Aggiudicataria dovrà garantire l'assunzione di tutto il personale attualmente operante ed impiegare comunque un numero di addetti che per qualifica, livello ed inquadramento orario consenta di raggiungere risultati ottimali, relativamente alla sicurezza, alla igienicità e alla corretta lavorazione delle derrate pervenute, al fine di garantirne le caratteristiche al momento dell'uso, della qualità e quantità dei pasti prodotti e degli orari di somministrazione agli utenti.

Nell'esecuzione del servizio che forma oggetto del presente appalto, la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme in vigore contenute nei Contratti Nazionali di Lavoro per i propri dipendenti e negli accordi locali integrativi agli stessi, anche se cooperativa.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante lo svolgimento del servizio.

Art. 25 - VINCOLI DELL'AGGIUDICATARIO

L'Impresa Aggiudicataria resta vincolata verso l'Amministrazione Comunale dal momento dell'aggiudicazione provvisoria.

Per contro l'Amministrazione appaltante sarà vincolata verso l'Impresa Aggiudicataria dal giorno di sottoscrizione del contratto.

Art. 26 – ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE

Sono a carico dell'Amministrazione:

- Il pagamento delle fatture mensili relative ai pasti ordinati ed erogati dall'Impresa Aggiudicataria;
- Le spese relative alle utenze (gas, acqua, luce, nettezza urbana) del centro refezionale;
- Le spese relative alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti del centro refezionale;

Art. 27 – DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Qualora l'Impresa Aggiudicataria dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Amministrazione Comunale, questa potrà rivalersi totalmente, a titolo penale, sulla cauzione definitiva.

All'Impresa Aggiudicataria, verificatosi il caso di cui al capoverso precedente, verranno addebitati le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione della gestione ad altri, e ciò fino alla naturale scadenza del contratto.

Art. 28 – PAGAMENTI

Il numero dei pasti che la Ditta appaltatrice fatturerà al Comune sarà quello corrispondente ai pasti effettivamente consegnati.

Al termine di ogni mese, la ditta presenterà all'Amministrazione Comunale la relativa fattura, sulla quale dovrà essere indicato il numero dei pasti, distinguendo il numero dei pasti per gli alunni da quello per gli insegnanti. Il pagamento avverrà entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura a mezzo di mandato di pagamento alla Tesoreria Comunale. E' ammessa la cessione del credito, previa formale richiesta all'Amministrazione Comunale.

Art. 29 - INADEMPIMENTI CONTRATTUALI –RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente ha la facoltà di controllare, anche a mezzo dei suoi incaricati, l'efficacia del servizio ed il puntuale rispetto di tutte le clausole contrattuali, contestando per iscritto eventuali carenze o

inadempienze. Nel caso di riscontro negativo la Ditta è tenuta a mettere in atto tutti gli interventi necessari per il ripristino di una situazione di conformità.

Entro il termine di 15 (quindici) giorni dalla data di ricevimento della contestazione potrà presentare le proprie controdeduzioni. Nel caso di non accettazione delle controdeduzioni, l'amministrazione comunale potrà procedere all'applicazione di una sanzione pecuniaria di € 500,00 per ciascuno dei seguenti casi:

- per il mancato rispetto del menù concordato all'inizio dell'anno scolastico. Viene considerato mancato rispetto del menù la mancanza di qualsiasi pietanza o derrata prevista dal menù del giorno, ovvero presente in quantità insufficiente. La ditta appaltatrice può eventualmente apportare variazioni al menù previsto in seguito a mancata consegna di derrate o per cause di forza maggiore debitamente comprovate; la variazione conseguente ad altre motivazioni dovrà essere previamente sottoposta all'Amministrazione Comunale per l'approvazione;
- per la mancata consegna dei pasti a regime dietetico speciale;
- per mancata fornitura dei pasti ordinati;
- per fornitura di pasti chimicamente contaminati e inadatti all'alimentazione;
- per il rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei cibi preparati;
- per evidenti carenze del rispetto delle condizioni igieniche necessarie per la presentazione o fornitura dei cibi;
- per mancata consegna di materiale a perdere (posate, bicchieri, tovaglioli).

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di risolvere il contratto, ai sensi degli artt. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- a) interruzione del servizio senza autorizzazione o valida motivazione;
- b) reiterate e gravi inosservanze delle norme di legge o di regolamento in materia di igiene, sanità e sicurezza;
- c) gravi violazioni delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità del servizio;
- d) totale o parziale cessione del contratto o subappalto del servizio, non autorizzate.

Art. 30 – ACCESSI

La ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dall'Amministrazione Comunale presso gli ambienti interessati al servizio, in orari di lavoro, al fine di assicurare l'esercizio del controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 31 - SPESE CONTRATTUALI E NORME FINALI

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti il contratto di appalto e ad esse conseguenti (bolli, registrazione, diritti di segreteria, ecc.). Per quanto non previsto nel presente capitolato si rinvia alle vigenti disposizioni in materia di appalti di servizi, in quanto applicabili e compatibili.

Art. 32 – CONTENZIOSO

Arbitrato (art. 241 del d.lgs 163 del 2006, art. 81, direttiva 2004/18; art. 72, direttiva 2004/17; art. 32, legge n. 109/1994; articoli 150 e 151, decreto del Presidente della Repubblica n. 554/1999; art. 6, comma 2, legge n. 205/2000; decreto ministeriale n. 398/2000; art. 12, decreto legislativo n. 190/2002; art. 5, commi 16-sexies e 16-septies, decreto-legge n. 35/2005, conv. nella legge n. 80/2005; art. 1, commi 70 e 71, legge n. 266/2005«; articolo 44, comma 2, lettera m), n. 2, 3), 4) e 5), legge n. 88/2009).

1. Le controversie su diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del contratto oggetto del presente Capitolato potranno essere deferite ad arbitri.
2. Il contratto conterrà la clausola compromissoria. L'aggiudicatario può ricusare la clausola compromissoria, che in tale caso non sarà inserita nel contratto, comunicandolo alla stazione appaltante entro venti giorni dalla conoscenza dell'aggiudicazione.
3. Al giudizio arbitrale si applicheranno le disposizioni del codice di procedura civile, salvo quanto disposto dalle norme di cui al codice dei contratti pubblici d.lgs 163 del 2006.
4. Il collegio arbitrale è composto da tre membri.
5. Ciascuna delle parti, nella domanda di arbitrato o nell'atto di resistenza alla domanda, nomina l'arbitro di propria competenza.
6. Il Presidente del collegio arbitrale è scelto dalle parti, o su loro mandato dagli arbitri di parte, tra soggetti di particolare esperienza nella materia oggetto del contratto cui l'arbitrato si riferisce, muniti di precipui requisiti di indipendenza, e comunque tra coloro che nell'ultimo triennio non abbiano esercitato le funzioni di arbitro di parte o di difensore in giudizi arbitrali nei confronti della medesima amministrazione ad eccezione delle ipotesi in cui l'esercizio della difesa costituisca adempimento di dovere d'ufficio del difensore dipendente pubblico. La nomina del presidente del collegio effettuata in violazione dell'art. 241 del D.lgs 163 del 2006 determina la nullità del lodo ai sensi dell'articolo 829, primo comma, n. 3, del codice di procedura civile.
7. Il lodo si ha per pronunciato con la sua ultima sottoscrizione e diviene efficace con il suo deposito presso la camera arbitrale per i contratti pubblici. Entro quindici giorni dalla pronuncia del lodo va corrisposta, a cura degli arbitri e a carico delle parti una somma pari all'uno per mille del valore della relativa controversia. Detto importo è direttamente versato all'Autorità.
8. Il deposito del lodo effettuato ai sensi dell'articolo 825 del codice di procedura civile è preceduto dal suo deposito presso la camera arbitrale per i contratti pubblici. Il deposito del lodo presso la camera arbitrale è effettuato, a cura del collegio arbitrale, in tanti originali quante sono le parti, oltre a uno per il fascicolo d'ufficio. Su richiesta di parte il rispettivo originale è restituito, con attestazione dell'avvenuto deposito, ai fini degli adempimenti di cui all'articolo 825 del codice di procedura civile.
9. Il collegio arbitrale determina nel lodo definitivo ovvero con separata ordinanza il valore della controversia e il compenso degli arbitri con i criteri stabiliti dal Decreto del Ministro dei Lavori Pubblici 2 dicembre 2000, n. 398, e applica le tariffe fissate in detto decreto. I compensi minimi e massimi stabiliti dalla tariffa allegata al regolamento di cui al decreto del Ministro dei Lavori Pubblici 2 dicembre 2000, n. 398, sono dimezzati.
10. Le parti sono tenute solidalmente al pagamento del compenso dovuto agli arbitri e delle spese relative al collegio e al giudizio arbitrale, salvo rivalsa fra loro.

11. In caso di mancato accordo per la nomina del terzo arbitro, ad iniziativa della parte più diligente, provvede la camera arbitrale, sulla base di criteri oggettivi e predeterminati, scegliendolo nell'albo di cui all'articolo 242.

Art. 33 - FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero sorgere nella esecuzione del contratto è competente il foro di ROMA

ART. 34 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione di dati personali”, si provvede all’informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso il Settore “Via Libera” del Comune.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all’instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l’esclusione; con riferimento al vincitore il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell’adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione di dati personali”.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l’interessato gode dei diritti di cui al Titolo II (artt. 7-8-9-10) del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 “Codice in materia di protezione di dati personali” tra i quali figura il diritto di accesso ai dati, che lo riguardano, il diritto di rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune titolare del trattamento.

ART. 35 – ALTRE INFORMAZIONI

L’Amministrazione si riserva di effettuare i controlli a campione sulle dichiarazioni sostitutive presentate in sede di gara, ai sensi del DPR 445/2000, nonché i controlli previsti dall’art. 48 del D.Lgs. 163/2006.

L’Amministrazione si riserva la facoltà, ad insindacabile giudizio o per sopravvenute esigenze organizzative, di prorogare, sospendere o revocare in ogni tempo la presente gara, senza che gli istanti possano vantare diritti di sorta o pretese indennitarie e/o risarcitorie.

Per ulteriori informazioni, per il ritiro del capitolato, del bando e dei modelli prestampati, i soggetti interessati potranno reperire la documentazione sul sito comunale www.olevanoromano.eu e sul sito www.regione.lazio.it

Ai sensi e per gli effetti di cui agli artt. 4 e ss. della legge n. 241/90 s'informa che il **Responsabile del Procedimento** è il Sig: MILANA PIETRO

Tel. 06/95600227

Fax 06/95600246

e-mail: pietro_milana@comune.olevanoromano.rm.it

pec: vialibera@pec.comune.olevanoromano.rm.it

ALLEGATO "A"

COMUNE DI OLEVANO ROMANO					
Menù Invernale Scuola Elementare e Materna					
	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana	5^ Settimana
LUNEDI'	Risotto alla parmigiana	Gnocchi al ragù	Pasta in bianco	Pasta al pomodoro	Pasta al pomodoro
	Filetti di merluzzo gratinati	Fesa di tacchino	Frittata/omelette	Saltimbocca alla romana	Prosciutto crudo/cotto
	Insalata	Verdura cotta	Spinaci saltati	Insalata	patate lesse/forno
	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dessert
MARTEDI'	Ravioli burro e salvia	Risotto al pomodoro	Maccheroni al pomodoro	Minestra di lenticchie	Pasta in bianco
	Spezzatino di vitello	Bastoncini di pesce	Coscio di pollo al forno	Grana	Medaglioni di filetti halibut
	Patate lesse/forno	Spinaci all'olio	Insalata	Patate lesse/forno	Bieta all'agro
	Yogurt	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Minestra di verdure passate	Pasta in bianco	Risotto alla paesana	Pasta al tonno	Pasta al pomodoro
	Prosciutto crudo/cotto	Arista di maiale	Mozzarella	Filetti di pesce al forno	Coscio di pollo al forno
	Purea di patate	Bieta all'olio	Insalata	Verdura cotta	Spinaci all'olio
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dessert	Banana	Frutta di stagione
GIOVEDI'	Pasta al pomodoro	Minestra di fagioli	Pasta olio e parmigiano	Risotto allo zafferano	Pasta gratinata
	Filetti di platessa al forno	Formaggio molle	Arrosto di vitella	Sformato di patate	Frittata di zucchine
	Verdura cotta	Insalata mista	Purea di patate	carote filangeé	Finocchi insalata
	Frutta di stagione	Yogurt	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana
VENERDI'	Farfalle ricotta e spinaci	Pasta gratinata	Minestra di verdure passate	Tortellini al pomodoro	Riso e piselli
	Petto di pollo	Prosciutto crudo/cotto	Filetti di platessa alla mugnaia	Scaloppina di tacchino	Straccetti di carne
	Piselli al vapore	Patate lesse/forno	Insalata	verdura cotta	Insalata
	Banana	Frutta di stagione	Dessert	Succo di frutta	Yogurt

COMUNE DI OLEVANO ROMANO					
Menù Estivo Scuola Elementare e Materna					
	1^ Settimana	2^ Settimana	3^ Settimana	4^ Settimana	5^ Settimana
LUNEDI'	Pasta pomodoro e basilico	Gnocchi al ragù	Minestrone di verdure	Penne pomodoro e basilico	Pasta olio e parmigiano
	Fesa di tacchino	Grana	Filetti di merluzzo impanati	Involcini vitella burro e salvia	Involcini di filetti di limanda
	Verdura saltata	Spinaci all'agro	Patate lesse/forno	Carote filangeé	Insalata
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Banana	Frutta di stagione
MARTEDI'	Pasta in bianco	Risotto alla parmigiana	Pasta al pomodoro	Passato di verdure e riso	Pasta pomodoro e basilico
	Filetti di limanda alla mugnaia	Scaloppine di maiale ai funghi	Formaggio molle	Bastoncini di merluzzo	Fesa di tacchino
	Patate lesse/forno	Piselli	Insalata di pomodori	Patate lesse/forno	Fagiolini all'agro
	Banana	Frutta di stagione	Succo di frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione
MERCOLEDI'	Insalata di riso	Pasta e piselli	Pasta al pesto	Ravioli di magro olio e salvia	Crema di legumi con pasta
	Polpette di vitello al forno	Prosciutto cotto/crudo	Filetti di sogliola al limone	Scaloppine tacchino al limone	Omelette
	Spinaci	Fagiolini all'agro	Insalata di finocchi	Bieta all'agro	Insalata mista
	Frutta di stagione	Succo di frutta	Banana	Frutta di stagione	Frutta di stagione
GIOVEDI'	Minestra di legumi	Pasta al pomodoro	Gnocchi al pomodoro	Pasta e zucchine	Tortellini al pomodoro
	Prosciutto cotto/crudo	Pesce al forno	Arrosto di vitello	Involcini di prosciutto	Spezzatino di vitello
	Melanzane funghetto/zucchine	Carote al vapore	Verdura cotta	Insalata	Patate lesse/forno
	Yogurt	Dessert	Frutta di stagione	Succo di frutta	Banana
VENERDI'	Maccheroni al pomodoro	Pasta e patate	Pasta al pomodoro	Pasta e fagioli	Riso al pomodoro
	Filetti di merluzzo gratinati	Petto di pollo alla mugnaia	Coscio di pollo al forno	Frittata di zucchine	Bocconcini di merluzzo
	Finocchi crudi	Bieta all'agro	Insalata mista	Verdura cotta	Insalata di pomodoro
	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Dessert	Yogurt

ALIMENTI	GRAMMATURE	
	MATERNA	ELEMENTARE
PANE	50	70
PASTA O RISO (asciutti)	50	70
PASTA O RISO (minestre)	30	35
RAVIOLI / TORTELLINI (asciutti)	60	80
GNOCCHI	180	200
PARMIGIANO GRATTUGIATO	5	5
OLIO/BURRO (per condire)	5	5
POMODORI PELATI	70	80
TONNO PER PASTA	10	12
LEGUMI (freschi contorno/minestra)	70	80
LEGUMI (minestra)	30	40
CARNE BOVINO/SUINO	70	90
CARNE MACINATA	30	30
POLLO O TACCHINO (petti)	70	90
POLLAME CON OSSA	90	130
PESCE (intero)	90	110
FILETTO MERLUZZO – LIMANDA – SOGLIOLA	80	100
POLPETTE DI PLATESSA	90	100
PROSCIUTTO (crudo e cotto)	40	50
FORMAGGI MOLLI (mozzarella, stracchino)	50	60
GRANA	40	50
VERDURA COTTA	130	150
VERDURA PER MINESTRONE	70	100
BIETA PER MINESTRONE	20	20
CAROTE PER MINESTRONE	20	20
PATATE PER MINESTRONE	20	20
POMODORI PER MINESTRONE	20	20
PATATE PER CONTORNI	120	150
INSALATA VERDE	100	130
INSALATA DI POMODORI	100	110
INSALATA DI FINOCCHI	130	150
FRUTTA DI STAGIONE	150	150
SUCCO DI FRUTTA	125	125
YOGURT	125	125
DESSERT	75	75