



COMUNE DI TERNI

Direzione
Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato

**CAPITOLATO DI APPALTO
PER SERVIZIO DI PRODUZIONE
PASTI PREPARATI IN LOCO E TRASPORTATI
PRESSO SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO**

**QUINQUENNIO AA.SS.
2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013**

INDICE

- ART. 1. Servizio oggetto dell'appalto
- ART. 2. Modalità di aggiudicazione del contratto, requisiti di partecipazione, criteri di valutazione
- ART. 3. Cauzioni
- ART. 4. Assicurazioni
- ART. 5. Caratteristiche del servizio
- ART. 6. Sedi del servizio pasti preparati in loco
- ART. 7. Sedi del servizio pasti trasportati
- ART. 8. Modalità di esecuzione del servizio
- ART. 9. Durata dell'appalto
- ART. 10. Locali e attrezzature
- ART. 11. Interruzioni
- ART. 12. Corrispettivi
- ART. 13. Variazioni quantitative e qualitative dei servizi
- ART. 14. Personale
- ART. 15. Domicilio, recapito ed ufficio della ditta aggiudicataria
- ART. 16. Oneri della ditta aggiudicataria
- ART. 17. Oneri a carico del Comune
- ART. 18. Responsabilità
- ART. 19. Penalità
- ART. 20. Revoca dell'appalto
- ART. 21. Controllo
- ART. 22. Aggiornamento prezzo
- ART. 23. Disposizioni per il termine finale dell'appalto
- ART. 24. Foro competente
- ART. 25. Spese contrattuali
- ART. 26. Trattamento dei dati personali
- ART. 27. Disposizioni finali

ART.1 – SERVIZIO OGGETTO DELL'APPALTO

Il Servizio oggetto dell'appalto consiste:

- a) nella preparazione in loco dei pasti per gli alunni frequentanti le Scuole elencate nel successivo art. 6.
- b) nella fornitura di pasti trasportati alle scuole elencate nel successivo art. 7.

Nello specifico: n. 1.378.571 pasti da preparare in loco e trasportati per l'intero quinquennio di durata dell'appalto. I dati per l'intero quinquennio sono indicativi.

L'importo stimato dei servizi per i cinque anni di vigenza contrattuale è di € 5.790.000,00 (IVA esclusa), corrispondenti a € 4,20 (IVA esclusa) per ciascun pasto.

L'Amministrazione intende avvalersi dell'opzione di rinnovo del contratto per una durata di tre anni scolastici, da esercitarsi entro tre mesi dalla scadenza contrattuale, per un importo complessivo di € 3.474.000,00 (IVA esclusa).

Conseguentemente l'importo stimato dei servizi, compresa l'opzione del rinnovo, è di € 9.264.000,00 (IVA esclusa).

Tale importo, come il numero dei pasti sopra forniti, è scaturito da statistiche in base ai consumi degli anni precedenti e alla proiezione relativa alla programmazione organizzazione dei servizi scolastici del quinquennio dell'appalto; è, pertanto, soggetto a variazione, nel quinquennio, in ribasso o in aumento, a seconda della effettiva organizzazione dei servizi scolastici e della richiesta della popolazione scolastica. Di conseguenza, la Ditta aggiudicataria verrà liquidata sulla scorta della effettiva fornitura.

ART.2 – MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DEL CONTRATTO, REQUISITI DI PARTECIPAZIONE, CRITERI DI VALUTAZIONE

L'aggiudicazione del servizio oggetto del presente capitolato avverrà mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 55 del Decreto Legislativo n. 163/12.04.2006 e criterio di aggiudicazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 83 del D.Lgs. 163/2006, con l'applicazione di quanto previsto agli articoli 86 e 88 del D.Lgs. 163/2006 per le offerte anormalmente basse.

Qualora al termine del procedimento l'appalto non fosse aggiudicato, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere mediante procedura negoziata ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. n. 163/2006, anche con soggetti diversi.

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l'esclusione.

Nessun compenso o rimborso spetta alle ditte concorrenti per la compilazione dell'offerta presentata.

Fatta salva la facoltà di cui all'art 86, comma 3 del D.Lgs. n. 163/2006, saranno ritenute anomale e sottoposte a verifica le offerte che presenteranno le caratteristiche di cui all'art. 86, comma 2 del D.Lgs. n. 163/2006.

Le offerte verranno valutate sulla base degli elementi e dei parametri di seguito riportati:

CRITERIO I

Capacità tecnica di programmazione e organizzazione dei pasti trasportati valutata su un progetto complessivo che tenga conto di:

- a)
- caratteristiche dell'impianto di cottura, delle strutture e delle attrezzature;
 - progetti nel campo dell'educazione alimentare anche in collaborazione con l'ASL territoriale e con la dietista dell'Amministrazione Comunale (disponibilità di personale qualificato per momenti formativi ed informativi rivolti ai genitori e agli utenti; fornitura kit assaggi per laboratori del gusto nei vari plessi scolastici.....) per i quali la Ditta non dovrà richiedere alcun costo aggiuntivo
 - arricchimento del menù (assaggi di piatti regionali e tradizionali, utilizzo di prodotti equo e solidali,....) per sperimentazioni e/o per eventi particolari (Natale, Pasqua, Carnevale, fine anno,....)
- b) piano di emergenza
- c) modalità di confezionamento, di distribuzione dei pasti e di allestimento degli spazi utilizzati per la mensa;
- d) numero personale addetto alla distribuzione;
- e) anzianità e formazione del personale alla distribuzione
- f) tempo medio previsto intercorrente tra il confezionamento e la distribuzione in loco;

MAX p.ti 25

così distribuiti:

- a) attribuzione di max 10 punti sulla base della valutazione del progetto tecnico complessivo presentato dalle Ditte, nelle seguenti misure:
- punti 10 per progetto valutato come buono
 - punti 5 per progetto valutato come discreto;
 - punti 1 per progetto valutato come mediocre;
- b) attribuzione di max 5 punti sulla base della valutazione del progetto tecnico complessivo di emergenza (caratteristiche strutturali e disponibilità dei locali, capacità produttiva, tipologia delle attrezzature), nelle seguenti misure:
- punti 5 per progetto valutato come buono
 - punti 3 per progetto valutato come discreto;
 - punti 1 per progetto valutato come mediocre;
- c) attribuzione di max 2 punti in relazione alle modalità di confezionamento e distribuzione dei pasti, nelle seguenti misure:
- punti 2 per modalità innovative e migliorative rispetto al servizio fornito fino al decorso anno scolastico come da schematica relazione allegata (All. A) al presente capitolato;
 - punti 0 per modalità non innovative;
- d) attribuzione di max 2 punti in relazione al numero di personale addetto all'esecuzione del servizio da appaltare, nelle seguenti misure:
- punti 2 per servizio considerato ottimale (con oltre 25 unità lavorative);
 - punti 1 per servizio considerato buono (con almeno 20 unità lavorative);
 - punti 0 per servizio considerato adeguato (come da capitolato)

- e) attribuzione di max 2 punti in relazione alla formazione scolastica/anzianità di servizio media del personale utilizzato per la preparazione dei pasti trasportati, considerando che nel computo dell'anzianità il diploma di cuoco è pari a 3 anni di servizio, nelle seguenti misure:
- punti 2 per una anzianità media superiore a 8 anni
 - punti 1 per una anzianità media pari o inferiore a 8 anni
- f) attribuzione di max 4 punti in relazione al tempo medio intercorrente tra il confezionamento e la distribuzione dei pasti in loco nelle seguenti misure:
- punti 4 per un tempo medio non superiore a 30 minuti;
 - punti 2 per un tempo medio compreso tra i 31 e i 40 minuti;
 - punti 0 un tempo medio compreso tra i 41 e i 45 minuti;

CRITERIO II

Capacità tecnica di programmazione e organizzazione dei pasti cucinati in loco valutata su un progetto complessivo che tenga conto di:

- a)
- caratteristiche generali del servizio: progetto organizzativo, piano gestionale, modalità di espletamento, valutazione della qualità;
 - progetti nel campo dell'educazione alimentare anche in collaborazione con l'ASL territoriale e con la dietista dell'Amministrazione Comunale (disponibilità di personale qualificato per momenti formativi ed informativi rivolti ai genitori e agli utenti; fornitura kit assaggi per laboratori del gusto nei vari plessi scolastici.....) per i quali la Ditta non dovrà richiedere alcun costo aggiuntivo
- b) piano di emergenza
- c)
- modalità di preparazione e di distribuzione dei pasti e di allestimento degli spazi utilizzati per la mensa,
 - arricchimento del menù (assaggi di piatti regionali e tradizionali, utilizzo di prodotti equo e solidali,....) per sperimentazioni e/o per eventi particolari (Natale, Pasqua, Carnevale, fine anno,....)
- d) numero personale addetto alla produzione e alla distribuzione
- e) anzianità e formazione del personale alla produzione e alla distribuzione

MAX p.ti 25

così distribuiti:

- a) attribuzione di max 10 punti sulla base della valutazione del progetto tecnico complessivo presentato dalle Ditte, nelle seguenti misure:
- punti 10 per progetto valutato come buono
 - punti 5 per progetto valutato come discreto;
 - punti 1 per progetto valutato come mediocre;
- b) attribuzione di max 5 punti sulla base della valutazione del progetto tecnico complessivo di emergenza (caratteristiche strutturali e disponibilità dei locali, capacità produttiva, tipologia delle attrezzature), nelle seguenti misure:
- punti 5 per progetto valutato come buono
 - punti 3 per progetto valutato come discreto;

- punti 1 per progetto valutato come mediocre;
- c) attribuzione di max 4 punti in relazione alle modalità di preparazione e distribuzione dei pasti, nelle seguenti misure:
- punti 4 per arricchimento del menù e introduzione di modalità innovative e migliorative rispetto al presente capitolato (attrezzature aggiuntive per la preparazione e lo sporzionamento dei pasti, oltre quelle fornite dall'Ente; modalità innovative di distribuzione: self service.....);
 - punti 0 per menù standard e modalità non innovative;
- d) attribuzione di max 3 punti in relazione al numero di personale addetto all'esecuzione del servizio da appaltare, oltre al cuoco, nelle seguenti misure:
- punti 3 per servizio considerato ottimale (presenza di un responsabile di cucina, presenza di un dietista, rapporto tra numero addetti e numero pasti inferiore a 1/60);
 - punti 1 per servizio considerato buono (presenza di un responsabile di cucina, rapporto tra numero addetti e numero pasti inferiore a 1/60);
 - punti 0 per servizio considerato adeguato (come da capitolato)
- e) attribuzione di max 3 punti in relazione alla formazione scolastica/anzianità di servizio media del personale utilizzato per la preparazione dei pasti in loco, considerando che nel computo dell'anzianità il diploma di cuoco è pari a 3 anni di servizio, nelle seguenti misure:
- punti 3 per una anzianità media superiore a 8 anni
 - punti 1 per una anzianità media pari o inferiore a 8 anni

CRITERIO III

Prezzi unitari

MAX p.ti 30

Nell'offerta va esplicitato il singolo prezzo a pasto al netto dell'iva.

Il punteggio previsto sarà attribuito dalla proporzione di seguito indicata:

$$\text{prezzo offerto} : \text{prezzo più basso} = 30 : x$$

CRITERIO IV

Incidenza media nell'ultimo triennio (2005-2007) di corsi di formazione e/o aggiornamento rivolti al personale impegnato nell'attività appaltata, oltre quella prevista dalla normativa vigente

MAX p.ti 5

Sarà valutata l'incidenza di che trattasi ^{NEL} ~~solo se pari o superiore all'1% e fino ad un max del 3%~~ nel seguente modo:

- punti 5 per media pari o superiore a 8 ore annue;
- punti 3 per media inferiore a 8 e fino a 4 ore annue;
- punti 0 per media inferiore a 4 ore;

CRITERIO V

Esperienza pregressa, con valutazione positiva, superiore ai tre anni richiesti, nel Settore della Ristorazione scolastica e relativo fatturato annuo

MAX 5 p.ti

Sarà valutato solo il servizio svolto di Ristorazione scolastica (con valutazione positiva del committente) eccedente i tre anni richiesti e con fatturato annuo pari almeno all'importo della base d'asta annuo della presente gara (€ 1.158.000,00 Iva esclusa)

Si stabilisce di attribuire 1 punto per ogni anno con le caratteristiche di cui sopra (eccedente i tre richiesti e con il fatturato richiesto) fino ad un max di 5 punti

CRITERIO VI

Proposte migliorative rispetto alle previsioni minime di capitolato

MAX 10 p.ti

Si conviene di attribuire punti 10 max per l'utilizzo di prodotti alimentari biologici, tipici (DOP, IGP), tradizionali, provenienti dal commercio equo e solidale. Si stabilisce di attribuire 2 punti per ogni prodotto offerto oltre quelli già previsti dal capitolato.

Nel determinare l'offerta, il concorrente dovrà dichiarare di aver tenuto conto degli oneri di sicurezza.

Le imprese potranno presentare offerta se in possesso dei seguenti requisiti:

- Iscrizione alla CCIAA per attività compatibile con quella oggetto del presente appalto. La valutazione della compatibilità è riservata all'Amministrazione Comunale.
- Dimostrazione della capacità finanziaria ed economica attraverso la presentazione di almeno due idonee dichiarazioni bancarie
- Dimostrazione delle capacità tecniche attraverso la presentazione dell'elenco dei principali servizi prestati negli ultimi tre anni con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi per un importo pari a € 3.474.000,00 (IVA esclusa); se trattasi di servizi a favore di enti pubblici, essi sono provati da certificati rilasciati e visti dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente. L'importo dei servizi in parola dovrà essere non inferiore nel triennio ad € 3.474.000,00 (IVA esclusa);
- Certificato del Sistema di Qualità Aziendale rilasciato secondo le norme ISO 9001:2000 per la refezione scolastica, da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000;
- Disporre (in proprietà o in uso) per tutto il periodo di durata dell'appalto di un impianto di cottura ubicato ad una distanza non superiore a 20 km effettivi dal Centro di Terni, dotato delle necessarie attrezzature e autorizzazioni sanitarie per l'espletamento del servizio appaltato (preparazione, confezionamento e distribuzione)
- Disporre di un piano di emergenza per assicurare il servizio in caso di impossibilità di utilizzo del centro di cottura o delle attrezzature o dei mezzi di trasporto impiegati nel servizio appaltato
- Disporre di un Centro di Cottura di Emergenza in un raggio di distanza dal centro della città di Terni non superiore a 20 km effettivi, da dimostrare con proprietà o possesso (in uso)
- Essere in possesso della dichiarazione di "sopralluogo effettuato" resa dall'Amministrazione Comunale appaltante.
- Essere in possesso del sistema di autocontrollo HACCP così come previsto dal D.Lgs. n.155/97.

L'Amministrazione si riserva, a proprio insindacabile giudizio, la motivata facoltà di non provvedere alla aggiudicazione ad alcuna delle Ditte offerenti, nel caso in cui le offerte non

siano giudicate valide e convenienti. Si procederà alla aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

ART.3 – CAUZIONI

Cauzione provvisoria – La cauzione provvisoria, prestata a garanzia della valida partecipazione alla gara d'appalto e della stipulazione del contratto, ai sensi dell'art. 75 del D.Lgs. 163/2006, è stabilita nella misura del 2% dell'importo stimato per il quinquennio d'appalto I.V.A. esclusa, ridotto del cinquanta per cento in ragione della prescritta certificazione di qualità richiesta alle ditte partecipanti.

Cauzione definitiva - La Ditta aggiudicataria, a garanzia degli impegni assunti, è tenuta al versamento di una cauzione definitiva, di cui all'art. 113 del D.Lgs. 163/2006, pari al 10% dell'importo netto complessivo di aggiudicazione. In caso di ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% ed ove il ribasso d'asta sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20%. Essa dovrà essere depositata in data antecedente alla data fissata per la firma del contratto a garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali. La fidejussione bancaria o la polizza assicurativa dovranno prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la sua operatività a semplice richiesta scritta della stazione appaltante ed il versamento entro 15 giorni dalla richiesta. Si precisa che il mancato pagamento del premio assicurativo da parte dell'impresa appaltatrice non potrà costituire motivo per non procedere al versamento della somma assicurata in caso di richiesta della stazione appaltante.

Al termine dell'appalto si procederà da parte della Direzione Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato del Comune di Terni all'emissione del certificato di regolare esecuzione, che dovrà essere sottoposto a delibera e/o apposito atto dell'Amministrazione Comunale che disporrà quindi del pagamento del saldo e lo svincolo della cauzione.

ART. 4 – ASSICURAZIONI

L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

La Ditta si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura e ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione con una primaria compagnia assicurativa per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 5.000.000,00 (€ cinquemilioni/00).

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione

appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni.

ART. 5 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

A. PASTI PREPARATI IN LOCO

La preparazione dovrà avvenire giornalmente all'interno delle Scuole interessate al Servizio, con l'utilizzazione delle cucine di proprietà comunale già funzionanti.

La Ditta aggiudicataria dovrà farsi carico di organizzare e gestire il servizio con proprio personale, provvedendo all'approvvigionamento diretto dei generi alimentari; ritiro delle ricevute attestanti l'avvenuta iscrizione al servizio mensa e alla successiva trasmissione alla Direzione Diritto allo Studio-Sistema Formativo Integrato; alla controfirma quotidiana dei moduli prenotazione-pasti; al confezionamento dei pasti in base al numero quotidianamente ordinato, secondo grammature e menù forniti dal Comune; alla loro distribuzione; all'allestimento e al successivo riordino e pulizia dei locali ed attrezzature tutti utilizzati per la mensa, secondo quanto prevede il mansionario dell'Ente Locale. Dovrà inoltre essere fornito un coprivassoio ed un tovagliolo di carta per ogni pasto fornito.

Solo a titolo esemplificativo si allegano i menù e le grammature adottati nello scorso anno scolastico (All.B).

I menù potranno essere sostituiti o modificati, in caso di escursioni scolastiche o altre attività didattiche particolari, da pranzi al sacco asportabili o da piatti diversi, comunque autorizzati ed opportunamente concordati con la Direzione Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato senza variazione del costo/pasto unitario.

La Ditta aggiudicataria, inoltre, nel caso di eventuali imprevisti di qualunque natura che dovessero determinare l'inagibilità delle cucine comunali, dovrà assicurare pasti preconfezionati in base alle caratteristiche che per tale servizio sono previste nel presente capitolato, senza alcuna variazione dei costi a carico dell'Amministrazione Comunale, sempre assicurando la preparazione e la distribuzione dei pasti stessi, l'allestimento, la pulizia ed il successivo riordino dei locali utilizzati e mantenendo lo stesso menù previsto per il Servizio pasti preparati in loco.

Per quanto riguarda la qualità dei prodotti alimentari da utilizzare la Ditta dovrà attenersi alla specifica tecnica (All.C) che fa parte integrante del presente capitolato.

B. PASTI TRASPORTATI

I pasti dovranno essere articolati secondo un menù che prevede come riferimento generale:

1. un primo piatto di pasta e ragù, al pomodoro o minestra, confezionato utilizzando pasta di semola di grano duro, riso, entrambi di prima qualità, o pasta fresca;
2. un secondo a base di carne fresca di prima qualità e scelta (manzo, maiale magro, pollo e tacchino), di uova fresche (cat. A, peso 60/65 gr.) o pastorizzate, di pesce surgelato di prima qualità e scelta (filetti di platessa, merluzzo, nasello, palombo, ecc...), di formaggi, esclusi quelli fusi, con prosciutto crudo o cotto (senza conservanti e coloranti);

3. contorno di ortaggi freschi e di stagione, o surgelati, di legumi secchi (fagioli, lenticchie, ecc..) escluso ogni prodotto in scatola;
4. frutta fresca, garantendo la variazione nell'ambito di quella stagionale;
5. pane comune o integrale;
6. nella preparazione delle vivande dovrà essere utilizzato solo olio extravergine d'oliva;
7. per quanto riguarda la qualità dei prodotti alimentari da utilizzare la Ditta dovrà attenersi alla specifica tecnica (All.C), che fa parte integrante del presente capitolato;
8. i pasti dovranno essere forniti a "legame fresco-caldo", in vaschette mono o multiporzione, monouso, in confezione sigillata, con un bicchiere di plastica ed un coprivassoio di carta, posate e tovaglioli in confezioni sigillate, igienicamente a norma;
9. deve essere fornito gratuitamente ogni giorno e per ogni Scuola, un pasto completo in più da utilizzare da parte dell'Amministrazione per l'effettuazione dei periodici controlli previsti, inoltre un ulteriore pasto completo deve essere consegnato presso la sede che verrà opportunamente comunicata, per eventuali prelievi di laboratorio.

Per la quantità di alimenti necessari al confezionamento dei pasti giornalieri la Ditta dovrà rapportarsi a quanto verrà stabilito dall'Amministrazione Comunale nelle apposite grammature e nei menù che saranno forniti prima dell'avvio del servizio dalla Direzione Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato e varranno sia per gli studenti che per i docenti. Dovranno essere autorizzate preventivamente dalla competente Direzione eventuali variazioni relative sia ai menù che alle specifiche tecniche dei predetti alimenti da utilizzare. Si precisa che la Ditta, nella definizione dei menù giornalieri, dovrà garantire all'Amministrazione la possibilità di scelta tra due primi (uno di pastasciutta e uno di minestra), due secondi (uno a base di carne di manzo, maiale magro, pollo, tacchino pesce ed uno a base di uova, formaggio e/o prosciutto), due contorni (uno di insalata e/o verdura cotta e uno di legumi o patate).

La Ditta aggiudicataria, inoltre, dovrà garantire pasti alternativi nel caso in cui si dovessero rendere necessari per eventuali intolleranze a determinate sostanze alimentari, debitamente certificate, o per motivi religiosi, autocertificati da un genitore. I pasti alternativi sono indicati e autorizzati dalla Dietista dell'Amministrazione Comunale.

Inoltre, dovrà mettere a disposizione in ogni Scuola una quantità suppletiva di condimenti sia per i primi piatti (sugo e parmigiano) che per i contorni (olio, aceto e sale) per rendere più appetibili e aderenti ai vari gusti i pasti forniti. Solo a titolo esemplificativo si allegano i menù e le grammature adottati nello scorso anno scolastico (All.D). I menù potranno essere sostituiti o modificati, in caso di escursioni scolastiche o altre attività didattiche particolari, da pranzi al sacco asportabili o da piatti diversi, comunque autorizzati ed opportunamente concordati con la Direzione Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato senza variazione del costo/pasto unitario.

Anche la modalità di sporzionamento indicato al precedente punto 8 potrà essere modificata senza variazione del costo/pasto unitario con altra modalità (contenitori multiporzione e sporzionamento in loco) compatibilmente con determinate realtà in termini di utenti e di esigenze, anche temporali, particolari.

ART. 6 – SEDI DEL SERVIZIO PASTI PREPARATI IN LOCO

Il Servizio dovrà essere assicurato nei seguenti Plessi per il massimo presumibile di n. 834.036 pasti per l'intero quinquennio.

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle Sedi e dei giorni mensa adottato nell'anno scolastico 2007/2008.

SCUOLA	GIORNI MENSA
MAZZINI – Via Carrara Primaria a Tempo Pieno	5
DE AMICIS – Viale Curio Dentato Infanzia	5
Primaria a Tempo Pieno	5
Secondaria 1° grado c/o sede De Amicis	2
MATTEOTTI – Via Maria Curie Primaria a Tempo Pieno	5
Primaria con rientro	1
PIEDILUCO Secondaria 1° grado	2
MARMORE Infanzia	5
CAMPOMAGGIORE – Via Terre Arnolfe Infanzia	5
Primaria Mensa Ospiti T.P.	5
PAPIGNO – Voc. Casali (sede in ristrutturazione) Infanzia	5
Primaria Tempo Pieno	5
DONATELLI – Via Vodice Infanzia	5
Primaria	5
QUARTIERE ITALIA – Via F.lli Cervi Infanzia	5
Primaria Tempo Pieno	5

Nel corso del quinquennio i quantitativi suddetti, così come le Sedi di svolgimento del Servizio, potranno essere variati, in incremento o in diminuzione, in relazione alla effettiva presenza degli utenti o agli eventuali lavori di manutenzione delle Sedi Scolastiche o a qualsiasi altra causa. Nessuna pretesa potrà muovere la Ditta aggiudicataria per eventuali variazioni quantitative.

ART. 7 – SEDI DEL SERVIZIO PASTI TRASPORTATI

Il Servizio dovrà essere assicurato nei seguenti Plessi per il massimo presumibile di n. 544.535 pasti nell'intero quinquennio.

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle Sedi e dei giorni mensa adottato nell'anno scolastico 2007/2008.

SCUOLA PRIMARIA	GIORNI MENSA
OBERDAN T.P.	5
SCUOLA SECONDARIA 1° GRADO	GIORNI MENSA
ALTEROCCA – Via Narni	1
LEONARDO DA VINCI – Via Fratti	2

MANASSEI – Via Tre Venezie	2
PIEDILUCO	2
DE FILIS	4 (2+2)
SCUOLA INFANZIA	GIORNI MENSA
ALFIERI – Via Alfieri	5
CESI PAESE	5
AULA VERDE	5

Nel corso del quinquennio i quantitativi suddetti, così come le Sedi di svolgimento del Servizio, potranno essere variati, in incremento o in diminuzione, in relazione alla effettiva presenza degli utenti o agli eventuali lavori di manutenzione delle Sedi Scolastiche o a qualsiasi altra causa. Nessuna pretesa potrà muovere la Ditta aggiudicataria per eventuali variazioni quantitative, trattandosi di contratto di somministrazione.

ART. 8 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire il Servizio, confezionando giornalmente il numero dei pasti prenotati (entro le ore 8.45) dai responsabili delle Scuole interessate, che mensilmente rimetteranno al Comune prospetti riepilogativi del numero dei pasti ordinati e serviti giorno per giorno.

L'orario di somministrazione dei pasti verrà stabilito dall'Amministrazione Comunale sulla base delle richieste formulate dai plessi interessati (indicativamente alle ore 12.30).

ART. 9 – DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata per gli anni scolastici 2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013. L'inizio del servizio potrà coincidere con il primo giorno di lezione previsto dal calendario scolastico dell'anno di riferimento fino al termine dello stesso nelle giornate e nelle sedi che verranno comunicate all'inizio dell'anno scolastico dai competenti Uffici Comunali, tenuto conto di quanto già indicato negli articoli 6 e 7.

Alla fine dell'anno scolastico 2012/2013 l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di disdetta o preavviso.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di rinnovare espressamente il contratto per ulteriore 3 (tre) anni scolastici. Il valore dell'appalto, qualora, qualora l'Amministrazione si avvallesse dell'opzione del rinnovo, ascende pertanto a € 9.264.000,00 IVA esclusa (art. 29, comma 1 del D.Lgs. 163/2006).

È prevista la possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni scolastici con la Società aggiudicataria, entro tre mesi dalla scadenza, alle medesime condizioni del contratto originario rivalutato a semplice richiesta del committente. Nel caso in cui le parti non si accordino per il rinnovo la Società aggiudicataria si impegna comunque a concedere proroga fino ad un massimo di sei mesi alle condizioni di cui al contratto originario rivalutato.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta a garantire l'esattezza delle prestazioni e delle forniture di cui all'appalto sino alla determinazione del nuovo contraente.

Il presente appalto potrà essere risolto in qualsiasi momento, nel caso di eventuali successive esigenze valutate dall'Amministrazione Comunale, con un preavviso di giorni

30 da darsi a mezzo di raccomandata e, nel caso di gravi violazioni contrattuali da parte della Ditta aggiudicataria, nei modi di cui al successivo art. 20.

ART. 10 – LOCALI ED ATTREZZATURE

Per quanto attiene la preparazione in loco dei pasti, il Comune mette a disposizione della Ditta nei locali dati in uso, le attrezzature esistenti di sua proprietà, come da inventario rilevato precedentemente all'avvio del servizio, riservandosi l'uso dei locali e delle attrezzature per proprie iniziative che dovessero svolgersi durante il periodo di durata dell'appalto.

La Ditta si impegna a non portare, per alcun motivo, fuori dai locali della mensa e della cucina i beni avuti in consegna, a farne buon uso (esclusivamente per il servizio affidato dal Comune) e a riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato e in perfetta efficienza, fatto salvo il normale deterioramento d'uso.

La Ditta al termine del servizio dovrà restituirli nello stesso numero e nelle stesse qualità ricevuti in consegna, provvedendo alle reintegrazioni di tutto quanto rotto o mancante durante l'espletamento dell'appalto.

Lo stato d'uso di quanto viene dato in consegna alla Ditta risulterà dall'inventario di cui al presente articolo.

Le piccole riparazioni e periodiche manutenzioni dei macchinari in uso saranno a carico della Ditta.

La Ditta appaltatrice si obbliga a non apportare modifiche o trasformazioni dei locali, nonché agli impianti tutti.

ART.11 – INTERRUZIONI

Le interruzioni del Servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente. In caso di sciopero del personale dipendente della Ditta aggiudicataria la controparte deve essere avvisata 2 giorni prima rispetto a quello in cui si verificherà l'evento.

ART.12 – CORRISPETTIVI

Alla Ditta aggiudicataria, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente Capitolato, verrà erogato il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per ciascun pasto effettivamente consumato e sarà liquidato su presentazione di relative fatture mensili, che saranno riscontrate in base al riepilogo dei pasti effettivamente prenotati giornalmente dalle varie Scuole, sottoscritti dal personale della Ditta aggiudicataria e inviati contestualmente alle fatture, previa verifica della concordanza con i riepiloghi dei buoni pasto e delle bolle di consegna rimessi dalle Scuole stesse per i pasti trasportati.

Dal pagamento del corrispettivo saranno detratti gli importi delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, delle pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta aggiudicataria e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso o non, del presente Capitolato inerente

e conseguente ai servizi di che trattasi e le spese per il personale dipendente dalla Ditta aggiudicataria.

ART.13 – VARIAZIONI QUANTITATIVE E QUALITATIVE DEI SERVIZI

Nel caso di sostanziale modifica del servizio e delle tabelle dietetiche, le parti effettueranno, ove ne ricorra l'esigenza, una analisi delle nuove necessità dei servizi. Dell'analisi predetta verrà redatto apposito verbale per le conseguenti disposizioni.

ART.14 – PERSONALE

Il personale utilizzato dalla Ditta aggiudicataria per l'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, dovrà essere adeguato numericamente alle effettive esigenze del servizio e, pena la rescissione del contratto, assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti.

In mancanza di approvazione scritta dell'Amministrazione Comunale non si potrà procedere ad alcuna variazione in diminuzione della consistenza numerica del personale e delle qualifiche dello stesso.

Per la preparazione e la distribuzione dei pasti in loco dovrà essere garantita la presenza di un cuoco per ogni centro e indicativamente di una ulteriore unità per ogni 60 pasti preparati, in modo da assicurare la adeguata qualità del servizio (è da intendersi che il 20° commensale determinerà inderogabilmente l'inserimento di un ulteriore unità).

Per i pasti trasportati relativamente al rapporto inserviente/commensali deve essere assicurato un rapporto pari di 1/50 (è da intendersi che il 10° commensale eccedente i 50 determinerà inderogabilmente l'inserimento di un ulteriore unità).

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la presenza costante sul territorio comunale di un Responsabile specifico, con mansioni e qualifica professionale adeguati, cui l'Amministrazione Comunale potrà rapportarsi per qualsiasi necessità inerente la corretta esecuzione del servizio. Il nominativo ed il recapito di detto Responsabile dovrà essere indicato in sede di offerta.

Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione. Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale motivatamente ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggiori oneri.

ART.15 – DOMICILIO RECAPITO ED UFFICIO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La Ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare prima dell'avvio del Servizio il domicilio per gli effetti giuridici ed amministrativi.

ART.16 – ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto descritto in altri punti del presente Capitolato, la Ditta aggiudicataria è tenuta a:

1. organizzare, confezionare e distribuire i pasti giornalieri, con la più scrupolosa osservanza delle norme igienico-profilattiche al fine di evitare inconvenienti di sorta in relazione alla qualità, conservazione e somministrazione degli alimenti nonché con adeguata professionalità ed atteggiamento del personale, tenuto conto della specificità del servizio che si svolge in un contesto educativo e si rivolge ad una particolare utenza.
Ogni responsabilità per danni che in relazione all'espletamento delle prestazioni in oggetto indicate o a cause ad esse connesse derivassero all'Amministrazione o a terzi, o a cose o a persone si intenderà, senza riserve ed eccezioni, a totale carico della Ditta aggiudicataria: restano salve le disposizioni di legge e di regolamento in ordine alla responsabilità disciplinare del personale della Ditta;
2. provvedere al taglio della carne e alla sbucciatura della frutta per gli alunni delle scuole dell'infanzia e per la prima classe delle Scuole Primarie;
3. garantire il rispetto delle norme contrattuali e della legislazione in materia di rapporti di lavoro (trattamento economico, normativo, previdenziale.....), l'adempimento di tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa gravanti sull'*operatore del settore alimentare* (legislazione alimentare, sicurezza alimentare, HACCP....); l'Amministrazione Comunale a tal riguardo si riserva il diritto di effettuare tutte le opportune verifiche;
4. assicurare l'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia di prevenzione degli infortuni e di sicurezza sul lavoro (L. 626/94 e successive modifiche e integrazione, L. 123/2007), tenuto conto che è stata effettuata la valutazione dell'eventuale esistenza di interferenze, a seguito della quale si è accertata l'assenza delle stesse e che quindi non occorre redigere il DUVRI; l'Amministrazione Comunale a tal riguardo si riserva il diritto di effettuare tutte le opportune verifiche;
5. stipulare apposite polizze assicurative a copertura di eventuali danni a cose e persone, nonché relative alla responsabilità civile verso terzi per i rischi connessi al servizio;
6. tenere i registri fiscali a norma di legge;
7. munirsi a proprie spese di licenze, permessi ed autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio;
8. assumere direttamente oneri derivanti da imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, cui dovesse essere assoggettata per l'esercizio dei servizi previsti dal presente capitolato;
9. acquistare le derrate alimentari, i prodotti di igiene e pulizia necessari per l'espletamento del servizio;
10. assicurare la formazione periodica di tutte le maestranze in materia di igiene e di corretta prassi operativa. Gli interventi di formazione faranno anche riferimento, per il personale di cucina, alle corrette metodiche di cottura e conservazione relative a piatti e derrate; per il personale addetto alla distribuzione dei pasti, alle adeguate modalità relazionali tenuto conto del contesto educativo in cui si svolge il servizio e alle particolari esigenze dei giovani utenti. A tali corsi di formazione potranno assistere anche uno o più delegati del Comune e personale insegnante od ausiliario delle scuole; a tale scopo la ditta informerà preventivamente la Direzione Diritto allo Studio-Sistema Formativo Integrato circa il giorno, il luogo, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.
11. garantire la fornitura di vestiario, adeguato alle esigenze del servizio al proprio personale.
12. rispettare i principi fondamentali del servizio di refezione, i criteri di qualità, l'organizzazione e le procedure di verifica, di controllo e di conciliazione

contenuti nella Carta del Servizio di refezione scolastica elaborata dall'Amministrazione Comunale e consegnata al momento del sopralluogo.

Inoltre, per quanto riguarda il servizio per la preparazione dei **pasti in loco**:

13. provvedere alla pulizia e successivo riordino dei locali utilizzati per la mensa e per la cucina, secondo quanto prevede il mansionario dell'Ente Locale;
14. procedere alla rimozione dei rifiuti e delle immondizie impegnandosi a rispettare le modalità di smaltimento differenziato dei rifiuti (vetro, carta e cartone, plastica, organico ecc...), senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione Comunale.
15. conservare in ogni Sede del servizio, un campione di 100 gr. dei prodotti somministrati giornalmente riponendolo in sacchetti sterili in frigo per le 48 ore successive, esibendoli a richiesta, per eventuali controlli ed analisi di laboratorio.

La ditta aggiudicataria resta obbligata alle medesime condizioni anche nell'ipotesi di utilizzo del Centro di Cottura di Emergenza.

Per quanto riguarda il servizio **pasti trasportati**:

16. procedere alla consegna dei pasti ordinati dalle varie Scuole, incluso il pasto previsto all'art.5 punto 9) del presente capitolato (sulla base del menù mensile preventivamente concordato, con propri mezzi igienicamente idonei, dalla capienza adeguata e conformi alla normativa vigente in materia e con proprio personale), presso i locali messi a disposizione dalle Scuole interessate, nel rispetto delle date di inizio del servizio, delle giornate di mensa, dell'orario di consumazione del pasto, del numero dei pasti ordinati giornalmente dal personale delle Scuole. Insieme ai pasti verranno consegnate le relative bolle, nelle quali il numero dei pasti stesso deve corrispondere all'ordinazione effettuata.
17. la suddetta procedura dovrà essere seguita scrupolosamente in quanto l'Amministrazione Comunale liquiderà le fatture relative solo sulla base delle bolle di consegna sottoscritte dal personale incaricato e sulla verifica dei buoni pasto rientrati. Ogni altra procedura o eventuale accordo tra i responsabili delle Scuole suddette e gli incaricati della Ditta in contrasto o in difformità con quanto sopra descritto e non preventivamente concordato è da ritenersi nullo e solleva l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità per gli eventuali disguidi che possono derivarne e per la mancata liquidazione delle fatture non conformi a quanto stabilito;
18. confezionare i pasti richiesti giornalmente presso un centro di cottura situato in un raggio di distanza dal centro della città di Terni non superiore a 20 Km effettivi in modo tale da preservare le caratteristiche igieniche e sensoriali del pasto nonché la temperatura (non inferiore a 65 C°+).
Possono essere utilizzate anche cucine dell'Amministrazione Comunale già usate dalla Ditta per la preparazione dei pasti in loco (a seguito di specifici accordi con l'Ente) per la produzione di pasti trasportati destinati a sedi particolarmente periferiche.
19. assicurare che il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultima sede scolastica raggiunta non deve essere superiore ai 45 (quarantacinque) minuti al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti, l'appetibilità del cibo e il mantenimento delle temperature di legge.
20. assicurare che tutti i pasti siano preparati e distribuiti in giornata. E' vietata qualunque forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo

21. garantire che la consegna dei pasti avvenga in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola in relazione all'orario scolastico per essa stabilito dall'Amministrazione Comunale in accordo con l'istituzione scolastica. (In caso di doppi turni dovranno essere predisposti contenitori separati per ogni turno, e la consegna degli stessi dovrà avvenire non superando i previsti 45 minuti).

La ditta aggiudicataria resta obbligata alle medesime condizioni anche nell'ipotesi di utilizzo del Centro di Cottura di Emergenza.

Il Comune si riserva altresì di sperimentare - in tutte o solo in alcune delle mense di cui al presente capitolato - la realizzazione di iniziative miranti all'attuazione della legge 25.06.2003, n. 155 "Disciplina della distribuzione di alimenti a fini di solidarietà sociale" che consente agli Enti gestori di mense di donare cibo ed alimenti in surplus non entrati nel circuito di somministrazione ad organizzazioni che si occupano di assistenza a persone in stato di bisogno. La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a collaborare con l'Amministrazione Comunale alla realizzazione di dette iniziative, nelle forme e nei tempi che saranno oggetto di eventuale successivo accordo, fermo restando che in tale eventualità verrà richiesto alla Ditta soltanto di prevedere ed organizzare, nell'ambito dell'organizzazione del lavoro in ogni mensa scolastica terminale, una ulteriore fase consistente nell'approntare opportunamente gli alimenti che saranno prelevati in loco dal soggetto incaricato dell'organizzazione assistenziale o di volontariato in conformità ad un piano prestabilito di comune intesa tra la suddetta organizzazione, l'Amministrazione Comunale e la Ditta appaltatrice nel quale le operazioni di cui sopra siano congegnate ed organizzate in modo da non richiedere modifiche al funzionamento ordinario del servizio di ristorazione scolastica come descritto nel presente capitolato (salvo quelle necessarie purché di impatto molto modesto sull'organizzazione del servizio) e comunque tali da non comportare oneri aggiuntivi a carico della Ditta appaltatrice.

ART.17 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

Il Comune si impegna a:

1. pagare i corrispettivi dovuti alla Ditta aggiudicataria sulla scorta delle effettive prestazioni e forniture erogate, previa emissione di regolari fatture mensili debitamente vistate e liquidate dal Dirigente dei Servizi Scolastici, entro 90 giorni dalla data di presentazione delle fatture medesime, con le modalità già indicate all'art.12.
2. verificare e controllare la rispondenza delle caratteristiche tecniche degli alimenti e dei menù tramite figure tecniche dell'Ente e in collaborazione con i competenti Uffici della ASL n.4.
3. concordare e autorizzare eventuali variazioni di menù e di alimenti.

Inoltre per il servizio della preparazione pasti in loco il Comune di impegna a:

4. assicurare la straordinaria manutenzione delle cucine e delle attrezzature;
5. provvedere alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento, telefono e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti;
6. assicurare le attrezzature e i locali messi a disposizione dell'affidatario contro i danni derivanti da rischio per incendi, esplosioni, crolli ecc.;

ART.18 – RESPONSABILITÀ

La Ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose, nonché all'immagine dell'Amministrazione, durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla Ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti o Amministratori.

La Ditta aggiudicataria si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivare a terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta è pure responsabile dell'operato e del contegno dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal personale o dai mezzi potessero derivare al Comune o a terzi.

ART.19 – PENALITÀ

La Ditta aggiudicataria, nella esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge concernenti i servizi stessi.

Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente Capitolato, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di valutare, a suo insindacabile giudizio, i danni subiti e di provvedere ad una corrispondente detrazione sui corrispettivi mensili, salvo, comunque, quanto stabilito dal successivo art. 20 per gravi inadempienze. L'entità della penalità, se collegata a disfunzioni nella preparazione e somministrazione dei pasti, viene calcolata sulla base del costo dell'intero servizio (tutti i pasti forniti) relativo alla Scuola presso la quale sono state riscontrate le irregolarità o le disfunzioni con eventuale estensione (nel caso si tratti del servizio di pasti trasportati) al costo del servizio relativo alle Scuole presso le quali, nello stesso giorno, sia stato distribuito lo stesso pasto.

Se collegata ad altre disfunzioni e inadempienze (allestimento, pulizia e riordino dei locali, comportamento degli addetti alla distribuzione, rispetto degli orari di consegna, ecc.) l'entità della penale è pari ad € 500,00 per ciascuna irregolarità contestata.

L'Amministrazione Comunale rileverà, a suo insindacabile giudizio, il numero delle infrazioni ed applicherà la penalità del caso.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza da parte del Comune, inoltrata con raccomandata o tramite fax, alla quale la Ditta aggiudicataria avrà la facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dalla comunicazione della contestazione.

Si procede al recupero delle penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

La penalità e ogni altro genere di provvedimento del Comune sono comunicate alla Ditta in via amministrativa.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale invitare la Ditta aggiudicataria – per le infrazioni più significative – a risolvere la questione mediante concordate procedure di conciliazione.

ART. 20 – REVOCA DELL'APPALTO

Indipendentemente dai casi previsti negli articoli precedenti il Comune ha diritto di promuovere, nei modi e nelle forme di legge, la risoluzione immediata del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- a. perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- b. cessazione dell'attività da parte della Ditta;
- c. abbandono dell'appalto, salvo per forza maggiore;
- d. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio ed alle norme igienico sanitarie accertate dagli organi competenti;
- e. contegno abitualmente scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta aggiudicataria;
- f. inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
- g. colpevolezza di frode da parte della Ditta aggiudicataria;
- h. ripetute e non concordate modifiche ai menù periodicamente stabiliti, sia sotto il profilo quantitativo che qualitativo;
- i. ripetute e non concordate modifiche delle derrate alimentari usate rispetto alle caratteristiche tecniche previste nel Capitolato;
- j. gravi danni causati agli utenti o prodotti agli impianti e/o alle attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- k. destinazione dei locali di proprietà del Comune ad uso diverso da quello stabilito dal contratto;
- l. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art.1453 del Codice Civile.

Nei casi sopra elencati la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

ART. 21 – CONTROLLO

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà nei modi ritenuti più idonei, anche tramite i Servizi Sanitari territoriali competenti, in ogni fase del ciclo produttivo, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini, ecc.. e di quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato, e in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti ai menù periodicamente concordati, nonché procedere al controllo della preparazione dei pasti e della corretta conservazione degli alimenti.

Per una maggiore funzionalità del controllo la Ditta aggiudicataria è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria,

consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione compresi i manuali previsti dal D. Lgs. n.155/1997 e tutte le informazioni concernenti la natura, la frequenza e i risultati relativi all'autocontrollo HACCP.

L'Amministrazione Comunale intende inoltre avvalersi dell'ausilio di apposite Commissioni Mensa, istituite presso ogni Istituzione Scolastica sede di refezione, le quali sono costituite da personale comunale e genitori.

Tali organismi, che agiscono sotto il coordinamento e la guida dell'Amministrazione Comunale, possono svolgere sopralluoghi previo accordi con il personale comunale, in qualsiasi momento, per la osservazione, raccolta di dati e informazioni e per rilevazioni circa la qualità dei pasti forniti presso le mense scolastiche (refettori e cucine).

L'attività delle Commissioni Mensa è svolta secondo apposite modalità e strumenti contenuti nella Carta dei Servizi.

Tali osservazioni possono anche concernere l'igiene generale dei locali, la pulizia del materiale impiegato, la professionalità ed l'adeguatezza degli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti.

ART. 22 – AGGIORNAMENTO PREZZO

Dal secondo anno di durata del contratto, si procederà all'aggiornamento del prezzo così come previsto e regolamentato dal Codice dei Contratti Pubblici approvato con D.Lgs. 12.04.2006, n. 163.

ART. 23 – DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DELL'APPALTO

Alla fine dell'appalto, per quanto riguarda il servizio di preparazione pasti in loco, la Ditta aggiudicataria dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario allegato al contratto, fatto salvo il normale deterioramento d'uso.

In caso di ammanco di materiale e di rotture si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle due parti o, in mancanza, nominato dal Presidente del Tribunale di Terni.

ART. 24 – FORO COMPETENTE

Per eventuali controversie in ordine al presente appalto, la competenza è del Foro di Terni.

ART. 25 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto di appalto in forma pubblica amministrativa saranno a carico della Ditta aggiudicataria, senza diritto di rivalsa, compresi gli oneri di registrazione, bolli, diritti, ecc...

ART. 26 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che tutti i dati forniti saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della gara e saranno trattati, sia mediante supporto cartaceo che informatico, anche successivamente all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale, per le finalità del rapporto medesimo.

ART. 27 – DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione del Servizio, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali in cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente Capitolato nel corso della durata dell'appalto e dello stato delle attrezzature.

L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, notificherà alla Ditta aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia e le norme del Codice Civile.



COMUNE DI TERNI

Direzione
Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato

ALLEGATO A

al

CAPITOLATO DI APPALTO
PER SERVIZIO DI PRODUZIONE
PASTI PREPARATI IN LOCO E TRASPORTATI PRESSO
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

QUINQUENNIO AA.SS.
2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE PASTI TRASPORTATI

La Ditta appaltatrice presso il proprio centro cottura confeziona i pasti in due modalità:

- Vaschetta monoporzione in alluminio termosaldato
- Vaschetta multiporzione in polipropilene termosaldato

Le vaschette riposte in contenitori di polistirolo vengono consegnati dalla stessa Ditta nei vari plessi scolastici per mezzo d furgoni adibiti al trasporto d prodotti alimentari.

La distribuzione e lo sporzionamento, dove necessario, vengono effettuati dalla Ditta stessa.



COMUNE DI TERNI

Direzione
Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato

ALLEGATO B

al

CAPITOLATO DI APPALTO
PER SERVIZIO DI PRODUZIONE
PASTI PREPARATI IN LOCO E TRASPORTATI PRESSO
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

QUINQUENNIO AA.SS.
2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013

MENU' SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE

PRIMA SETTIMANA

Lunedì

- Passato di verdure
- Fesa di tacchino
- Piselli all'olio
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Lasagne
- Formaggio
- Verdura di stagione
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Risotto con funghi
- Polpettone
- Verdura di stagione
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Pasta al pomodoro
- Uova sode
- Patate lesse
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Spaghetti al tonno
- Platessa al forno
- Verdura di stagione
- Pane comune
- Frutta

SECONDA SETTIMANA

Lunedì

- Riso al pomodoro
- Crostone
- Verdura di stagione
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Minestra d'orzo
- Arista di maiale
- Verdura di stagione
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Pasta al burro
- Spezzatino di vitellone
- Purea di patate
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Passato di legumi
- Pollo arrosto
- Verdura di stagione
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Bastoncini di pesce
- Verdura di stagione
- Pane comune
- Frutta

TERZA SETTIMANA

Lunedì

- Passato di verdure
- Hamburger di vitellone
- Piselli all'olio
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Ravioli al pomodoro
- Prosciutto crudo
- Verdura di stagione
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Pastina in vegetale
- Tacchino panato
- Verdura di stagione
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Pasta al burro
- Uova strapazzate/Frittata
- Verdura di stagione
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Platessa gratinata
- Patate arrosto
- Pane comune
- Frutta

QUARTA SETTIMANA

Lunedì

- Pasta all'amatriciana
- Prosciutto cotto
- Verdura di stagione
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Riso e piselli
- Bastoncini di pesce
- Verdura di stagione
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Tagliatelle al pomodoro
- Formaggio
- Verdura di stagione
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Minestra di verdure
- Petti di pollo panati
- Verdura di stagione
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Arista di maiale
- Patate arrosto
- Pane comune
- Frutta

**RAZIONI ALIMENTARI
MENU' SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE/ MEDIE**

NOME RICETTA	U.M.	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE ADULTI
<u>PASTA / RISO AL POMODORO</u>				
- pasta di semola/ riso Parboiled	Gr.	60	70	80
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PASTA AL BURRO</u>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	80
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- burro	Gr.	5	7	7
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>RISO E SPINACI/FUNGHI</u>				
- riso parboiled	Gr.	60	70	80
- spinski/funghi	Gr.	30	40	50
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>TAGLIATELLE AL POMODORO</u>				
- pasta all'uovo fresca	Gr.	70	80	90
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>RAVIOLI AL POMODORO</u>				
- ravioli ricotta e spinaci	Gr.	120	140	160
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5

- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>LASAGNE AL FORNO</u>				
- pasta all'uovo fresca	Gr.	60	70	80
- parmigiano reggiano	Gr.	5	7	7
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- macinato magro di vitellone	Gr.	20	25	25
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- mozzarella	Gr.	30	35	35
- besciamella	Gr.	20	25	30
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>GNOCCHI AL POMODORO</u>				
- gnocchi di patate	Gr.	120	140	160
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>SPAGHETTI AL TONNO</u>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	80
- tonno all'olio di oliva/vongole	Gr.	20	25	30
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- oli extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PASTA ALL'AMATRICIANA</u>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	80
- pancetta magra	Gr.	20	25	30
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>PASSATO/MINESTRA DI VERDURE</u>				
- pastina di semola	Gr.	20	25	30
- verdure fresche	Gr.	70	80	90
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PASSATO DI LEGUMI</u>				
- pastina di semola	Gr.	20	25	30
- legumi secchi	Gr.	40	45	50
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PASTINA IN VEGETALE</u>				
- pastina di semola	Gr.	30	35	40
- verdure fresche	Gr.	50	60	70
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>MINESTRA D'ORZO</u>				
- orzo perlato	Gr.	30	40	50
- patate e carote	Gr.	15	20	25
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>SFORMATO DI PATATE</u>				
- patate	Gr.	200	230	250
- mozzarella	Gr.	20	25	30
- prosciutto cotto	Gr.	20	25	30
- uova pastorizzate	Gr.	15	15	15
- grana padano	Gr.	10	10	10

- pane grattugiato	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- burro	Gr.	5	5	5
- latte p.s.U.H.T.	Gr.	15	20	20
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>POLPETTONE ARROSTO</u>				
- macinato magro di vitellone	Gr.	50	60	70
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	15	20	20
- uova pastorizzate	Gr.	15	15	15
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>TACCHINO –MAIALE VITELLONE</u>				
- carne magra	Gr.	80	90	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PETTO DI TACCHINO POLLO PANATO</u>				
- petto di tacchino	Gr.	60	70	80
- pane grattugiato	Gr.	15	15	15
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>POLLO ARROSTO</u>				
- pollo (peso con osso)	Gr.	120	180	230
- olio extra – vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>NASELLO ALLA LIVORNESE</u>				
- filetti di nasello surgelato	Gr.	70	80	90
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- olive nere snocciolate	Gr.	10	15	20

- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PLATESSA IMPANATA</u>				
- filetti di platessa surgelato	Gr.	70	80	90
- pane grattugiato	Gr.	15	15	15
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PERSICO GRATINATO</u>				
- filetti di persico surgelato	Gr.	70	80	90
- pane grattugiato	Gr.	15	15	15
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>BASTONCINI DI MERLUZZO</u>				
- bastoncini di merluzzo	n.	3	3	4
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>FRITTATA</u>				
- uova fresche o pastorizzate	Gr.	60	90	90
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
<u>UOVA SODE</u>				
- uova fresche	N.	1	1e1/2	2
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>UOVA AL POMODORO</u>				
- uova pastorizzate	Gr.	60	90	90
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>FORMAGGI</u>				
- robiola	Gr.	50	60	80
- stracchino	Gr.	50	60	80
- caciotta	Gr.	50	60	80
- mozzarella	Gr.	50	60	80
<u>PROSCIUTTO</u>				
- prosciutto cotto	Gr.	40	50	60
- prosciutto crudo	Gr.	40	50	60
<u>VERDURA COTTA</u>				
- tutti i tipi di verdura	Gr.	120	150	150
- olio extra- vergine d’oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PUREA DI PATATE</u>				
- patate fresche	Gr.	100	150	150
- burro	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PATATE ARROSTO/LESSE</u>				
- patate	Gr.	100	120	150
- olio extra-vergine d’oliva	Gr.	5	5	5
- sale-dori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>VERDURA CRUDA</u>				
- tutti i tipi di verdura	Gr.	80	100	120

- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PISELLI ALL'OLIO</u>				
- piselli freschi o surgelati	Gr.	60	80	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PANE</u>				
- pane comune o integrale	Gr.	50	60	70
<u>FRUTTA</u>				
- frutta fresca di stagione	Gr.	120	150	180

AVVERTENZE :

- I pesi indicati sono da considerarsi al crudo e al netto degli eventuali scarti.
- Gli odori o aromi (prezzemolo, salvia basilico, sedano, cipolla, aglio, rosmarino. ecc.) anche se non citati, vanno utilizzati per la preparazione del cibo a seconda delle necessità.
- Una volta al mese è consentita la sostituzione di un primo piatto con pizza al pomodoro.
- Per la confezione delle paste ripiene (lasagne) si richiede un ripieno semplice, senza spezie con carne magra di vitello.
- Per la confezione dei ravioli si richiede un ripieno semplice, senza spezie con ricotta e spinaci.

Terni, 31 marzo 2008

La dietista
 (D.ssa Simonetta Banconi)



COMUNE DI TERNI

Direzione
Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato

ALLEGATO C

al

CAPITOLATO DI APPALTO
PER SERVIZIO DI PRODUZIONE
PASTI PREPARATI IN LOCO E TRASPORTATI PRESSO
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO

QUINQUENNIO AA.SS.
2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013

*Caratteristiche merceologiche e requisiti igienico
nutrizionali delle derrate necessarie per la
preparazione dei pasti.*

SPECIFICA TECNICA :

Caratteristiche merceologiche e requisiti igienico nutrizionali delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti.

PANE COMUNE ED INTEGRALE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto da farina di grano tenero tipo "0" o da farina di pane tipo integrale, acqua, lievito naturale, senza l'aggiunta di sale.

Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro.

Non è consentito l'impiego d'alcun additivo, né prima, né durante la panificazione.

Il pane da consegnare dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore giallo bruno, lucente di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori.

La mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita.

Il pane fornito non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Si richiedono i seguenti tipi:

1. Pane comune da Kg. 1 (confezionato in involucri alimentare).
2. Pane integrale da Kg. 0,500 (confezionato in involucri alimentare).

Tutte le confezioni devono riportare gli elementi identificativi compresa la data di preparazione e confezionamento.

PASTA ALIMENTARE SECCA DI GRANO DURO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

La pasta deve provenire da agricoltura biologica nel rispetto del regolamento CEE n.2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i.

Dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, essiccata ed in perfetto stato di conservazione, di colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea priva di farine estranee, coloranti o sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non deve presentare macchie bianche e nere, bottatura o bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta di semola di grano duro deve possedere le caratteristiche previste dalla legge n. 580/67 e dal DPR 187 del 09.02.2001.

Durante le prove di cottura (50 gr. di pasta fatti bollire per 15 minuti in 500 cc. di acqua contenenti 2.5 gr. di cloruro di sodio), il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare considerevolmente, non dovrà presentarsi né spappolata né spaccata, l'acqua di cottura non dovrà risultare torbida o lattiginosa.

Gli imballaggi dovranno riportare nome o ragione sociale del produttore, sede, stabilimento denominazione e tipo di pasta, indicazione del termine di utilizzo, peso netto e tempi di cottura. Inoltre deve contenere in etichetta la scritta "Da agricoltura biologica - controllato da....." seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati.

I formati richiesti sono quelli esistenti in commercio.

PASTA ALL'UOVO FRESCA E PASTE SPECIALI CON RIPIENO

I prodotti richiesti devono essere esenti da qualsiasi additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, devono avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Devono essere rispettati i residui microbiologici previsti dalla circolare 32 del 1985 del Ministero della Sanità.

I prodotti a base di carne devono essere ottenuti da stabilimenti in possesso del riconoscimento ai sensi del D.L.vo 30-12-93 n. 537 mentre per gli altri, autorizzati ai sensi della L. 30-04-62 n. 283, deve essere attuato quanto previsto dal D.L.vo 26-05-97 in maniera di autocontrollo.

Il fornitore deve essere unico e presentare il proprio piano di autocontrollo con le relative analisi effettuate durante l'ultimo anno da laboratori autorizzati e conformi ai requisiti previsti nel paragrafo carni del DGRU 5310/94.

Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusti.

Si richiedono i seguenti tipi:

- tagliatelle;
- sfoglia per lasagne;
- tortellini di carne;

Tutti i prodotti devono essere confezionati in contenitori riconosciuti idonei per il contenimento di prodotti alimentari.

Ogni confezione o preicarto deve contenere gli elementi identificativi come previsto dall'art. 109 del 27-01-92 e deve essere indicata la data di produzione.

Le confezioni devono essere integre come pure il contenuto.

GNOCCHI.

Gli gnocchi richiesti sono quelli di patate, devono essere privi di corpi estranei e/o impurità ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore.

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

Dopo la cottura, gli gnocchi devono risultare morbidi, e non spappolati.

Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono essere confezionati in contenitori fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle leggi vigenti per il contenimento di prodotti alimentari.

Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione.

RISO.

Deve essere garantita la rispondenza alla legge 325 del 1958 e 56 del 1962.

Il riso da somministrare deve essere di tipo "Parboliled", secondo i requisiti previsti dalle vigenti norme di legge.

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino.

PANE GRATTUGIATO.

Deve essere confezionato in involucro alimentare e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Deve essere ottenuto da macinazione di pane secco di tipo bianco.

LATTE E FORMAGGI.

Il latte richiesto deve essere del tipo parzialmente scremato U.H.T. a lunga conservazione.

I formaggi da fornire devono essere di tipo tecnicamente perfetto sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura.

I formaggi debbono provenire da stabilimenti e trasformazioni nazionali e ottenuti da latte fresco di produzione italiana con chiara menzione della provenienza.

Devono corrispondere alla prima qualità commerciale e devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia e prodotti da stabilimenti autorizzati come previsto dal D.P.R. 17-01-97 n.54 ed etichettati alla produzione.

Si richiedono i seguenti tipi:

- Caciotta di mucca fresca

si richiede caciotta prodotta solo con latte di mucca, caglio e sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi.

Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 6-10 settimane.

Il sapore deve essere dolce, la pasta bianca giallognola con crosta sottile, integra priva di screpolature e muffe e non pastosa al taglio.

Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti.

Ogni forma deve avere etichetta con tutte le indicazioni di legge.

- Stracchino o certosa o certosino

si richiedono produzioni di data non antecedente alla prima metà della vita commerciale del prodotto.

Il prodotto deve essere confezionato all'origine, le confezioni devono essere asciutte e non devono presentare tracce di sierosità.

- Mozzarella

si richiedono mozzarelle con data di scadenza non antecedente di due settimane quella di consegna, ottenute da latte vaccino intero pastorizzato e inoculato da fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44%, senza additivi.

Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo.

PARMIGIANO REGGIANO

Formaggio semi grasso a pasta dura cotta a lenta maturazione, prodotto con latte di vacca a lattazione stagionale.

Zona di produzione secondo il D.P.R. del 15.11.73 e sue modifiche D.P.R. del 15.7.83.

Stagionatura 24 mesi.

Le forme devono essere marchiate Parmigiano Reggiano con marchio della data di produzione.

Il confezionamento deve essere sottovuoto.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

I prodotti ittici devono provenire da materie prime lavorate nelle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente ed in particolare essere ottenuti in stabilimenti riconosciuti CEE.

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature marroni e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi di alcuna natura.

La superficie dovrà essere priva di lesioni dovute a scongelamento parziale oppure a congelamento prolungato (bruciature da freddo)

La glassatura, dell'entità massima riportata per ogni singolo prodotto e con una tolleranza della stessa dell'ordine dell'8%, dovrà essere ottenuta con acqua pulita priva di corpi estranei.

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto 15.7.83 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente toelettati e privi di spine, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli.

I filetti devono essere surgelati singolarmente.

La fornitura deve avvenire entro la prima metà della vita commerciale del prodotto.

Si richiedono i seguenti tipi:

- Filetti di merluzzo (con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo);
- Filetti di platessa (con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo);
- Cuori di nasello (con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo);
- Filetti di trota (con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo)
- Bastoncini di merluzzo (interno costituito solo da filetti di merluzzo, senza additivi);

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei ed il prodotto mantenuto alla temperatura di -18°C.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime da destinare alla surgelazione devono essere di prima qualità, sane e in buone condizioni igieniche; devono in ogni caso corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

Le verdure richieste devono essere in stato di naturale freschezza e non devono aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura e nel più breve tempo possibile.

I prodotti richiesti non devono aver subito fenomeni di scongelamento.

Le verdure surgelate devono essere poste in confezioni originali chiuse e devono riportare tutte le diciture previste dalle norme di legge.

Il trasporto e la consegna devono essere effettuati con mezzi idonei ed il prodotto mantenuto alla temperatura di -18° C.

Le varietà richieste sono:

- Minestrone surgelato;
- Bieta a foglie;
- Cuori di carciofi;
- Carote a rondelle;
- Fagiolini fini;
- Piselli fini;
- Spinaci a foglia;
- Zucchine a disco;
- Finocchi a quarti.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Prodotto di provenienza regionale ottenuto secondo le vigenti norme e rispondente ai parametri di legge.

Il produttore deve produrre una dichiarazione relativa alla provenienza, al contenuto di acidità ed al numero di perossidi.

SALE DA CUCINA

Il sale grosso e fino da utilizzare, dovrà essere iodato o iodurato.

POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I pomodori devono provenire da agricoltura biologica nel rispetto del regolamento CEE n.2092/91, del Consiglio del 14 luglio 1992 e s.m.i.

Devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo e requisiti previsti dal DPR 425 del 1975.

I contenitori nei quali sono racchiusi non devono presentare difetti quali: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Inoltre devono contenere in etichetta la scritta “Da agricoltura biologica – controllato da.....” seguito dal marchio di uno degli organismi di controllo e certificazione accreditati.

UOVA FRESCHE DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI

Uova nazionali selezionate, provenienti da allevamenti biologici (0) fresche di prima qualità.

Pesatura 55/60gr Categoria A o Extra.

Pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari.

Prodotte e commercializzate secondo il regolamento CEE 2295/2003 e dal D.lgs 267/2003.

La consegna dovrà essere effettuata entro la prima settimana dalla deposizione.

Guscio sano, senza incrinatura, pulito.

Alla rottura del guscio l’albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze, il colorito non deve tendere troppo al giallo pallido.

Albume e tuorlo non debbono emanare odori e sapori particolari come di paglia o simili.

La ditta fornitrice dovrà evidenziare la data di confezionamento delle uova apposta sul prodotto e sull’imballaggio ed inoltre il numero del centro di imballaggio.

UOVA PASTORIZZATE DA ALLEVAMENTI BIOLOGICI

Si richiedono uova pastorizzate intere, confezionate in brik.
Le confezioni dovranno essere a norma di legge con indicazione della data di scadenza, il lotto di produzione, le indicazioni sulle modalità di conservazione.
Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.lgs 65/93).
Consegnate entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.
Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

PROSCIUTTO CRUDO di PARMA

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

I tempi di stagionatura non devono essere inferiori ai 12 mesi.
Con etichettatura e contrassegno propri del Consorzio.

PROSCIUTTO COTTO

Prodotto da coscia di suino nazionale.

Provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs 537/92., sottovuoto, confezionato all'origine in idoneo involucro plastico o carta alluminata, all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli il prosciutto deve presentarsi compatto al taglio.

Rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica, contenere nitriti e/o nitrati secondo buona tecnica industriale e, comunque entro i limiti di legge.

Essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante.

La consegna deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

BRESAOLA

Prodotta da tagli della coscia di manzo nazionale.
In confezione sottovuoto deve rispettare i tempi minimi di stagionatura di 45 giorni.
La consegna deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

CARNI AVICOLE:

Prodotti nazionali ottenuti da stabilimenti CEE riconosciuti ai sensi DPR 495/97.

La fornitura dovrà essere effettuata entro 2 giorni dalla macellazione e il taglio posto in confezione originale.

Tutto il pollame deve essere confezionato tramite sottovuoto o in ATM ed avere il bollo sanitario a placca come da legislazione vigente.

Essere conservato i modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

• **POLLO A BUSTO**

Pollo di allevamento a terra, preparato a busto, di 1° qualità del peso morto di 2000/2200gr. tipo "ruspante".

Essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90

Dovranno risultare privi di testa e dei colli, la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale.

Le zampe devono essere tagliate a ½ cm. circa al di sotto dell'articolazione tarsica.

I busti devono essere adeguatamente tolettati, completamente sviscerate.

Il grasso interno di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perianale ed in quelle della cloaca.

La pelle deve essere pulita, di colore giallo elastica e non disseccata, senza penne e plumule specie sotto le ali a alle articolazioni tarsiche, priva di ecchimosi, macchie verdastre.

Le masse muscolari devono essere di colorito bianco rosa di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

- **POLLO COSCE**

Le cosce di pollo dovranno pervenire da animali coma sopra descritti.

Peso del coscio non inferiore ai 300gr.

- **POLLO PETTO**

Senza osso.

- **TACCHINO PETTO SENZA OSSO**

Le carni dovranno pervenire da animali sani, di colorito rosa di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità, esente da ecchimosi o macchie o altro processo patologico delle masse muscolari. Non dovranno essere state sottoposte a congelamento e a qualsiasi altro procedimento di conservazione.

CARNI DI CONIGLIO

Provenienza nazionale da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92.

Confezionate tramite sottovuoto o in ATM, consegnate entro 2 giorni dalla macellazione.

Essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

CARNE BOVINA FRESCA SFUSA O SOTTOVUOTO IGP (Identificazione Geografica Protetta)

Tali carni devono provenire da animali appartenenti alla categoria di bovini adulti di età inferiore ai due anni, che non hanno effettuato la prima mossa, nati ed allevati sul territorio nazionale ed appartenenti alle razze con particolare attitudine alla produzione di carne, con classifica almeno U (griglia CEE dei bovini) con parametrizzazione numerica del grasso 2 qualora applicata o equivalente.

Da uno stabilimento riconosciuto e autorizzato (D. lgs. 286/94).

Devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg.CEE 1760/2000, riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei

tagli (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili.

Il peso morto dell'intera carcassa dovrà oscillare tra 350/390 Kg.

Il disosso, la lavorazione e il confezionamento devono essere effettuati almeno dopo 1 settimana dalla data di macellazione: tale data deve essere chiaramente indicata nella bolla di accompagnamento o in etichetta per poter verificare il periodo di frollatura.

In caso di confezionamento sottovuoto la carne deve essere di colore bruno che vira al rosso vivo entro mezz'ora dall'apertura della confezione, odore tipico del prodotto fresco con assenza di odori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni e sierosità; i tagli anatomici devono essere tolettati, non avere quindi eccessive quantità di grasso.

In alternativa al confezionamento sottovuoto la fornitura deve essere effettuata tramite ATM (atmosfera modificata), ogni altra modalità è da escludere.

Devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C.

La consegna deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

Tagli anatomici richiesti:

Scamone (fettine, roast-beef)

Fesa interna (fettine)

Pesce, Campanello, Piccione, Fianchetto, Controgirello, Filetto di spalla (Spezzatino)

AGNELLO

Le carni di agnello dovranno appartenere ad animali di età compresa tra i 60/70 giorni con peso morto netto da 10/14 Kg. Nati ed allevati in territorio nazionale e provvisti di timbro sanitario leggibile.

Tagli anatomici richiesti:

- **Coscio** (Arrosto)
- **Spalla** (Spezzatino)

Le carni inoltre, si dovranno presentare di colore rosa pallido, odore caratteristico e gradevole e grana fine.

La fornitura deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

Il confezionamento deve essere sottovuoto, o in ATM.

\

CARNE SUINA

Le carni da fornire dovranno provenire da animali nati e allevati sul territorio nazionale, del peso vivo compreso tra 120/150Kg.

Le caratteristiche organolettiche della carne dovranno essere le seguenti:

- colore rosato
- odore nullo
- taglio resistente
- grana fine serrata

Sono escluse carni di soggetti PSE e DFD.

Percentuale del grasso entro il 25 %.

La fornitura deve avvenire entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

Il confezionamento deve essere sottovuoto o in ATM.

Tagli richiesti:

Arista

Fettine

Spezzato

LEGUMI SECCHI

Fagioli, ceci, lenticchie, senza trattamenti chimici conservativi e parassiti.
Dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di muffe, uniformemente essiccati.
Confezionati in modo idoneo con l'indicazione della data di confezionamento e di scadenza.

VERDURA FRESCA DI 1° QUALITÀ' DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione: fresche, pulite, intere, sane e selezionate, devono essere mature fisiologicamente, di recente raccolta, esenti da residui di antiparassitari, prive di additivi aggiunti e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Le medesime caratteristiche devono essere possedute dalle erbe aromatiche.

PATATE

Prodotto nazionale di morfologia uniforme (peso per pezzo minimo 60 massimo 270 grammi) privo di germogli, inverdimenti epicarpali e incrostazioni terrose.

FRUTTA FRESCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Frutta allo stato fresco di recente raccolta di media e lunga conservazione, di aspetto fresco, accuratamente selezionata, di prima qualità:

1. presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
2. aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
3. Essere turgida, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico e non in possesso di sopra maturazione;
4. Esente da residui di fertilizzanti o antiparassitari sulla superficie e in ogni caso compresi nelle quantità massime previste dalla legge.

Le varietà di frutta richieste, secondo la stagionalità sono:

Annuale:	mele-banane-pere
Gennaio/febbraio	Arance-kiwi-cachi-mandaranci-mandarini
Marzo/aprile	Arance-kiwi
Maggio	Ciliege-kiwi-fragole-prugne
Giugno	Albicocche-ciliegie-fragole-susine
Settembre	Pesche-prugne-susine-uva
Ottobre	Cachi-mandaranci-uva
Novembre	Arance-mandaranci-cachi
Dicembre	Arance-mandarini

Tutti i prodotti descritti devono essere etichettati in base ai dettami stabiliti dal D.L. 109/92 e relative modifiche ed integrazioni, le etichette devono essere conservate fino ad esaurimento del prodotto.

Ai sensi della legge regionale 21 del 20 agosto 2001 nei servizi di ristorazione collettiva è vietata la somministrazione di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

A cura della Dietista Simonetta Banconi
in collaborazione con l'A.S.L. n.4 e condivisa dai
Rappresentanti dei Genitori e dalla Lega dei Consumatori.



COMUNE DI TERNI

Direzione
Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato

ALLEGATO D

al

CAPITOLATO DI APPALTO
PER SERVIZIO DI PRODUZIONE
PASTI PREPARATI IN LOCO E TRASPORTATI PRESSO
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI I° GRADO

QUINQUENNIO AA.SS.
2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013

COMUNE DI TERNI
MENU' SCUOLE SECONDARIE DI 1° GRADO

I' SETTIMANA					
LUNEDI'	LASAGNE	MOZZARELLA	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	LASAGNE	CACIOTTA	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	RISO AL POMODORO	POLPETTONE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
VENERDI'	PASTA AL POMODORO	ARROSTO DI TACCHINO	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
II' SETTIMANA					
LUNEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	COSCE DI POLLO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	COSCE DI POLLO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	PASSATO DI VERDURE	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
VENERDI'	LASAGNE	STRACCHINO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta

III' SETTIMANA					
LUNEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO CRUDO	CAROTE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO CRUDO	CAROTE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	TAGLIATELLE AL POMODORO	FETTINA DI MAIALE	FAGIOLINI/PATATE	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
VENERDI'	SFORMATO DI PATATE	PETTO DI POLLO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
IV' SETTIMANA					
LUNEDI'	RISO AL POMODORO	FETTINA DI TACCHINO PANATA	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	RISO AL POMODORO	FETTINA DI TACCHINO PANATA	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	PROSCIUTTO CRUDO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
VENERDI'	PASTA AL POMODORO	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta

V' SETTIMANA						
LUNEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO COTTO	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
MARTEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO COTTO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
GIOVEDI'	PASTA AL TONNO	SCALOPPINE DI VITELLONE	BIETA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
VENERDI'	RISO AL POMODORO	ARROSTO DI TACCHINO	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
VI' SETTIMANA						
LUNEDI'	RISO AL POMODORO	BASTONCINI DI PESCE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
MARTEDI'	RISO AL POMODORO	BASTONCINI DI PESCE	PATATE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
GIOVEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO COTTO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
VENERDI'	PASTA AL POMODORO	HAMBURGER DI VITELLONE	CAROTE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	

VII' SETTIMANA						
LUNEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	ARISTA DI MAIALE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
MARTEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	ARISTA DI MAIALE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
GIOVEDI'	PASTA AL POMODORO	COSCE DI POLLO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
VENERDI'	PASTA ALL'AMATRICIANA	BASTONCINI DI PESCE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
VIII' SETTIMANA						
LUNEDI'	PASTA AL BURRO	STRACCHINO	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
MARTEDI'	PASTA AL BURRO	STRACCHINO	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
GIOVEDI'	SFORMATO DI PATATE	FETTINA DI VITELLONE	BIETA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	
VENERDI'	RAVIOLI AL POMODORO	PROSCIUTTO CRUDO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta	

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

Allegato D
Capitolato Refezione scolastica

RAZIONI ALIMENTARI
MENU' SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE/ MEDIE

NOME RICETTA	U.M.	MATERNE	ELEMENTARI	MEDIE ADULTI
<u>PASTA / RISO AL POMODORO</u>				
- pasta di semola/ riso Parboiled	Gr.	60	70	80
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PASTA AL BURRO</u>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	80
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- burro	Gr.	5	7	7
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>RISO E SPINACI/FUNGHI</u>				
- riso parboiled	Gr.	60	70	80
- spinaci/funghi	Gr.	30	40	50
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>TAGLIATELLE AL POMODORO</u>				
- pasta all'uovo fresca	Gr.	70	80	90
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>RAVIOLI AL POMODORO</u>				
- ravioli ricotta e spinaci	Gr.	120	140	160
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>LASAGNE AL FORNO</u>				
- pasta all'uovo fresca	Gr.	60	70	80
- parmigiano reggiano	Gr.	5	7	7
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- macinato magro di vitellone	Gr.	20	25	25
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- mozzarella	Gr.	30	35	35
- besciamella	Gr.	20	25	30
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>GNOCCHI AL POMODORO</u>				
- gnocchi di patate	Gr.	120	140	160
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>SPAGHETTI AL TONNO</u>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	80
- tonno all'olio di oliva/vongole	Gr.	20	25	30
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- oli extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>PASTA</u> <u>ALL'AMATRICIANA</u>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	80
- pancetta magra	Gr.	20	25	30
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PASSATO/MINESTRA DI</u> <u>VERDURE</u>				
- pastina di semola	Gr.	20	25	30
- verdure fresche	Gr.	70	80	90
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PASSATO DI LEGUMI</u>				
- pastina di semola	Gr.	20	25	30
- legumi secchi	Gr.	40	45	50
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>PASTINA IN VEGETALE</u>				
- pastina di semola	Gr.	30	35	40
- verdure fresche	Gr.	50	60	70
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>MINESTRA D'ORZO</u>				
- orzo perlato	Gr.	30	40	50
- patate e carote	Gr.	15	20	25
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>SFORMATO DI PATATE</u>				
- patate	Gr.	200	230	250
- mozzarella	Gr.	20	25	30
- prosciutto cotto	Gr.	20	25	30
- uova pastorizzate	Gr.	15	15	15
- grana padano	Gr.	10	10	10
- pane grattugiato	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- burro	Gr.	5	5	5
- latte p.s.U.H.T.	Gr.	15	20	20
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>POLPETTONE ARROSTO</u>				
- macinato magro di vitellone	Gr.	50	60	70
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	15	20	20
- uova pastorizzate	Gr.	15	15	15
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>TACCHINO -MAIALE</u>				
<u>VITELLONE</u>				
- carne magra	Gr.	80	90	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PETTO DI TACCHINO</u>				
<u>/POLLO PANATO</u>				
- petto di tacchino	Gr.	60	70	80
- pane grattugiato	Gr.	15	15	15
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>POLLO ARROSTO</u>				
- pollo (peso con osso)	Gr.	120	180	230
- olio extra – vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>NASELLO ALLA</u>				
<u>LIVORNESE</u>				
- filetti di nasello surgelato	Gr.	70	80	90
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	70	100	100
- olive nere snocciolate	Gr.	10	15	20
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PLATESSA IMPANATA</u>				
- filetti di platessa surgelato	Gr.	70	80	90
- pane grattugiato	Gr.	15	15	15
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5

- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PERSICO GRATINATO</u>				
- filetti di persico surgelato	Gr.	70	80	90
- pane grattugiato	Gr.	15	15	15
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>BASTONCINI DI MERLUZZO</u>				
- bastoncini di merluzzo	n.	3	3	4
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>FRITTATA</u>				
- uova fresche o pastorizzate	Gr.	60	90	90
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
<u>UOVA SODE</u>				
- uova fresche	N.	1	1e1/2	2
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>UOVA AL POMODORO</u>				
- uova pastorizzate	Gr.	60	90	90
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>FORMAGGI</u>				
- robiola	Gr.	50	60	80
- stracchino	Gr.	50	60	80
- caciotta	Gr.	50	60	80
- mozzarella	Gr.	50	60	80
<u>PROSCIUTTO</u>				
- prosciutto cotto	Gr.	40	50	60
- prosciutto crudo	Gr.	40	50	60
<u>VERDURA COTTA</u>				
- tutti i tipi di verdura	Gr.	120	150	150
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PUREA DI PATATE</u>				
- patate fresche	Gr.	100	150	150
- burro	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte p.s. U.H.T.	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PATATE ARROSTO/LESSE</u>				
- patate	Gr.	100	120	150
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale-dori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>VERDURA CRUDA</u>				

- tutti i tipi di verdura	Gr.	80	100	120
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PISELLI ALL'OLIO</u>				
- piselli freschi o surgelati	Gr.	60	80	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PANE</u>				
- pane comune o integrale	Gr.	50	60	70
<u>FRUTTA</u>				
- frutta fresca di stagione	Gr.	120	150	180

AVVERTENZE :

- I pesi indicati sono da considerarsi al crudo e al netto degli eventuali scarti.
- Gli odori o aromi (prezzemolo, salvia basilico, sedano, cipolla, aglio, rosmarino, ecc.) anche se non citati, vanno utilizzati per la preparazione del cibo a seconda delle necessità.
- Una volta al mese è consentita la sostituzione di un primo piatto con pizza al pomodoro.
- Per la confezione delle paste ripiene (lasagne) si richiede un ripieno semplice, senza spezie con carne magra di vitello.
- Per la confezione dei ravioli si richiede un ripieno semplice, senza spezie con ricotta e spinaci.

Terni, 31 marzo 2008

La dietista
(D.ssa Simonetta Banconi)



COMUNE DI TERNI

Direzione
Diritto allo Studio – Sistema Formativo Integrato

ALLEGATO A

al

CAPITOLATO DI APPALTO
PER SERVIZIO DI PRODUZIONE
PASTI PREPARATI IN LOCO E TRASPORTATI PRESSO
SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO

QUINQUENNIO AA.SS.
2008/2009 – 2009/2010 – 2010/2011 – 2011/2012 – 2012/2013

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE PASTI TRASPORTATI

La Ditta appaltatrice presso il proprio centro cottura confeziona i pasti in due modalità:

- Vaschetta monoporzione in alluminio termosaldato
- Vaschetta multiporzione in polipropilene termosaldato

Le vaschette riposte in contenitori di polistirolo vengono consegnati dalla stessa Ditta nei vari plessi scolastici per mezzo di furgoni adibiti al trasporto di prodotti alimentari.

La distribuzione e lo sporzionamento, dove necessario, vengono effettuati dalla Ditta stessa.