



Azienda Pubblica di Servizi alla Persona

Del Campana Guazzesi

Decreto Presidente Giunta Regionale Toscana. n.15 del 24/01/2006

**Procedura aperta per affidamento del servizio di ristorazione
della Residenza per anziani *Del Campana Guazzesi*
per il periodo dal 01 LUGLIO 2014 al 30 GIUGNO 2016**

Codice: CIG 5700329C4A

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

TITOLO PRIMO

CARATTERISTICHE GENERALI DEL SOGGETTO APPALTANTE

- ART. 1 Ente appaltante
ART. 2 Caratteristiche dell'ASP *Del Campana Guazzesi*
ART. 3 Articolazione della struttura

TITOLO SECONDO

CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- ART. 4 Oggetto dell'appalto
ART. 5 Tipologia dell'appalto e modalità di aggiudicazione
ART. 6 Durata del contratto
ART. 7 Ammontare dell'appalto
ART. 8 Variazione del contratto
ART. 9 Revisione Prezzi

TITOLO TERZO

SPECIFICHE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO APPALTATO

- ART. 10 Articolazione del servizio
ART. 11 Servizio colazione
ART. 12 Servizio pasti
ART. 13 Menù fornito
ART. 14 Prenotazione pasti
ART. 15 Frutta, bevande, condimenti per i pasti
ART. 16 Merenda: generi da fornire
ART. 17 Tabelle merceologiche
ART. 18 Consulenze, verifiche e controlli

TITOLO QUARTO

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA APERTA

- ART. 19 Modalità e termine per la ricezione delle offerte
ART. 20 Soggetti ammessi a partecipare e requisiti
ART. 21 Presentazione dell'offerta
ART. 22 Raggruppamenti temporanei e consorzi.
ART. 23 Cauzione provvisoria
ART. 24 Sopralluogo

TITOLO QUINTO

MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DELLA PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

- ART. 25 Commissione giudicatrice
- ART. 26 Modalità di espletamento della gara
- ART. 27 Criteri di aggiudicazione

TITOLO SESTO ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

- ART. 28 Aggiudicazione dell'appalto
- ART. 29 Obblighi dell'impresa per la stipula del contratto
- ART. 30 Stipula del contratto
- ART. 31 Cauzione definitiva

TITOLO SETTIMO GESTIONE DEL SERVIZIO

- ART. 32 Garanzie per il servizio
- ART. 33 Compiti e responsabilità dell'azienda appaltante
- ART. 34 Obblighi dell'impresa appaltatrice
- ART. 35 Obblighi in materia di sicurezza
- ART. 36 Obblighi assicurativi
- ART. 37 Corrispettivo e modalità di pagamento

TITOLO OTTAVO DISCIPLINA DEL CONTENZIOSO

- ART. 38 Divieto di cessione e subappalto
- ART. 39 Contestazioni e penali
- ART. 40 Risoluzione del contratto
- ART. 41 Recesso del contratto da parte dell'impresa
- ART. 42 Controversie contrattuali

TITOLO OTTAVO DISPOSIZIONI VARIE

- ART. 43 Oneri fiscali e spese
- ART. 44 Tutela dei dati personali
- ART. 45 Allegati al capitolato

TITOLO PRIMO
CARATTERISTICHE GENERALI DEL SOGGETTO APPALTANTE

ART. 1

Ente appaltante

L'ente appaltante è l'Azienda Pubblica di Servizi alla persona (ASP o Azienda) Del Campana Guazzesi+ di San Miniato, con sede legale in via P. Bagnoli n° 1, 56028 San Miniato (Pisa) tel 0571 418252, fax 0571 418539.

L'ASP gestisce l'omonima Residenza per anziani.

L'appalto è indetto a seguito della deliberazione della Consiglio di Amministrazione n.9 del 30.12.2013 e della determinazione del Direttore n. 21 del 31.3.2014 .

Responsabile del Procedimento è il Direttore dell'Azienda, Dott. Delio Fiordispina, e:mail d.fiordispina@delcampana.it.

Copia del Bando di gara, del Capitolato Speciale di appalto e degli allegati sono scaricabili dal sito internet www.delcampana.it ; sono visionabili o scaricabili dal sito anche: lo Statuto, la Carta dei Servizi, il Regolamento d'organizzazione, il Regolamento sul funzionamento dei servizi, il sistema qualità ed altri documenti ed informazioni sull'attività dell'Azienda.

ART. 2

Caratteristiche dell'ASP Del Campana Guazzesi+

L'ASP Del Campana Guazzesi+ è un'Azienda pubblica di servizi alla persona, istituita ai sensi della L.R. 3.8.2004 n°43, con decreto del Presidente della G.R.T. n° 15 del 24.1.2006, inserita nella rete dei servizi socio-sanitari di zona.

L'Azienda fornisce, nell'omonima residenza per anziani, da un secolo, un'assistenza qualificata e personalizzata a persone anziane autosufficienti e non autosufficienti.

I servizi offerti devono perseguire gli obiettivi della qualità ed essere orientati alla soddisfazione del cliente.

La struttura organizzativa dell'Azienda è definita nel Regolamento d'organizzazione, approvato con deliberazione n° 9 del 18.1.2007, e dal Regolamento sul funzionamento dei servizi, approvato con deliberazione n° 10 del 18.1.2007.

ART.3

Articolazione della struttura

La Residenza per Anziani si trova a San Miniato ed è inserita nel contesto urbano, nella parte est del centro storico, con accessi da Via Bagnoli e dalla Piazzetta di Pancole.

Strutturalmente si compone di due corpi principali: Casa Presenti con 18 posti, dislocati su tre piani, e Casa Pancole con 42 posti, dislocati su tre piani ed articolati in piccoli nuclei. Inoltre sono autorizzati 4 posti di centro diurno. I due fabbricati sono collegati fra loro, al piano terra, da una terrazza-giardino panoramica ed al piano seminterrato -1 da un salone polivalente, dove si trovano altri servizi per gli anziani.

I servizi socio-assistenziali sono gestiti in parte direttamente dall'Azienda ed in parte affidati in appalto.

La fornitura del vitto agli anziani è assicurata, di norma, al piano . 1, primo e secondo di Casa Pancole.

TITOLO SECONDO

CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 4

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio completo di ristorazione (intera giornata alimentare) per una media di 60 anziani ospitati nella Residenza Del Campana Guazzesi+ posta in Via P. Bagnoli n° 1 - angolo Piazzetta Pancole n° 7 San Miniato (Pisa) per tutti i giorni della fornitura.

La ditta che si aggiudicherà l'appalto dovrà:

- fornire i pasti (materie prime e prodotti alimentari trasformati) adeguatamente confezionati e suddivisi in tre aliquote (corrispondenti ai residenti dei diversi piani della struttura) i pasti dovranno essere consegnati ai piani . 1, 1 e 2 di Casa Pancole, secondo una programmazione prestabilita dal committente.
- fornire materie prime/prodotti finiti necessari per la preparazione della prima colazione (mattino) e della merenda (pomeriggio), che saranno predisposte a cura del personale in servizio presso l'Azienda;

Le modalità del servizio oggetto dell'appalto sono specificate negli articoli che seguono.

La ditta affidataria dovrà preparare, trasformare e confezionare i pasti esclusivamente in un centro di produzione adeguato e formalmente autorizzato, nel rispetto delle vigenti normative che disciplinano il settore dell'igiene e della sicurezza alimentare. Il predetto centro di produzione dovrà situarsi ad una distanza non superiore ad una distanza di 15/20 chilometri (percorrenza stradale) dalla sede dell'ASP, in modo da assicurare un tempo medio di veicolazione non superiore di norma a 20q

Qualora la ditta aggiudicataria non disponga di un punto cottura, come indicato nel comma precedente, dovrà dichiarare di allestirlo e renderlo funzionante entro l'inizio dell'affidamento dell'appalto.

L'appalto avrà inizio comunque alla data prevista nel bando e nel capitolato. In via provvisoria, per il periodo di cui al comma precedente, la ditta aggiudicataria potrà fornire i pasti, rispettando comunque le condizioni del presente capitolato e l'offerta di gara, avvalendosi anche di altre strutture. Ogni variazione o cambiamento dovrà essere approvata espressamente dalla stazione appaltante.

ART. 5

Tipologia dell'appalto e modalità di aggiudicazione

L'appalto in oggetto è una procedura aperta. L'appalto si esplica nel rispetto dei principi di cui all'art. 20, comma 1 del D.Lgs 163/2008, in quanto la presente procedura rientra nei servizi di cui all'Allegato IIB.

Si rileva l'applicazione limitata degli articoli 65 e 68 del D. Lgs 163/2006, salvo l'espresso richiamo, da parte del bando e del presente capitolato, di altri articoli del Codice dei contratti pubblici.

L'appalto, strutturato in un unico lotto, sarà aggiudicato a seguito di procedura aperta, con il criterio del prezzo più basso.

Sono ammessi a partecipare i soggetti, singoli o associati in possesso dei requisiti di cui al presente capitolato e che accettano le condizioni previste nel precedente articolo.

ART. 6

Durata del contratto

Il contratto avrà durata di anni 2 (due) con decorrenza dalla data del **1 LUGLIO 2014 fino al 30 GIUGNO 2016**. L'Azienda potrà esercitare unilateralmente la facoltà prevista al comma 5 lettera b) dell'art. 57 del D.Lgs. 163/2006 relativa alla ripetizione di servizi analoghi già affidati in sede di gara. Tale facoltà verrà esercitata sulla base di motivazioni organizzative o di funzionalità del servizio, previo accertamento della presenza di ragioni di convenienza e di pubblico interesse.

In tal caso l'Azienda darà, almeno 60 giorni prima della scadenza contrattuale, comunicazione della propria volontà tramite lettera raccomandata.

L'appaltatore è comunque tenuto a garantire il servizio affidato, oltre alla data di scadenza del contratto, alle stesse condizioni e modalità, senza eccezione alcuna, fino all'individuazione del nuovo contraente e comunque per un periodo non superiore a 90 giorni.

ART. 7

Ammontare dell'appalto

Il numero dei pasti è calcolato sulla media di 60 presenze giornaliere, pertanto la base dasta è calcolata moltiplicando questo numero per il costo della giornata alimentare. Il valore della giornata alimentare completa, a base dasta, considerato è di " **8,60+IVA**, a cui devono essere aggiunti gli oneri per la sicurezza, considerati in " **0,20** giornalieri. L'importo a base dasta è quindi per il biennio stimato in " **376.680,00**, al netto degli oneri per la sicurezza, esclusa I.V.A. A ciò vanno aggiunti gli oneri per la sicurezza, ammontanti per l'intero biennio ad **€ 8.760,00** e non sono soggetti al ribasso dasta.

Il prezzo stabilito in fase di gara rimane inalterato salvo che non si verifichi un aumento o una diminuzione del numero dei pasti forniti superiore al 10% della media considerata, in tal caso le parti prenderanno accordi in merito.

Nel caso di opzione di cui all'art. 57, c. 5, D. Lvo 163/2006, l'importo, presunto sui valori di stima, è pari ad " **753.360,00**, al netto dell'IVA, oltre ad " **17.520,00** quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Non sono ammesse offerte economiche in rialzo rispetto all'importo a base dasta di cui sopra.

ART. 8

Variazione del contratto

Nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'Azienda ha facoltà, in qualsiasi momento, di chiedere e l'appaltatore ha l'obbligo di accettare, senza nessun onere aggiuntivo per l'Azienda, un aumento del servizio come previsto dall'art. 11 del R.D. n° 2440/1923.

Lo stesso dicasi per un'eventuale diminuzione dei servizi appaltati, anche in tal caso l'impresa appaltatrice non ha diritto a nessun indennizzo, ma al solo pagamento del corrispettivo dei servizi effettivamente svolti.

L'Azienda si riserva, nel corso dell'appalto, la facoltà di modificare, in base ad esigenze derivanti dalla riorganizzazione dei servizi, il servizio oggetto dell'appalto, sempre che tale modifica venga comunicata all'impresa con almeno 60 giorni di anticipo.

ART. 9

Revisione prezzi

I prezzi offerti in sede di gara si intendono fissi ed invariabili per l'intera durata dell'appalto, salvo la revisione quanto previsto all'art. 115 del D. Lgs 163/2006 da esercitarsi eventualmente dopo la scadenza del primo biennio previsto per l'appalto, ove ne ricorrano i presupposti.

TITOLO TERZO

SPECIFICHE PER L'EFFETUAZIONE DEL SERVIZIO APPALTATO

ART. 10

Articolazione del servizio

Il servizio ristorazione del presente appalto si esplica nei servizi di prima colazione, pasti principali (pranzo e cena), merenda e tutto ciò che risulti connesso alle esigenze alimentari (giornata alimentare) degli ospiti come specificato ai sottostanti articoli.

ART. 11

Servizio colazione

La ditta aggiudicataria deve assicurare la colazione e la merenda nel modo seguente.

La ditta deve fornire periodicamente e con cadenza non inferiore a quella settimanale, le seguenti materie prime utili alla preparazione della prima colazione:

- Latte parzialmente scremato a lunga conservazione(metodo UHT)
- Orzo tostato solubile
- Tè (filtro/foglia integrale)
- Fette biscottate
- Biscotti secchi del tipo %novellini+, %collini+e %marie+
- Biscotti dietetici speciali %Blasmon+
- Biscotti dietetici: privi di zucchero, per anziani diabetici, e privi di farine glutinate per anziani celiaci
- Confettura di frutta in monoporzione/monodose, su richiesta degli anziani
- Zucchero semolato.

La preparazione delle prime colazioni è curata dal personale dipendente dell'ASP o dal personale della cooperativa affidataria del servizio assistenziale in servizio presso l'ASP %Del Campana Guazzesi+.

Con le stesse modalità viene preparata, alla sera, la cena per gli anziani che lo richiedono. In considerazione di ciò le cene con i piatti del menù sono fornite in numero ridotto.

La ditta deve effettuare la fornitura dei generi sopra descritti per la colazione e direttamente nelle 3 dispense che si trovano ai piani:

. 1, 1° e 2° di Casa Pancole, collocandoli ordinatamente e con criterio nelle apposite scaffalature. Inoltre deve controllare che i materiali non manchino mai e che le riserve siano sempre sufficienti. L'accesso è consentito agli incaricati della ditta che ha la necessaria preparazione, che, per entrare, si deve qualificare al personale della struttura in servizio.

La ditta è responsabile della corretta ed adeguata conservazione degli alimenti approvvigionati, dovrà, al riguardo, provvedere all'adozione del documento formale di gestione delle procedure di sicurezza igienico-sanitaria in ambito alimentare (piano o manuale di autocontrollo), comprensivo dei diagrammi di flusso (lay-out e flow-sheet) e della valutazione dei rischi igienici (punti critici). Qualora vengano a mancare le scorte alimentari minime, la ditta dovrà immediatamente reintegrare le quantità e le tipologie alimentari mancanti, subendo, nel contempo, l'applicazione di una penale.

ART 12 Servizio pasti

La ditta aggiudicataria deve produrre i pasti in idonei locali, debitamente autorizzati ed in regola con le disposizioni vigenti. A tale riguardo dovrà fornire, pertanto, la planimetria dettagliata dei locali, con l'indicazione funzionale di attrezzature ed arredi, copia delle autorizzazioni sanitarie e del piano di autocontrollo (redatto secondo il sistema HACCP, comprensivo dei diagrammi di flusso (lay-out e flow-sheet) e delle valutazioni dei rischi igienici (gestione e controllo dei punti critici). Per garantire la fornitura dei pasti di qualità il centro di produzione (cottura e preparazione) deve essere situato ad una distanza massima di 15/20 chilometri di distanza dalla sede dell'ASP ed il tempo medio impiegato per il trasporto deve essere non superiore ai 20 minuti.

La preparazione dei pasti deve avvenire in orario congruo atto a garantire la qualità delle vivande.

Controlli sulle disposizioni sopra richiamate potranno essere eseguiti, senza preavviso, dalla stazione appaltante.

I pasti devono essere trasportati con mezzo idoneo, conforme alle normative vigenti.

I pasti devono giungere alla struttura alle ore 12,00 per il pranzo ed alle ore 19,00 per la cena, devono essere consegnati, suddivisi in appositi contenitori isotermici agli operatori in servizio al piano . 1, al piano primo ed al piano secondo di Casa Pancole, secondo le ordinazioni effettuate. Sarà cura esclusiva della ditta assicurare la consegna dei pasti direttamente presso le postazioni indicate. I pasti, confezionati in multiporzione ed in bacinelle gastronomiche in acciaio, dovranno essere inseriti in carrelli termici attivi su ruote per facilitare la movimentazione degli stessi all'interno della struttura. Tali carrelli dovranno essere divisi in due scomparti, uno per le pietanze calde ed uno per quelle fredde.

I cibi (caldi/freddi)devono rispettare in tutto le disposizioni relative ai limiti termici previsti per legge ed essere consegnati agli orari previsti.

Diffornità a quanto indicato saranno imputate alla ditta aggiudicataria, con conseguente applicazioni di penali.

In fase di accettazione dei cibi , l'ASP, avvalendosi di personale in servizio presso la struttura e consulenti tecnici all'opopo incaricati, provvederà ad effettuare controlli merceologici ed igienico-qualitativi sia sui prodotti alimentari consegnati che sul mezzo di trasporto con riferimento ai seguenti parametri:

- o condizioni di trasporto,
- o temperature degli automezzi (per i prodotti deperibili),
- o temperatura a prodotto a campione (per i prodotti deperibili)
- o conformità dell'etichetta,
- o integrità delle confezioni,
- o data di scadenza o TMC,
- o assenza alterazioni organolettiche, muffe, parassiti od altra anomalia,
- o corrispondenza al capitolato di fornitura,
- o assenza di parti congelate/surgelate.

I prodotti dovranno essere trasportati con contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere adibiti alla sola veicolazione di derrate alimentari, escludendone trasporti misti e devono essere puliti, muniti di cassone a chiusura.

Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienici e merceologiciannonari. Le sostanze usate per la costituzione degli imballaggi devono essere conformi alla

normativa in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare la Legge n° 441 del 05/08/1981 e n° 211 del 05/06/1984 e relativi decreti attuativi, relativi ai materiali a contatto. Gli autoveicoli utilizzati per il trasporto devono essere idonei e adibiti al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/1980, art. 43.

ART. 13 Menù fornito

Il menù deve rispettare quanto di seguito indicato:

- a) MENUq Deve essere basato sulla stagionalità. Deve alternarsi su 4 settimane autunno/inverno e 4 settimane primavera/estate. Il menù autunno/inverno inizia, di norma, in ottobre e termina a maggio, quello estivo inizia, di norma, a giugno e termina a settembre. A titolo esemplificativo si allega il menù giornaliero che viene fornito attualmente (Vedi ALLEGATO A), facendo presente che quello che fornirà la ditta appaltatrice dovrà avere le stesse caratteristiche e dovrà essere equivalente o migliorativo.
- b) PER IL PRANZO Ogni giorno dovranno essere previsti: 2 alternative per il primo piatto, 2 alternative per il secondo ed un contorno cotto. Inoltre devono essere previste le seguenti ulteriori alternative per il primo: Minestrina in brodo di carne, Semolino in brodo vegetale, Pasta all'olio; per il secondo: Pollo lesso, Fettina di tacchino, Prosciutto cotto, Omogeneizzato di carne in vasetto; per i contorni: Purè di patate, Patate lesse, insalata verde.
- c) PER LA CENA Ogni giorno dovranno essere previsti: 1 primo caldo, 2 alternative per il secondo (di cui 1 caldo) ed un contorno cotto. Inoltre devono essere previste le seguenti ulteriori alternative per il primo: Minestrina in brodo di carne, Semolino in brodo vegetale, Riso all'olio; per il secondo: Pollo lesso, Pesce lesso, Prosciutto cotto, Omogeneizzato di carne in vasetto; per i contorni: Purè di patate, Patate lesse, insalata verde.
- d) DIETE Per quanto riguarda le diete speciali la definizione e la composizione dovrà essere preventivamente determinata autorizzata, in relazione alle necessità legate alla natura delle patologie. Le diete speciali richiedono alcune modifiche rispetto al menù standard e devono essere approntate sulla base di quanto indicato dal medico; oppure con semplice richiesta per vegetariani o per motivi etico. religiosi. La dietista, presente nel centro cottura, elaborerà le diete personalizzate. Il confezionamento delle diete speciali dovrà avvenire in contenitori monoporzione termosaldati e contrassegnando dette preparazioni con modalità univoche per il riconoscimento delle medesime da parte degli operatori della struttura. Ogni dieta speciale personalizzata dovrà per questo essere mantenuta separata, riportando il nome del destinatario da parte della ditta fornitrice.
- e) FESTIVITAq La domenica dovrà essere fornito il dolce, tipo crostata alla crema o altro.
-Dovranno essere forniti menù festivi speciali in occasione di particolari ricorrenze religiose e civili quali: Capodanno, Epifania, S.Pasqua, Pasquetta, 16 agosto (San Rocco), 6 dicembre (San Nicola, patrono della struttura), Natale, Santo Stefano. In tali occasioni l'Appaltatore dovrà garantire la preparazione di un pranzo speciale da concordare con la Direzione dell'ASP %Del Campana Guazzesi+, comprensivo del dolce fresco e di altre portate supplementari se richiesto.
- f) Le quantità dei piatti forniti dovranno rispettare le tabelle nutrizionali e le grammature (VEDI ALLEGATO B). Tali grammature si intendono riferite alla porzione alimentare edibile, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali differenze di peso dovute a scongelamento.
- g) Il menù attuato per il servizio deve essere concordato con la Direzione, tenendo conto delle specifiche di cui sopra ed in base alla tipologia di cui all'ALLEGATO A. Inoltre il menù deve essere approvato dallo specifico servizio dell'ASL n° 11. La ditta dovrà fornire le specifiche tecniche, le tabelle alimentari e nutrizionali, e tutto quanto necessario a garantire il rispetto delle normative.

Sono consentite variazioni di menù temporanee e straordinarie, giustificate e dovute nei seguenti casi:

- guasto di una o più attrezzature da utilizzare nella realizzazione delle preparazioni previste.
- interruzione temporanea della produzione per cause quali incidenti, mancanza di energia elettrica in rete e di acqua condotta.
- mancato funzionamento delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili (frigoriferi, congelatori, celle).
- interventi di preparazioni alimentari di facile digeribilità; le modalità di produzione dovranno tenere conto anche delle difficoltà di masticazione degli anziani e della necessità di alcuni di essere assistiti nel corso della somministrazione. Per la preparazione dei pasti l'appaltatore dovrà scegliere merceologie alimentari di qualità e, in base a quanto richiesto, provvedere allo sminuzzamento, triturazione ed omogeneizzazione per paste, carni e verdure.

Il menù potrà essere rivisto periodicamente, su indicazione della Direzione dell'ASP, per poter offrire sempre nuove pietanze, dando preferenza a piatti graditi agli anziani e a menù tradizionali locali, preparati con generi alimentari preferibilmente prodotti in zona. Potrà essere variato solo su approvazione esplicita della Direzione.

La ditta appaltatrice potrà introdurre nuovi piatti solo se autorizzata dal committente. I nuovi piatti, per i quali è richiesta l'introduzione, devono possedere equivalente valore economico e nutrizionale del piatto sostituito.

ART. 14 Prenotazione pasti

Gli utenti, compatibilmente con il loro stato di salute, possono selezionare le scelte alimentari ricomprese nel menù. Gli operatori della struttura riportano le scelte degli anziani su apposito modulo, che sarà consegnato, uno per piano, al personale della ditta incaricata, entro il giorno precedente il servizio.

Anche le diete saranno indicate nella prenotazione. A tale proposito l'appaltatore deve rispettare i vincoli di riservatezza previsti dalle disposizioni sulla privacy.

L'appaltatore è tenuto a rispettare puntualmente le prenotazioni del committente e deve suddividere i pasti nelle quantità prenotate e nella tipologia scelta inserendoli negli idonei contenitori da consegnare ai piani: -1, primo e secondo di Casa Pancole.

I cibi forniti devono essere di qualità e cucinati in modo adeguato e nelle quantità necessarie ai bisogni degli anziani. Eventuali lamenti ed osservazioni mosse dagli utenti saranno segnalate alla ditta che dovrà rispondere nel merito, confrontandosi con la direzione. Qualora continui l'insoddisfazione dei clienti la ditta dovrà rendersi disponibile ad approfondire le problematiche segnalate, attivando tutte le iniziative necessarie per la risoluzione delle criticità emerse.

ART. 15

Frutta, bevande e condimenti per i pasti

Oltre al menù, di cui all'articolo precedente, fa carico alla ditta la fornitura dei seguenti generi:

- Frutta fresca, che dovrà alternarsi, in base alla stagionalità, come specificato dal calendario (VEDI ALLEGATO C), da fornire ad ogni pasto o a merenda,
- Pane toscano bianco, sia tagliato a fette sia in panini, che deve essere fornito quotidianamente,
- Vino da tavola bianco e rosso (gradi alcolimetrici = 10/11), per gli anziani che lo richiedono,
- Acqua minerale in bottiglie di PET,
- Formaggio parmigiano reggiano grattugiato, per i condimenti dei primi piatti,
- Olio extra vergine d'oliva per il condimento delle verdure cotte e crude ed i cibi diversi (vedi la circolare del Ministero della Sanità n° 1 dell'11.1.1991),
- Aceto di vino bianco e rosso,
- Sale marino iodato e pepe macinato nero a disposizione degli anziani
- Materiale per fare il caffè per fine pasto..

La fornitura di generi di cui sopra deve essere concordata con la direzione.

La fornitura deve essere effettuata per ognuno dei 3 punti di distribuzione vitto. La ditta è responsabile di detto approvvigionamento e deve curare che vi siano le adeguate forniture o scorte, garantendo che i generi di cui sopra non manchino mai agli anziani e che ci siano le scorte minime adeguate.

ART. 16

Merenda: generi da fornire

La merenda verrà fornita con le stesse modalità della colazione, di cui al precedente articolo,

Il personale preparerà la merenda, mentre i generi alimentari necessari saranno forniti dalla ditta aggiudicatrice:

- Orzo tostato solubile
- Tè (filtro/foglia integra
- Fette biscottate
- Pane toscano comune
- Biscotti secchi del tipo %novellini+, %rollini+e %marie+
- Biscotti dietetici speciali Plasmon+
- Biscotti dietetici: privi di zucchero, per anziani diabetici, e privi di farine glutinate per anziani celiaci
- Gelati in, coppetta
- Succhi di frutta
- Bevande analcoliche gassate e non gassate.

Sarà inoltre fornita la camomilla (filtro/fiore integro) per il servizio notturno.

La ditta deve effettuare la fornitura dei generi per la merenda direttamente nelle 3 dispense ai piani . 1,1 e 2 di Casa Pancole, collocandoli ordinatamente e con criterio nelle apposite scaffalature. Inoltre deve controllare che i materiali non manchino mai e che le riserve siano sempre sufficienti. L'accesso è consentito al personale della ditta che ha la necessaria preparazione professionale, che si deve qualificare al personale presente nella struttura.

La ditta è responsabile della corretta tenuta dei generi alimentari ed assicura la completa attuazione del piano di autocontrollo.

Qualora vengano a mancare le scorte la ditta le dovrà immediatamente reintegrarle. Nella fattispecie considerata sarà applicata la penale.

ART. 17

Tabelle merceologiche

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, come descritto nell'allegato tecnico TABELLE MERCEOLOGICHE, ALLEGATO D.

L'appaltatore dovrà usare materie prime di qualità. Le derrate dovranno avere confezione ed etichettatura conformi alle vigenti leggi. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

L'appaltatore dovrà assicurare il rispetto della normativa vigente, in particolare il Regolamento CE n° 178/2002 sulla rintracciabilità degli alimenti.

Ai sensi della L. 123/2005 %Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia+L'appaltatore dovrà garantire la preparazione di alimenti senza glutine per celiaci, quando e se richiesto.

L'appaltatore dovrà inoltre attenersi a quanto previsto in materia di produzione confinata di pasti destinati a soggetti celiaci, dalla delibera Giunta Regionale 1036/2005 %linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale+ed alle successive integrazioni.

ART. 18

Consulenze, verifiche e controlli.

La ditta affidataria mette a disposizione gratuitamente dell'ASP "del Campana Guazzesi" un servizio di consulenza dietologica secondo le necessità.

L'ASP utilizza moduli interni per monitorare la qualità dei cibi forniti a disposizione di anziani e degli operatori. Le segnalazioni vengono raccolte dal caposala che le seleziona e le comunica ai referenti del punto di cottura o ai responsabili dell'appalto, che devono cercare di dare risposte e risolvere i problemi segnalati.

Periodicamente il caposala, ed eventualmente la Direzione, incontrano i referenti della ditta affidataria, che si rendono disponibili anche a partecipare ad assemblee con il comitato dei residenti o con gli anziani stessi (di norma ogni sei mesi).

La ditta effettua anche interventi di educazione alimentare direttamente o con opportuni depliant informativi.

È facoltà del committente effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, controlli sui locali, attrezzature e quant altro esistente utilizzato per lo svolgimento del servizio e del relativo stato di manutenzione e conservazione, con l'intesa che l'appaltatore sopprimerà con la necessaria sostituzione entro 20 giorni dal riscontro.

Per l'attività ispettiva l'ASP potrà avvalersi di personale dipendente della struttura, o di consulenti tecnici all'uopo incaricati.

Il committente si riserva la possibilità di controllare anche l'autoveicolo impiegato per il trasporto dei pasti ed i contenitori usati, sia dal punto di vista igienico che relativamente alla conformità prevista dalle normative vigenti.

Possono essere effettuati, in ogni momento, controlli anche sui pasti forniti. Quotidianamente l'ASP, in base al proprio sistema di autocontrollo degli alimenti, avvierà le procedure interne di controllo delle temperature dei pasti forniti, inoltrando le relative non conformità all'appaltatore, che dovrà risolvere le criticità comunicate.

Con periodicità semestrale l'appaltatore, in base al piano di autocontrollo, dovrà effettuare a proprie spese campionature degli alimenti prodotti somministrati nella stessa giornata alimentare (pranzo e cena): primi piatti (2), primi piatti (2), secondi piatti (2), contorni (2); dette campionature saranno sottoposte ad analisi microbiologiche presso laboratori autorizzati; le risultanze saranno inviate, in copia, alla direzione dell'ASP. Le ricerche microbiologiche minime per ciascun campione saranno quelle di seguito specificate:

- Carica Batterica Totale,
- Muffe e Lieviti,
- Salmonella spp.
- Listeria monocytogenes,
- Staphilococcus aureus,
- Escheria coli,
- Coliformi totali,
- Coliformi fecali,
- Clostridi.

Le analisi saranno eseguite presso un Laboratorio di Analisi degli Alimenti, già notificato ed autorizzato dal Ministero della Salute, che abbia adempiuto alle disposizioni contenute nella Legge Regionale Toscana n° 9/2006 e relativo regolamento di attuazione.

TITOLO QUARTO

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE ALLA PROCEDURA

ART. 19

Modalità e termine per la ricezione delle offerte

Per partecipare alla gara le Imprese (con questo termine o con quello di ditta si intendono i soggetti che partecipano alla gara) interessate dovranno far pervenire, a mezzo del servizio postale o agenzia autorizzata, oppure direttamente a mano, presso l'Ufficio Protocollo dell'Azienda pubblica di servizi alla persona (ASP) "del Campana Guazzesi" (posto in Via P. Bagnoli n° 1 - P. Pancole n° 7 56028 San Miniato (PI), entro e non oltre **le ore 12.00 del giorno 11 GIUGNO 2014**, a pena di esclusione, un plico debitamente sigillato e controfirmato sui lembi di chiusura, recante le seguenti annotazioni: **1 Offerta per appalto ristorazione** e contenente le 3 buste indicate all'art. 21.

Il termine indicato è perentorio.

Si precisa che per la data di arrivo farà fede esclusivamente il timbro e la data apposti sulla busta da parte del Protocollo dell'ASP "del Campana Guazzesi" e non quella del timbro postale di spedizione.

Non si procederà all'apertura dei plichi che non risultino pervenuti entro il termine fissato anche se sostitutivi o aggiuntivi di offerte già pervenute e non si terrà conto delle offerte contenute in plichi sui quali non sia stato chiaramente indicato l'oggetto del presente appalto.

Il recapito del plico rimane ad esclusivo rischio del mittente, ove, per qualsiasi motivo, non escluso il caso fortuito, la forza maggiore o il fatto di terzi, non giunga a destinazione in tempo utile.

Scaduto il termine utile per la presentazione delle offerte, il plico giunto a destinazione non potrà essere ritirato e l'offerta diventa quindi impegnativa per il concorrente.

Non verrà giustificata l'inosservanza del termine anche se la stessa fosse stata determinata da disguidi postali. Ai sensi dell'art. 11, comma 6 del D.Lgs 163/2006 ciascun concorrente non può presentare più di una offerta.

Per effetto della presentazione dell'offerta, il concorrente resta impegnato nei confronti della stazione appaltante per 180 giorni dalla scadenza del termine di presentazione. Decorso 180 giorni dalla presentazione senza che sia intervenuta la aggiudicazione, i concorrenti potranno liberarsi dalla loro offerta mediante comunicazione

scritta alla stazione appaltante. Detta comunicazione resterà senza valore qualora l'Amministrazione abbia già adottato il provvedimento di aggiudicazione definitiva del contratto. La stazione appaltante, in caso di comprovata necessità, si riserva la possibilità di chiedere il differimento di tale termine.

Non sono ammesse offerte per persona da nominare, condizionate, indeterminate o che facciano riferimento ad altra offerta.

ART. 20

Soggetti ammessi a partecipare e requisiti

Per partecipare alla gara i concorrenti dovranno presentare la documentazione e l'autocertificazione prevista ai punti di cui al presente articolo, secondo il modello Allegato G, al presente capitolato.

1. La istanza di partecipazione, in bollo, contenente la dichiarazione, dell'accettazione integrale delle condizioni del presente capitolato e indicazione dell'esatta denominazione/ragione sociale del soggetto partecipante, numero di telefono, fax e indirizzo di posta elettronica ed indirizzo di posta elettronica certificata (PEC), secondo il modello Allegato G, al presente capitolato..

2. Una DICHIARAZIONE resa dal titolare o dal legale rappresentante dell'impresa:

2.1 - che l'impresa è iscritta alla C.C.I.A.A. indicando: il luogo, il numero del R.E.A. e la relativa data di iscrizione, la specifica attività dell'impresa, la durata in caso di società di persone o di capitali o di consorzi, i nominativi e le date di nascita del titolare (in caso di impresa individuale), dei soci (in caso di società in nome collettivo), dei soci accomandatari (in caso di società in accomandita semplice), dei soli amministratori muniti di poteri di rappresentanza (in caso di qualsiasi altro tipo di società o consorzio)

2.2 . l'inesistenza di cause di esclusione di cui all'articolo 38, comma 1, lettere a), d), e), f), g), h), i), m), m-bis), m-quater del D.Lgs. 163/2006;

2.3 . di non essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge n.383 del 18.10.2001 e s.m.i. ovvero di essersi avvalso dei piani individuali di emersione di cui alla legge n,383 del 18.10.2001 e s.m.i. ma che il periodo di emersione si è concluso;

2.4 . di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili ai sensi della legge 12 marzo 1999, n.68 ovvero di non essere tenuto al rispetto di tale norma; in tale ultimo caso dovrà essere specificato la motivazione dell'esonero;

2.5 . di rispettare tassativamente i contratti collettivi nazionali di lavoro di settore, gli accordi sindacali integrativi, le norme sulla sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge nei confronti dei lavoratori dipendenti o soci, nonché di adempiere, all'interno della propria azienda, agli obblighi di sicurezza previsti dalla vigente normativa;

2.6 - di essere in regola con i versamenti contributivi e previdenziali alla data di presentazione dell'offerta;

2.7 - che non esistono soggetti cessati dalla carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del presente bando nei cui confronti è stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incide sulla moralità professionale. In caso contrario il concorrente indica il nominativo, la data e il luogo di nascita e la carica ricoperta dei soggetti cessati nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara. La dichiarazione potrà essere resa dal legale rappresentante dell'impresa o personalmente da uno dei soggetti interessati. Qualora sia stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art. 444 del c.p.p., il concorrente dovrà specificare gli atti o le misure, adottati dall'impresa, di completa dissociazione della condanna penalmente sanzionata. Resta salva, in ogni caso, l'applicazione dell'art.178 del c.p. e dell'art.445, comma 2 del c.p.p.

2.8 . che non esistono soggetti cessati dalla carica nell'anno precedente la data di pubblicazione del presente bando nei cui confronti è stata emessa sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'articolo 45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18. In caso contrario il concorrente indica il nominativo, la data e il luogo di nascita e la carica ricoperta dei soggetti cessati nell'anno precedente la data di pubblicazione del bando di gara.

3. Una seconda DICHIARAZIONE con la quale il titolare (in caso di impresa individuale), i soci (in caso di società in nome collettivo), i soci accomandatari (in caso di società in accomandita semplice), tutti gli amministratori muniti di potere di rappresentanza (in caso di altro tipo di società o di consorzio) attualmente in carica dichiarano, ai sensi dell'art.38, comma 1 lettere b), c) e m-ter) del D.Lgs. 163/2006:

a) che nei propri confronti non pende procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'art.3 della legge 27 dicembre 1956, n.1423 o di una delle cause ostative previste dall'art 10 della legge 31 maggio 1965, n.575 e che non è pendente un procedimento per l'applicazione di una delle misure di cui all'art.6 del D.Lvo n.159 del 06.9.2011 o di una delle altre cause ostative previste dall'art.67 del D.Lvo n.159 del 06.9.2011;

b) che nei propri confronti , negli ultimi cinque anni, non sono stati estesi gli effetti delle misure di prevenzione dalla sorveglianza di cui all'art.3 della legge 27 dicembre 1956, n.1423, irrogate nei confronti di un proprio convivente;

c) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato, o emesso decreto penale di condanna divenuto irrevocabile, oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'art.444 del c.p.p., per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incide sulla moralità professionale;

d) che nei propri confronti non è stata pronunciata sentenza di condanna passata in giudicato per uno o più reati di partecipazione a un'organizzazione criminale, corruzione, frode, riciclaggio quali definiti dagli atti comunitari citati all'art.45, paragrafo 1, direttiva CE 2004/18.

e) che nei propri confronti non risultano iscritte nell'Osservatorio dei contratti pubblici, istituito presso l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti Pubblici, segnalazioni a proprio carico di omessa denuncia dei reati previsti dagli artt.137 e 629

del c.p., aggravati ai sensi dell'art.7 del D.L. 152/1991, convertito dalla L.203/1991, emergenti da indizi a base di richieste di rinvio a giudizio

4. REQUISITI ECONOMICI FINANZIARI

Il concorrente è tenuto a dimostrare la propria capacità economica e finanziaria mediante idonee dichiarazioni bancarie rilasciate da almeno 2 istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi della L. 385/1999, emesse in data non antecedente a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

5. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

Per essere ammessa a partecipare la ditta dovrà dichiarare:

- di avere a disposizione una cucina/punto di cottura ad una distanza massima di 15/20 chilometri di percorrenza dall'ASP del Campania Guazzesi+ (indicare l'indirizzo) e di impiegare di norma non più di 20 minuti per il trasporto dei pasti, oppure dovrà dichiarare di impegnarsi ad allestire detto punto di cottura, entro l'inizio del servizio, in zona ad una distanza massima di 15/20 chilometri dall'ASP del Campania Guazzesi+.
- di essere in possesso delle certificazioni di qualità ISO 9001:2008 e ISO 22000:2005 per i servizi di ristorazione.
- di avere una sede operativa, o di impegnarsi a dotarsene entro l'inizio del servizio, nella regione Toscana,
- di avere maturato esperienza nel campo della ristorazione collettiva (confezionamento, trasporto) con un fatturato annuo di almeno " . 200.000,00 calcolato sulla media dell'ultimo triennio: 2011 . 2012 - 2013,

6. CONTRIBUTO AVCP

Ricevuta del versamento di " . 70,00, a titolo di contribuzione, di cui alla Deliberazione 21.12.201 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture -, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale n° 30 del 6.2.2012 (N° gara 5544627, n° CIG. 5700329C4A). La mancanza di detta ricevuta è motivo di esclusione dal procedimento di gara.

ALTRA DOCUMENTAZIONE:

7. In caso di consorzio stabile, copia conforme, ai sensi di legge, dell'atto costitutivo dal quale risultino tutti gli operatori economici facenti parte del consorzio.

8. attestato di avvenuto sopralluogo presso la struttura interessata dal presente appalto, rilasciato dall'Asp del Campania Guazzesi+.

9. cauzione provvisoria di " 7.708,80, pari al 2% dell'importo totale dell'appalto, da prestare ai sensi e nei modi previsti dall'art.75 del D.Lgs. 163/2006 (specificare se il soggetto può presentare la cauzione ridotta del 50%).

La garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario e sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo, mentre ai non aggiudicatari sarà restituita entro 30 giorni dall'aggiudicazione. La garanzia sarà trattenuta anche qualora l'aggiudicatario non sia in grado di garantire l'inizio del servizio così come previsto dall'art. 7 del Capitolato di Appalto.

Qualora nell'impresa sia presente la figura dell'istitutore (art.2203 e segg del codice Civile), del Procuratore (art.2209 del Codice Civile) o del Procuratore Speciale, la documentazione e l'offerta possono essere sottoscritte con firma leggibile e per esteso dagli stessi. In tal caso dovrà essere prodotta in originale o copia conforme ai sensi di legge la Procura Istitutoria o la Procura nonché la dichiarazione di cui al punto 3.

Al concorrente aggiudicatario, sarà richiesta la documentazione probatoria, a conferma di quanto dichiarato in sede di gara.

La distanza di cui al punto 1, in bollo, e le dichiarazioni di cui ai punti 2, 3 e 5, in carta libera, devono essere rese dai diretti interessati ai sensi del D.P.R. 445/2000, allegando copia fotostatica semplice di un documento di identità in corso di validità del sottoscrittore che ne garantisce l'autenticità della firma.

Le dichiarazioni e la presentazione della documentazione prevista per la partecipazione alla gara, come indicato in questo articolo, deve essere riportata nell'ordine e con la numerazione sopra citata.

ART. 21

Presentazione dell'offerta

Il plico di cui all'art. 19 dovrà contenere, due buste chiuse, pena l'esclusione, con all'interno quanto di seguito previsto.

A pena di esclusione, il plico e ciascuna delle buste sopra indicate dovranno avere i lembi di chiusura incollati e sigillati e riportare ciascuno almeno una firma autografa del legale rappresentante e recare il nominativo del concorrente .

Tutta la documentazione e/o dichiarazioni da presentare dovranno essere redatte e/o tradotte in lingua italiana.

Busta 1)

La prima busta su cui sarà apposta la dicitura "DOCUMENTI PER LA AMMISSIONE ALLA GARA" deve contenere: tutto quanto prescritto all'art. 20 dal punto 1 al punto 9, con le modalità ivi riportate.

Busta 2)

Nella seconda busta, recante all'esterno la dicitura "OFFERTA ECONOMICA", sarà contenuta l'offerta economica redatta sul fac-simile allegato al presente capitolato e sottoscritta per esteso e con firma leggibile dal legale rappresentante dell'impresa concorrente

È obbligatorio presentare l'offerta economica utilizzando il modello di cui all'allegato E del presente capitolato, che deve essere compilato in ogni sua parte. Non sono ammesse offerte in aumento rispetto alla base d'asta.

L'offerta economica dovrà essere compilata con le modalità indicate nell'allegato stesso, riempiendo il modulo con l'atestazione della ditta, sottoscrivendo e timbrando l'offerta medesima ed allegando la fotocopia del documento d'identità del sottoscrittore.

Il particolare la ditta dovrà riempire obbligatoriamente la colonna B (Ribasso d'asta offerto in percentuale), e su questa offerta verrà determinata l'aggiudicazione dell'appalto. In base a tale percentuale di ribasso occorre riempire la colonna C, applicando la % di ribasso alla base d'asta. Inoltre dovrà essere riempita la colonna E, come somma delle colonne C+D. Lo stesso discorso vale per il costo a giornata alimentare di cui alla riga sottostante.

Infine la ditta dovrà specificare quali sono gli oneri aziendali per la sicurezza già inclusi nei costi.

In caso di costituenda associazione temporanea o consorzio ai sensi dell'art. 2602 del Codice Civile, l'offerta sarà sottoscritta dai legali rappresentanti di tutti i soggetti che compongono il raggruppamento.

ART. 22

Raggruppamenti temporanei e consorzi.

I Raggruppamenti temporanei di impresa (R.T.I.) e i Consorzi sono tenuti a dichiarare espressamente le parti del servizio che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Nel caso di partecipazione in R.T.I. e Consorzi non ancora costituiti, ai sensi dell'art. 37 del D.Lgs. 163/2006, l'offerta tecnica ed economica dovrà essere sottoscritta da tutti i soggetti associati e/o consorziati e dovrà contenere l'impegno che in caso di aggiudicazione della gara, le stesse conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, che si qualificherà come mandataria, la quale stipulerà il contratto in nome e per conto proprio e dei mandanti.

In caso di partecipazione di R.T.I. e Consorzi già costituiti l'offerta tecnica ed economica dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante del soggetto individuato come capofila e dovranno essere indicati ed allegati i documenti a comprova della relativa costituzione. Per i R.T.I. e per i Consorzi le dichiarazioni richieste per la presente selezione dovranno essere prodotte da ciascuna delle imprese che costituiranno (o che già costituiscono) i R.T.I. o i Consorzi.

ART. 23

Cauzione provvisoria

Tale cauzione è stabilita nella misura del 2% pari a **€ 7.708,80 (settemilasettecentootto/80)** ai sensi e nei modi di cui all'art. 75 del D.Lgs. 163/2006.

Le imprese dovranno, a pena di esclusione dalla gara medesima, allegare all'offerta la documentazione attestante il versamento del deposito cauzionale.

Tale deposito può essere costituito mediante versamento a favore dell'ASP Del Campana Guazzesi sul conto corrente bancario con codice IBAN: IT 18 D 06300 71150 CC1000200411, presso la Cassa di Risparmio di San Miniato spa, filiale di San Miniato, via A. Conti, con la causale "cauzione provvisoria appalto servizi".

L'ente potrà rivalersi sulla cauzione provvisoria, qualora l'aggiudicatario non intenda stipulare il contratto nei termini stabiliti dall'amministrazione stessa. Dopo l'aggiudicazione le cauzioni provvisorie saranno restituite.

stessa.

Dopo l'aggiudicazione le cauzioni provvisorie saranno restituite.

ART. 24

Sopralluogo

Le imprese, pena l'esclusione dalla gara, dovranno effettuare un sopralluogo presso la Residenza per anziani Del Campana Guazzesi al fine di verificare l'esatta ubicazione e prendere conoscenza di tutte le condizioni logistiche, operative e tecniche che possono influire sulla determinazione dell'offerta economica e sull'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto.

L'azienda si renderà disponibile a far visitare alle imprese le aree interessate dal servizio, previo appuntamento, anche telefonico da fissare con gli uffici amministrativi, chiamando il numero telefonico 0571 418252 (al mattino).

I sopralluoghi dovranno essere effettuati entro 10 (dieci) giorni precedenti dalla data fissata per la scadenza della presentazione dell'offerta d'appalto.

L'ASP rilascerà una dichiarazione di avvenuto sopralluogo rilasciata. In caso di Raggruppamento temporaneo di Imprese o di Consorzio la dichiarazione di avvenuto sopralluogo dovrà essere prodotta da ciascuna impresa partecipante al raggruppamento.

Durante il sopralluogo, su richiesta, verranno consegnate le piante della struttura.

TITOLO QUINTO

MODALITÀ DI EFFETTUAZIONE DELLA PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

ART. 25

Commissione giudicatrice

Per l'esame delle offerte non verrà nominata la commissione giudicatrice. L'esame delle offerte verrà effettuato dal R.U.P. Responsabile Unico del Procedimento, che potrà avvalersi delle consulenze che riterrà opportuno attivare al fine di ricercare elementi oggettivi per la verifica delle domande e delle offerte.
I giudizi espressi dal R.U.P. sono insindacabili.

ART. 26

Modalità di espletamento della gara

L'apertura dei plichi e delle buste N. 1 e 2 avverrà, in seduta pubblica, il giorno **mercoledì 18 Giugno 2014 alle ore 11.00**, presso la sede della stazione appaltante in via Bagnoli n° 1 - angolo P. Pancole n° 7. Alle sedute pubbliche possono intervenire i titolari o i legali rappresentanti dei concorrenti, ovvero i soggetti, muniti di apposita delega loro conferita dai suddetti titolari o legali rappresentanti, per un massimo di 2 per ogni offerente. Il RUP si riserva di richiedere idonea documentazione per l'identificazione del soggetto rappresentante l'impresa.

Il R.U.P. nella fase di apertura dei plichi, al fine dell'aggiudicazione dell'appalto, seguirà la seguente procedura.

Dopo aver aperto il plico protocollato (e contenente le 2 buste), aprirà la busta n° 1 contenente la documentazione amministrativa ed accerterà la completezza e l'idoneità di detta documentazione in base a quanto richiesto nel presente capitolato.

Le imprese, la cui documentazione risulti in regola con quanto richiesto, saranno ammesse nella selezione; le restanti verranno escluse.

Le imprese offerenti, le quali non abbiano completamente rispettato i requisiti per la formulazione delle offerte suddette non potranno partecipare alla successiva fase di selezione per l'**OFFERTA ECONOMICA+**.

Dopo aver aperto la prima busta, per le ditte ammesse, verrà aperta la busta n° 2 dell'**OFFERTA ECONOMICA+**.

L'Azienda si riserva la facoltà di non aggiudicare l'appalto qualora le offerte pervenute non risultassero idonee rispetto alle esigenze o venisse meno l'interesse pubblico alla realizzazione dell'appalto.

ART. 27

Criteri di aggiudicazione

L'appalto verrà aggiudicato all'impresa che avrà presentato il ribasso più alto sul prezzo a base di gara, come verrà riportato in percentuale nella **colonna B**. Le diverse colonne devono essere fra loro coerenti, altrimenti verrà preso in considerazione l'offerta più conveniente per l'ASP.

L'offerta dovrà essere redatta esclusivamente sul modulo tabella **%offerta economica+**, allegato E al presente capitolato.

Nell'offerta economica dovranno essere indicati gli oneri aziendali relativi alla sicurezza.

La stazione appaltante si riserva di verificare quanto dichiarato dalla ditta aggiudicataria prima dell'aggiudicazione definitiva dell'appalto.

TITOLO SESTO

ADEMPIMENTI CONSEGUENTI ALL'AGGIUDICAZIONE

ART. 28

Aggiudicazione dell'appalto

L'aggiudicazione da parte del R.U.P. ha carattere provvisorio in quanto subordinata all'approvazione dei verbali di gara con apposito atto da parte del Dirigente preposto.

L'aggiudicazione definitiva sarà disposta con apposita determina del Direttore, a seguito dell'accertamento del possesso dei requisiti richiesti dal capitolato e dalla normativa.

Riserva di aggiudicazione: la stazione appaltante si riserva di differire, sospendere o revocare il presente procedimento di gara, senza che i concorrenti possano vantare alcuna pretesa al riguardo.

ART. 29

Obblighi dell'impresa per la stipula del contratto

L'Azienda si riserva di verificare le dichiarazioni e la documentazione presentata, in sede di gara, nella busta 1. L'aggiudicatario è obbligato:

- a. a fornire, entro 20 giorni dal ricevimento della richiesta, alla stazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula del contratto;
- b. a costituire una garanzia fideiussoria definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA, e comunque secondo quanto stabilito dall'art. 113 del D.Lgs. 163/2006; in difetto, ovvero qualora l'aggiudicatario non stipuli il contratto nei termini stabiliti da questa Azienda la cauzione provvisoria verrà incamerata.
- c. a costituire le garanzie e le coperture assicurative, secondo quanto previsto dal capitolato dell'appalto e dal presente disciplinare di gara;
- d. ad iniziare il servizio entro il termine prescritto dal capitolato di appalto o dalla data indicata dall'Azienda;
- e. ad applicare ed osservare le condizioni normative, retributive, assicurative e previdenziali risultanti dalle norme di legge e dai contratti collettivi di lavoro, anche con specifica condizione contrattuale;
- f. a firmare il contratto nel giorno e nell'ora che verranno indicati con comunicazione scritta dall'Azienda.

ART. 30

Stipula del contratto

Accertato il possesso dei requisiti richiesti l'impresa aggiudicataria sarà invitata a firmare il contratto d'appalto alla data ed all'ora indicata dall'Azienda, pena decadenza dell'aggiudicazione.

Se la ditta affidataria non si presenta alla stipula del contratto alla data indicata, l'Azienda potrà procedere alla revoca dell'aggiudicazione e all'affidamento al concorrente che segue nella graduatoria.

L'appalto dovrà avere inizio alla data prevista nel capitolato.

Il contratto acquista efficacia dal momento della sottoscrizione di entrambe le parti ed ha durata di due anni a decorrere dalla data indicata dall'Azienda, salvo disdetta motivata di una delle due parti da comunicarsi con un anticipo di tre mesi tramite lettera raccomandata a.r. . Faranno parte integrante del contratto l'offerta economica e tecnica presentati dalla ditta vincitrice in sede di gara, il capitolato ed i suoi allegati. Gli impegni assunti con la sottoscrizione di tali moduli-offerta allegati saranno messi in atto per tutta la durata dell'appalto, salvo eventuali variazioni richieste dall'Azienda, dovute a cambiamenti dell'organizzazione del servizio o a miglioramenti del servizio.

Tali variazioni saranno concordate fra Azienda e ditta appaltatrice.

ART. 31

Cauzione definitiva

A garanzia degli esatti adempimenti degli obblighi assunti, l'aggiudicataria dovrà costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo di aggiudicazione (al netto dell'I.V.A.), secondo le modalità di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006.

La fideiussione bancaria o la polizza assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima, entro 15 giorni, a semplice richiesta della Direzione dell'ASP %Del Campana Guazzesi+. La cauzione definitiva dovrà essere costituita entro 15 (quindici) giorni dal ricevimento della comunicazione dell'esito della gara e comunque prima della stipulazione del contratto.

Si provvederà allo svincolo della cauzione definitiva entro tre mesi dalla risoluzione del rapporto previo accertamento del regolare adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal rapporto contrattuale da parte dell'impresa.

Nel caso in cui il deposito cauzionale definitivo subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte dell'Azienda, l'impresa dovrà provvedere al reintegro dello stesso entro 30 (trenta) giorni.

La cauzione definitiva è prestata a garanzia di ogni adempimento dell'impresa, nonché per danni di qualunque natura provocati per effetto dell'esercizio della prestazione.

TITOLO SETTIMO

GESTIONE DEL SERVIZIO

ART. 32

Garanzie per il servizio

L'impresa appaltatrice dovrà garantire sempre e comunque la gestione dei servizi affidati in appalto.

L'attività espletata dalla Residenza per Anziani %Del Campana Guazzesi+ è considerata un servizio pubblico essenziale per la natura delle prestazioni erogate agli anziani ospitati.

L'impresa è a conoscenza che i servizi di cui al presente contratto rientrano tra quelli che prevedono l'applicazione della legge 12.06.90 n. 146, così come modificata dalla L. 83/2000, in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e si fa carico della sua applicazione, così come delle eventuali modifiche, in particolare per ciò che attiene alla garanzia di godimento del diritto costituzionale alla salute e ai conseguenti oneri di informazione nei confronti degli utenti e dell'Azienda ai quali l'impresa è tenuta a garantire preventiva e tempestiva comunicazione di ogni evento pregiudizievole.

Il mancato rispetto di questo articolo comporterà l'applicazione delle penali previste dallo specifico articolo del capitolato.

ART. 33

Compiti e responsabilità dell'Azienda appaltante

Fermo restando l'autonomia dell'impresa l'Azienda esercita funzioni di indirizzo, di programmazione e di controllo sull'osservanza degli obblighi, sul livello qualitativo delle prestazioni e sul grado di soddisfazione degli utenti.

L'Azienda e l'impresa aggiudicataria si impegnano a promuovere incontri con cadenza almeno semestrale finalizzati al coordinamento organizzativo ed alla verifica globale dell'andamento del servizio svolto in ottemperanza del presente capitolato.

L'Azienda metterà a disposizione dell'impresa aggiudicataria i seguenti documenti:

- Il documento di valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. 81/2008
- Il DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi di interferenza)
- Il Piano di emergenza
- Il manuale di autocontrollo (redatto secondo il sistema HACCP)
- Il Documento Programmatico per la Sicurezza (Legge sulla privacy)
- I documenti che definiscono i principi e l'organizzazione dell'ASP

Per tutti gli altri aspetti si rinvia a quanto contenuto nell'applicazione dei servizi da appaltare, di cui agli articoli del presente capitolato.

ART. 34

Obblighi dell'impresa appaltatrice

La ditta appaltatrice dovrà rispettare integralmente le disposizioni vigenti in materia di confezionamento e trasporto dei pasti previsti dal presente capitolato. Il personale dovrà possedere i requisiti previsti.

L'appaltatore assumerà in proprio tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e intossicazioni conseguenti all'ingerimento, da parte degli anziani, di cibi contaminati o avariati forniti dallo stesso.

Dovrà fornire il proprio piano di autocontrollo relativo all'appalto, che dovrà rispettare interamente.

Eqa totale carico della ditta appaltatrice la fornitura dei D.P.I. (dispositivi di protezione individuale) ai propri dipendenti per l'espletamento del servizio appaltato e quelli previsti dal D. Lgs. 81/2008.

Tutti gli oneri per i generi alimentari, il confezionamento ed il trasporto sono interamente a carico della ditta affidataria.

L'impresa è responsabile esclusiva del proprio personale che, quando accede alla struttura per il trasporto di pasti e generi alimentari, deve essere dotato di cartellino di riconoscimento con fotografia, e di adeguato e decoroso vestiario.

L'impresa, relativamente al trattamento salariale, normativo, previdenziale, assicurativo, nonché all'accantonamento per T.F.R. si impegna al rispetto, nei confronti del proprio personale, dei vigenti contratti nazionali di lavoro, sottoscritti dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale, nonché all'applicazione degli accordi integrativi sottoscritti in sede territoriale. Non sono ammessi patti in deroga, anche se previsti da accordi interni dell'impresa.

A richiesta dell'Azienda, l'aggiudicataria è tenuta a fornire tutta la documentazione necessaria a comprovare l'osservanza di quanto prescritto.

In caso di inosservanza degli obblighi di cui al presente comma, l'Azienda provvederà ad informare i competenti Servizi ispettivi del lavoro e le Organizzazioni Sindacali e potrà recedere, a suo insindacabile giudizio ed in qualsiasi momento, dal contratto, senza che l'impresa possa pretendere alcun risarcimento. Tutti gli obblighi e gli oneri contributivi, assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale dipendente dell'impresa, sono a carico della stessa che ne è la sola responsabile.

L'aggiudicataria si impegna, a sue spese, all'aggiornamento del proprio personale nella misura necessaria alla gestione adeguata dell'appalto. L'impresa deve indicare un proprio referente per l'appalto.

Su richiesta dell'Azienda la ditta dovrà inoltre fornire tutta la documentazione relativa al rapporto di lavoro dei soggetti impiegati.

Alla ditta aggiudicataria è fatto, altresì, obbligo della individuazione del RIA (=responsabile industria alimentare).

La ditta deve rispettare la L. 13.8.2010 n° 136 Piano straordinario contro le mafie+, sulla tracciabilità dei flussi finanziari, come modificata dal D.L. 12.11.2010 n° 187, comunicando i conti correnti dedicati per la gestione dei movimenti finanziari relativi all'appalto e le generalità dei soggetti autorizzati ad operare su tali conti.

ART. 35

Obblighi in materia di sicurezza

Nello svolgimento del servizio l'impresa si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed in specifico si impegna ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. L'Azienda mette a disposizione della ditta aggiudicataria il documento di valutazione dei rischi (D.Lgs. 81/2008), e l'impresa è responsabile della corretta applicazione delle normative sulla sicurezza per i propri lavoratori.

L'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio dell'attività, dovrà redigere, tenendo conto di quanto previsto nel DUVRI allegato al presente capitolato (ALLEGATO F.), e tenere aggiornato un documento di valutazione dei rischi specifici propri dell'attività oggetto di appalto, delle proprie misure di prevenzione e protezione e consegnarlo all'Azienda.

Dovrà essere indicato all'Azienda il nome del Datore di Lavoro, del Medico competente, nonché del responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione oltre al nominativo del Rappresentante dei Lavoratori alla sicurezza.

Qualunque iniziativa concernente il miglioramento della sicurezza, o che abbia rilievo in tale ambito, dovrà essere comunicata all'Azienda che provvederà ad inoltrarla al Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione incaricato.

L'Azienda si riserva di verificare, anche con ispezioni, il rispetto delle norme antinfortunistiche e di salute e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno i principi minimi di sicurezza stabiliti dalla vigente legislazione.

Tutta la documentazione comprovante l'attuazione della sicurezza sarà tenuta a disposizione sia dell'Azienda che delle autorità presso la sede della struttura.

L'Azienda e l'impresa dovranno costituire un gruppo operativo per coordinare le azioni di intervento per la verifica della sicurezza per i lavoratori.

ART. 36

Obblighi assicurativi

L'impresa dovrà provvedere ad assicurare se stessa ed il personale impegnato per la responsabilità civile verso terzi, per qualsiasi evento o danno che possa causarsi, esonerando totalmente ed espressamente l'Azienda da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti, anche in itinere, che dovessero verificarsi nell'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato. Nel novero dei terzi debbono essere compresi i dipendenti dell'Azienda e l'Azienda stessa, oltre agli anziani assistiti ed ai visitatori. Il massimale per sinistro non dovrà essere inferiore a Euro 1.500.000,00

come indennizzo massimo a persone e/o cose, di cui un minimo di Euro 500.000,00 per terzo danneggiato ed un minimo di Euro 500.000,00 per danni a cose specifiche.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare, prima della sottoscrizione del contratto, copia conforme delle polizze assicurative sottoscritte, impegnandosi a mantenere in vigore e non modificare il contenuto di tali polizze per tutta la durata del contratto.

L'impresa in ogni caso dovrà provvedere senza indugio a proprie spese alla riparazione e/o sostituzione delle parti o degli oggetti danneggiati per omissione o negligenza dei dipendenti nell'esecuzione del servizio.

In caso di danni a cose dell'Azienda, l'accertamento del danno sarà effettuato in contraddittorio tra incaricato dell'Azienda ed il Responsabile dell'impresa; in assenza di questi si procederà all'accertamento in presenza di due testimoni individuati discrezionalmente dall'incaricato dell'Azienda.

La ditta affidataria dovrà altresì assicurare il personale dipendente impiegato nell'esecuzione del servizio appaltato.

ART. 37

Corrispettivo e modalità di pagamento

Il pagamento del corrispettivo dell'appalto avverrà in base a quanto previsto nel capitolato.

La fatturazione dovrà avvenire ogni mese e le fatture dovranno pervenire agli uffici dell'Azienda correlate di idonea documentazione che consenta il controllo delle stesse in modo specifico.

Il pagamento, di norma avverrà nei tempi previsti dalle normative.

La Direzione dell'Azienda, se riscontrerà delle anomalie nelle prestazioni del servizio e nella richiesta di pagamento, dovrà contestare tali fatti alla ditta, in forma scritta entro trenta giorni dalla presentazione della fattura.

TITOLO OTTAVO

DISCIPLINA CONTENZIOSO

ART. 38

Divieto di cessione e subappalto

Data la natura del servizio e le caratteristiche dell'utenza, l'aggiudicatario non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il contratto relativo o il credito che ne deriva, senza il consenso scritto del Committente. La cessione ed il subappalto non autorizzati sono 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 maggior danno.

La cessione ed il subappalto non autorizzati sono 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 maggior danno. Per il subappalto si rinvia a quanto previsto all'art. 118 del D.Lgs 163/2006.

ART. 39

Contestazioni e penali

L'impresa è soggetta a penalità quando ponga in essere inadempimenti nella gestione del servizio e, in particolare, si renda colpevole di manchevolezze e deficienze nella qualità del servizio, assicuri una presenza di operatori inferiori a quella richiesta dal servizio (come numero e/o qualifica), non ottemperi alle prescrizioni del contratto in ordine alla documentazione da presentare, agli orari e ai tempi da osservare per il servizio prestato.

Vengono stabilite le seguenti penali:

- ". 300,00 per mancato rispetto delle tabelle merceologiche,
- ". 200,00 per confezionamento non conforme alla vigente normativa,
- ". 200,00 in caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati,
- ". 100,00 in caso di sbaglio delle quantità dei diversi cibi ordinati (per più di 2 volte in un mese),
- ". 300,00 per ogni mancato rispetto di diete particolari,
- ". 100,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione,
- ". 100,00 per ogni ritardo registrato (massimo tolleranza 2 al mese di 10q)
- ". 200,00 per ogni ritardo ingiustificato superiore ai 10q
- ". 1.000,00 in caso di rinvenimento di prodotti scaduti,
- ". 5.000,00 in caso di intossicazione alimentare,
- ". 200,00 in caso di non corretta conservazione delle derrate,
- ". 200,00 per inadeguata igiene delle attrezzature o del mezzo di trasporto,
- ". 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione,
- ". 200,00 per non conformità riscontrate per il piano di autocontrollo,
- ". 200,00 in caso di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente,
- ". 200,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale dell'appaltatore,
- ". 200,00 per ogni inosservanza del capitolato
- ". 200,00 per il mancato approvvigionamento di scorte per colazione e merenda.

Qualora ci sia la reiterazione delle non conformità le cifre indicate sopra come penali potranno essere raddoppiate e triplicate.

Qualunque reclamo rilevato dall'Azienda o dai clienti, addebitabile alla ditta appaltatrice, sarà ad essa contestata per scritto. L'affidatario dovrà rispondere per scritto, entro 10 giorni, adducendo le dovute giustificazioni, se

queste non saranno ritenute sufficienti dall'ASP, verrà applicata una penale oscillante da un minimo di Euro 500,00 ad un massimo di Euro 2.500,00. Effatta salva la possibilità di risoluzione del contratto nei casi elencati di seguito.

Dopo l'applicazione di 5 penali gli importi delle penali di cui sopra, per le ulteriori penali successive, saranno raddoppiati.

Le penalità sono portate in deduzione

- sui crediti vantati verso la stazione appaltante da parte dell'impresa aggiudicataria,
- o sulla cauzione, ove i crediti manchino o siano insufficienti. In tale ultimo caso l'importo della cauzione dovrà essere immediatamente reintegrato.

Qualora l'ammontare complessivo delle penali superi il 10% dell'importo annuale dell'appalto, è facoltà dell'Azienda di richiedere la risoluzione anticipata del contratto, riservandosi di incamerare la cauzione e di agire per gli ulteriori danni derivanti dall'interruzione del servizio e dal successivo affidamento ad altro soggetto.

Le penalità non escludono il risarcimento dei danni derivanti dal mancato e non conforme servizio.

Per quanto non espressamente indicato nel presente Capitolato e nel Bando di gara, si fa riferimento a tutte le norme riguardanti la materia.

ART. 40

Risoluzione del contratto

La grave e/o ripetuta inosservanza degli obblighi contrattuali assunti dall'impresa consentirà alla Direzione dell'Azienda di risolvere il contratto oltre per quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, per i seguenti motivi di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile,:

- interruzione non motivata del servizio;
- fallimento dell'impresa o sottoposizione della stessa alle procedure derivanti da insolvenza;
- subappalto non autorizzato;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e di quelli integrativi locali;
- perdita requisiti previsti dalla normativa per l'affidamento del servizio;
- cessione del contratto non autorizzata per iscritto dall'Azienda (salvo il caso di cessione di ramo d'azienda, fusione o scissione e fatta salva l'applicazione dell'art 2558, 2° comma, del Codice Civile);
- reiterate applicazioni di penalità, così come previsto dal precedente art. 39 .

Con la risoluzione del contratto sorge il diritto dell'Azienda di affidare a terzi il servizio in danno dell'Appaltatore inadempiente. A questo ultimo saranno addebitate le spese sostenute in più dall'Azienda rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Tali maggiori spese saranno prelevate dal deposito cauzionale e, ove questo non sia bastevole, da eventuali crediti dell'Appaltatore. Nel caso di minore spesa nulla competerà all'Appaltatore inadempiente. L'escuzione in danno non esime l'Appaltatore dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

In caso di risoluzione del contratto l'Azienda potrà scorrere progressivamente la graduatoria formatasi in sede di gara ai sensi dell'art. 140 del D.Lgs 163/2006.

ART. 41

Recesso del contratto da parte dell'Impresa

Qualora l'impresa recedesse il contratto prima della scadenza convenuta, senza giustificato motivo o giusta causa, la Committente si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale ed addebitare inoltre le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra Ditta, a titolo di risarcimento danni.

ART. 42

Controversie contrattuali

Per qualsiasi controversia che potrà insorgere tra l'Amministrazione Comunale e la ditta affidataria, il foro competente sarà Il Tribunale Amministrativo di Firenze. Per quanto non espressamente indicato nel presente capitolato si fa riferimento a tutte le norme riguardanti in materia.

TITOLO NONO DISPOSIZIONI VARIE

ART. 43

Oneri fiscali e spese

Tutte le spese del contratto e sue consequenziali, nessuna esclusa né eccettuata, sono a totale carico dell'impresa che accetta di sostenerle.

ART. 44

Tutela dei dati personali

L'Azienda tratterà i dati personali di cui è in possesso esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti in materia.

L'impresa aggiudicataria dovrà indicare le modalità di assolvimento degli obblighi derivanti dal T.U 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni, nonché descrivere le procedure con cui sarà effettuato il trattamento dei dati personali in caso di aggiudicazione della gara.

L'Appaltatore, nel trattamento dei dati, nell'effettuare le operazioni ed i compiti ad esso affidati e nel rispetto del disciplinare sulla sicurezza, dovrà osservare le norme di legge sulla protezione dei dati personali ed attenersi alle decisioni del Garante dei dati personali e dell'Autorità giudiziaria, provvedendo ad evaderne le richieste.

L'Appaltatore, in persona del legale rappresentante in carica pro-tempore, o un suo delegato è nominato responsabile dei trattamenti gestiti in forza del presente contratto.

ART. 45 Allegati al capitolato

Gli allegati sono:

- A) Menù giornaliero tipo e alternative
- B) Tabella grammature
- C) Calendario frutta stagionale
- D) Tabelle merceologiche
- E) Modello %OFFERTA ECONOMICA+(allegato in altro file)
- F) DUVRI relativo all'appalto parte 1 e parte 2 (allegato in altro file)
- G) Domanda di partecipazione.

I suddetti allegati fanno parte integrante del presente Capitolato speciale di appalto, che a sua volta integra e specifica il bando di gara

ALLEGATO A) MENU GIORNALIERO TIPO E ALTERNATIVE

ASP DEL CAMPANA GUAZZESI - PRIMA SETTIMANA ESTIVA			
Pranzo	Primi	Secondi	Contorni
Lunedì	PASTA ALL'ARRABBIATA PASTA E FAGIOLI	VERDESCA AL FORNO INVOLTINI DI POLLO	ZUCCHINE AL VAPORE
Martedì	PASTA ALLE ZUCCHINE, PINOLI E POMODORO FRESCO CREMA DI CAROTE	ARROSTO DI MANZO TACCHINO ALLE VERDURE	POMODORI
Mercoledì	PASTA AL RAGU' PASSATO DI VERDURA	SPIEDINO DI CARNE FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO	SPINACI SALTATI
Giovedì	PASTA ALLE MELANZANE PIZZA	SPEZZATINO DI VITELLONE RICOTTA	VERDURE MISTE AL VAPORE
Venerdì	INSALATA DI PASTA CREMA DI PISELLI	PLATESSA AL LIMONE PETTO DI POLLO ALLA SALVIA	CAROTE BRASATE
Sabato	PASTA ALLA PIZZAIOLA PANZANELLA	TACCHINO ARROSTO STRACCHINO	BIETOLA AL VAPORE
Domenica	PASTA POMODORO E RICOTTA QUADRUCCI IN BRODO	ARISTA FRITTATA AL FORMAGGIO	PISELLI STUFATI

Cena	<i>Primi</i>	<i>Secondi</i>	<i>Contorni</i>
Lunedì	PASSATO DI VERDURA	BOCCONCINI DI MAIALE AGLI AROMI STRACCHINO	CAROTE AL VAPORE
Martedì	RISO AL POMODORO	SOVRACCOSCIA DI POLLO AL FORNO PROSCIUTTO CRUDO	FAGIOLINI AL VAPORE
Mercoledì	CREMA DI ASPARAGI	SCALOPPINA VITELLONE ALLA PIZZAIOLA SPECK	CAROTE BRASATE
Giovedì	PASSATO DI CEREALI	TACCHINO ARROSTO FRITTATA ALLE VERDURE	POMODORI
Venerdì	CREMA DI CAROTE	CONIGLIO ARROSTO ARISTA FREDDA AL LIMONE	FAGIOLINI AL VAPORE
Sabato	CREMA DI PISELLI	PASSERA DI MARE ALL'ISOLANA SALAME o PROSCIUTTO CRUDO	Cipolline in agrodolce o sott'oli
Domenica	PASSATO DI VERDURA	POLLO ARROSTO PROSCIUTTO CRUDO	POMODORI

ASP DEL CAMPANA GUAZZESI - SECONDA SETTIMANA ESTIVA

Pranzo	<i>Primi</i>	<i>Secondi</i>	<i>Contorni</i>
Lunedì	PANZANELLA CREMA DI CAROTE	ZUPPA DI PESCE SCALOPPA DI MAIALE AGLI AROMI	MISTO DI VERDURE AL VAPORE
Martedì	PASTA AL MERLUZZO RISO ALLO ZAFFERANO	HAMBURGER DI TACCHINO RICOTTA	CAROTE BRASATE
Mercoledì	PASTA ALL'ARRABBIATA MINISTRA DI FARRO	ARROSTO MISTO DI MAIALE PLATESSA AL FORNO	POMODORI
Giovedì	PASTA AL RAGU' PASSATO DI VERDURA	PETTO DI POLLO ALLA SALVIA FRITTATA AL FORMAGGIO	SPINACI AL VAPORE

Venerdì	INSALATA DI PASTA MINESTRA DI CAROTE E PATATE	TRANCIO DI VERDESCA CON OLIVE PROSCIUTTO CRUDO	FINOCCHI AL VAPORE
Sabato	PASTA ALL'ORTOLANA CREMA DI CEREALI	ARROSTO DI MANZO STRACCHINO	PISELLI STUFATI
Domenica	TORTELLINI AL POMODORO PASSATO DI VERDURA CON PASTA	POLLO ARROSTO FETTINA ALLA SALVIA	PATATE ARROSTO
Cena	<i>Primi</i>	<i>Secondi</i>	<i>Contorni</i>
Lunedì	CREMA DI ASPARAGI	POLLO ALLE OLIVE STRACCHINO	FAGIOLINI AL VAPORE
Martedì	MINISTRONE DI VERDURA	FETTINA DI VITELLONE ALLA SALVIA PALOMBO AL LIMONE	BIETOLA SALTATA
Mercoledì	RISOTTO ALLE ZUCCHINE	COSCIA DI POLLO ARROSTO PROSCIUTTO CRUDO	FINOCCHI AL VAPORE
Giovedì	CREMA DI PISELLI	HAMBURGER DI VITELLONE AL POMODORO RICOTTA	CAROTE AL VAPORE*
Venerdì	PASSATO DI VERDURA	TACCHINO ARROSTO POLPETTONE	ZUCCHINE AL VAPORE
Sabato	PAPPA AL POMODORO	SCALOPPA DI TACCHINO AL LIMONE FRITTATA AL FORMAGGIO	MISTO DI VERDURE AL VAPORE
Domenica	RISOTTO AGLI ASPARAGI	ARROSTO DI VITELLONE PROSCIUTTO CRUDO	CAROTE BRASATE

ASP DEL CAMPANA GUAZZESI - TERZA SETTIMANA ESTIVA

Pranzo	<i>Primi</i>	<i>Secondi</i>	<i>Contorni</i>
Lunedì	PASTA PISELLI E CARCIOFI MINESTRA DI VERDURA	PETTO DI POLLO AGLI AROMI STRACCHINO	MISTO DI VERDURE AL VAPORE
Martedì	PASTA ALL'ARRABBIATA PASSATO DI VERDURA	VERDESCA AL FORNO TACCHINO ALLE VERDURE	CAROTE AL VAPORE
Mercoledì	PANZANELLA	ARROSTO DI MANZO	ZUCCHINE TRIFOLATE

	CREMA DI CAROTE	FRITTATA AL FORMAGGIO	
Giovedì	PASTA AL MERLUZZO MINISTRONE CON PASTA	ARROSTO MISTO DI MAIALE PROSCIUTTO CRUDO	SPINACI SALTATI
Venerdì	PASTA PESTO E POMODORO INSALATA DI FARRO	MERLUZZO CAPPERI E LIMONE RICOTTA	POMODORI
Sabato	PASTA ALLA PIZZAIOLA PASTA E FAGIOLI	TACCHINO AL FORNO FETTINA ALLA SALVIA	PISELLI STUFATI
Domenica	RAVIOLI ROSE' MINISTRONE DI VERDURA CON PASTA	ARROSTO DI VITELLONE INVOLTINI DI POLLO	FAGIOLINI IN UMIDO
Cena	Primi	Secondi	Contorni
Lunedì	RISO ALLE ZUCCHINE	TACCHINO AL FORNO SPECK	BARBE ROSSE
Martedì	PASSATO DI CEREALI	POLLO ARROSTO SALAME O PROSCIUTTO	CIPOLLINE IN AGRODOLCE O SOTT'OLI
Mercoledì	RISO AL POMODORO	PLATESSA POMODORO E ORIGANO RICOTTA	CAROTE BRASATE
Giovedì	STRACCIATELLA	ARROSTO DI TACCHINO SCALOPPINA ALLA PIZZAIOLA	INSALATA DI PATATE
Venerdì	CREMA DI CAROTE	ARISTA FREDDA AL LIMONE FRITTATA CON PROSCIUTTO COTTO	BIETOLA AL VAPORE
Sabato	PASSATO DI VERDURA	HAMBURGER DI VITELLONE STRACCHINO	MISTO DI VERDURE AL VAPORE
Domenica	CREMA DI PISELLI	VERDESCA AL FORNO PROSCIUTTO CRUDO	CAROTE AL VAPORE

ASP DEL CAMPANA GUAZZESI - QUARTA SETTIMANA ESTIVA - ANNO 2014

Pranzo	Primi	Secondi	Contorni
Lunedì	PASTA AL MERLUZZO	POLLO ALLA CACCIATORA	POMODORI
	PASSATO DI VERDURA	PROSCIUTTO DI	

			TACCHINO	
Martedì	PASTA ALL'ORTOLANA PASTA E CECI		ARROSTO DI VITELLONE AL ROSMARINO RICOTTA	CAROTE AL VAPORE
Mercoledì	RAVIOLI BURRO E SALVIA PASSATO DI CEREALI		ARROSTO MISTO DI MAIALE POLPETTONE	ZUCCHINE AL VAPORE
Giovedì	PASTA ALLE ZUCCHINE PIZZA		SPEZZATINO DI VITELLONE SPECK	MISTO DI VERDURE AL VAPORE
Venerdì	RISO AL RADICCHIO E SPECK PANZANELLA		ZUPPA DI PESCE INVOLTINI DI POLLO	SPINACI AL VAPORE
Sabato	INSALATA DI PASTA PASSATO DI VERDURA CON PASTA		BOCCONCINI DI MAIALE STRACCHINO	CAROTE BRASATE
Domenica	LASAGNE AL FORNO CREMA DI CAROTE		POLLO ARROSTO FRITTATA AGLI SPINACI	PATATE ARROSTO
Cena	<i>Primi</i>	<i>Secondi</i>	<i>Contorni</i>	
Lunedì	PAPPA AL POMODORO		SPIEDINO DI CARNE STRACCHINO	MISTO DI VERDURE AL VAPORE
Martedì	MINISTRONE DI VERDURA		ARISTA FRITTATA AL FORMAGGIO	FAGIOLINI AL VAPORE
Mercoledì	CREMA DI VERDURA		PLATESSA AL FORNO HAMBURGER ALLA SALVIA	BIETOLA AL VAPORE
Giovedì	RISO AL POMODORO		SOVRACCOSCIA DI POLLO AL FORNO PROSCIUTTO CRUDO	CAROTE AL VAPORE
Venerdì	CREMA DI PISELLI		HAMBURGER DI TACCHINO RICOTTA	FINOCCHI AL VAPORE
Sabato	PASSATO DI CEREALI		BRASATO BRESAOLA	BARBE ROSSE
Domenica	PASSATO DI VERDURA		TACCHINO ARROSTO FETTINA ALLA SALVIA	FAGIOLINI AL VAPORE

<i>Piatti Fissi in alternativa a quelli del menù PRANZO</i>		<i>Piatti Fissi in alternativa a quelli del menù CENA</i>
<i>Primi</i>		<i>Primi</i>
Minestrina in brodo di carne		Minestrina in brodo di carne
Semolino in brodo vegetale		Semolino in brodo vegetale
Pasta al pomodoro		Riso all'olio
<i>Secondi</i>		<i>Secondi</i>
Pollo lesso		Pollo lesso
Fettina di tacchino		Omogeneizzato di carne in vasetto
Prosciutto cotto		Pesce lesso
Omogeneizzato di carne in vasetto		Mozzarella
<i>Contorni</i>		<i>Contorni</i>
Purè di patate		Purè di patate
Patate lesse		Patate lesse
Insalata verde		Insalata verde
<i>Frutta/Dessert</i>		<i>Frutta/Dessert</i>
Frutta Fresca		Frutta Fresca
Frutta Cotta		Frutta Cotta
Polpa di Frutta		Polpa di Frutta
Crostata alla Crema (SOLO DOMENICA)		

ALLEGATO B) Grammature a crudo

	<i>grammi</i>
PRIMI PIATTI	
pasta o riso asciutti	80
pasta o riso in brodo	40
farro/orzo	40
gnocchi di patate	180
ravioli/tortellini asciutti	100
tortellini in brodo	40
pasta per lasagne	50
legumi secchi per minestra	30
passato di verdura	250

CONDIMENTI PER PRIMI	
parmigiano o grana grattugiato	5
sugo o base con pomodoro	50
olio extra v d'oliva/burro	5
SECONDI PIATTI	
carne(pollo,tacchino, suino,agnello)	120
pollo, coniglio(con osso)	230
trippa	200
wurstel	120
pesce	150
tonno sott'olio	80
uova	1 1/2
prosciutto cotto	70
prosciutto crudo/bresaola	70
formaggio a pasta dura	70
stracchino	100
mozzarella	100
ricotta	100
caciotta	70
bel paese	70
pecorino fresco	70
fontina	70
asiago	70
grana	70
emmenthal	70
CONTORNI	
insalata	70
verdura cruda(finocchi,carciofi,carote..)	150
verdura da fare cotta(zucchine, cavolo,fagiolini..)	200
patate	200
purè	130
legumi secchi x contorno	60
CONDIMENTO PER SECONDI / CONTORNI	
olio extra v d'oliva	5
PANE	
pane comune	50
FRUTTA FRESCA	
Frutta fresca di stagione	150

Allegato C) CALENDARIO FRUTTA DI STAGIONE

FRUTTA	CALENDARIO
ALBICOCCHIE	giugno, luglio e agosto
AMARENE	giugno e luglio

ANGURIE	luglio e agosto
ANANAS	ottobre, novembre e dicembre
ARANCE	gennaio, febbraio, marzo, aprile, novembre e dicembre
BANANE	gennaio, febbraio, marzo, aprile, maggio, giugno, agosto, settembre e ottobre
CACHI	ottobre e novembre
CASTAGNE	ottobre e novembre
CEDRI	gennaio, novembre e dicembre
CILIEGIE	maggio e giugno
CLEMENTINI	gennaio, febbraio, novembre e dicembre
DATTERI FRESCHI	gennaio, novembre e dicembre
FICHI	luglio, agosto e settembre
FRAGOLE	aprile, maggio, giugno, luglio e agosto
KIWI	gennaio, febbraio, marzo, aprile, settembre, ottobre, novembre e dicembre
LAMPONI	giugno, luglio, agosto e settembre
LIMONI	gennaio, febbraio, marzo, aprile, settembre, ottobre, novembre e dicembre
MANDARANCI	gennaio, febbraio, novembre e dicembre
MANDARINI	gennaio, febbraio, novembre e dicembre
MELE	marzo, agosto, settembre, ottobre, novembre e dicembre
MELOGRANI	giugno, luglio e agosto
MELONI ESTIVI (gialli)	giugno, luglio e agosto
MELONI INVERNALI (bianchi)	settembre, ottobre, novembre, e dicembre
MIRTILLI	giugno, luglio, agosto e settembre
NESPOLE	maggio e giugno
PERE	febbraio, marzo, giugno, luglio, agosto, settembre e ottobre
PESCHE	giugno, luglio, agosto e settembre
POMPELMI	gennaio, febbraio, aprile, novembre e dicembre
PRUGNE	giugno, luglio, agosto e settembre
SUSINE	Luglio e agosto
UVA	agosto, settembre e ottobre

ALLEGATO D TABELLE MERCEOLOGICHE

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Polli a busto, Petti di pollo, Cosce di pollo, Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti. Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

CARNI BOVINE

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore e/o anteriore di bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellato sotto i 24 mesi.

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:
lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Confezionamento e/o imballaggio delle carni fresche refrigerate

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Etichettatura(ai sensi del D.L.gs 109/1992) Tutte le tipologie di carne devono essere etichettate in base alla normativa vigente.

PESCE SURGELATO

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa(passera) e da filetti di merluzzo e/o halibut e/o cuori di merluzzo e/o halibut e/o tilapia e/o pangasio ed infine da prodotti precucinati di origine animale del tipo bastoncini di pesce.

FORMAGGIO E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del D.P.R. 54/97 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma. In particolare, i formaggi da somministrare devono essere i seguenti:

parmigiano reggiano, mozzarella a bocconcini (o fiordilatte), fontina, formaggi emmenthal, provola dolce, pecorino sardo, ricotta pastorizzata, formaggio tipo belpaese o italico, crescenza o stracchino, robiola, tomino, panna, latte uht intero, burro, yogurt alla frutta.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Il prosciutto cotto senza polifosfati prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia.

PROSCIUTTO CRUDO

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino.

MORTADELLA

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, senza polifosfati ed altri additivi aggiunti.

BRESAOLA

Prodotta con muscoli di bovini adulti, del taglio punta d'anca. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci in oggetto devono essere effettuate a norma di legge.

VERDURE SURGELATE

MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE GENERE VERDURE SURGELATE

- carote tagliate a rondelle
- fagiolini finissimi
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini bruxelles
- fiori di cavolfiore
- verdura mista per minestrone

FRUTTA E VERDURA FRESCA-LEGUMI SECCHI

FRUTTA

La qualità della frutta è quella classificata di prima categoria ove e se previsto dalla normativa vigente in materia.

PRODOTTI ORTICOLI

- 1 . ortaggi da frutti, da semi, da foglia e da fiore (interi e/o tagliati a pezzi).
- 2 . ortaggi da radice e da tubero le cui parti commestibili sono sotto terra o a fior di terra.

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli bor lotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo piccole.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare zuppe

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento.

Le conserve

Pomodori pelati

Polpa di pomodoro

Doppio concentrato di pomodoro

Tonno

Mais sgranato al naturale

Macedonia di frutta

CEREALI E DERIVATI

PASTA DI SEMOLA

Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere PASTA DI SEMOLA DI GRANODURO+

PASTA ALL'UOVO

Conforme a quanto sopra ma all'uovo. Formati: tagliatelle, tagliolini, lasagne, farfalle.

PASTE SPECIALI CON RIPIENO

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia. La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (minimo 4 uova x kg di farina)

TORTELLINI DI CARNE RAVIOLI E CANNELLONI CON VERDURA

Le singole confezioni, vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti e assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative. In tali prodotti devono essere ovviamente indicati in ordine decrescente tutti gli ingredienti utilizzati.

GNOCCHI DI PATATE

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

RISO RIBE, ROMA, PARBOILED

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo RISO+

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità, per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l'offerta di farina di mais precotta, ma sempre nel rispetto delle norme di legge.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO T01 E T001, ORZO PERLATO, MIGLIO, AVENA

Le confezioni (in sacchi o sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi. Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe ecc.

PASTA PER PIZZA

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale. Se confezionata le etichettature devono essere conformi alla normativa vigente.

PANE E PANE GRATTUGIATO

PANE

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo T0+, acqua, sale e lievito naturale. Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.

PANE GRATTUGIATO

Il prodotto dovrà essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco.

UOVA PASTORIZZATE

Uova sgusciate, omogenizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina. Tale prodotto dovrà essere conservato fino alla consegna fra 0 e 4 C° come i prodotti refrigerati.

OLII ALIMENTARI

OLIO DI SEMI

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti olii Monoseme.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge vigente in materia.

SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

Capperi

Pesto a lunga conservazione

Origano

Maionese

Olive nere in salamoia snocciolate

PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI

I prodotti da forno devono avere una perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero %0+, %00+od integrali, inoltre dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari

N.B. Gli allegati E %Offerta economica+, F %DUVRI parte 1 e parte 2+ e G %Domanda di partecipazione+sono in file separati.