



# COMUNE DI SAN CESARIO DI LECCE

Provincia di Lecce

\*\*\*\*\*

## **ENTE APPALTANTE:**

Comune di San Cesario di Lecce, Piazza Garibaldi, 12 – 73016 San Cesario di Lecce ( Lecce ). Tel. 0832 205366.

**CATEGORIA DELL'APPALTO:** Allegato II B del D.Lgs. n. 163/2006 – Servizio prevalente :17 coin riferimento al CPC 64, CPV 55524000-9 ( servizi di ristorazione scolastica. **CIG:** 0546727563

**BANDO DI GARA PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SCUOLE DELL'INFANZIA ED ELEMENTARE DI SAN CESARIO di LECCE, PER L'ANNO SCOLASTICO 2010/2011, PROROGABILE PER GLI ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014.**

## **PARAGRAFO 1.**

### **- DISPOSIZIONI GENERALI -**

In esecuzione delle delibere della Giunta Municipale n. 152 del 23.09.2010, esecutiva ai sensi di legge, il Responsabile del Settore "Scuola" indice gara mediante pubblico incanto per l'affidamento del servizio di refezione scolastica presso le Scuole dell'Infanzia ed elementari di San Cesario di Lecce.

Possono partecipare alla gara le Imprese iscritte alla Camera di Commercio, Industria, Artigianato, Agricoltura per l'attività di "mense" (codice 55.51), di "Ristorazione con somministrazione " (codice 55.30.1) e/o "Ristorazione con somministrazione e con preparazione di cibi da asporto" ( codice 55.30.2).

La durata del servizio è fissata dal mese di ottobre 2010 o, se successiva, dalla data di sottoscrizione del relativo contratto al 30-5-2011, ). Il Comune di San Cesario di Lecce, valutato positivamente il risultato di gestione del primo anno di servizio, potrà prorogare l'appalto, alle stesse condizioni, per i successivi anni scolastici 2011/2012-2012/2013 e 2013/2014.

L'appaltatore non potrà avanzare alcuna pretesa in caso di ritardo nell'inizio del servizio o di posticipo della data di chiusura dello stesso di ciascun anno scolastico.

Il prezzo unitario posto a base di gara è di **Euro 4,00 (quattro) oltre I.V.A.** a pasto, comprensivo di tutte le spese che, in caso di aggiudicazione, l'appaltatore dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio.

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n. 3.750 (tremilasettecentocinquanta) mensili; tale numero non è comunque vincolante per l'Amministrazione comunale.

L'importo complessivo annuo presunto di appalto è di Euro = 120.000, (centoventimila) oltre IVA 4%. (€. 4,00 X 3.750 pasti X 8 mesi)

L'appalto è finanziato con fondi provenienti dall'utenza e con fondi regionali e comunali.

Allegato al presente bando è il capitolato speciale d'appalto approvato con deliberazione della Giunta Municipale n. 152/2010, nel quale sono dettagliatamente descritte le modalità di esecuzione del servizio, gli oneri a carico del Comune e dell'appaltatore e ogni altro elemento regolante l'esecuzione del servizio stesso con allegata la tabella dietetica trasmessa dall'AUSL competente (**all. n. 1**).

Il pubblico incanto si terrà presso la Sala Consiliare del Comune di San Cesario di Lecce in Piazza Garibaldi, alle ore 10,00 del giorno **28 ottobre 2010**.

## PARAGRAFO 2.

### **- MODALITÀ' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA -**

Il plico contenente l'offerta e la documentazione, **pena l'esclusione dalla gara**, deve pervenire esclusivamente a mezzo raccomandata o posta celere del servizio postale delle Poste Italiane S.p.A. o di altro vettore regolarmente autorizzato all'espletamento del servizio, entro il **termine perentorio** delle ore **12,00** del giorno **15 ottobre 2010** al seguente indirizzo:

Comune di San Cesario di Lecce – Piazza Garibaldi,12 - 73016 - San Cesario di Lecce (LE).

**A pena di esclusione dalla gara**, il plico deve essere sigillato con ceralacca, controfirmato sui lembi di chiusura e deve recare all'esterno l'intestazione del mittente e l'indirizzo dello stesso, l'indirizzo del Comune e l'indicazione dell'oggetto della gara.

Il recapito tempestivo del plico, nel termine perentorio assegnato, rimane ad esclusivo rischio del mittente.

Il plico **a pena di esclusione** deve contenere al suo interno due buste:

A) -Busta "A" - Documentazione;

B) -Busta "B" - Offerta;

ciascuna **a pena di esclusione**, deve essere chiusa, sigillata con ceralacca e controfirmata sui lembi di chiusura;

#### **1) BUSTA "A" - DOCUMENTAZIONE-**

Nella busta "A" - Documentazione - **a pena di esclusione dalla gara**, devono essere contenuti i seguenti documenti:

**1.1** Dichiarazione sostitutiva resa, **a pena di esclusione dalla gara**, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, con la quale il legale rappresentante dichiara, **a pena di esclusione**:

- a. che l'Impresa è iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato, con indicazione della Provincia di iscrizione, per la gestione di "mense" e/o di "Ristorazione con somministrazione " e/o "Ristorazione con somministrazione e con preparazione di cibi da asporto", (**a pena di esclusione, indicare specificamente l'attività tra quelle sopra individuate**);
- b. che l'Impresa non si trova in alcuna delle condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione previste dall'art. 38 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163;
- c. di accettare espressamente e senza riserva alcuna le condizioni d'appalto generali e specifiche indicate nel bando di gara e nel Capitolato l'appalto del servizio, allegato al bando di gara per farne parte integrante e sostanziale;
- d. la presenza di eventuali imprese (denominazione, sede ) rispetto alle quali si trova ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile in situazione di controllo diretto;

**OPPURE**

- d. dichiara che l'Impresa non si trova in situazione di controllo diretto con alcuna impresa; (**n.b.: le dichiarazioni di cui alla presente lettera d) sono alternative e, pertanto, deve essere depenata la voce che non interessa**);
- e. di impegnarsi ad adottare, in caso di aggiudicazione, il piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs. 155/97 relativo al servizio mensa svolto nei locali della scuola dell'infanzia di San Cesario di Lecce;
- f. di essersi recato sul luogo di esecuzione della prestazione oggetto dell'appalto e di aver preso conoscenza della struttura, delle attrezzature, delle modalità generali di funzionamento della stessa, di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito nella determinazione delle condizioni contrattuali e sulla formulazione dell'offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata.
- g. di essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge 13/03/1999 n. 68, Circolare del Ministero del Lavoro n. 41/2000;
- h. di essere in situazione di inesistenza delle condizioni che impediscono l'assunzione di pubblici appalti ai sensi della legge 31.05.1965 n. 575 e successive modificazioni e integrazioni e Regolamento approvato con D.P.R. 3.6.1998, n. 252;
- i. di aver valutato e tenuto in debita considerazione i costi derivanti dall'obbligo di rispettare le norme di cui al D. Lgs. 81/2008 e tutta la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro;

Per i **consorzi**, il legale rappresentante dovrà, altresì, dichiarare, **a pena di esclusione**, per quali consorziati il consorzio concorre, con indicazione della denominazione e della sede (Città e Via) di ciascuno dei predetti consorziati.

La dichiarazione di cui al presente punto 1.1. può essere resa utilizzando preferibilmente il **modulo allegato n. 02** al presente bando.

Per i **consorzi**, ogni dichiarazione di cui al presente punto 1.1., **a pena di esclusione** dalla gara deve essere resa con le modalità e i contenuti di cui al presente punto 1.1. sia

dal legale rappresentante del consorzio sia dal legale rappresentante della consorziata per cui il consorzio concorre.

**A pena di esclusione** le certificazioni eventualmente presentate in luogo delle dichiarazioni sostitutive devono essere rese conformi all'originale a norma di legge e devono essere in corso di validità con riferimento alla data di scadenza del bando.

**1.2 CAUZIONE PROVVISORIA** di euro 2.400 ( duemilaquattrocento euro) pari al 2% del valore dell'appalto da prestare anche mediante fideiussione bancaria o assicurativa.

## **2) BUSTA "B" - OFFERTA**

Nella busta "B" -OFFERTA- deve essere contenuta l'offerta redatta in lingua italiana sottoscritta dal legale rappresentante della Ditta.

L'offerta deve riportare tutte le notizie necessarie alla valutazione della stessa con riferimento ai criteri di aggiudicazione riportati nel presente bando e, pertanto, deve contenere, **a pena di esclusione dalla gara**:

### **Punto n. 1:**

**l'indicazione del prezzo unitario offerto per il singolo pasto**, inferiore al prezzo unitario posto a base di gara . In caso di discordanza tra prezzo indicato in cifre e prezzo indicato in lettere prevale il prezzo indicato in lettere;

l'offerta economica può essere redatta utilizzando preferibilmente il **modulo allegato n. 03** al presente bando;

Non sono ammesse offerte in aumento.

### **Punto n. 2:**

**dichiarazione con la quale il concorrente a pena di esclusione si impegna a garantire:**

1. l'impiego di olio extravergine di oliva da agricoltura biologica in confezione sigillata ( non sfuso)

2. l'impiego di salsa di pomodoro (compresi i pelati) da agricoltura biologica;

3. l'impiego di prodotti da agricoltura biologica, delle seguenti tipologie di alimenti:

a) pasta;

b) legumi (lenticchie, ceci,piselli,fagioli,fave;

4. **l'esecuzione a proprie spese di n. 01 controllo microbiologico mensile di qualità su tutti i seguenti alimenti: verdura (1 prodotto), pane, latticini (1 prodotto), carne (1 tipo di carne) e uova.**

La dichiarazione di cui a tutti i numeri ( 1-2-3-4) della presente lett. B), Punto n.2, deve essere resa secondo quanto previsto negli stessi numeri, **a pena di esclusione dalla gara**; la stessa può essere redatta utilizzando preferibilmente il **modulo allegato n. 04** al presente bando;

**5. l'indicazione dei singoli prodotti da agricoltura biologica**, con riferimento a quelli previsti nella tabella dietetica allegata offerti **ulteriormente** rispetto a quanto dichiarato rispetto ai precedenti numeri 1,2, e 3 e rispetto ai prodotti e alle tipologie di prodotti indicati nella predetta dichiarazione; l'indicazione dovrà riguardare ogni **singolo prodotto** (es. riso, spinaci, patate, piselli, mele, pere etc.);

**6. l'indicazione del numero degli eventuali ulteriori controlli microbiologici mensili di qualità** rispetto al n. 1 controllo mensile obbligatorio di cui al precedente n.4, su tutti i seguenti alimenti: verdura (1 prodotto), pane, latticini (1 prodotto), carne (1 tipo di carne) e uova.

L'offerta qualità di cui ai presenti punti n.5 e 6 (Busta "B"- OFFERTA) può essere redatta utilizzando il **modulo allegato n. 05** al presente bando.

### PARAGRAFO 3.

#### **- MODALITÀ' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE -**

Il servizio oggetto del presente bando sarà aggiudicato con la procedura aperta del pubblico incanto effettuato con il sistema delle offerte segrete.

Il criterio di aggiudicazione è quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa, in conformità all'art. 20, comma 1 del D.Lgs. n. 163/06, con i criteri previsti dagli art.li 81 e 83 stesso decreto, in ossequio all'art. 59, comma 4, della Legge n. 488/99, prevedendo, pertanto, che la gara sarà aggiudicata alla Ditta che, in sede di valutazione delle offerte presentate, avrà riportato il maggior punteggio sulla scorta dei criteri indicati nel bando di gara.

L'Amministrazione Comunale si riserva di aggiudicare anche in caso di una sola offerta, purché valida, o di non aggiudicare il servizio ad alcun concorrente nel caso di offerta non ritenuta idonea.

Non sono ammesse offerte in aumento.

#### **CRITERI DI AGGIUDICAZIONE**

In esecuzione della modalità di gara prescelta viene prefissato in punti 100 (cento) il numero massimo dei punti che potranno essere attribuiti per la valutazione di ciascuna offerta. I criteri da applicarsi, in ordine decrescente di importanza, sono i seguenti:

**1. qualità del servizio**: fino ad un massimo di **60 (sessanta)** punti;  
la qualità del servizio verrà valutata secondo i seguenti criteri:

- **utilizzo di prodotti biologici**, con riferimento a quelli previsti dalla tabella dietetica allegata, ulteriori rispetto a quelli rientranti nelle due tipologie dichiarate ai sensi del precedente paragrafo 2 (Modalità di presentazione dell'offerta), punto n. 2 (Busta B-Offerta), lettera B, n.1-2-3 e diversi rispetto ai prodotti e alle tipologie di prodotti indicati nella predetta dichiarazione : si assegnano **n. 4 (quattro) punti per ogni singolo prodotto offerto**, fino a un **massimo di 40 punti**;
- **numero di controlli mensili microbiologici di qualità offerti , ulteriori rispetto al controllo mensile obbligatorio** di cui al precedente paragrafo 2 ( Modalità di presentazione dell'offerta) punto n. 2 ("Busta B-Offerta"), lettera B), n.4): si assegnano

**n. 5 (cinque) punti per ogni controllo mensile ulteriore** rispetto al n.1 controllo mensile obbligatorio fino a un **massimo di punti 20;**

**2. offerta economica,** fino ad un **massimo di 40 (quaranta) punti .**

All'offerta economica per ogni singolo pasto, indicante il prezzo unitario più basso ( IVA esclusa) rispetto alla base d'asta verranno assegnati 40 punti.

Alle rimanenti offerte economiche verrà attribuito un punteggio adottando il sistema inversamente proporzionale rispetto all'offerta più bassa secondo la seguente formula: PUNTEGGIO = PREZZO PIU' BASSO X 40/PREZZO OFFERTO.

Qualora l'applicazione della formula dia luogo a un numero decimale, saranno prese in considerazione le prime due cifre successive alla virgola; la seconda cifra successiva alla virgola sarà arrotondata aritmeticamente all'unità superiore qualora la terza cifra successiva alla virgola sia pari o superiore a 5.

Le offerte presentate e ritenute valide saranno valutate da un apposita Commissione allo scopo nominata dall'Amministrazione Comunale.

### **ESCLUSIONI - AVVERTENZE**

Resta inteso che:

- Non sono ammesse le offerte condizionate e quelle espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.
- Non sono ammesse offerte in aumento.
- Non è ammesso richiamo a documenti allegati ad altro appalto.
- **Non è ammessa alla gara l'offerta che non risulti pervenuta all'Ufficio Protocollo entro l'ora ed il giorno sopra stabiliti.**
- Non sarà ammessa alla gara l'offerta nel caso in cui manchi alcuno dei documenti richiesti.
- Non sono ammesse altresì offerte che recano abrasioni o correzioni nell'indicazione del prezzo offerto.
- In caso di offerte che abbiano riportato lo stesso punteggio si procede all'aggiudicazione a mezzo sorteggio pubblico.

### **PARAGRAFO 4.**

#### **- MODALITÀ' DI GARA – AGGIUDICAZIONE -**

L'aggiudicazione avverrà a favore della Ditta che, a seguito del perfezionamento delle operazioni di gara con formulazione della graduatoria dei concorrenti, avrà conseguito un punteggio cumulativo di offerta "prezzo - qualità" più elevato.

L'esito della gara formerà oggetto di apposita formale approvazione da parte del dirigente responsabile del procedimento.

### **PARAGRAFO 5.**

#### **- OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO -**

Nell'espletamento dell'appalto l'aggiudicatario sarà tenuto al rispetto di tutte le condizioni di cui al presente bando e al capitolato d'appalto allegato al presente bando, nonché di tutto quanto dichiarato in sede di offerta.

Si precisa, altresì, che nel servizio di scodellamento e distribuzione dei pasti è inclusa la pulizia della frutta: pertanto la frutta, precedentemente ben lavata, deve essere sbucciata dal personale addetto allo scodellamento immediatamente prima della consumazione da parte dei piccoli utenti.

Si precisa, inoltre, che ciascuno dei controlli microbiologici mensili di qualità (obbligatorio o eventualmente ulteriormente offerto) dovrà, essere effettuato su tutti i seguenti alimenti: 1 prodotto - verdura, il pane, 1 prodotto - latticino, 1 prodotto - carne, uova.

Ai fini dell'aggiudicazione definitiva, la Ditta vincitrice sarà invitata a presentare, entro il termine comunicato, tutta la documentazione relativa al possesso dei requisiti di cui alle dichiarazioni temporaneamente sostitutive fatte in sede di gara.

Prima della stipula del contratto, la Ditta dovrà presentare la cauzione definitiva di cui all'art. 12 del capitolato d'appalto e la polizza assicurativa di cui all'art. 5 del capitolato d'appalto.

Per ogni altro obbligo contrattualmente a carico della Ditta aggiudicataria, si fa rinvio alle norme a tal fine individuate nel capitolato d'appalto allegato.

## **PARAGRAFO 6. - TUTELA DEI DATI PERSONALI -**

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si informa che:

- a. i dati personali forniti e raccolti in occasione del presente procedimento verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini dello stesso procedimento; il trattamento dei dati conferiti dai partecipanti alla gara ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti rispetto all'affidamento del servizio di cui trattasi;
- b. il conferimento dei dati richiesti ha natura facoltativa; un eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni previste comporterà l'esclusione dalla procedura della gara;
- c. i dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:
  - al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto od in parte del procedimento e comunque coinvolto per ragioni di servizio;
  - agli eventuali soggetti esterni dell'Ente comunque coinvolti nel procedimento;
  - alla Commissione di gara;
  - ai concorrenti di gara;
  - ai competenti uffici pubblici in esecuzione delle vigenti disposizioni di legge;
  - agli altri soggetti aventi titolo ai sensi della L. 241/1990;
- d. soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

**IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO**  
(Dirigente del 1° Settore dr. Giuseppe Elia)

# COMUNE DI SAN CESARIO DI LECCE

## Provincia di Lecce

\*\*\*\*\*

**CAPITOLATO D'APPALTO PER LA FORNITURA, LA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI AGLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI SAN CESARIO DI LECCE, PER L' ANNO SCOLASTICO 2010/2011, PROROGABILE PER GLI ANNI SCOLASTICI SUCCESSIVI 2011/2012 – 2012/2013 – 2013/2014.**

### **Art. 1 - OGGETTO**

Oggetto dell'appalto è la fornitura, preparazione e somministrazione dei pasti per il servizio di refezione scolastica nella scuola dell'infanzia e scuola primaria del comune di San Cesario di Lecce per il periodo indicato al successivo art. 2.

I plessi scolastici interessati al servizio sono le Scuole dell'Infanzia in via A. Moro, in via Unità d'Italia e scuola primaria in via M.Saponaro.

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in n.3750. (tremilasettecentocinquanta) mensili.

Il calendario programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche della scuola interessata.

Nessuna pretesa può essere vantata dalla ditta in caso di interruzione del servizio di mensa per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore ovvero nell'ipotesi in cui il numero di pasti mensile risulti inferiore a quello indicato presuntivamente.

### **Art. 2 - DURATA**

La durata del servizio è fissata dal 1° ottobre 2010 o, se successiva, dalla data di sottoscrizione del relativo contratto, al 31-5-2011, ). Il Comune di San Cesario di Lecce, valutato positivamente il risultato di gestione del primo anno di servizio, potrà prorogare l'appalto, alle stesse condizioni, per i successivi anni scolastici 2011/2012-2012/2013 e 2013/2014.

### **ART. 3 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**

Il servizio di refezione scolastica comprende la fornitura dei prodotti alimentari necessari, la preparazione, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli alunni, insegnanti e bidelli delle scuola materna ed elementare, nonché la predisposizione e la successiva pulizia dei locali in cui si consumano i pasti e del locale adibito a centro di cottura e relative attrezzature.

### **a) Confezione ed erogazione dei pasti.**

La cottura dei pasti viene centralizzata esclusivamente presso la cucina del Comune, annessa alla scuola dell'infanzia di via Unità d'Italia, con personale della ditta, che ne cura anche la distribuzione e lo scodellamento agli alunni.

La preparazione dei pasti deve avvenire in conformità alle Tabelle dietetiche di menù settimanale fornite a questa Amministrazione dalla A.U.S.L. di competenza, allegate al presente capitolato. I pasti da fornire agli insegnanti e bidelli devono essere con grammatura per adulti.

I pasti devono essere erogati dalle ore 12,30 alle ore 13,30, salvo diverse disposizioni delle autorità comunali o scolastiche.

### **b) Tabella merceologica.**

I prodotti alimentari da impiegare devono essere di prima qualità o scelta e devono essere rispettate le quantità e le qualità previste nelle tabelle dietetiche.

La qualità, in particolare, deve essere riferita alle caratteristiche dei seguenti prodotti:

- la carne nazionale deve essere fresca macellata e di 1° taglio (noce, fesa e sottofesa);
- la verdura fresca esente da difetti, macchie o malattie parassitarie;
- la frutta fresca di stagione esente da difetti o malattie parassitarie nel quantitativo minimo di gr. 100;
- gli avicoli freschi macellati di animali sani provenienti da allevamenti controllati e con l'etichettatura di legge;
- l'olio extravergine di oliva, liquido di gusto buono con acidità inferiore allo 0,5%;
- la pasta deve essere della qualità prodotta mediante impiego di semola di grano duro con caratteri organolettici di uso prescritti dalla legge;
- il pane deve essere della qualità prodotta mediante impiego di farina di grano a norma di legge;
- il riso deve essere fino con elevato grado di purezza, brillante, senza punteggiature nere, né perforazioni;
- il formaggio parmigiano deve essere di pasta di colore leggermente paglierino, aroma delicato, gusto saporito, non piccante;
- gli ortaggi di giusta maturazione non germogliati, non congelati né affetti da malattie parassitarie.

**L'appaltatore deve utilizzare i prodotti biologici indicati in sede di offerta. In ogni caso, deve essere garantito:**

- A) l'impiego di olio extravergine di oliva da agricoltura biologica in confezione sigillata (non sfuso);
- B) l'impiego di salsa di pomodoro da agricoltura biologica;
- C) l'impiego dei sotto elencati prodotti biologici:
  - 1) pasta
  - 2) legumi (ceci, lenticchie, fave, fagioli, piselli);

L'acquisto dei detti prodotti agricoli biologici, deve essere dimostrato mediante l'esibizione delle relative fatture, da esibirsi unitamente alle fatture di pagamento delle competenze mensili.

Per prodotti biologici si intendono tutti i prodotti da agricoltura biologica e precisamente:

- a) i prodotti derivanti direttamente dalla coltivazione del fondo (ad es. verdura, frutta);
- b) i prodotti derivanti dalla trasformazione di alimenti di cui alla lettera a) ( ad es. pasta, olio, salsa);
- c) i prodotti ottenuti con utilizzo di intera filiera biologica (es. carne, latticini, uova, parmigiano).

Si intende che ciascun prodotto di cui alla lettera a), b), c) deve avere i requisiti normativamente prescritti per ciascun prodotto.

### **c) Controlli.**

E' facoltà dell'Amministrazione comunale controllare il rispetto degli impegni contrattuali assunti dall'appaltatore ogniqualvolta lo ritiene opportuno con personale di sua scelta, fermo restando i controlli sanitari ed igienici di competenza della A.U.S.L. .

Nel rispetto del vigente regolamento comunale, l'apposita commissione mensa scolastica potrà effettuare controlli sul servizio mensa, nel rispetto del regolamento comunale che ne disciplina l'attività.

**E' obbligo della ditta aggiudicataria garantire l'esecuzione a proprie spese di n. 01 controllo mensile microbiologico di qualità sui seguenti alimenti: verdura (1 prodotto), pane, latticini (1 prodotto), carne ( 1 tipo di carne) e uova.** Detti controlli saranno effettuati su iniziativa del concessionario.

**La ditta deve, inoltre, effettuare a sue spese gli ulteriori controlli mensili microbiologici di qualità indicati in sede di offerta.**

Il Comune si riserva la facoltà di procedere ad ogni controllo di ufficio ritenuto idoneo a garantire la qualità dei prodotti.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare ispezioni in qualsiasi momento.

Il Comune può richiedere l'eliminazione delle merci ritenute scadenti e comminare le conseguenti penali.

### **d) Pulizia locali e attrezzature**

I pavimenti dei locali adibiti a cucina ed i refettori devono essere spazzati e lavati ogni giorno e tutte le attrezzature occorrenti per l'espletamento del servizio, devono essere tenute costantemente pulite, impiegando materiali atossici.

### **e) Orario della refezione e calendario del servizio.**

I pasti devono essere erogati dalle ore 12,30 alle ore 13,30, salvo diverse disposizioni delle autorità scolastiche o comunali. Il servizio deve essere garantito tutti i giorni di attività scolastica ad eccezione del sabato.

**f) Pasti da preparare e somministrare.**

Il numero dei pasti da confezionare giornalmente ed oggetto di compenso deve essere uguale al numero dei buoni che gli alunni utenti consegneranno all'insegnante di ogni sezione, che a sua volta passerà all'addetto di cucina entro le ore 09,00 di ogni giorno di lezione.

g) I pasti devono essere serviti utilizzando piatti, bicchieri e posate in materiale plastico, idoneo al servizio secondo la normativa vigente, forniti dalla ditta.

**Art. 4 – ONERI A CARICO DEL COMUNE**

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice:

a) un locale annesso alla scuola dell'infanzia in via Unità d'Italia da adibire a centro di cottura nonché i refettori di pertinenza delle scuole dell'infanzia in via A. Moro, in via Unità d'Italia e in via Saponaro;

b) le seguenti attrezzature:

1. cucina tipo industriale a 06 fuochi con forno;

2. frigorifero di giornata;

3. n. 02 armadi in legno conserva pentole;

5. n. 02 pensili per stoviglie;

6. una dispensa con scaffalature in ferro;

7. tavolo di lavoro con piano in acciaio;

c) spese relative alla manutenzione straordinaria dei locali adibiti a cucina e dei relativi impianti;

d) spese per danni alle strutture causati da eventuali incendi o furti non imputabili a colpa o dolo dell'appaltatore o del personale da lui dipendente;

e) spese relative ad eventuali disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni di carattere straordinario;

f) spese relative ai consumi di energia elettrica, acqua.

Prima dell'inizio del servizio si procede in contraddittorio alla redazione di apposito verbale di consegna.

**ART. 5 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE**

Sono a carico dell'appaltatore oltre a quanto indicato al precedente articolo 3:

- spese per consumo di gas metano;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate in plastica, di qualità "rigida", necessari per l'erogazione del servizio;
- fornitura di scodelle, tegami e stoviglie, in acciaio in quantità necessaria al servizio di cucina;
- ogni attrezzatura, arredo o materiale necessario ed indispensabile per la preparazione e somministrazione dei pasti, ed in genere quant'altro necessario all'espletamento del servizio e non in disponibilità della stazione appaltante;
- spese per il personale; la ditta si impegna a destinare stabilmente al servizio il personale necessario all'espletamento dello stesso munito di adeguata qualificazione;
- spese relative alla conservazione e manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti e delle attrezzature;
- spese relative alla stipula di una specifica assicurazione con una primaria compagnia di assicurazione per rischi e responsabilità civile verso terzi derivanti dall'espletamento del servizio con un massimale di Euro 1.000.000,00 ( unmilione );
- spese relative alla stipula della convenzione;
- oneri per ogni danno prodotto, per fatto proprio dell'appaltatore o dei suoi dipendenti, al Comune, ai destinatari del servizio e a terzi;
- fornitura di un pasto freddo alternativo di quello previsto dalle tabelle dietetiche in caso di sopraggiunti eventi imprevedibili o imprevedibili;

-in caso di richieste motivate dal punto di vista religioso, ovvero in casi eccezionali documentati da certificazione medica per il bambino-utente affetto da allergie alimentari, all'erogazione di un pasto alternativo a quello previsto dalla Tabella giornaliera senza alcun sovrapprezzo. L'appaltatore dovrà restituire tutti i beni consegnati dal Comune in perfetto stato di uso, fatta salva la normale usura (scaffalatura, attrezzature, posate, piatti e stoviglie).

## **Art. 6 - PERSONALE**

Tutto il personale deve essere fornito di certificato di idoneità sanitaria e dotato degli indumenti richiesti dalle norme igieniche e di decoro e deve conservare un contegno corretto, educato ed improntato al massimo rispetto dei commensali e dell'ambiente.

L'elenco del personale impiegato, corredato dalle fotocopie dei certificati sanitari di idoneità sanitaria, deve essere consegnato al Comune, servizio pubblica istruzione, prima dell'inizio del servizio. Ogni eventuale sostituzione o integrazione di personale deve essere comunicata all'Amministrazione comunale.

L'aggiudicatario deve applicare al personale addetto al servizio il contratto collettivo di lavoro di categoria vigente e provvedere in loro favore a tutti gli obblighi assicurativi e previdenziali.

L'aggiudicatario si impegna, altresì, a rispettare ed a far rispettare dai predetti lavoratori tutte le disposizioni in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro, di cui al D.Lgv. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni.

**E' fatto obbligo all'aggiudicatario di impiegare nel servizio, prioritariamente, tutto il personale impiegato nel servizio dal precedente gestore del servizio.**

## **Art. 7 – PENALI**

Sono previste sanzioni pecuniarie per le seguenti eventuali infrazioni:

- infrazioni di carattere igienico – sanitario accertate dalla competente ASL LE/1;
- impiego di prodotti alimentari e non alimentari scaduti;
- impiego di prodotti alimentari e non alimentari diversi per genere da quelli pattuiti o prescritti dal servizio di igiene pubblica;
- non rispetto delle tabelle dietetiche con impiego di pietanze totalmente difformi da quelle previste;
- non rispetto delle modalità di esecuzione del servizio;
- non rispetto degli obblighi derivanti all'appaltatore dalla relativa convenzione e dal presente capitolato;

La sanzione pecuniaria per ciascuna delle suddette infrazioni viene determinata in € **250,00**.

In caso di mancata erogazione del servizio, non dovuta a causa di forza maggiore, la sanzione consisterà in una penalità di € **1.000,00**

Il Comune si riserva comunque il diritto di risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 codice civile, fatto salvo il diritto del Comune stesso al risarcimento dei danni.

#### **Art. 8 - PAGAMENTO**

Ai fini del pagamento, il conteggio dei pasti è effettuato previa esibizione dei buoni pasto ritirati, e conseguente riscontro da parte del responsabile del servizio comunale interessato.

Il pagamento è effettuato di norma mensilmente, e comunque entro 30 (trenta) giorni dalla presentazione della relativa fattura.

#### **Art. 9 – CORRISPETTIVO DELL'APPALTO.**

Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente ed alla conseguente e necessaria diversa consistenza dei pasti stessi.

#### **Art. 10 - DIVIETO DI SUBAPPALTO**

È espressamente vietato il sub-appalto totale o anche parziale del servizio, sotto qualsiasi forma.

#### **Art. 11 – RESPONSABILITA'**

La ditta appaltatrice è direttamente responsabile di tutti gli eventuali danni, di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo dalla stessa arrecati, in corso di appalto, ai fruitori del servizio mensa, ed, in generale, a persone o cose, sollevando il Comune committente da ogni responsabilità civile e penale.

#### **Art. 12 – CAUZIONE**

A titolo di cauzione definitiva, l'impresa aggiudicataria deve produrre polizza fidejussoria, pari al 10% dell'importo presunto del servizio, calcolato per la durata dell'appalto e per

presuntivi n° 3750 (tremilasettecentocinquanta) pasti mensili, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto.

### **Art 13 – STIPULA DEL CONTRATTO**

L'aggiudicatario deve presentarsi per la stipulazione del contratto nel termine che sarà indicato, previa presentazione della necessaria documentazione richiesta.

Tutte le spese di contratto, nonché quelle da esso dipendenti e conseguenti, sono a carico della ditta aggiudicataria.

### **Art. 14 - CONTROVERSIE**

Il foro competente per eventuali controversie tra la ditta appaltatrice e il Comune è del Foro di Lecce.

### **Art. 15 - RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rinvia alle norme regolanti la materia.



## MENU' SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA

GIORNO	1a SETTIMANA	2a SETTIMANA	3a SETTIMANA	4a SETTIMANA
LUNEDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ minestrone con pastina</li> <li>▪ cotoletta al forno</li> <li>▪ insalata</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o arancia, se di stagione pesca o uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ riso in brodo vegetale</li> <li>▪ spezzatino di cavallo al sugo</li> <li>▪ verdure gratinate</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ pera, se di stagione pesca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pasta e patate</li> <li>▪ polpette al sugo</li> <li>▪ insalata mista</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ riso in brodo vegetale</li> <li>▪ pollo arrosto</li> <li>▪ insalata</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ banana</li> </ul>
MARTEDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pasta e ricotta</li> <li>▪ filetto di merluzzo gratinati al forno</li> <li>▪ verdura di stagione bollita all'olio</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ pera o kiwi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pasta al pomodoro</li> <li>▪ filetto di platessa gratinati</li> <li>▪ zucchine trifolate</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o kiwi, se di stagione ciliege</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pasta al pomodoro</li> <li>▪ scaloppine al limone</li> <li>▪ verdura di stagione cotta</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pasta al pomodoro</li> <li>▪ filetto di platessa al vapore con olio e limone</li> <li>▪ julienne di carote</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ kiwi o clementine se di stagione</li> </ul>
MERCOLEDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ riso e lenticchie</li> <li>▪ frittata con verdure</li> <li>▪ insalata mista</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ kiwi o mandarini</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pasta al forno</li> <li>▪ spinaci al parmigiano</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o clementine</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ riso e piselli</li> <li>▪ frittata con verdure</li> <li>▪ fagiolini all'olio</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o arancia, se di stagione, pesca o uva</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ risotto con le carote</li> <li>▪ mozzarella/caciotta fresca</li> <li>▪ pomodori</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o arancia, se di stagione albicocche</li> </ul>
GIOVEDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ orecchiette fresche al sugo di pomodoro</li> <li>▪ petto di pollo</li> <li>▪ piselli mantecati</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o arancia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ gnocchi al sugo/gratinati al forno</li> <li>▪ prosciutto crudo dolce</li> <li>▪ julienne di carote</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o arancia, se di stagione pesca</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pasta e ricotta</li> <li>▪ schiacciate di verdura</li> <li>▪ pomodori in insalata</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ banana</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ pasta fresca con ceci</li> <li>▪ frittata con verdure</li> <li>▪ bietola cotta</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o kiwi, se di stagione fragole</li> </ul>
VENERDI'	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ sfornato di patate</li> <li>▪ mozzarella/caciotta</li> <li>▪ pomodori in insalata</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ banana, se di stagione fragole o albicocche</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ farfalline con purea di fave</li> <li>▪ bocconcini di pesce misto</li> <li>▪ pomodori in insalata</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela, se di stagione fragole</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ minestrone con pasta</li> <li>▪ filetto di merluzzo al forno</li> <li>▪ verdura gratinata</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ mela o pera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tubettini al brodetto di pesce</li> <li>▪ filetto di merluzzo al forno con patate</li> <li>▪ pane</li> <li>▪ pera, se di stagione ciliege</li> </ul>

Le dietiste

Dott. Pina Pacella

Dott. Katia Novelli *Katia Novelli*

Il Responsabile del Servizio

Dott. Ferruccio Mazzeo *Ferruccio Mazzeo*



## DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione – LECCE**

viale Don Minzoni, 8 73100 Lecce / tel. 0832.215398 – Fax 0832.215398

e-mail: [sian@ausl.le.it](mailto:sian@ausl.le.it)

Direttore Dott. Roberto Carlà

**RICETTE E GRAMMATURE DI RIFERIMENTO SCUOLA D'INFANZIA E PRIMARIA****PRIMA SETTIMANA****Lunedì**

MINISTRONE CON PASTINA

VERDURE MISTE (bietole, carote, zucchine e patate): 80 gr (100 gr)

PASTINA: 40 gr (60 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

COTOLETTA DI GIRELLO AL FORNO: 50 gr (60 gr)

PANGRATTATO: 10 gr. (10 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

INSALATA: 40 gr (50 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

MELA O ARANCIA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCHE: 150 gr (150 gr) o UVA: 100 gr (100 gr).

**Martedì**

PASTA E RICOTTA (CON O SENZA PASSATA DI POMODORO)

PASTA: 50 gr (70 gr)

RICOTTA: 20 gr (30 gr)

PASSATA DI POMODORO: qb

PARMIGIANO: 5gr (5gr)

FILETTO DI MERLUZZO : 70 gr (90 gr)

PANGRATTATO: 10 gr. (10 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURA DI STAGIONE COTTA gr 150 (200 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

PERA o KIWI: 150 gr (150 gr)

**Mercoledì**

RISO E LENTICCHE

RISO: 40 gr (50 gr)

LENTICCHIE: 40 gr (50 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

FRITTATA CON VERDURE

UOVO: 1

PARMIGIANO: 10 gr (10 gr)

OLIO extravergine D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURE 50 gr (70 gr)

INSALATA MISTA: 80 gr (100 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

KIWI o MANDARINI: 150 gr (150 gr), SE DI STAGIONE: CILIEGIE: 100 gr (100 gr)

#### **Giovedì**

ORECCHIETTE FRESCHE AL SUGO DI POMODORO

ORECCHIETTE: 50 gr (70 gr)

PELATI: 60 gr (90 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

PETTO di POLLO: 60 gr (70 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PISELLI MANTECATI: 80 gr (100 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

MELA o ARANCIA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCHE: 150 gr (150 gr) o UVA: 100 gr (100 gr).

#### **Venerdì**

SFORMATO DI PATATE

PATATE: 90 gr (100 gr)

PANGRATTATO 10 gr (10 gr)

UOVO 5gr (5 gr)

PARMIGIANO 10 gr (10 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

MOZZARELLA o CACIOTTA: 50 gr (60 gr)

POMODORI MATURI: 150 gr (150 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

BANANA: 100 gr (100 gr) o SE DI STAGIONE: FRAGOLE: 150 gr (150 gr) o ALBICOCCHE: 150 gr (150 gr).

## **SECONDA SETTIMANA**

#### **Lunedì**

RISO IN BRODO VEGETALE

RISO: 60 gr (80 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

SPEZZATINO di PULEDRINO : 50 gr (60 gr)

POMODORO PELATO gr.30 (gr.30)

AROMI: qb

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURE GRATINATE di STAGIONE gr 150 gr (200 gr.)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

PERA : 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCA: 150 gr (150 gr)

#### **Martedì**

PASTA AL POMODORO

PASTA: 50 gr (70 gr)

PELATI: 60 gr (90 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

FILETTO DI PLATESSA GRATINATO: 70 gr (80 gr)  
PANGRATTATO: 10 gr (10 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

ZUCCHINE TRIFOLATE  
ZUCCHINE: 150 gr (200 gr)  
OLIO extr D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)  
MELA O KIWI 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: CILIEGE: 150 gr (150 gr).

#### **Mercoledì**

PASTA AL FORNO  
PASTA: 40 gr (60 gr)  
PELATI: 60 gr (80 gr)  
MOZZARELLA: 30 gr (30 gr)  
CARNE DI VITELLO: 30 gr (30 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)  
PARMIGIANO: 10 gr (10 gr)

SPINACI AL PARMIGIANO: 150 gr (200 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)  
MELA O CLIFMENTINE: 150 g (150 gr)

#### **Giovedì**

GNOCCHI AL SUGO O GRATINATI AL FORNO  
GNOCCHI: 80 gr (100 gr)  
PELATI: 70 gr (90 gr)  
PARMIGIANO 10 gr (10 gr)

PROSCIUTTO CRUDO DOLCE: 30gr (40 gr)

IULIENNE DI CAROTE 150gr (150 gr)

PANE 40 gr (50 gr)  
MELA O ARANCIA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCA: 150 gr (150 gr).

#### **Venerdì**

FARFALLINE CON PUREA DI FAVE ( O ALTRO LEGUME)  
PASTINA (farfalline): 40 gr (60 gr)  
FAVE: 50 gr (60 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

BOCCONCINI DI PESCE MISTO GRATINATI  
MERLUZZO, GAMBERETTO, SEPPIA: gr 70 (gr 80)  
PANGRATTATO: 10 gr (10 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

POMODORI MATURI: 150 gr (150 gr)

PANE 40 gr (50 gr)  
MELA 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: FRAGOLE: 150 gr (150 gr)

### **TERZA SETTIMANA**

#### **Lunedì**

PASTA E PATATE  
PASTA: 40 gr (60 gr)  
PATATE: 60 gr (80 gr)  
PARMIGIANO 5 gr (5 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

POLPETTE AL SUGO  
CARNE: 40 gr (50 gr)  
PANGRATTATO 20 gr (20 gr)  
PARMIGIANO 10 gr (10 gr)  
LATTE 20 gr (20 gr)  
PELATI: 40 gr (60 gr)  
OLI extr O D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

INSALATA MISTA: 80 gr (100 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)  
MELA O KIWI: 150 gr (150 gr)

#### **Martedì**

PASTA AL POMODORO  
PASTA. 50 gr (70 gr)  
PELATI: 60 gr (90 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)  
PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE  
FETTINE DI VITELLO 70 gr (90 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)  
FARINA 10 gr (10 gr)

VERDURA DI STAGIONE COTTA 150 gr (200 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)  
PERA: 150 gr (150 gr)

#### **Mercoledì**

RISO E PISELLI  
RISO: 40 gr (50 gr)  
PISELLI: 60 gr (70 gr)  
OLIO extr D'OLIVA: 5 gr

FRITTATA CON VERDURE  
UOVO: 1  
PARMIGIANO: 10 gr (10 gr)  
OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)  
ZUCCHINE 50 gr (70 gr)

FAGIOLINI ALL'OLIO 150 gr (200gr)

PANE 40 gr (50 gr)  
MELA O ARANCIA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: PESCA: 150 gr (150) o UVA: 100 gr (100 gr).

#### **Giovedì**

PASTA E RICOTTA  
PASTA 40 gr (60 gr)  
RICOTTA 20 gr (30 gr)  
PARMIGIANO 5 gr (5gr)

SCHIACCIA FINA DI VERDURA  
ZUCCHINA O MELANZANE O CAROTE 80 gr (100 gr)  
PANGRATTATO 10 gr (10 gr)  
UOVO 5 gr (5 gr)  
PARMIGIANO 10 gr (10 gr)  
OLIO extr D'OLIVA gr 5 (5 gr)

POMODORI MATURI: 150 gr (150 gr)

PANE 40 gr (50 gr)  
BANANA: 100 gr (100 gr)

**Venerdì**

MINISTRONE CON PASTA

VERDURE MISTE: 100 gr (140 gr)

PASTA o RISO: 40 gr (60 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

FILETTO DI MERLUZZO AL FORNO: 100 gr (120 gr)

PANGRATTA TO 10 gr (10 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURE GRATINATE gr 150 gr (200 gr.)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

MELA O PERA: 150 gr (150 gr)

**QUARTA SETTIMANA****Lunedì**

RISO IN BRODO VEGETALE

RISO 60 gr (80 gr)

PARMIGIANO 10 gr (10 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

POLLO ARROSTO

POLLO: 70 gr (90 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

INSALATA: 80 gr (100 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

BANANA: 100 gr (100 gr)

**Martedì**

PASTA AL POMODORO

PASTA: 50 gr (70 gr)

PELATE: 60 gr (90 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PARMIGIANO: 5 gr (5 gr)

FILETTO DI PLATESSA AL VAPORE CON SALSA OLIO E LIMONE

FILETTO di PLATESSA: 70 gr (80 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

LIMONE: qb

JULIENNE DI CAROTE : 150 gr (150 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE 40 gr (50 gr)

KIWI O CLEMENTINE: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: UVA: 100 gr (100 gr)

**Mercoledì**

RISOTTO CON LE CAROTE

RISO 40 gr (60 gr)

CAROTE 60 gr (80 gr)

PARMIGIANO 5 gr (5 gr)

YOGURT 5 gr (5 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

MOZZARELLA o CACIOTTA FRESCA: 50 gr (60 gr)

POMODORI MATURI: 150 gr (150 gr)

OLIO extr. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

PANE: 50 gr (50 gr)

MELA O ARANCIA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: ALBICOCHE: 150 gr (150 gr)

**Giovedì**

PASTA FRESCA CON CECI

PASTA 40 gr (60 gr)

CECI 40 gr (50 gr)

OLIO extrav D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

FRITTATA CON VERDURE

UOVO: 1

PARMIGIANO: 10 gr (10 gr)

OLIO extrav D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

VERDURE 50 gr (70 gr)

VERDURA DI STAGIONE COTTA: 90 gr (120 gr)

PANE 50 gr (50 gr)

MELA O KIWI: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: FRAGOLE: 150 gr (150 gr) o UVA: 100 gr (100 gr)

**Venerdì**

TUBETTINI AL BRODETTO DI PESCE

TUBETTINI: 50 gr (70 gr)

OLIO extrav D'OLIVA: 5 gr (5 gr)

MERLUZZO: 20 gr (20 gr)

FILETTI DI MERLUZZO AL FORNO CON PATATE

MERLUZZO: 70 gr (80 gr)

PATATE: 100 gr (120 gr)

OLIO extrav. D'OLIVA: 5 gr (5 gr)


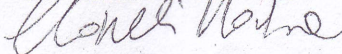
PANE: 50 gr (50 gr)

PERA: 150 gr (150 gr) o SE DI STAGIONE: CILIEGE: 150 gr (150 gr)


LE DIETSTE

Dott. Pina Pacella

Dott. Katia Novelli

IL RESPONSABILE DEL SETTORE

  
Dott. Fernanda Mazzeo

## DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA

(ai sensi del D.P.R. n° 445/2000 e s.m.i.)

Il sottoscritto (cognome) ..... (nome) .....  
nato a ..... il .....  
in qualità di .....  
dell'impresa .....  
con sede in ( città) ..... alla Via .....  
con codice fiscale n. ....

### DICHIARA

a)- dichiara che l'Impresa è iscritta alla Camera di Commercio, Industria, Agricoltura e Artigianato della Provincia di \_\_\_\_\_, al numero \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ per l'attività di:

---

---

---

#### **( Indicare specificamente l'attività, a pena di esclusione)**

b)- che l'Impresa non si trova in alcuna delle condizioni di incapacità a contrattare con la pubblica amministrazione previste dall'art. 38 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n.163;

c)- di accettare espressamente e senza riserva alcuna le condizioni d'appalto generali e specifiche indicate nel bando di gara e nel capitolato speciale d'appalto allegato al bando di gara per farne parte integrante e sostanziale;

d)- le imprese rispetto alle quali si trova ai sensi dell'art. 2359 del Codice Civile in situazione di controllo diretto sono le seguenti:

denominazione \_\_\_\_\_ sede \_\_\_\_\_

#### **OPPURE**

d)- dichiara che l'Impresa non si trova in situazione di controllo diretto con alcuna impresa;

**(n.b.: le dichiarazioni di cui alla presente lettera l) sono alternative e, pertanto, deve essere depennata la voce che non interessa);**

e)- di impegnarsi in caso di aggiudicazione ad adottare il piano di autocontrollo HACCP ai sensi del D.Lgs. 155/97 relativo al servizio mensa svolto nei locali della scuola dell'infanzia di San Cesario di Lecce;

**f)**- di essersi recato sul luogo di esecuzione della prestazione oggetto dell'appalto e di aver preso conoscenza della struttura, delle attrezzature, delle modalità generali di funzionamento della stessa, di tutte le circostanze generali e particolari che possono aver influito nella determinazione delle condizioni contrattuali e sulla formulazione dell'offerta e di giudicare, pertanto, remunerativa l'offerta economica presentata.

**g)**- di essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili, ai sensi dell'art. 17 della Legge 13/03/1999 n. 68, Circolare del Ministero del Lavoro n. 41/2000;

**h)**- di essere in situazione di inesistenza delle condizioni che impediscono l'assunzione di pubblici appalti ai sensi della legge 31.05.1965 n. 575 e successive modificazioni e integrazioni e Regolamento approvato con D.P.R. 3.6.1998, n. 252;

**i)**- di aver valutato e tenuto in debita considerazione i costi derivanti dall'obbligo di rispettare le norme di cui al D. Lgs. 81/2008 e tutta la normativa vigente in materia di sicurezza e igiene del lavoro;

**g)** (nel caso di **consorzi a pena di esclusione**), che il consorzio concorre per i seguenti consorziati:

a)denominazione:\_\_\_\_\_

sede : (Città)\_\_\_\_\_ (Via)\_\_\_\_\_

b)denominazione:\_\_\_\_\_

sede : (Città)\_\_\_\_\_ (Via)\_\_\_\_\_

c)denominazione:\_\_\_\_\_

sede : (Città)\_\_\_\_\_ (Via)\_\_\_\_\_

**N.B.**

A pena di esclusione, la dichiarazione deve essere presentata unitamente alla fotocopia di documento di identità del sottoscrittore (oppure la relativa sottoscrizione deve essere autenticata nelle forme di legge).

lì, \_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_

## OFFERTA RELATIVA AL PREZZO UNITARIO

Il sottoscritto (cognome) \_\_\_\_\_ (nome)  
\_\_\_\_\_,

nato a \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_\_

legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_, con

sede in \_\_\_\_\_ alla Via  
\_\_\_\_\_ codice

fiscale \_\_\_\_\_

### OFFRE

Il prezzo unitario per singolo pasto di €. \_\_\_\_\_ (in cifre)  
,oltre i.v.a.

Euro \_\_\_\_\_ (in lettere) ,  
oltre i.v.a.

Lì, \_\_\_\_\_

FIRMA

\_\_\_\_\_

**N.B. Il prezzo unitario , pena l'esclusione, non deve essere eccedente l'importo a base di gara.**

## DICHIARAZIONE

Di cui al paragrafo 2 ( Modalità di presentazione dell'offerta) PUNTO N. 2 (Busta B "Offerta") nn.1, 2, 3, 4 del bando di gara per il servizio di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia del Comune di San Cesario di Lecce.

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_,  
legale rappresentante della Ditta \_\_\_\_\_, con sede in  
\_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ codice \_\_\_\_\_ fiscale  
\_\_\_\_\_

## DICHIARA

1) di impegnarsi a garantire l'impiego di olio extravergine di oliva da agricoltura biologica, in confezione sigillata;

2) di impegnarsi a garantire l'impiego di salsa di pomodoro da agricoltura biologica, inclusi i pelati;

3) di impegnarsi a garantire l'impiego delle due seguenti tipologie di alimenti da agricoltura biologica:

- pasta;
- legumi (ceci, piselli, lenticchie, fagioli, fave)

4) di impegnarsi ad eseguire a proprie spese n. 1 controllo microbiologico mensile di qualità su tutti i seguenti alimenti: verdura (1 prodotto), pane, latticini (1 prodotto), carne (1 tipo di carne) e uova.

Firma

\_\_\_\_\_

**Allegato n. 05**

**DICHIARAZIONE**

Di cui al paragrafo n. 2 ( "Modalità di presentazione dell'offerta") PUNTO N. 2 (Busta "B" Offerta), nn. 5 e 6, del bando di gara per il servizio di refezione scolastica presso la Scuola dell'Infanzia del Comune di San Cesario di Lecce.

Il sottoscritto (cognome) \_\_\_\_\_ (nome) \_\_\_\_\_  
Nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ nella sua qualità di  
legale rappresentante della ditta \_\_\_\_\_ con sede  
in \_\_\_\_\_ alla via \_\_\_\_\_

DICHIARA

- 1) di offrire i seguenti prodotti da agricoltura biologica, ulteriori rispetto alla dichiarazione di cui al paragrafo 2 ( "Modalità di presentazione dell'offerta") , PUNTO N. 2 ( "Busta "B" Offerta"), nn. 1,2 e 3 del bando di gara e diversi rispetto ai prodotti e alle tipologie di prodotti indicati nella predetta dichiarazione (indicare i singoli prodotti offerti):

---

---

---

---

- 2) di offrire ulteriormente rispetto al n° 1 controllo obbligatorio di cui al paragrafo n. 2 ( "Modalità di presentazione dell'offerta"), Punto n. 2, n° 4 del bando di gara, n° \_\_\_\_\_ controlli microbiologici mensili su tutti i seguenti alimenti: verdura (1 prodotto), pane, latticini (1 prodotto), carne (1 tipo di carne), uova.

Lì, \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_