



COMUNE DI TERNI

**Dipartimento Promozione Sistema Formativo e Sociale
Ufficio Servizi Educativi e Scolastici**

**CAPITOLATO SPECIALE DI CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI TERNI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

D.G.C. n. 311 del 09.11.2016

D.G.C. n. 17 del 07.02.2017

INDICE

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

- ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE**
- ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE E CALENDARIO SERVIZI**
- ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA**
- ART. 4 - SEDI DI FORNITURA DEI PASTI**
- ART. 5 - FORNITURE PER ATTIVITÀ STRAORDINARIE E/O DIDATTICHE**
- ART. 6 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**
- ART. 7 - IMPORTO TOTALE PRESUNTO**
- ART. 8 - PREZZO DEL PASTO**
- ART. 9 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO**
- ART. 10 - POTESTÀ SULLE TARIFFE**
- ART. 11 - SOSTITUZIONE DEL CONCESSIONARIO**

TITOLO II REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E AGGIUDICAZIONE DEL CONTRATTO

- ART. 12 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE**
- ART. 13 - MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DEL CONTRATTO**
- ART. 14 - CRITERI DI VALUTAZIONE**

TITOLO III ONERI A CARICO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA

- ART. 15 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO**
- ART. 16 - ALTRI ONERI INERENTI IL SERVIZIO**
- ART. 17 - DISPOSIZIONI GENERALI INERENTI LA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI**
- ART. 18 - FORNITURA DEL PASTO PRESSO LE CUCINE IN LOCO**
- ART. 19 - FORNITURA DEL PASTO TRASPORTATO TRAMITE CENTRO DI PRODUZIONE PASTI**
- ART. 20 - FORNITURA DEL PASTO CRUDO PRESSO I NIDI D'INFANZIA**
- ART. 21 - FORNITURA APPLICATIVI INFORMATICI PER I PAGAMENTI**
- ART. 22 - RAPPORTI CON L'UTENZA**
- ART. 23 - CARTA DEI SERVIZI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI**
- ART. 24 - SPESE, IMPOSTE E TASSE**
- ART. 25 - ASSICURAZIONI**
- ART. 26 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

- ART. 27 - PERSONALE IN SERVIZIO
- ART. 28 - ORGANICO ADDETTI
- ART. 29 - CLAUSOLA SOCIALE
- ART. 30 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- ART. 31 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO
- ART. 32 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

**TITOLO V
STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI**

- ART. 33 - STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI
DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE UTILIZZATI DAL
CONCESSIONARIO
- ART. 34 - INVENTARIO
- ART. 35 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA
- ART. 36 - ADEGUAMENTO E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI
- ART. 37- DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO
- ART. 38 - ARREDI, ATTREZZATURE, IMPIANTI, STOVIGLIE AGGIUNTIVE ART.
39 - ACCESSI

**TITOLO VI
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

- ART. 40 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
- ART. 41 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE E IDENTIFICAZIONE
- ART. 42 - UTILIZZO DELL'ACQUA DELLA RETE IDRICA COMUNALE
- ART. 43 - RINTRACCIABILITÀ
- ART. 44 - CONTRIBUTO CEE/AGEA PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

**TITOLO VII
IGIENE DELLA PRODUZIONE**

- ART. 45 - PIANO DI AUTOCONTROLLO
- ART. 46 - APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
- ART. 47 - MANIPOLAZIONE, COTTURA E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO
- ART. 48 - CONDIMENTI

**TITOLO VIII
MENU' E TABELLE DIETETICHE**

- ART. 49 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE
- ART. 50 - CESTINI FREDDI
- ART. 51 - VARIAZIONE DEI MENÙ
- ART. 52 - STAMPA E DIFFUSIONE DEI MENÙ

TITOLO IX

DIETE PARTICOLARI

ART. 53 - DIETE SPECIALI

ART. 54- DIETE IN BIANCO E MENÙ ALTERNATIVI

TITOLO X

NORME PER LA VEICOLAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 55 - MEZZI DI TRASPORTO

ART. 56 - ORARI DI TRASPORTO

ART. 57 - VEICOLAZIONE DEI PASTI E CONTENITORI

ART. 58 - SERVIZIO PRESSO I REFETTORI SCOLASTICI E IGIENE DEL PERSONALE

TITOLO XI

LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

ART. 59 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

ART. 60 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

ART. 61 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE DEI LOCALI

ART. 62 - RIFIUTI

ART. 63 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 64 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 65 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

ART. 66 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

ART. 67 - PIANO DI EVACUAZIONE

TITOLO XIII

CONTROLLI DI QUALITA'

ART. 68 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 69 - ORGANISMI PREPOSTI E METODOLOGIA DEL CONTROLLO

ART. 70 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

ART. 71 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

ART. 72 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ART. 73 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

ART. 74 - RECLAMI, RELAZIONI PERIODICHE E PIANO DI MIGLIORAMENTO

TITOLO XIV

PENALITA'

ART. 75 - PENALITÀ

**TITOLO XV
CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI,
SPESE E GARANZIE**

ART. 76 - CORRISPETTIVO

ART. 77 - RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

ART. 78 - PAGAMENTI

ART. 79 - RIMBORSI AGLI UTENTI

ART. 80 - SPESE

ART. 81 - CAUZIONE DEFINITIVA

**TITOLO XVI
RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA
RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO**

ART. 82 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 83 - RECESSO

ART. 84 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA ART.

85 - CESSIONE O SUB-CONCESSIONE

**TITOLO XVII
CONTROVERSIE**

ART. 86 - FORO COMPETENTE

**TITOLO XVIII
DISPOSIZIONI FINALI**

**ART. 87 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI
FLUSSI FINANZIARI**

ART. 88 - OBBLIGHI COMPORTAMENTALI

ART. 89 - ELEZIONE DEL DOMICILIO

ART. 90 - SOPRALLUOGO DEI LUOGHI E DELLE SEDI DEI SERVIZI MESSI A GARA

ART. 91 - TRATTAMENTO DEI DATI SENSIBILI E PERSONALI

**ART. 92 - PRINCIPALI NORME AMBIENTALI E ULTERIORI CONDIZIONI DI
ESECUZIONE CHE DISCIPLINANO I PRODOTTI/SERVIZI OGGETTO
DELLA CONCESSIONE**

ART. 93 - RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari, menù e grammature Allegato

n. 2 - Requisiti generali del materiale monouso

Allegato n. 3 - Specifiche tecniche sistema informatico

Allegato n. 4 - Contratto d'utenza Ristorazione Scolastica

Allegato n. 5 – Richiesta sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica

- Allegato n. 6 – Autorizzazione sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica**
Allegato n. 7 – Attestazione sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica
Allegato n. 8 – Stima costi/oneri della sicurezza a carico dell'impresa concessionaria

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

ART. 1 - OGGETTO DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in **concessione del servizio di produzione e fornitura pasti preparati in loco, trasportati e crudi, a ridotto impatto ambientale, presso i nidi d'infanzia comunali, i servizi integrativi, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado** (di seguito indicato come **“Servizio di ristorazione scolastica del Comune di Terni a ridotto impatto ambientale”**), come di seguito specificato:

1. nella preparazione e distribuzione in loco dei pasti per gli alunni, le alunne e gli adulti autorizzati presso le scuole elencate nel successivo art. 4 (Sedi di fornitura dei pasti -paragrafo a) ;
2. nella fornitura di pasti cotti trasportati per gli alunni, le alunne e gli adulti autorizzati presso le scuole elencate nel successivo art. 4 (Sedi di fornitura dei pasti - paragrafo b);
3. nella fornitura di pasti crudi per i bambini, le bambine e gli adulti autorizzati presso i nidi d'infanzia comunali e i servizi integrativi elencati nel successivo art. 4 (Sedi di fornitura dei pasti-paragrafo c).

Il presente Capitolato, relativo al contratto di concessione di cui sopra, tiene conto dei seguenti riferimenti normativi e di indirizzo:

- *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* (Ministero della Salute, 2010)
- *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. 25 luglio 2011, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)*
- *Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica Regione dell'Umbria - Deliberazione della Giunta Regionale 7 febbraio 2014, n. 59*
- *Atto di indirizzo di cui alla Delibera di C.C. del Comune di Terni n. 540/21.12.2015(sulla promozione dell'educazione alimentare, la riduzione dello spreco alimentare e la sostenibilità dei processi)*
- *Atto di indirizzo di cui alla Delibera di C.C. del Comune di Terni n. 541/21.12.2015 (sull'avvio di un processo partecipativo e di valutazione del Consiglio comunale in merito al servizio di refezione scolastica)*
- *Atto di indirizzo di cui alla Delibera di G.C. n. 25/24.02.2016 “Riorganizzazione servizi educativi scolastici, territoriali e di refezione scolastica”*
- *Atto di indirizzo di cui alla Delibera di C.C. del Comune di Terni n. 195/31.05.2016 (sul nuovo bando del servizio di refezione scolastica)*
- Normativa nazionale e comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

Nello specifico, la Concessione prevede la fornitura di un totale di circa:

- n. 3.375.920 pasti da preparare in loco,
- n. 424.080 pasti trasportati,
- n. 395.780 pasti crudi
- n. 107.800 colazioni per l'intera durata del contratto, ivi incluso l'eventuale rinnovo, oltre a servizi e forniture che ne costituiscono parte integrante. I dati per l'intero periodo sono indicativi.

Il numero totale dei pasti è indicativo e scaturisce da statistiche in base ai consumi degli anni precedenti e alla proiezione relativa alla programmazione e organizzazione dei servizi scolastici del settennio della concessione; è, pertanto, soggetto a variazione, in ribasso o in aumento, a seconda della effettiva organizzazione dei servizi scolastici e della richiesta della popolazione scolastica.

Quale compenso per tutte le prestazioni a suo carico, il Concessionario riceve un corrispettivo dovuto dall'A.C. per i pasti effettivamente forniti nelle scuole agli alunni, agli insegnanti e agli altri adulti autorizzati dall'A.C., detratti i proventi derivanti dalla riscossione diretta delle rette mensili e dai buoni pasto dovuti dagli utenti dei servizi, oltre al corrispettivo per i pasti crudi ordinati per i nidi d'infanzia e i servizi integrativi.

Esempio:

Pasti cotti forniti nel mese di marzo: $n. 2.500 \times [\text{costo base d'asta pari ad Euro } 5,18 + \text{Iva}] = \text{Euro } 12.950,00 + \text{Iva}$.

Importo delle rette mensili/buoni pasto da corrispondere dagli utenti al Concessionario per il mese di marzo: Euro 5.180,00 + Iva.

L'A.C. corrisponde al Concessionario la cifra pari alla differenza tra Euro 12.950,00 e Euro 5.180,00, ovvero Euro 7.770,00 + Iva.

Pasti crudi n. 327 x [costo base d'asta pari al 38,6% del costo pasto cotto + Iva pari ad Euro 2,00 + Iva] = Euro 654,00 + Iva.

Gli oneri e le condizioni contrattuali sono specificati negli articoli a seguire.

Con particolare riferimento al rischio operativo, ai sensi e per gli effetti dell'art. 165 del D. Lgs. n. 50/2016, il rischio operativo trasferito al Concessionario non può ritenersi nominale o trascurabile e si concentra principalmente sulla fluttuazione della domanda dei servizi di che trattasi, essenzialmente legata alle iscrizioni scolastiche/utenza potenziale, sull'andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, al costo del lavoro e sul ritorno degli investimenti a carico del Concessionario, nonché sulla presa in carico dei ritardi nei pagamenti da parte degli utenti. Tutti questi rischi, con particolare riferimento ai mancati pagamenti da parte degli utenti, sono esclusivamente a carico del Concessionario.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE E CALENDARIO SERVIZI

Il contratto avrà durata quinquennale, a partire dal 2017 dal momento della presa in carico della gestione della concessione, per gli anni scolastici 2017/18, 2018/19, 2019/20, 2020/21, 2021/22 sino al 31 luglio 2022 con l'opzione di eventuale rinnovo biennale per gli anni scolastici 2022/23 e 2023/24 sino al 31 luglio 2024, previa adozione di apposito provvedimento dell'A.C.

L'A.C. si riserva di prorogare il contratto in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il Concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate dall'A.C.. La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili né all'A.C. né alle scuole, non dà diritto al Concessionario di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Il Concessionario è inoltre tenuto a garantire l'esattezza delle prestazioni e delle forniture di cui alla presente Capitolato sino all'individuazione e inizio di attività del nuovo contraente.

La presente Concessione potrà essere risolta in qualsiasi momento, nel caso di eventuali successive esigenze valutate dall'A.C., con un preavviso di giorni 60 da darsi a mezzo di PEC o raccomandata a.r.,

nel caso invece di gravi violazioni contrattuali da parte del Concessionario, nei modi di cui al successivo Titolo XVI.

ART. 3 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è costituita dai bambini dei nidi d'infanzia comunali e dei servizi integrativi, dagli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia comunali e statali, le scuole primarie e le scuole secondarie di 1° grado, dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita e da eventuali soggetti autorizzati dall'A.C.

ART. 4 - SEDI DI FORNITURA DEI PASTI

a) **Preparazione e distribuzione in loco dei pasti**

Il servizio dovrà essere assicurato nei seguenti plessi scolastici, utilizzando le cucine presenti in loco, per il massimo presumibile di pasti cucinati in loco di n. 2.487.520 per il quinquennio e di n. 3.375.920 per il settennio.

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle sedi e dei giorni mensa adottato nell'anno scolastico 2015/2016, con particolare riferimento al numero giornaliero degli iscritti al servizio e tiene conto delle modifiche logistiche attive dall'anno scolastico 2016/2017.

SCUOLA	GIORNI MENSA	Numero ISCRITTI Su base giornaliera
VITTORIO VENETO – via della Caserma Scuola dell'Infanzia V. Veneto Scuola dell'Infanzia Guglielmi	5 5	totale 251
NOBILI – via Fratelli Rosselli, 11 Scuola dell'Infanzia	5	totale 128
XX SETTEMBRE - via XX Settembre Scuola dell'Infanzia statale Scuola dell'Infanzia comunale Aula Verde Mensa ospiti primaria	5 5 5	93 24 21
VALENZA - via Ippocrate Scuola dell'Infanzia	5	55
LE GRAZIE , via dei Ciclamini, 1 Scuola dell'Infanzia Le Grazie Scuola dell'Infanzia Matteotti Scuola Secondaria 1° grado (Marconi) Mensa ospiti Marconi	5 5 2 5	108 54 122 4
MAZZINI – via Carrara Scuola dell'Infanzia Scuola Primaria a tempo pieno Mensa ospiti	5 5 5	totale 267 18

DE AMICIS – viale Curio Dentato		
Scuola dell'Infanzia	5	
Scuola Primaria a tempo pieno	5	totale 355
Scuola Secondaria 1° grado c/o sede De Amicis	2	
Mensa ospiti Scuola Primaria	5	10
MATTEOTTI – via Maria Curie, 4 Scuola		
Primaria a tempo pieno	5	255
MARMORE , voc. Cascata		
Scuola dell'Infanzia	5	26
CAMPOMAGGIORE – via delle Terre Arnolfe, 10		
Scuola dell'Infanzia	5	totale 187
Scuola Primaria a tempo pieno	5	
PAPIGNO – voc. Casali, 16		
Scuola dell'Infanzia	5	totale 143
Scuola Primaria a Tempo Pieno	5	
DONATELLI – via Vodice, 23		
Scuola dell'Infanzia Città Giardino	5	totale 133
Scuola Primaria a Tempo Pieno	5	
QUARTIERE ITALIA “Falcone e Borsellino” – via F.lli Cervi		
Scuola dell'Infanzia	5	totale 141
Scuola Primaria a Tempo Pieno	5	
S. MICHELE – via Pozzo Saraceno		
Scuola dell'Infanzia	5	26
S. CLEMENTE – strada di Piedimonte		
Scuola dell'Infanzia	5	25
TREBISONDA (Comunale) - via Cadore, 10 Scuola		
dell'Infanzia	5	29
ROCCA SAN ZENONE / PRISCIANO - via Tre Venezie, 257		
Scuola dell'Infanzia	5	56
C.I. VALNERINA “G. GIANI” (Comunale) – via G. Verdi, 1		
Collestatte		
Scuola dell'Infanzia	5	25
MARZABOTTO – via Marzabotto, 75		
Scuola dell'Infanzia	5	87
COSPEA – via XX settembre, 115		
Scuola dell'Infanzia	5	68
VALLE VERDE – strada di San Martino		
Scuola dell'Infanzia	5	77
CARDETO – strada di Cardeto, 150		
Scuola dell'Infanzia	5	25
RADICE – via Radice		
Scuola dell'Infanzia	5	77
BRECCIAIOLO - via della Pernice, 6		
Scuola dell'Infanzia	5	112

GABELLETTA - voc. Porete Scuola dell'Infanzia	5	81
DE SANTIS – voc. Acquasparsa Scuola dell'Infanzia	5	68
COLLESCIPOLI – strada di Collescipoli, 179 Scuola dell'Infanzia	5	25

Per quanto riguarda la mensa ospiti, essendo un servizio non obbligatorio, esso è considerato in via di cessazione e comunque soggetto ad autorizzazione preventiva, di anno in anno, da parte dell'Ufficio competente.

b) **Fornitura di pasti cotti trasportati**

Il servizio dovrà essere assicurato nei seguenti plessi scolastici per il massimo presumibile di pasti cotti trasportati di n. 312.480 per il quinquennio e di n. 424.080 per il settennio.

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle sedi e dei giorni mensa adottato **nell'anno scolastico 2015/2016, con particolare riferimento al numero giornaliero degli iscritti** al servizio e tiene conto delle modifiche logistiche attive dall'anno scolastico 2016/2017.

SCUOLA	GIORNI MENSA	Numero ISCRITTI su base giornaliera
ALFIERI – via Alfieri, 5 Scuola dell'Infanzia	5	23
CESI PAESE - viale Regina Elena, 33 Scuola dell'Infanzia	5	32
MARATTA - via Vanzetti, 32 Scuola dell'Infanzia	5	20
BRIN , via Liutprando, 28/G Scuola dell'Infanzia Corso Montessori Scuola Primaria Corso Montessori a Tempo Pieno Scuola Secondaria 1° grado Mensa ospiti San Giovanni	5 2 2 5	88 113 7 10
GRILLO PARLANTE (Comunale) – via Botondi Scuola dell'Infanzia	5	29
OBERDAN – Via Tre Venezie Scuola primaria	5	108
DE FILIS – via Antiochia, 4	5	216
GIOVANNI XXIII – via della Pernice, 8	3	18

Nel corso della durata della Concessione, i quantitativi sia dei pasti cotti ,in loco o trasportati, sia dei pasti crudi, così come le sedi di svolgimento del servizio, potranno variare, in incremento o in diminuzione, in relazione alla effettiva presenza degli utenti o agli eventuali lavori di manutenzione delle sedi scolastiche o per qualsiasi altra causa.

Per opportuna informazione, si specifica che lo scarto tra gli iscritti al servizio e i pasti effettivamente consumati può essere significativo rispetto al potenziale dei pasti da erogare. Esempio:

A.S. 2014/2015:

iscritti al servizio: n. 3.716 giornate

di servizio: n. 183 circa

pasti effettivamente consumati: n. 498.425

Nessuna pretesa potrà muovere il Concessionario per eventuali variazioni quantitative o per la modifica delle sedi di svolgimento del servizio.

c) **Fornitura di pasti crudi**

Il servizio dovrà essere assicurato nei seguenti plessi, aventi cucina in loco gestita da personale comunale o terzo, per il massimo presumibile di pasti crudi di n. 292.980 per il quinquennio e di n. 395.780 nel settennio, colazioni n. 79.800 nel quinquennio e n. 107.800 nel settennio.

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle sedi e dei giorni mensa adottato **nell'anno scolastico 2015/2016, con particolare riferimento al numero giornaliero degli iscritti** al servizio e tiene conto delle modifiche logistiche attive dall'anno scolastico 2016/2017.

SCUOLA	GIORNI MENSA/COLAZIONE	Numero ISCRITTI su base giornaliera
PETER PAN (Comunale) – via Fratelli Rosselli, 11 Nido d'Infanzia	5	33
ARCOBALENO (Comunale) – strada delle Grazie, 4 Nido d'Infanzia	5	39
RATAPLAN (Comunale) – via Narni, 182 Nido d'Infanzia	5	31
Scuola dell'Infanzia	5	50
COCCINELLA (Comunale) – via Radice Nido d'Infanzia	6	40
CUCCIOLO (Comunale) – via delle Palme, 12 Nido d'Infanzia	5	22
GIROTONDO (Comunale) – via Rossini, 147 Nido d'Infanzia	5	42
CASA DI ALICE (Comunale) – via Carrara, 9 Centro educativo	5	25 colazioni
POLLICINO (Comunale) – via Varese, 10 Centro educativo	5	45 colazioni
AULA VERDE (Comunale) – via XX settembre Scuola dell'Infanzia	5	25 colazioni

ART. 5 – FORNITURE PER ATTIVITÀ STRAORDINARIE E/O DIDATTICHE

Con riferimento ad attività di socializzazione, di educazione alla sana alimentazione, laboratoriali, educative, didattiche e formative non previste a calendario scolastico e/o non programmate, il Concessionario potrà fornire, in via eccezionale in quanto non programmabile, pasti preparati in loco, trasportati, crudi su richiesta dell'A.C., e/o la fornitura di materiale di consumo sempre idoneo alle attività di cui al presente articolo.

Tale fornitura prevederà la presentazione, di volta in volta, di un'offerta economica ad hoc da parte del Concessionario che verrà valutata dagli Uffici comunali competenti per la verifica della congruità con la media dei costi di mercato, ciò ai fini dell'approvazione dell'offerta e per l'autorizzazione alla somministrazione/fornitura.

L'importo annuale massimo di tali forniture non potrà superare i 2.000,00 Euro .

ART. 6 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità, ai sensi dell'art. 23 comma 15 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 7 - IMPORTO TOTALE PRESUNTO

L'importo totale stimato dei servizi per i cinque anni di vigenza contrattuale è di € 15.126.429,00 (IVA 4% esclusa), per il settennio è pari ad Euro 20.526.028,00 (IVA 4% esclusa) oltre agli oneri per la sicurezza pari ad Euro 7.500,00 per i cinque anni di vigenza contrattuale, ovvero pari ad Euro 10.500,00 per il settennio.

L'importo a base d'asta della singola fornitura è la seguente:

Euro 5.18 per ciascun pasto preparato e distribuito in loco e trasportato, al netto dell'IVA e degli oneri per la sicurezza, per gli alunni, le alunne e gli adulti autorizzati presso le scuole elencate nel successivo art. 4 paragrafo a) e b);

Il 38.6% del prezzo del pasto cotto per ciascun pasto crudo per i bambini, le bambine e gli adulti autorizzati presso i nidi d'infanzia comunali elencati nel successivo art. 4 paragrafo c).

Il 25% del prezzo del pasto crudo dei nidi, per le colazioni dei servizi integrativi

ART. 8 - PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara non potrà comunque superare, a pena di esclusione, **Euro 5.18**.

Con riferimento a quanto stabilito negli allegati menu, nel prezzo unitario di un pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale al Concessionario, tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate, il materiale detergente e sanificante, le manutenzioni ed ogni altro onere, espresso e non espresso dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

ART. 9 - REVISIONE PERIODICA DEL PREZZO

I prezzi, a decorrere dal secondo anno di affidamento, saranno a domanda, soggetti a revisione annuale. L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata all'A.C., mediante PEC, in alternativa con raccomandata A/R, entro il 30 giugno per valere dall'Anno Scolastico successivo.

La mancata richiesta, entro i termini di cui sopra, si intenderà come conferma dei prezzi vigenti. La prima eventuale revisione annuale dei prezzi, previa richiesta con le modalità di cui sopra, potrà essere effettuata a decorrere dall'A.S. 2018/2019.

La revisione dei prezzi viene effettuata in misura pari al 75% dell'indice nazionale ISTAT di variazione dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati dell'ultimo anno.

Sono fatte salve limitazioni alla revisione prezzi o alla sua misura eventualmente introdotte da apposite disposizioni di legge.

ART. 10 - POTESTÀ SULLE TARIFFE

Le rette e le tariffe del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Terni sono stabilite annualmente dall'A.C. che le determina tramite deliberazione di Consiglio Comunale.

ART. 11- SOSTITUZIONE DEL CONCESSIONARIO

Qualora si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione del Concessionario, in caso di decadenza o revoca della concessione o di rinuncia all'aggiudicazione, l'A.C. si riserva di aggiudicare la Concessione al concorrente classificatosi secondo nella graduatoria.

In caso di indisponibilità di questo, l'A.C. procederà mediante affidamento a terzi, secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente.

Tutti gli oneri, anche maggiori, inerenti la nuova aggiudicazione saranno imputati al Concessionario uscente o rinunciatario.

TITOLO II REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E AGGIUDICAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 12 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

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

12.1) Iscrizioni in Albi e/o registri professionali:

- Dichiarazione sostitutiva ai sensi del d.P.R. 445/2000 e s.m.i., o nel caso di imprese associate o da associarsi, più dichiarazioni, sottoscritta/e dal/i legale/i rappresentanti ed accompagnata/e da copia/e di documento/i di identità dello/degli stesso/i, in corso di validità inerente l'iscrizione alla Camera di commercio per attività coincidente con quella del presente appalto, in riferimento alla ristorazione scolastica, oppure, nel caso di operatori economici stabiliti in altri stati diversi dall'Italia (ex art. 49 del D.lgs 50/2016) iscrizione nell'Albo o Lista ufficiale dello stato di appartenenza.

12.2) Requisiti economici finanziari:

- Idonee referenze bancarie, in numero minimo di due, attestanti la capacità economica e finanziaria dell'Aggiudicatario e costituite da attestazioni rilasciate da Istituti di credito operanti negli Stati membri della U.E.. Nel caso di ATI o consorzi ex art. 2602 cod. civ. il precedente requisito deve essere posseduto da tutte le imprese. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettere b) e c), del D. lgs. n. 50/2016, il requisito deve essere posseduto dal consorzio (considerando cumulativamente i requisiti dei singoli consorziati).
- Conseguimento nel triennio 2013-2014-2015 di un fatturato complessivo pari o superiore ad Euro 8.796.869,14 relativo a servizi analoghi a quelli oggetto di gara. Nel caso di ATI o consorzi ex art. 2602 cod. civ. il precedente requisito deve essere posseduto almeno per il 40% dalla mandataria/consorziata e la restante percentuale cumulativamente dalle altre mandanti/altre

consorziate in misura minima del 10%. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettere b) e c) del D. lgs. n. 50/2016, il requisito deve essere posseduto dal consorzio.

12.3) Requisiti tecnici:

- Presentazione dell'elenco dei principali servizi analoghi a quello oggetto di gara, svolti con buon esito attestato dal committente, prestati negli ultimi tre anni (01.01.2013-31.12.2015) con l'indicazione degli importi, delle date e dei destinatari, pubblici o privati, dei servizi stessi per un importo pari o superiore ad Euro 8.796.869,14; se trattasi di servizi a favore di enti pubblici, essi sono provati da attestazioni rilasciate e vistate dagli enti medesimi; se trattasi di servizi prestati a privati, l'effettuazione della prestazione è dichiarata da questi o, in mancanza, dallo stesso concorrente. Nel caso di ATI o consorzi ex art. 2602 cod. civ. il precedente requisito deve essere posseduto almeno per il 40% dalla mandataria/consorziate e la restante percentuale cumulativamente dalle altre mandanti/altre consorziate in misura minima del 10%. Nel caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettere b) e c), del D. lgs. n. 50/2016, il requisito deve essere posseduto dal consorzio e dal consorziato individuato in sede di offerta quale esecutore del servizio. Nel caso di imprese singole, di consorzi di cui all'art. 45 comma 2 lettere b) e c), del D. lgs. n. 50/2016, ATI o consorzi ex art. 2602 cod. civ. è consentita la sommatoria, complessivamente, per un massimo di due contratti analoghi eseguiti nel triennio.
- **Certificato di Qualità UNI EN 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; tale Certificato deve citare espressamente la sede o le sedi operative che l'Aggiudicatario, per qualsiasi aspetto inerente al servizio, intende utilizzare.
- **Registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009), di cui al** sistema dell'Unione di ecogestione e audit (EMAS), oppure della **Certificazione ISO 14001**, in corso di validità, da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000, a dimostrazione della capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minor impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale ai sensi di una norma tecnica riconosciuta; saranno accettati anche altri sistemi di gestione ambientale nella misura in cui sono conformi all'articolo 45 del regolamento(CE) n. 1221/2009 o ancora ad altre norme di gestione ambientale fondate su norme europee o internazionali in materia, certificate da organismi accreditati per lo specifico scopo, ai sensi del regolamento (CE) n. 765/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio. Qualora la Ditta dimostri di non avere accesso a tali certificati o di non avere la possibilità di ottenerli entro i termini richiesti per motivi loro non imputabili, la stazione appaltante accetta anche altre prove documentali delle misure di gestione ambientale, purché la Ditta dimostri che tali misure sono equivalenti a quelle richieste nel quadro del sistema o della norma di gestione ambientale applicabile. Ciò in applicazione dell'art. 87 comma del D.Lgs. n. 50/2016;
- **Dichiarazione che la Ditta si impegna a disporre, in caso di aggiudicazione, per tutto il periodo di durata della concessione, di un Centro di preparazione pasti 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 in concessione (preparazione, confezionamento e distribuzione).
Ai fini del calcolo della distanza, verrà effettuata la rilevazione attraverso il sito **www.viamichelin.it** con itinerario calcolato dalla sede del centro di preparazione pasti indicato alla sede municipale di piazza M. Ridolfi, 1.
- **Disporre di un piano di emergenza** per assicurare il servizio in caso di impossibilità di utilizzo del centro di preparazione pasti, di una delle cucine in loco, delle attrezzature o dei mezzi di trasporto impiegati nel servizio in Concessione.

- **Essere in possesso della dichiarazione di “sopralluogo effettuato”** resa dall’A.C. appaltante, ai sensi dell’art. 90 (Sopralluogo dei luoghi e delle sedi dei servizi messi a gara) del presente Capitolato;
- **Essere in possesso di sistema di autocontrollo HACCP** così come previsto dalle norme vigenti in materia.

L’A.C. 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. 13 – MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DEL CONTRATTO

L’aggiudicazione del servizio oggetto del presente Capitolato avverrà mediante procedura aperta, ai sensi dell’art. 60 del Decreto Legislativo n. 50/2016 e con il criterio di aggiudicazione dell’offerta economicamente più vantaggiosa di cui all’art. 95 del Decreto Legislativo n. 50/2016, con l’applicazione di quanto previsto per le offerte anormalmente basse all’art. 97 comma 3 del decreto richiamato.

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. 63 del Decreto Legislativo n. 50/2016, anche con soggetti diversi.

L’offerta presentata dovrà comprendere tutti i servizi messi a gara.

Le offerte non dovranno contenere né riserve, né condizioni, pena l’esclusione. Non sono ammesse offerte economiche superiori all’importo a base d’appalto.

Nessun compenso o rimborso spetta alle Ditte concorrenti per la compilazione dell’offerta presentata.

Fatta salva la facoltà di cui all’art 97 del D.Lgs. n. 50/2016, saranno ritenute anomale e sottoposte a verifica le offerte che presenteranno le caratteristiche di cui al medesimo articolo.

ART. 14. CRITERI DI VALUTAZIONE

Elementi di valutazione e relativi pesi

ELEMENTI DI VALUTAZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	70
Offerta economica	30
TOTALE	100

OFFERTA TECNICA:

I punteggi saranno attribuiti da una commissione giudicatrice (di seguito Commissione), sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi di cui alla seguente Tabella, elencati in ordine decrescente di importanza ai sensi dell’art. 173 del D. Lgs. n. 50/2016:

Tabella criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi

CRITERIO	PUNTEGGIO
-----------------	------------------

		MASSIMO
A)	<p>PASTI TRASPORTATI Modalità organizzative operative e di controllo del processo di produzione e del processo di distribuzione:</p> <p>A.1 Descrizione dei processi produttivi, modalità di confezionamento, distribuzione pasti, allestimento degli spazi utilizzati per il refettorio, <i>gestione programma iscrizioni/pagamenti</i> e rapporti con l'utenza.</p> <p>A.2 Caratteristiche dell'impianto di cottura, delle strutture e delle attrezzature, piano di emergenza ed eventuale centro di preparazione pasti di emergenza.</p> <p>A.3 Tempo medio intercorrente tra il confezionamento e la distribuzione in loco (massimo tempo di trasporto di 45 minuti: punti 0; tempo di trasporto pari-inferiore a 35 minuti: punti 2; tempo di trasporto pari-inferiore a 25 minuti: punti 3. La misurazione deve avvenire facendo riferimento all'ultima sede servita (la misurazione avverrà attraverso il sito www.viamichelin.it).</p> <p>A.4 Numero personale addetto alla sporzionamento (minimo rapporto personale/pasti 1/50: punti 0; rapporto personale/pasti 1/45 fino 1/40: punti 1; rapporto personale/pasti 1/39 o inferiore: punti 2).</p> <p>A.5 Anzianità del personale addetto al confezionamento, trasporto e sporzionamento (minimo 50% con più di 8 anni di esperienza nel settore della Concessione).</p>	<p>25 punti, di cui</p> <p>Max 10</p> <p>Max 8</p> <p>Max 3</p> <p>Max 2</p> <p>2</p>
B)	<p>PASTI CUCINATI IN LOCO Modalità organizzative operative e di controllo del processo di produzione e del processo di distribuzione:</p> <p>B.1 Caratteristiche generali del servizio: progetto organizzativo, piano gestionale e modalità di espletamento, piano di emergenza, rapporti con l'utenza.</p>	<p>25 punti, di cui</p> <p>Max 9</p>

	<p>B.2 Descrizione dei processi produttivi, modalità di confezionamento, distribuzione pasti e allestimento degli spazi utilizzati per il refettorio.</p> <p>B.3 Numero personale addetto alla produzione e distribuzione (come da Capitolato: punti 0; almeno 15 ore in più: punti 2; 30 ore al giorno in più in totale presso le cucine: punti 4).</p> <p>B.4 Arricchimento del menù (assaggi periodici di piatti regionali e tradizionali delle culture del mondo, utilizzo prodotti equo e solidali...) per sperimentazioni ed eventi particolari (festività e ricorrenze).</p> <p>B.5 Anzianità del personale addetto al confezionamento e sporzionamento (minimo 50% con più di 8 anni di esperienza nel settore della Concessione).</p>	<p>Max 8</p> <p>Max 4</p> <p>Max 2</p> <p>2</p>
C)	ELEMENTI MIGLIORATIVI:	max 20 punti, di cui:
	<p>C.1 Insonorizzazione refettori: Progetto che preveda l'installazione di dispositivi di riduzione del rumore percepito nei refettori, con indicazione del numero locali ove si intende intervenire, sulla base delle priorità individuate dal concorrente, con indicazione dei tempi di avvio e del tipo di dispositivo, nonché copia delle schede tecniche che ne evidenzino le caratteristiche principali e un calcolo dei miglioramenti che tali dispositivi permettono di ottenere in termini di riduzione del rumore. I refettori su cui intervenire devono essere scelto tra quelli che vedono una presenza giornaliera superiore ai 100 alunni. Viene attribuito n. 1 punto per ciascun refettorio insonorizzato.</p>	Max 6
	<p>C.2 Educazione alimentare per docenti, alunni e genitori: Ulteriori progetti da realizzare in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa cittadina (indicare obiettivi, temi, tempi, materiale e supporti, indicazione degli esperti qualificati per tali momenti formativi ed informativi).</p>	Max 5
	<p>C.3 Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale: Utilizzo <i>esclusivo</i> di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (veicoli euro 5 o euro 6; veicoli a GPL o a Gas metano almeno euro 5; veicoli elettrici; Vetture ibride almeno euro 5) (saranno assegnati 4 punti al concorrente che per il servizio in oggetto si impegna ad utilizzare esclusivamente mezzi appartenenti ad una delle tipologie sopra descritte. Nel caso in cui nessun mezzo o solo alcuni dei mezzi utilizzati appartengano alle suddette tipologie a basso impatto ambientale, non si prevede l'assegnazione di punti).</p>	4
	<p>C.4 Investimenti a favore delle scuole del territorio Impegno della Ditta ad investire annualmente, anche in forma di sponsorizzazione, una somma compresa tra i 15.000 e i 20.000 euro per interventi di manutenzione a favore delle scuole del territorio, su indicazione dell'A.C.</p>	3

<p>C.5 Progetto di recupero del pane e della frutta non somministrati da destinare ad associazioni e organizzazioni no profit che effettuino, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, secondo quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016, n. 166 recante <i>Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi.</i> descrivere obiettivi, durata e modalità di realizzazione del progetto, eventualmente allegando accordi con associazioni/organizzazioni non profit.</p>	Max 2
---	--------------

Poiché l'art. 95, comma 8 del D. Lgs n. 50/2016 dispone che i criteri di valutazione e la ponderazione siano stabiliti dalla Stazione Appaltante nei documenti di gara, l'Ente Committente, nelle more delle Linee Guida da emanarsi da parte dell'ANAC ai sensi del D. Lgs n. 50/2016, stabilisce di adottare, per l'attribuzione dei punteggi ai singoli concorrenti, tenuto conto del "Documento di consultazione sulle Linee Guida in materia di offerta economicamente più vantaggiosa" emanato dall'ANAC il 28.04.2016 e del relativo "Quaderno" del dicembre 2011, i metodi e le formule di cui all'allegato P al D.P.R. n. 207/2010.

OFFERTA TECNICA

All'offerta tecnica sarà attribuita un punteggio fino ad un massimo di 70 punti. L'offerta tecnica sarà calcolata sulla base della seguente formula:

$P_i = C_{ai} \times P_a + C_{bi} \times P_b + \dots + C_{ni} \times P_n$
dove
P_i = punteggio concorrente i;
C_{ai} = coefficiente criterio di valutazione a, del concorrente i;
C_{bi} = coefficiente criterio di valutazione b, del concorrente i;
C_{ni} = coefficiente criterio di valutazione n, del concorrente i;
P_a = peso criterio di valutazione a;
P_b = peso criterio di valutazione b;
P_n = peso criterio di valutazione n.

Per quanto concerne la valutazione degli elementi qualitativi di cui ai punti **A.1, A.2, A.3, A.4, B.1, B.2, B.3, B.4, C.2, C.5** della Tabella relativa ai criteri della valutazione dell'offerta tecnica, la Commissione procederà all'assegnazione di coefficienti variabili tra zero e uno.

La valutazione delle offerte in relazione ai criteri e sub-criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata mediante l'attribuzione di un punteggio discrezionale da parte di ciascuno dei componenti della Commissione, secondo il metodo di cui all'allegato P al D.P.R. 207/2010, punto II), lett. a), n. 4. I coefficienti, variabili tra zero ed uno, da assegnare a ciascun criterio o sub-criterio avente natura qualitativa sono determinati:

a) mediante l'attribuzione discrezionale del coefficiente, da parte di ogni commissario, sulla base dei seguenti criteri motivazionali:

- 1) **ottimo = 1** (giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto molto significativo, qualificante e completo rispetto al servizio di ristorazione scolastica);
- 2) **buono = 0,80** (giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo e rilevante rispetto al servizio di ristorazione scolastica);
- 3) **discreto = 0,60** (giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto sufficientemente significativo rispetto al servizio di ristorazione scolastica);
- 4) **sufficiente = 0,40** (giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto poco significativo rispetto al servizio di ristorazione scolastica);
- 5) **insufficiente = 0,00** (giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non significativo rispetto al servizio di ristorazione scolastica).

b) determinando la media dei coefficienti che ogni commissario ha attribuito alle proposte dei concorrenti su ciascun criterio o sub-criterio.

c) attribuendo il coefficiente uno al valore medio massimo e proporzionando linearmente a tale media massima gli altri valori medi.

Non si procederà all'apertura dell'offerta economica dei concorrenti il cui punteggio tecnico attribuito dalla Commissione sia inferiore a 35 punti.

Tale valore dovrà essere raggiunto prima della riparametrazione di cui al punto C).

Per la valutazione delle offerte relative ai criteri e sub-criteri tecnici di natura quantitativa di cui ai punti **A.5, B.5, C.1, C.3, C.4**, si attribuiscono i punteggi come già indicato nella descrizione dei medesimi punti.

Come indicato dal “Documento di consultazione sulle Linee Guida in materia di offerta economicamente più vantaggiosa” emanato dall'ANAC il 28.04.2016, non si procederà, invece, a una seconda riparametrazione dei punteggi complessivi ottenuti per l'offerta tecnica, dal momento che non si possono compensare carenze in alcune parti dell'offerta con pregi in altre.

OFFERTA ECONOMICA:

All'offerta economica sarà attribuita un punteggio fino ad un massimo di 30 punti.

Alla proposta economica più vantaggiosa per l'Ente sarà attribuito il punteggio massimo.

Agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio inversamente proporzionale, calcolato sulla base della seguente formula:

$P = \frac{P_b \times P_m}{P_n}$
dove:
P = punteggio da attribuire
P_b = prezzo offerto più basso
P_m = punteggio massimo attribuibile (30 punti)
P_n = prezzo singola offerta considerata

Tutte le operazioni matematiche per la determinazione dei coefficienti verranno espressi con un massimo di n. 2 decimali (con arrotondamento del secondo decimale all'unità superiore se il terzo decimale è maggiore o uguale a 5, ovvero senza tale arrotondamento se il terzo decimale è uguale a 5).

Miglior offerente sarà il concorrente che avrà totalizzato il punteggio più elevato derivante dalla sommatoria dell'offerta economica e dell'offerta tecnica.

In caso di punteggio complessivo pari, si procederà all'aggiudicazione a favore del soggetto che avrà totalizzato il punteggio più elevato per l'offerta economica.

In caso di ulteriore parità, si procederà con sorteggio, ai sensi dell'art. 77 comma 2 del R.D. n. 827/1924.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta, purché valida.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA

ART. 15 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI IL SERVIZIO

Sono a carico del Concessionario, intendendosi remunerati con il corrispettivo contrattuale di cui oltre, tutti gli oneri e i rischi relativi alla prestazione dei servizi oggetto del contratto, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

In particolare **sono a totale carico del Concessionario**, interamente compensate nel prezzo unitario del pasto, **tutte le spese**, nessuna esclusa, **relative**:

- 1) alla **fornitura dei pasti**;
- 2) all'**acquisto, allo stoccaggio e alla corretta conservazione delle materie prime** e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del servizio;
- 3) alla **registrazione dei pasti**, divisi per alunni e docenti, delle diete speciali ed in bianco, con procedure che arrechino il minor disagio possibile alle attività didattiche, fatto salvo la rilevazione e prenotazione dei pasti che continuerà ad essere a cura del personale A.T.A. e/o delle scuole (per le scuole statali) e del personale delle scuole comunali, ai sensi e per gli effetti delle norme vigenti e consolidate relative alle "funzioni miste" di cui al Protocollo d'intesa del 12.09.2000 fatti salvi accordi successivi¹;
- 4) alle **forniture aggiuntive** di derrate, pasti e piatti particolari nei casi previsti;
- 5) alla **fornitura e all'utilizzo e delle stoviglie** presso i refettori;
- 6) al **lavaggio e allo stivaggio** di pentolame, posateria, stoviglie, etc., presso i refettori e comunque presso i locali di preparazione/somministrazione pasti;
- 7) alla **pulizia ordinaria dei tavoli ed al riassetto dei refettori e dei locali strettamente pertinenti**, nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla distribuzione dei pasti, nonché l'area esterna dedicata al ricevimento dei pasti, sono esclusi in ogni caso i serramenti, i vetri, le tende, le veneziane, gli atri, corridoi, scale e i pavimenti dei refettori, che restano a carico, per le scuole statali, del personale A.T.A. e/o delle scuole comunali, ai sensi e per gli effetti delle norme vigenti e consolidate relative alle "funzioni miste" di cui al Protocollo d'intesa del 12.09.2000 fatti salvi accordi successivi²;

¹**Protocollo d'Intesa** in data 12.09.2000 tra il Ministero della Pubblica Istruzione e l'Unione Province d'Italia, l'Associazione Nazionale Comuni d'Italia, l'Unione Nazionale Comunità e Enti Montani e le Organizzazioni sindacali CGIL, CISL, UIL e SNALS (...) e relativa Circolare del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca prot. n. 305 del 3 agosto 2001.

ART. 2 – COMPETENZE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

A) MENSE SCOLASTICHE

Sono di competenza delle Istituzioni scolastiche:

- la comunicazione giornaliera all'ente obbligato del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate in sede locale; (...).

²**Protocollo** citato, ART. 2, CAPO A), Sono di competenza delle Istituzioni scolastiche: (...)

- la pulizia dei locali scolastici adibiti a refettorio; (...)

- 8) all'**esecuzione di pulizie straordinarie dei locali cucina**, compresi i vetri, le finestre, le porte, le piastrelle, e gli arredi di tutti gli spazi utilizzati per il servizio di ristorazione scolastica (spogliatoi e servizi igienici destinati agli operatori del Concessionario. ecc.), prima del formale inizio del servizio di ristorazione scolastica, dopo le pause per festività a Natale e a Pasqua ed al termine dello stesso; oltre alle pulizie straordinarie effettuate durante l'anno scolastico, secondo la frequenza stabilita dalle procedure del Concessionario o quando necessario o richiesto dall'A.C.;
- 9) all'**acquisto e allo stoccaggio**, in sicurezza, **dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione** dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie nonché per il funzionamento del servizio (es.: sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
- 10) alla **fornitura di attrezzature, impianti, arredi e stoviglie laddove previsto**;
- 11) alla **raccolta differenziata**, ove possibile, e allo **smaltimento quotidiano dei rifiuti**;
- 12) alla **manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed ordinaria dei locali**;
- 13) all'**integrazione delle attrezzature, degli impianti e degli arredi**, laddove necessario;
- 14) alla **gestione del servizio di refettorio** (nelle competenze di cui al Protocollo d'intesa citato) ed alla **gestione del servizio di trasporto dei pasti, cotti e crudi**;
- 15) alla **custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso**, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato al Concessionario;
- 16) alla **stampa e diffusione della Carta dei Servizi di Ristorazione Scolastica** che sarà elaborata dall'A.C.;
- 17) all'**implementazione e gestione del piano di autocontrollo (HACCP)** presso tutti i punti di distribuzione dei pasti;
- 18) all'**applicazione di piani d'emergenza** determinati da fatti o circostanze non dipendenti dalla volontà dell'A.C.;
- 19) alla **formazione e addestramento del proprio personale**;
- 20) ad **eventuali operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione** ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di Ristorazione Scolastica;
- 21) alla **fornitura della divisa e dei Dispositivi di Protezione Individuale al personale** operante nelle mense scolastiche, nel centro di cottura e al personale addetto al trasporto pasti e derrate alimentari;
- 22) alla **copertura assicurativa per responsabilità civile** relativa a danni causati agli utenti del servizio di Ristorazione Scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso;
- 23) alla **realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi** contenuti nella proposta di servizio presentata in sede di offerta, previa attività diretta a concordare con l'A.C. modalità e tempi di realizzazione;
- 24) allo **svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente Capitolato** a carico del Concessionario. mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stessa;
- 25) all'**effettuazione delle analisi** previste dal Capitolato;
- 26) all'**organizzazione di un'iniziativa pubblica annuale sull'educazione alimentare**;
- 27) alla **volturazione delle utenze e delle autorizzazioni al funzionamento delle cucine in loco** e ogni e qualsiasi voltura, licenza, autorizzazione occorrente relative al servizio in Concessione;
- 28) alla **gestione amministrativa e informatica** delle pratiche annuali di iscrizione degli utenti al Servizio di Ristorazione Scolastica, ivi compreso l'aggiornamento periodico dell'anagrafe di tutti gli iscritti, salvo diversa disposizione dell'A.C., con la cancellazione degli utenti non più iscritti al

- Servizio al termine di ogni anno scolastico e la **tenuta dell'archivio degli anni scolastici precedenti**, comunque tutti gli adeguamenti necessari per il buon andamento della gestione;
- 29) alla **gestione delle procedure di riscossione volontaria delle tariffe** dovute dagli utenti ed al recupero delle eventuali morosità; il **modulo di iscrizione** distribuito dal Concessionario dovrà riportare materialmente e chiaramente le **condizioni generali di contratto con l'utenza** di cui **all'Allegato n. 4** – Contratto d'utenza al presente Capitolato; inoltre, nella domanda di iscrizione l'utente dovrà dichiarare di aver preso visione e di accettare dette disposizioni e di approvare specificamente gli articoli di cui al medesimo allegato;
- 30) ad **ogni altro onere**, espresso e non, nel presente Capitolato.

Il Concessionario si obbliga ad eseguire tutte le prestazioni a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle norme vigenti, anche in materia di sicurezza e lavori pubblici, e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel Capitolato e nei suoi allegati, pena la risoluzione di diritto del contratto.

I servizi prestati dovranno necessariamente essere conformi, salva espressa deroga, alle caratteristiche tecniche ed alle specifiche indicate nel Capitolato e nell'Offerta Tecnica; il Concessionario si obbliga ad osservare, nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, tutte le norme e tutte le prescrizioni tecniche e di sicurezza e di protezione dei lavoratori in vigore, nonché quelle che dovessero essere emanate. Gli eventuali maggiori oneri derivanti dalla necessità di osservare le norme e le prescrizioni di cui sopra, anche se entrate in vigore successivamente alla stipula del contratto, resteranno ad esclusivo carico del Concessionario. intendendosi in ogni caso remunerati con il corrispettivo contrattuale e il Concessionario non potrà, pertanto, avanzare pretesa di compensi, a tal titolo, nei confronti dell'Amministrazione Comunale assumendosene ogni relativa alea.

Il Concessionario si impegna espressamente a manlevare e tenere indenne l'A.C. da tutte le conseguenze derivanti dalla eventuale inosservanza delle norme e prescrizioni tecniche, di sicurezza, di igiene e sanitarie vigenti.

Il Concessionario rinuncia espressamente, ora per allora, a qualsiasi pretesa o richiesta di compenso nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni contrattuali dovesse essere ostacolata o resa più onerosa dalle attività svolte dall'A.C. e/o da terzi autorizzati.

Il Concessionario si obbliga a consentire all'A.C. di procedere, in qualsiasi momento e con le modalità che riterrà opportune (foto, filmati, etc.), anche senza preavviso, alle verifiche della piena e corretta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché a prestare la propria collaborazione per consentire lo svolgimento di tali verifiche.

Il Concessionario si obbliga, infine, a rispettare tutte le indicazioni relative all'esecuzione contrattuale che dovessero essere impartite dall'A.C.

Il Concessionario si obbliga, inoltre, a dare immediata comunicazione all'A.C. di ogni circostanza che abbia influenza sull'esecuzione delle attività di cui al presente Capitolato.

Spetta al Concessionario l'onere di richiedere alle competenti autorità tutte le autorizzazioni, nulla osta e benestare che si rendano necessari per l'espletamento dei diversi servizi.

Il Concessionario si impegna a custodire e a non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti e l'A.C. di cui possa venire in possesso, secondo le regole previste dal D. Lgs. n. 196/03 - Codice in materia di protezione di dati personali.

ART. 16 - ALTRI ONERI INERENTI IL SERVIZIO

Nei refettori con la cucina in loco dovranno essere utilizzati piatti in ceramica, bicchieri in vetro, coppette e posate in acciaio inox, in perfetto stato di conservazione e in numero sufficiente a soddisfare il fabbisogno dei refettori, provvedendo inoltre al loro puntuale reintegro in caso di rottura o perdita.

L'attuale dotazione di stoviglie in possesso dell'A.C. sarà messa a disposizione del Concessionario.

Le attrezzature attualmente esistenti saranno messe a disposizione del Concessionario nello stato in cui si trovano. Ove per ragioni di miglior funzionamento il Concessionario ritenga necessario sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e proprie spese.

Nei refettori in cui si serve il pasto trasportato e comunque nelle cucine in loco per eventi eccezionali, laddove per documentate esigenze tecniche non si può usare materiale riutilizzabile, dovranno essere utilizzati piatti, bicchieri, coppette e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile secondo la Norma EN 13432, ed idoneo al contatto con gli alimenti secondo le vigenti disposizioni di legge in materia.

Il Concessionario dovrà inviare all'A.C. le dichiarazioni di conformità e le **schede tecniche** del materiale monouso impiegato e di tutti i materiali idonei al contatto con gli alimenti.

In particolare il materiale d'uso nonché lo stovigliato monouso deve essere conforme a quanto previsto nell'**Allegato n. 2 - Requisiti generali del materiale monouso**.

Inoltre il Concessionario dovrà:

1. Garantire, laddove previsto, la somministrazione di **colazioni** a metà mattinata a base di **frutta di stagione**, almeno per le scuole dell'infanzia.
2. Prevedere, nell'ambito della fornitura specifica delle cucine in loco, l'utilizzo di **mestoli e/o strumenti di sporzionamento dei pasti** che garantiscano la corretta grammatura in funzione delle diverse fasce d'età degli utenti.
3. **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.

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

4. Conservare in ogni cucina in loco e nel Centro di produzione pasti, un campione di 100 gr. dei prodotti somministrati giornalmente riponendolo in sacchetti sterili o in adeguati contenitori sterili, conservandoli in frigorifero per le **72 ore successive**, esibendoli a richiesta, per eventuali controlli, sia dell'A.C. sia delle Autorità competenti e per analisi di laboratorio.

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

5. La **cottura dei pasti** trasportati deve essere effettuata in giornata, salvaguardando le caratteristiche igieniche e organolettiche e, laddove possibile, non più di un'ora prima della consumazione del pasto.
6. 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).
7. 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.
8. E' **vietata qualunque forma di riciclo** dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.
9. **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'A.C. in accordo con l'istituzione scolastica. (In caso di doppi turni dovranno essere predisposti contenitori separati per ogni turno, la consegna degli stessi dovrà avvenire non superando i **previsti 45 minuti**).
10. Allestire i **locali di distribuzione e consumo** dei pasti (refettori), con fornitura di un coprivassoio e/o tovaglietta e un tovagliolo di carta per ogni pasto fornito.

11. ogni e qualsiasi **procedura igienico-sanitaria** prevista dalle norme vigenti in tema di preparazione e distribuzione di pasti trasportati.
12. ogni e qualsiasi **procedura organizzativa e gestionale** volta al mantenimento degli standard qualitativi dei cibi trasportati.

Il Concessionario resta obbligato alle medesime condizioni **anche nell'ipotesi di utilizzo del Centro di Cottura di Emergenza.**

ART. 17 – DISPOSIZIONI GENERALI INERENTI LA PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

Il Concessionario dovrà eseguire il servizio, preparando, confezionando, distribuendo e comunque fornendo giornalmente il numero dei pasti prenotati (prenotazione, in linea di massima, tra le ore 8.45 e le ore 9.30) dal personale delle scuole interessate, che mensilmente rimetteranno all'A.C. prospetti riepilogativi del numero dei pasti ordinati e serviti giorno per giorno.

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

ART. 18 – FORNITURA DEL PASTO PRESSO LE CUCINE IN LOCO

La preparazione dei pasti dovrà avvenire all'interno delle scuole interessate al servizio, con l'uso delle cucine presenti in loco di proprietà comunale già funzionanti.

Il Concessionario dovrà farsi carico di organizzare e gestire il servizio con proprio personale, provvedendo al confezionamento giornaliero del numero dei pasti prenotati.

L'attività di preparazione dei pasti in loco da parte del Concessionario avviene provvedendo, oltre quanto già specificato:

- alla **controfirma quotidiana dei moduli prenotazione pasti e alla relativa registrazione;**
- alla **preparazione, cottura e confezionamento** del menu giornaliero (comprensivi dei regimi dietetici speciali) in base al numero quotidianamente ordinato, secondo grammature e menù forniti e specificati dall'A.C. (**Allegato 1 – Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari**);
- all'**allestimento dei locali di distribuzione e consumo** dei pasti (refettori), con fornitura di una tovaglietta, un coprivassoio e un tovagliolo di carta per ogni pasto fornito, oltre alle stoviglie e alle posate;
- alla **distribuzione dei pasti;**
- al successivo **riordino e pulizia dei locali cucina** e delle **attrezzature, sparecchiatura e pulizia dei tavoli del refettorio**, secondo quanto prevedono gli accordi e le norme vigenti a livello nazionale richiamate all'Articolo 15.
- a **garantire pasti alternativi** nel caso in cui si dovessero rendere necessari per eventuali allergie/intolleranze a determinate sostanze alimentari, debitamente certificate, o per motivi etici e religiosi, autocertificati da un genitore. I pasti alternativi sono indicati e autorizzati dalla Dietista dell'Amministrazione Comunale;
- a fornire **acqua minerale per situazioni di emergenza** legate alla potabilità dell'acqua di rete (almeno 0,5 L/utente). Tale prestazione aggiuntiva ed obbligatoria è da ritenersi interamente compensata dalla corresponsione del prezzo del pasto.

Si allegano i menù e le grammature approvati dall'A.C. (**Allegato 1 – Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari**).

I menù potranno essere sostituiti o modificati, in base ad esigenze successivamente sopraggiunte o a rotture di stock o per motivi di opportunità, in caso di escursioni scolastiche o altre attività didattiche particolari, da pranzo al sacco asportabili o da piatti diversi, modifiche e variazioni che sono eccezionali

e comunque sempre autorizzate ed opportunamente concordate con l'A.C. senza variazione del costo/pasto unitario.

Il Concessionario, 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'A.C., sempre assicurando la preparazione e la distribuzione dei pasti stessi, l'allestimento dei tavoli, la pulizia ed il successivo riordino dei tavoli dopo i pasti e la gestione dei rifiuti, mantenendo lo stesso menù previsto per il Servizio pasti preparati in loco.

Per quanto riguarda la qualità dei prodotti alimentari da utilizzare il Concessionario dovrà attenersi alla specifica tecnica (**Allegato 1 – Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari**) che fa parte integrante del presente Capitolato.

ART. 19 – FORNITURA DEL PASTO TRASPORTATO TRAMITE CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

Il Concessionario, all'avvio del Servizio di Ristorazione Scolastica, dovrà possedere o avere la disponibilità di un autonomo centro di cottura/Centro di Produzione pasti con capacità di produzione adeguata all'entità della presente Concessione, dedicato in modo esclusivo alla ristorazione collettiva, ubicato ad una distanza tale da consentire **un tempo di consegna dei pasti non superiore a 45 minuti**.

A tal fine, verrà effettuata la rilevazione attraverso il sito **www.viamichelin.it** con itinerario calcolato dalla sede del centro di cottura indicato alla sede municipale di piazza M. Ridolfi, 1.

Qualora il Centro cottura/Centro di Produzione pasti non sia sotto la giurisdizione dell'Azienda Usl Umbria2, l'A.C. si riserva la possibilità di richiedere un riscontro della situazione igienico-sanitaria all'ASL competente per territorio.

Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti nel Reg. (CE) 852/2004 e s.m.i., nella normativa nazionale e regionale vigente sull'igiene degli alimenti, contemperandole comunque con le Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Umbria.

Tutti i locali e le strutture che il Concessionario intende utilizzare per il servizio oggetto della Concessione devono possedere la notifica (SCIA) trasmessa all'ASL di competenza.

Il centro di cottura deve essere adeguato al numero di pasti e di diete preparati giornalmente per l'A.C. compresi i pasti destinati ad eventuali altri clienti ed ai menù adottati.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel Centro di Produzione pasti, **deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione** e, all'interno di questi, **la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni**.

In particolare, **le derrate alimentari relative al servizio di refezione scolastica del Comune di Terni devono essere stoccate separatamente** e immediatamente individuabili a seguito di ispezione/controllo da parte dei soggetti autorizzati.

La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere **senza incroci di percorsi sia dei prodotti** (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) **che del personale**.

Il reparto diete deve essere fisicamente separato dagli altri locali di preparazione da muri o divisori, di dimensioni adeguate al numero di diete preparate giornalmente e dotato di adeguata attrezzatura tale da garantire la piena autonomia nella preparazione delle diete e dei menù alternativi. **L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.**

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti della normativa europea e nazionale cogente, essere in linea con le norme di buona fabbricazione, mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica, nel centro cottura deve essere prevista la **presenza di abbattitori di temperatura dimensionati alle capacità produttive del centro.**

Gli ambienti e attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

ART. 20 – FORNITURA DEL PASTO CRUDO PRESSO I NIDI D'INFANZIA

I pasti crudi da distribuire ai nidi d'infanzia comunali dovranno essere di prima qualità e rispettare tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia.

Tali pasti crudi, ovvero le derrate e i prodotti alimentari necessari per la preparazione in loco dei pasti da parte del personale comunale e comunque autorizzato dall'A.C., dovranno rispondere alle caratteristiche merceologiche stabilite dall'A.C. di cui all'**Allegato 1 – Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari**, facente parte integrante del presente Capitolato, cui si rimanda per le specifiche e i dettagli.

L'approvvigionamento e lo stoccaggio delle stesse dovranno rispondere agli stessi requisiti indicati all'art. 46 del presente Capitolato.

Il Concessionario per svolgere tale tipo di servizio di fornitura di pasti crudi deve essere in possesso dei requisiti sanitari richiesti e essere autorizzato alla vendita di prodotti alimentari, anche nel caso di prodotti porzionati e confezionati.

Per nessun motivo potranno essere consegnate derrate sfuse prive di idonea confezione ed etichettatura.

Il trasporto deve avvenire in contenitori idonei e mantenere le temperature previste dalle norme vigenti, in condizioni igieniche adeguate, con mezzi di trasporto e modalità come descritto nella parte relativa di cui all'art. 57 – Veicolazione dei pasti e contenitori.

I pasti crudi ovvero le derrate alimentari dovranno essere **consegnati presso i servizi di destinazione** entro le ore 7.45 – 8.30 del giorno previsto per la consegna, comunque come da accordi con l'A.C.. Le **ordinazioni dei pasti crudi** saranno effettuate da ciascuna struttura di destinazione, di cui all'art. 4 - Sedi di fornitura dei pasti, paragrafo c), secondo le seguenti modalità:

- il responsabile della struttura di destinazione del pasto crudo effettuerà l'**ordine** attraverso **modulo specifico**, via fax o attraverso modalità concordate, alla fine di ogni settimana con riferimento al menu e/o alle esigenze di fornitura a valere sulla settimana successiva a quella dell'ordine;
- l'**ordinazione relativa alla quantità sarà riferita al numero totale degli iscritti** e sarà cura del responsabile della struttura ridurre nel corso della settimana l'ordinazione stessa a fronte di un numero di assenze significativo, perseguendo il principio della sana gestione e la riduzione degli sprechi alimentari;
- alla fine di ogni mese il responsabile della struttura trasmetterà al Concessionario e all'Ufficio comunale competente il **riepilogo del numero dei pasti effettivamente somministrati** ai bambini e agli adulti e su questa base il Concessionario emetterà apposita fattura.

Il prezzo posto a base d'asta per il pasto crudo dei nidi d'infanzia tiene conto dell'incidenza economica della percentuale di assenza dei bambini negli ultimi due anni ed è stata pertanto contemplata nella definizione del costo pasto a base d'asta.

Per quanto non previsto al presente articolo, per le **caratteristiche generali del pasto crudo** si rimanda all'Art. 40 - Caratteristiche delle derrate alimentari.

Per quanto riguarda i **controlli e le analisi sul pasto crudo** fornito, si rimanda alle norme vigenti e in particolare, per le analisi e certificazioni sulle derrate fornite, a quanto previsto all'Art. 70 - Tipologia dei controlli, punto 3) accertamenti analitici.

Il Concessionario, a fronte di segnalazioni, reclami oppure per motivi di opportunità legati comunque al buon andamento del servizio di ristorazione scolastica e alla garanzia del mantenimento della qualità del medesimo, su richiesta dell'A.C. è tenuto alla **sostituzione di specifici prodotti** con altri di pari caratteristiche merceologiche.

ART. 21 – FORNITURA APPLICATIVI INFORMATICI PER I PAGAMENTI

Il Concessionario s'impegna a fornire idonei applicativi informatici per la gestione dei processi relativi al servizio, in particolare: iscrizione utenti, gestione e variazione anagrafica, rilevazione giornaliera delle presenze al servizio di refezione, riscossione, sollecito del pagamento, relativo recupero del credito insoluto.

Compete al Concessionario farsi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, di assistenza e di tutto l'hardware necessario al funzionamento del sistema.

Il sistema informatizzato deve altresì garantire:

- la fornitura di report e/o statistiche, con finalità di supporto e controllo (elenchi nominativi degli utenti suddivisi per scuola, fascia di reddito/ISEE, tariffa attribuita, totale importo tariffe/rette da incassare mensilmente, elenchi dei pasti erogati divisi per singolo giorno e totale mensile suddiviso per plessi, elenchi dei pagamenti effettuati suddivisi per data o per tipologia di pagamento, report sul gradimento del servizio, diete speciali, ecc.);
- la rendicontazione periodica dei pasti somministrati, suddivisi tra pasti-alunni e pasti-adulti;
- la gestione dei dati inerenti le morosità;
- il caricamento delle esenzioni attribuite dai Servizi Sociali e comunque dall'A.C. in casi specifici.

Il Concessionario è tenuto:

- a garantire un accesso di lettura dati privilegiato all'Amministrazione Comunale riguardo alla banca dati di cui al presente articolo per le verifiche di rito e l'elaborazione di dati statistici;
- a fornire ai servizi comunali competenti, su richiesta, i tracciati record relativi alla banca dati;
- a consegnare al Comune Concedente, al termine della Concessione, la banca dati aggiornata degli iscritti, a titolo gratuito in libera proprietà e disponibilità.

Il Concessionario si impegna ad attivare un **portale web** connesso al sistema informatizzato utilizzato, accessibile, in modalità protetta, dagli utenti, compatibilmente e nei limiti imposti dalla vigente normativa sulla privacy e sulla riservatezza dei dati e in particolare che consenta almeno la conoscenza circa le modalità di accesso al servizio e al suo funzionamento, con inserimento di modulistica *on-line*.

Tale portale web deve almeno prevedere:

- l'iscrizione *on-line* da parte dell'Utente e le successive variazioni;
 - la richiesta di agevolazioni tariffarie;
 - la visualizzazione dei pasti contabilizzati e quello dei pagamenti effettuati;
 - l'invio di segnalazioni e/o comunicazioni in genere con il Concessionario e/o con i servizi comunali competenti;
 - l'effettuazione dei pagamenti in modalità *on-line*, almeno a partire dall'A.S. 2017/2018;
 - la ricezione di informative personali da parte del Concessionario e/o di servizi comunali competenti.
- Il Concessionario potrà proporre ulteriori migliorie al sistema, che vadano nel senso di ampliare la comunicazione con l'utenza e privilegiare il portale Web e i pagamenti elettronici.

Nel caso di trasferimento, ampliamento o creazione di nuovi plessi scolastici, l'allestimento di quanto necessario per la rilevazione dei pasti e la gestione del servizio è a carico del Concessionario.

Ogni trattamento dati dovrà essere effettuato nel rispetto della vigente normativa in materia di tutela e riservatezza dei dati (D.Lgs. 30/6/2003 n. 196 e s.m.i.) in particolare per quanto riguarda i dati sensibili degli utenti quali quelli sanitari, etico-religiosi, reddituali, ecc..

Il Concessionario, senza oneri aggiuntivi, attiva modalità di pagamento che consentano maggiori facilitazioni di versamento, oltre a quelle consuete tramite bollettino e bonifico bancario, delle somme dovute quali:

- *on-line* dal portale Web,
- ulteriori modalità ritenute idonee e definite in sede di gara nel progetto-offerta.

La riscossione coattiva a mezzo ingiunzione fiscale prevista dal T.U. 14/4/1910 n. 639, è disposta sulla base del progetto-offerta del Concessionario in termini di modalità, tempi e costi.

Il Concessionario si impegna a provvedere, quindi, direttamente al recupero delle somme insolute, comunque senza interrompere il servizio a favore dell'utente, in quanto il servizio di ristorazione scolastica, rientrando nell'ambito del diritto allo studio, deve essere garantito.

Il Concessionario risponde con il proprio patrimonio degli eventuali mancati incassi delle entrate derivanti dal servizio gestito per effetto di negligenza o di mancato esercizio delle attività previste dalla Legge o dai Regolamenti.

Per tutto quanto non indicato al presente articolo, si rimanda all'Allegato 3 - Specifiche tecniche sistema informatico.

ART. 22 - RAPPORTI CON L'UTENZA

Per tutta la durata del contratto il Concessionario, dovrà garantire l'attivazione di un apposito servizio per curare i rapporti con l'utenza, improntato a criteri di *customer satisfaction*.

Il servizio dovrà garantire una reperibilità quotidiana ed essere accessibile, oltre che di persona, attraverso telefono, fax, posta elettronica.

Il servizio dovrà garantire un front-office almeno due volte alla settimana (una mattina e un pomeriggio), collocato in zona facilmente raggiungibile o presso gli uffici comunali.

Il Concessionario garantirà la presenza di un proprio rappresentante all'interno della Commissione mensa cittadina, avente funzioni di raccordo tra le Commissioni mensa delle singole scuole, le stesse scuole, l'A.C. e l'Azienda Usl competente.

ART. 23 - CARTA DEI SERVIZI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI

Il Concessionario si impegna ad adottare la **Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica** che sarà approvata dal Comune con Deliberazione della Giunta Comunale e a curarne la realizzazione a stampa e la diffusione presso le scuole servite, in numero di copie corrispondente al numero totale di utenti iscritti al servizio nell'anno scolastico 2017/2018, corrispondente al numero di nuovi iscritti al servizio negli anni scolastici successivi.

Il Concessionario dovrà altresì fornire un **numero di copie** del predetto documento, da concordare con il Comune e comunque non superiore al 10% degli utenti serviti, per le esigenze degli uffici comunali (riunioni, sportelli, ecc.).

Il Concessionario, inoltre, deve garantire **un'informazione agli utenti** relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente; -
Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Il Concessionario dovrà produrre il **Piano di Informazione agli Utenti**, indicando chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Il Piano predetto dovrà prevedere anche la predisposizione di un **portale internet** contenente gli esiti di sopralluoghi delle Commissioni mensa, di analisi e campionature sull'acqua e sugli alimenti, reclami, indagini di *customer satisfaction* in collaborazione con l'Amministrazione Comunale e con altri soggetti terzi, nonché ogni altra iniziativa che rafforzi sia la trasparenza sia le finalità di educazione alimentare e di promozione di buone abitudini e di sana alimentazione, ecc.

ART. 24- SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti alla concessione saranno a carico del Concessionario.

ART. 25 - ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità per danni derivanti dal servizio di ristorazione scolastica si intende, senza riserve ed eccezioni alcune, a totale carico del Concessionario.

A titolo esemplificativo e non esaustivo o limitativo si intendono oggetto di copertura i rischi derivanti dalle attività proprie del servizio, compresi i casi di tossinfezione alimentare ed i rischi dello smercio di cibo e bevande in genere. Il Concessionario dovrà stipulare con primaria compagnia di assicurazioni una idonea polizza assicurativa per responsabilità civile verso terzi e verso dipendenti/soci lavoratori con un massimale, non inferiore a € 3.000.000,00 (tre milioni di euro) che ricomprenda, tra le condizioni di polizza, oltre a quanto sopra previsto, la responsabilità civile derivante da danni da incendio di cose detenute, utilizzate, in consegna, in custodia o per qualsiasi altra causa nella disponibilità del contraente.

Il Concessionario si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro il terzo giorno lavorativo antecedente all'inizio del servizio e ad ogni scadenza annuale, copia della quietanza di pagamento a titolo di verifica del suddetto contratto assicurativo.

ART. 26 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale funzionamento del servizio, il Concessionario dovrà di norma darne avviso tempestivamente all'A.C. e all'utenza e comunque garantire l'espletamento dei servizi essenziali comunicati all'utenza. In tali casi dovrà essere garantito il pasto trasportato oppure almeno un cestino freddo composto come da articolo specifico.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti e non danno diritto al Concessionario a risarcimenti o indennizzi.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo rispettivamente del Concessionario, come dell'A.C., che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti e altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

TITOLO IV NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

ART. 27 - PERSONALE IN SERVIZIO

Il Concessionario deve provvedere all'esecuzione del contratto mediante personale alle proprie dipendenze.

Il Concessionario dovrà presentare nell'offerta tecnica il **numero, la qualifica, i tempi di impiego** degli addetti verranno inseriti nei servizi di cui al presente Capitolato.

Tutto il personale adibito ai servizi di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti, deve essere **professionalmente qualificato e costantemente aggiornato** su igiene di base e sicurezza alimentare, sulle buone pratiche di lavorazione, sulle tecniche di manipolazione e culinarie, sull'autocontrollo e HACCP, sulla normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dalla legislazione europea, nazionale e regionale vigente.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, **specifici corsi di formazione** ed essere in possesso di sufficiente **esperienza professionale**. La formazione del personale addetto dovrà essere **almeno con cadenza annuale**.

Di tutta l'attività formativa **deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione comunale**.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali adibiti a refettorio deve mantenere un **rapporto corretto e collaborativo** con il personale dell'A.C. e con il personale scolastico e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

Il personale di che trattasi non dovrà stipulare accordi informali o formali con il personale scolastico riguardo allo svolgimento delle mansioni e attività inerenti il presente Capitolato, se non previa comunicazione e assenso da parte dell'A.C.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dal Concessionario.

ART. 28 - ORGANICO ADDETTI

Il Concessionario deve individuare e comunicare all'A.C. il **Responsabile dell'esecuzione del servizio**, di cui deve essere trasmesso curriculum professionale, e le **figure tecniche con responsabilità organizzative** che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

Il Concessionario deve garantire la presenza di n. **1 figura professionale di dietista** dedicata alla supervisione della preparazione dei pasti, dei regimi dietetici particolari e per gli aspetti dietetici connessi, anche con riferimento alle procedure di autocontrollo.

Prima dell'inizio del servizio, il Concessionario dovrà trasmettere all'A.C. l'**elenco nominativo di tutto il personale** utilizzato con l'indicazione delle qualifiche possedute, del CCNL applicato e del grado di inquadramento nonché della posizione contributiva e retributiva.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal Concessionario, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Per tutto il personale impiegato nei punti di produzione e distribuzione il Concessionario deve indicare il nominativo, la sede operativa, l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Ogni spostamento del personale deve essere comunicato immediatamente all'A.C.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta. Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo al Committente con frequenza annuale, a mezzo di PEC o lettera raccomandata.

Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso deve essere comunicata per iscritto all'A.C., a mezzo corrispondenza ordinaria o posta elettronica.

L'A.C. si riserva inoltre il diritto di chiedere al Concessionario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio di ristorazione; in tale caso il Concessionario provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

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

L'organizzazione del personale di cucina (cuoco e assistente), tenuto conto del numero degli alunni, della logistica, delle eventuali turnazioni nel refettorio e della distribuzione della frutta a colazione, nonché delle caratteristiche e esigenze specifiche di ciascuna cucina, nell'ambito dell'autonomia organizzativa del Concessionario, deve prevedere **un minimo di ore giornaliere di n. 164 (cuochi) e n. 174 (assistenti) per il totale delle cucine individuate, considerando che le figure professionali delle cuoche dovranno fare un minimo di n. 5 ore giornaliere e le assistenti un minimo di n. 3 ore giornaliere.**

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

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere l'aumento dei suddetti rapporti ove si evidenziassero particolari problematiche; tutte le variazioni di rapporto devono essere concordate tra l'A.C. e il Concessionario. Presso ogni scuola dovrà essere tenuto un **registro firma mensile** con articolazione giornaliera che riporti per ogni operatore assegnato (compresi gli addetti in sostituzione) il nominativo, l'orario di lavoro settimanale e giornaliero (inizio e fine), dal quale dovranno risultare le eventuali assenze e relative sostituzioni o spostamenti di personale. Detto foglio firma dovrà essere conservato presso la sede scolastica fino alla fine del mese successivo.

Il Concessionario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per motivi diversi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

A tal fine il Concessionario dovrà fornire un elenco nominativo completo di personale con adeguata e documentata formazione da utilizzare in caso di sostituzioni.

ART. 29 - CLAUSOLA SOCIALE

Per la gestione dei servizi di cui al presente contratto il Concessionario dovrà assorbire ed utilizzare prioritariamente, nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente Affidatario del servizio, secondo quanto previsto dai vigenti CCNL applicati, compatibilmente con l'organizzazione dell'Impresa del Concessionario subentrante e con le esigenze tecnico – organizzative o di manodopera previste per l'esecuzione del servizio.

Anche nel caso non esistano disposizioni contrattuali in materia, il Concessionario subentrante alla Ditta titolare del precedente appalto dovrà comunque attenersi a tale indicazione, con facoltà di esclusione del personale che svolge funzioni di direzione esecutiva, coordinamento e controllo degli impianti, dei lavoratori specializzati con funzioni di coordinamento tecnico-funzionale nei confronti di altri lavoratori.

A tal fine, il numero e l'inquadramento professionale del personale adibito al servizio è quello risultante dal CCNL vigente.

Il Concessionario, su richiesta dell'A.C., deve consegnare alla Ditta subentrante, alla fine della Concessione, copia conforme dei fogli presenza degli ultimi tre mesi di lavoro, relativi ai lavoratori impiegati nel servizio di cui alla presente Concessione.

ART. 30 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Responsabile del servizio è la figura di riferimento per l'A.C. per la gestione del servizio.

Il Concessionario dovrà garantirne la presenza costante nell'ambito del servizio oggetto della Concessione.

Il nominativo, il recapito e **il curriculum di detto Responsabile dovrà essere indicato in sede di offerta.**

Il Responsabile dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e dovrà essere in possesso di esperienza almeno quadriennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quella oggetto del servizio del presente Capitolato; dovrà possedere adeguata e documentata formazione, evincibile **da curriculum professionale che deve essere trasmesso all'A.C..**

Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta all'A.C. di qualsiasi variazione organizzativa del servizio stesso.

In caso di assenza superiore a tre giorni, il Concessionario dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART. 31- FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

Il Concessionario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e delle Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica in Umbria, al fine di adeguare il servizio stesso agli standard di qualità richiesti dall'A.C., producendo tutta la documentazione del caso.

Il Concessionario è tenuto a organizzare prima dell'inizio del servizio di ristorazione di ogni anno scolastico, e per tutta la durata della concessione, corsi di formazione e/o di aggiornamento, con test finali di apprendimento, sulla sicurezza alimentare (buone pratiche di igiene e di lavorazione), procedure di autocontrollo e HACCP, nonché sulle adeguate modalità relazionali tenuto conto del contesto educativo in cui si svolge il servizio e le particolari esigenze dei giovani utenti.

Il Concessionario deve, inoltre, garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel **proprio sistema di gestione ambientale**, siano affrontate le tematiche in conformità ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" integrati nel PAN GPP decreto interministeriale 11.04.2008.

Tali corsi dovranno essere rivolti a tutto il personale coinvolto nel servizio di ristorazione.

Inoltre il Concessionario è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale, con congruo anticipo, tutte le iniziative di formazione svolte durante l'anno, specificando le date, gli orari, gli argomenti e la sede dei corsi.

A tali corsi di formazione potranno assistere anche uno o più delegati dell'A.C. e personale insegnante od ausiliario delle scuole ed eventualmente i membri delle Commissioni Mensa; a tale scopo il Concessionario informerà preventivamente l'A.C. circa il giorno, il luogo, il numero dei partecipanti ed il numero di ore previste.

La formazione del personale addetto dovrà essere almeno con cadenza annuale. Tutte le attività di formazione dovranno essere documentate.

ART. 32 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il Concessionario dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro (nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni), applicabili alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria dalle OO.SS., comparativamente più rappresentative, applicabile nella provincia di Terni.

L'A.C., in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione al Concessionario delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto rilevato al competente Ispettorato del Lavoro, riservandosi il diritto di avvalersi della cauzione definitiva come meglio indicato all'art. 81 - Cauzione definitiva.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga del Concessionario.

Il Concessionario dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'A.C. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra il Concessionario e i suoi dipendenti.

TITOLO V

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

ART. 33 - STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE E ARREDI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE UTILIZZATI DAL CONCESSIONARIO

L'A.C. cede in uso e consegna al Concessionario, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data d'inizio del servizio, i locali adibiti a cucina, dispensa, magazzino, disimpegno e comunque i locali annessi di servizio, i refettori e le attrezzature e gli arredi ivi presenti.

L'A.C. si riserva temporaneamente l'uso dei locali e delle attrezzature per proprie iniziative che dovessero svolgersi durante il periodo di durata della Concessione.

Il Concessionario si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alle strutture ed alle attrezzature, tranne nei casi concordati con l'A.C. .

L'eventuale ripristino è a carico del Concessionario, fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità, qualità e stato in cui sono stati ricevuti.

La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto.

Il Concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Per quanto riguarda le sedi scolastiche in cui si effettua il **pasto trasportato**, il Concessionario si impegna a predisporre, in accordo con l'A.C. e laddove le strutture lo consentano, l'installazione a proprie spese e a norma di **bollitori per la cottura in loco della pasta**.

Il Concessionario deve comunque **utilizzare apparecchi** la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza:

alla **classe A+** per i **frigoriferi e congelatori**;

alla **classe A** per **lavastoviglie e forni ed eventuali lavatrici**.

Pertanto, in caso di sostituzione delle apparecchiature già date in uso oppure di nuova installazione, queste dovranno essere reintegrate con altre aventi le caratteristiche sopra descritte.

Il Concessionario 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 affidatole dall'A.C.) e a riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato e in perfetta efficienza, fatto salvo il normale deterioramento d'uso.

Il Concessionario 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 della Concessione.

Lo stato d'uso di quanto viene dato in consegna al Concessionario risulterà dall'inventario di cui al successivo articolo.

Le attrezzature fornite dall'A.C, come da inventario, resteranno di proprietà dell'A.C.

Le attrezzature installate in sostituzione di precedenti dal Concessionario resteranno di proprietà dell'A.C.

Le attrezzature installate ex novo dal Concessionario resteranno di proprietà dell'A.C.

Le piccole riparazioni e periodiche manutenzioni dei macchinari in uso saranno a carico del Concessionario, il quale provvederà alla sostituzione delle piccole e grandi attrezzature in caso di forte usura o rottura e comunque su richiesta dell'A.C..

Il Concessionario non apporterà modifiche o trasformazioni dei locali, nonché agli impianti tutti, tranne nei casi concordati con l'A.C., ovvero nei casi di manutenzione ordinaria e straordinaria.

ART. 34 - INVENTARIO

L'inventario e la descrizione di quanto citato al precedente articolo, saranno effettuati con **appositi verbali** redatti a cura di un rappresentante dell'A.C. e di un rappresentante del Concessionario.

Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 15 giorni dall'inizio del servizio.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, quando venga ritenuto necessario dall'A.C., reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto messo a disposizione del Concessionario si intende funzionante ed in buono stato.

ART. 35 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA

In qualsiasi momento, a richiesta dell'A.C. ed in ogni caso in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, arredi, attrezzature od impianti, che si rendano necessari, sono a totale carico del Concessionario che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte del Concessionario, l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta al Concessionario ed addebitandole le spese, maggiorate del 25% a titolo di penalità.

Alla scadenza del contratto tutte le stoviglie, le attrezzature, gli arredi e gli impianti forniti dal Concessionario per eventuali sostituzioni o reintegri saranno conferiti di diritto all'A.C. che ne diventerà legittimo proprietario, senza nulla dovere al Concessionario.

Il Concessionario dovrà inviare all'A.C. idonea documentazione comprovante l'acquisto dei beni di cui sopra ai fini dell'aggiornamento dell'inventario della struttura.

ART. 36 – ADEGUAMENTO E MANUTENZIONE DEI LOCALI E DEGLI IMPIANTI

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti e le attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna sono a carico del Concessionario, che dovrà garantire la loro perfetta efficienza. Gli interventi di manutenzione si riferiscono a tutte le attrezzature ed impianti (anche quelli acquistati dal Concessionario) e a tutti i locali avuti in consegna.

All'A.C. compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria dei locali.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- a) *manutenzione ordinaria*: si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura;
- b) *manutenzione straordinaria di attrezzature, impianti, arredi*: si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti e arredi;
- c) *manutenzione straordinaria dei locali*: si intendono le opere e le modifiche riguardanti il consolidamento, il rinnovamento e la sostituzione di parti anche strutturali degli edifici, la realizzazione e l'integrazione dei servizi igienico-sanitari e tecnologici, nonché le modificazioni dell'assetto distributivo di singole unità immobiliari.

In caso di **dismissione temporanea** di un plesso scolastico per lavori di manutenzione straordinaria dei locali, il Concessionario, nel periodo di realizzazione dei lavori, dovrà garantire la sola manutenzione delle attrezzature. In caso di **dismissione definitiva** di un plesso scolastico decadono gli obblighi in capo del Concessionario sulla manutenzione ordinaria dei locali e vengono mantenuti gli obblighi relativi alla manutenzione delle attrezzature utilizzate in altri plessi per i servizi di cui al presente contratto.

In caso di **attivazione di nuovi plessi scolastici** nel corso di durata del contratto, il Concessionario dovrà provvedere alla manutenzione secondo quanto previsto al presente Titolo, senza variazione dei prezzi pattuiti.

Il Concessionario dovrà presentare, per gli interventi di manutenzione ordinaria, a frequenza annuale, un **“Piano di Manutenzione Programmata”** che preveda l’attuazione del primo intervento entro e non oltre il 30 novembre di ogni anno scolastico. Tale Piano dovrà essere inviato all’A.C. 30 gg. prima dell’inizio dell’anno scolastico o comunque entro 30 giorni dall’affidamento del servizio.

La manutenzione programmata dovrà riguardare tutte le attrezzature e gli elettrodomestici.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura essi siano, il Concessionario dovrà provvedere ad eseguire tempestivamente gli interventi necessari, nei minimi tempi possibili entro 10 giorni dal guasto, salvo documentata impossibilità, a propria cura e spese, avvalendosi di personale specializzato o imprese qualificate.

Qualora il Concessionario non esegua gli interventi necessari, provvederà l’A.C., previa diffida, ponendone il relativo costo a carico dell’inadempiente, maggiorato del 25% a titolo di penalità.

Il Concessionario è tenuta ad inviare trimestralmente all’A.C. dichiarazione degli interventi effettuati di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Per ogni punto di distribuzione il Concessionario dovrà predisporre un registro di manutenzione ordinaria e straordinaria sul quale saranno registrati tutti gli interventi effettuati specificando la data dell’intervento, l’attrezzatura e/o il locale, la tipologia di intervento, la ditta incaricata o l’operatore se dipendente del Concessionario che ha svolto la manutenzione, la firma dell’operatore, originale o copia del report della ditta incaricata che attesta l’avvenuto intervento.

Inoltre nel caso di guasti di attrezzature o impianti dovrà essere anche registrata, dall’addetta, la data di rilevamento del guasto e la data di comunicazione al Concessionario.

Nel caso in cui si tratti di manutenzioni straordinarie alla struttura di competenza dell’A.C., il Concessionario deve comunicare per iscritto i motivi della necessità dell’intervento straordinario.

Gli interventi di manutenzione devono essere eseguiti a regola d’arte e nel rispetto delle normative vigenti. Per le modifiche relative agli impianti, il Concessionario deve presentare nuova dichiarazione di conformità per gli interventi eseguiti.

ART. 37 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D’USO

Il Concessionario si obbliga irrevocabilmente sin d’ora e per tutta la durata della Concessione, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d’uso dei locali ad essa affidati.

ART. 38 – ARREDI, ATTREZZATURE, IMPIANTI, STOVIGLIE AGGIUNTIVE

Presso i refettori, il Concessionario è tenuto a fornire ed installare, con oneri a proprio carico, i seguenti impianti e attrezzature che dovranno essere disponibili per il giorno di inizio del servizio:

1. **bilance automatiche**, per consentire i necessari controlli sulle porzionature effettuati dagli organismi preposti al controllo, dai componenti delle commissioni mensa, o dal personale addetto alla distribuzione;
2. **contenitori gastronomici in acciaio inox, per il trasporto dei pasti**, muniti di coperchi a tenuta ermetica in grado di evitare la fuoriuscita di alimenti; le gastronomiche dovranno essere in numero sufficiente al fabbisogno complessivo del servizio di ristorazione;

3. attrezzi pelamele e spremiagrumi a mano, per ciascuna classe presente per turno al momento del pasto.

Il Concessionario si impegna inoltre a fornire ed installare, con oneri a proprio carico, ogni altro arredo, impianto, attrezzatura e stoviglie (sia per la produzione e distribuzione dei pasti che per il sistema di prenotazione e riscossione delle tariffe) che si rendano necessari per garantire il migliore funzionamento del servizio, anche in conseguenza della possibile attivazione di nuovi refettori.

Gli oneri relativi alle opere murarie, elettriche ed idrauliche necessarie all'installazione di nuove attrezzature, impianti ed arredi sono a carico del Concessionario che deve acquisire, preventivamente, il parere dell'A.C.

ART. 39 - ACCESSI

Nei locali del centro di preparazione pasti, nelle cucine in loco e nei locali adibiti a refettorio, è consentito il libero accesso al personale dell'A.C. e ai soggetti dalla stessa autorizzati o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario.

L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'accesso agli incaricati dell'A.C. deve essere garantito in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Non è consentito l'accesso al personale estraneo al Concessionario, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e controllo dell'A.C. e del Concessionario. Ogni deroga e responsabilità è a carico del Concessionario.

**TITOLO VI
CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ART. 40 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle **“Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari” (Allegato 1)**.

E' vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione “Contiene OGM”.

I prodotti alimentari non conformi, rilevati nel Centro di produzione pasti, nelle cucine in loco e nei punti di distribuzione, devono essere spostati in area apposita ed opportunamente identificati, nonché smaltiti secondo le procedure HACCP.

Il Concessionario deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche.

Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (**Art. 41 - Etichettatura delle derrate e identificazione**).

L'A.C. si riserva di verificare la conformità dei prodotti a quanto previsto nelle schede tecniche. In caso di non conformità, si farà luogo all'applicazione della penalità di cui all'art. 75 del presente Capitolato. Per la preparazione dei menù l'A.C. intende utilizzare prodotti biologici, prodotti IGP DOP e STG e prodotti PAT, nonché carni bovine a filiera tracciata e/o filiera certificata.

Per prodotto “biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i - n. 889/2008 e s.m.i. – n. 1235/2008 e s.m.i. – n. 710/2009 e s.m.i.

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come:

- “DOP” (Denominazione di Origine Protetta);
- “IGP” (Indicazione Geografica Protetta); -
- “STG” (Specialità Tradizionali Garantite)

Per prodotto “tradizionale” (PAT – prodotto agroalimentare tradizionale) si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e s.m.i.).

L’A.C. si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Il Concessionario, a fronte di segnalazioni, reclami oppure per motivi di opportunità legati comunque al buon andamento del servizio di ristorazione scolastica e alla garanzia del mantenimento della qualità del medesimo, su richiesta dell’A.C. è tenuto alla sostituzione di specifici prodotti con altri di pari caratteristiche merceologiche.

ART. 41 – ETICHETTATURA DELLE DERRATE E IDENTIFICAZIONE

I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione europea e nazionale vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dal Concessionario e conservati presso il centro di cottura e per i pasti crudi distribuiti negli asili d’infanzia (alimenti da consumarsi freddi) devono essere identificati, con i dati contenuti nell’etichetta originale, o con i seguenti dati minimi: nome prodotto, lotto, data scadenza.

Inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura, le cucine in loco o consumato presso il plesso scolastico.

Le confezioni non originali di ortofrutta devono essere identificate o accompagnate dalla fotocopia dell’etichetta originale.

ART. 42 – UTILIZZO DELL’ACQUA DELLA RETE IDRICA COMUNALE

L’acqua durante il servizio di refezione dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica nei locali dei refettori e somministrata utilizzando idonee procedure.

Il Concessionario dovrà provvedere a proprie spese a:

- fornire idonee **caraffe chiuse** ed in numero sufficiente. Le caraffe dovranno essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i. (il Concessionario dovrà fornire all’A.C. le dichiarazioni di conformità delle caraffe);
- pulizia da impurità, lavaggio e disinfezione del **rompigetto** presente nel rubinetto da effettuarsi con frequenza almeno mensile. La sanificazione del rompigetto deve comunque essere eseguita sempre dopo un fermo prolungato di alcuni giorni prima dell’utilizzo del punto di erogazione;
- lavaggio delle caraffe e dei coperchi** con frequenza giornaliera e disinfezione con frequenza bisettimanale. Se il refettorio è provvisto di lavastoviglie è sufficiente il lavaggio giornaliero;
- stoccaggio delle caraffe e dei coperchi puliti in luogo idoneo e protetto;
- **controllo visivo dell’acqua**, da parte delle addette operanti nel refettorio, dopo il flussaggio iniziale e prima del riempimento delle caraffe. In caso di rilievo di torbidità dell’acqua o presenza di particelle in sospensione o di altre anomalie (odore, sapore, colore), il Concessionario dovrà comunicare tempestivamente l’A.C. della non conformità e previa autorizzazione della stessa, provvedere alla sostituzione dell’acqua di rete con acqua oligominerale naturale.

ART. 43 - RINTRACCIABILITÀ

Il Concessionario deve predisporre procedure ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e del Regolamento CE n. 1935/2004 e s.m.i. relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti.

Il Concessionario deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione per la produzione dei pasti, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

ART. 44 – CONTRIBUTO CEE/AGEA PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Il Concessionario onde permettere all'A.C. l'applicazione del Reg. CE 657/2008 riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, è tenuta a fornire i documenti necessari, quali registri di carico e scarico, fatture e bolle di consegna con indicato la destinazione della merce alle mense scolastiche. Queste devono includere solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti distribuiti alle mense scolastiche del Comune con la relativa percentuale di grasso, inoltre devono essere quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Sono fatte salve procedure diverse, per le quali, in accordo con il Concessionario, vengano individuate forme di compensazione tra A.C. e Concessionario nel caso di cessione a quest'ultimo della procedura di cui al presente articolo.

TITOLO VII IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 45 - PIANO DI AUTOCONTROLLO

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa europea e nazionale vigente.

Il Concessionario deve predisporre ai sensi del Reg. (CE) 852/2004, un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio.

Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità della cucina utilizzata e delle caratteristiche dei refettori in cui avviene la distribuzione.

Il Concessionario deve individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del presente piano di autocontrollo, ai sensi del Reg. CE 852/2004, e comunicarne il nominativo all'A.C.

ART. 46 – APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Con riferimento al rifornimento e allo stoccaggio delle derrate alimentari si richiamano le norme europee e nazionali vigenti.

L'approvvigionamento delle derrate, dei materiali e dei servizi deve essere effettuato esclusivamente da fornitori qualificati secondo procedure aziendali.

Lo **stoccaggio delle materie prime** deve avvenire in appositi locali separati dai locali di lavorazione: il centro di cottura e le cucine in loco devono disporre di spazi adeguatamente dimensionati per le derrate da conservarsi a temperatura ambiente e a temperatura di refrigerazione.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, utilizzati per il Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Terni, devono essere identificati con cartelli riportanti la dicitura "*Derrate destinate al Comune di Terni?*".

Le **derrate alimentari deperibili** dovranno essere conservate, nel centro cottura, in celle e frigoriferi distinti per tipologia di prodotto (carni, ortofrutta, salumi, latticini, surgelati e congelati, semilavorati, etc.) .

I **prodotti refrigerati** dovranno essere conservati in celle e frigoriferi ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C, tranne i prodotti ortofrutticoli, mentre i prodotti surgelati e congelati a -18°C.

Le **carni rosse e bianche**, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette. Le **uova fresche** devono essere conservate in cella o frigorifero, protette e separate dalle altre derrate alimentari.

I **prodotti crudi refrigerati**, in attesa di cottura, dovranno essere conservati in cella o frigorifero ed identificati.

Ogni qual volta è aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non è immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale o i dati minimi previsti dall'art. 41 - Etichettatura.

I **prodotti ortofrutticoli biologici**, durante lo stoccaggio nei magazzini e nelle celle devono essere identificati.

I **prodotti a lunga conservazione** come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti e/o per eliminare il rischio di contaminazioni.

La protezione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili, deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione.

ART. 47 – MANIPOLAZIONE, COTTURA E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale del Concessionario deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto sensoriale dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

I flussi operativi devono garantire che la produzione avvenga seguendo il cosiddetto "principio della marcia in avanti" al fine di evitare contaminazioni secondarie ed ogni possibile incrocio tra sporco e pulito.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazione crociata.

L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo.

Le **carni, le verdure, i salumi e i formaggi** dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. Allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature, i prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccole quantità dalle celle in base alla tipologia di lavorazione.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

- **Legumi secchi**: ammollo per il tempo indicato dal produttore ma non oltre le 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

- **Lo scongelamento dei prodotti surgelati**, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C il giorno precedente il consumo.

Sui prodotti in scongelamento deve essere indicata la data di inizio scongelamento.

La **porzionatura** (toielettatura e taglio) delle carni crude deve essere effettuata lo stesso giorno in cui è consumata.

- La **carne trita** deve essere macinata in giornata.
 - Per le **verdure fresche da consumarsi crude** è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo.
 - Le operazioni di **impanatura** devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
 - Le **porzionature di salumi e formaggi** devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom. Per ciò che attiene **salumi, prosciutti ed affini** non è consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati. È consentito l'utilizzo di prodotti già affettati solo per le diete speciali di utenti allergici, intolleranti e celiaci.
 - I **secondi piatti, per cui è prevista l'impanatura**, devono essere cotti in forni a termoconvezione. - Nel caso in cui il **Parmigiano Reggiano** venga grattugiato dal Concessionario presso il centro cottura, la preparazione dovrà avvenire il giorno del consumo.
 - **Tutti i pasti dovranno essere cotti nello stesso giorno in cui è previsto il consumo.**
- L'A.C., in seguito ad adeguata giustificazione e documentazione specifica (diagrammi di flusso, studi HACCP, ecc.), elaborati dal Concessionario, potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti.
- Gli alimenti cucinati da consumarsi caldi devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo.

Sono vietate:

- le cotture in friggitrice;
- l'utilizzo di preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

ART. 48 - CONDIMENTI

Tutte le preparazioni alimentari devono essere **condite utilizzando olio extra-vergine di oliva e burro.**

Le paste asciutte devono essere trasportate ai punti di consumo condite esclusivamente con olio extravergine di oliva.

Il condimento (pesto, sugo di pomodoro etc.), posto in contenitore separato da quello della pasta asciutta, deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio **Parmigiano Reggiano.**

Altri condimenti (aceto, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

**TITOLO VIII
MENU' E TABELLE DIETETICHE**

ART. 49 – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

La **composizione e la proposizione dei menù e delle tabelle dietetiche** avverranno, ogni anno scolastico, **a cura dell'A.C.**

I menù, impostati su base mensile, saranno articolati in menù invernale (indicativamente da novembre a aprile) ed estivo (indicativamente mesi di settembre-ottobre e maggio-giugno).

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura non inferiore al 5%, per consentire eventuali sostituzioni di cibo in caso di incidente casuale durante la distribuzione del pasto (rovesciamento di un piatto, etc.). Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti soggetti a riscossione che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

Per la **frutta** dovranno essere somministrati, ogni settimana, **almeno quattro tipologie diverse**, secondo il criterio della stagionalità.

L'A.C. si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti e preparazioni aggiuntive al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, iniziative particolari.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, il Concessionario entro 30 minuti dovrà comunque provvedere alla relativa sostituzione come segue, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità, che sarà contestata al Concessionario.

Le bilance aziendali del centro cottura, con cui viene garantito il peso, devono essere sottoposte a tarature secondo procedura del Concessionario. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'A.C. o degli organismi preposti al controllo.

Per garantire il rispetto della grammatura, presso ogni punto di distribuzione dovrà essere presente una bilancia elettronica, a disposizione del personale del Concessionario, o dell'A.C. o dei rappresentanti degli organismi di controllo, per la verifica della grammatura delle porzioni da distribuire o distribuite, al momento del consumo del pasto.

Il Concessionario può anche redigere tabelle indicando l'equivalente quantità di cibo da somministrare, secondo le grammature stabilite, facendo riferimento a strumenti di misura come mestolo, cucchiaio grande, recipienti, ecc., fermo restando l'obbligo della presenza della bilancia per la verifica della grammatura dei pasti distribuiti.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato relativamente al rispetto delle grammature durante la distribuzione dei pasti. Tale formazione dovrà essere documentata.

ART. 50 - CESTINI FREDDI

Il Concessionario dovrà provvedere, su richiesta dell'A.C., alla fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione.

I cestini da viaggio per le gite possono essere richiesti da parte dell'A.C. almeno 48 ore prima del giorno del consumo; i cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e riposti in contenitori isotermici per il mantenimento di idonea temperatura. I cestini devono essere, indicativamente, così costituiti:

Cestini freddi

- un panino con formaggio
- un panino con prosciutto crudo/cotto
- un succo di frutta - acqua minerale 500 ml.
- un frutto.

ART. 51 - VARIAZIONE DEI MENÙ

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune derrate alimentari, queste potranno essere sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale. È consentito, in via temporanea, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C.; nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C..

L'A.C. potrà inoltre stabilire una variazione del menù, in base a motivazioni legate a nuove linee di indirizzo alimentare e/o comunque a valutazioni tecniche della Dietista dell'A.C., in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, decisioni prese in seno alla Commissione Mensa cittadina, sperimentazioni, proposte da parte degli organi competenti (A.S.L., ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) etc.

In caso di guasti importanti al centro di preparazione pasti, il Concessionario deve comunque attrezzarsi per garantire un pasto equivalente a quello previsto in menù.

ART. 52- STAMPA E DIFFUSIONE DEI MENÙ

Il Concessionario dovrà provvedere alla stampa in lingua italiana e in altra lingua a scelta dell'A.C. alla distribuzione presso le scuole servite dei menù standard (due redazioni annuali), delle relative diete di esclusione e delle eventuali revisioni, in numero di copie corrispondenti agli utenti iscritti al servizio. Il Concessionario dovrà altresì fornire un numero di copie, da concordare con l'A.C. e comunque non superiore al 10% degli utenti serviti, per le esigenze degli uffici comunali (riunioni, sportelli, ecc.). Il Concessionario è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti, evidenziando:

- le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Reg. UE 1169/2011);
- i prodotti del Commercio Equo e Solidale e di produzione biologica - i prodotti DOP e IGP e a filiera/marchio certificati.

TITOLO IX DIETE PARTICOLARI

ART. 53 - DIETE SPECIALI

Il Concessionario dovrà approntare le diete speciali per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico (es. diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc.) o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

Le diete speciali saranno predisposte per i bambini e per gli adulti.

La somministrazione delle diete speciali dovrà avvenire dietro presentazione **di apposito modulo**, presso gli Uffici competenti del Concessionario.

A tal fine i genitori, all'inizio di ogni anno scolastico, dovranno produrre al Concessionario anche idonea documentazione medica comprovante le patologie in argomento oppure certificato del medico di base e/o pediatra di base.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, favismo, dislipidemie, dismetabolismi, ecc., dovrà essere presentato al Concessionario un certificato medico di recente rilascio non soggetta alla presentazione annuale;
- nel caso di bambini portatori di allergie/intolleranze alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato al Concessionario un certificato del medico specialista con validità non superiore all'anno. **La**

predisposizione delle diete speciali per patologia deve avvenire da parte della Dietista dell'A.C., salvo accordi diversi con l'A.C..

Sarà cura del Concessionario trasmettere in modo sollecito le richieste di dieta speciale alla Dietista dell'A.C.

Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto un menù scritto sia invernale che estivo, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.

Le diete speciali entreranno in vigore **non oltre 3 giorni** successivi all'inoltro della richiesta.

La fornitura di detti pasti non comporterà variazione di prezzo.

La documentazione sanitaria e i dati sensibili comunque conferiti dagli utenti sono soggetti alla vigente normativa sulla privacy.

La preparazione, la cottura e il confezionamento delle diete presso il centro di cottura deve avvenire in un locale dedicato. In tali aree è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), per le diverse tipologie di diete speciali in modo da eliminare il rischio di contaminazione con particolare riguardo alle diete senza glutine e "gravi".

Le diete dovranno essere preparate con le derrate indicate nell'**Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche** ed ai valori indicati nelle "Tabelle dietetiche", predisposte dall'A.C., al fine di soddisfare adeguatamente i fabbisogni nutrizionali.

Il Concessionario dovrà considerare nel piano HACCP il rischio "allergeni" e per contenere e ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, dovrà prestare particolare attenzione nel qualificare i fornitori di alimenti confezionati e nel controllare le etichette e le schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Nel caso di preparazione presso il centro cottura, le diete speciali dovranno essere fornite in una vaschetta monorazione di materiale plastico idoneo per il contatto con gli alimenti aventi le caratteristiche descritte nell'**Allegato n. 2**; tale vaschetta termosaldata deve risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto indicando il nome e cognome dell'utente, la scuola, il contenuto del piatto e la tipologia di dieta (es. dieta per celiaco).

Non sono accettate vaschette di alluminio o altro tipo di contenitore termico. Spetta al Concessionario di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, dovrà essere tra 0°C e 10°C.

Al ricevimento presso i punti di distribuzione, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.

Il Concessionario dovrà predisporre modulistica dedicata per la registrazione delle temperature di ricevimento e di riattivazione di ogni singola dieta.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle diete dovrà ricevere un'adeguata formazione nella gestione delle diete speciali.

Nei plessi in cui sono presenti diete speciali occorre che **siano attuate le indicazioni sotto riportate**: - n. 1 termometro ad uso esclusivo per menù celiaci e per le diete cosiddette "gravi" che presuppongono un rischio maggiore per l'utente in caso di contaminazione; - n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per gli altri piatti dietetici.

Si raccomanda un'opportuna e accurata detersione e sanificazione tra le varie misurazioni.

ART. 54 - DIETE IN BIANCO E MENÙ ALTERNATIVI

Il Centro di produzione pasti e le cucine in loco provvedono alla predisposizione di **diete in bianco**, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico **se non superano la durata di 72 ore**, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto crudo o da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo o tacchino) oppure pesce al vapore, da un contorno lessato, pane e frutta.

Il Concessionario su richiesta dell'utenza, dovrà predisporre **menù alternativi conformi ad esigenze etico-religiose, vegetariane e ad eventuali altre caratteristiche particolari**, nell'ambito dei prodotti riportati nelle **Tabelle merceologiche (Allegato 1)**.

Nell'allestimento dei menu alternativi, il Concessionario deve fornire il medesimo frutto del menu del vitto comune.

I pasti alternativi possono essere veicolati in gastronomia multirazione a condizione che il numero di porzioni sia sufficiente per il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente e dalle procedure aziendali.

Qualora il menu alternativo venga fornito in monorazione dovrà essere rispettate quanto previsto nell'art. 50 – Cestini freddi.

TITOLO X

NORME PER LA VEICOLAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 55 – MEZZI DI TRASPORTO

Al Concessionario spetta trasportare i pasti prodotti dal Centro di produzione ai vari plessi scolastici di consumo.

Per l'esecuzione del servizio, il Concessionario deve mettere a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) ed il personale da impiegare per il servizio stesso.

Il Concessionario deve utilizzare mezzi di trasporto almeno euro 4, oppure elettrici/ibridi, oppure alimentati a gpl/metano al fine di ridurre l'impatto ambientale per il trasporto.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Reg. CE 852/2004 e all'art 43 del D.P.R. n. 327/1980. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.

Le pareti del vano di stoccaggio dei contenitori devono essere completamente rivestite di materiale tale da garantire una facile e adeguata sanificazione.

Tutti i mezzi messi a disposizione devono essere perfettamente funzionanti, coperti da assicurazione R.C., in regola con la normativa vigente relativamente alla circolazione dei mezzi di trasporto.

I veicoli utilizzati per il servizio di trasporto dovranno rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale.

Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

È fatto obbligo al Concessionario di **provvedere settimanalmente alla sanificazione** dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Le operazioni sopra citate dovranno essere documentate.

Il Concessionario dovrà produrre la **Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per i pasti e per le merci**, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: numero e tipologia dei mezzi di trasporto e di alimentazione, targa e copia delle carte di circolazione, laddove già disponibili, nonché copia del piano di consegne.

È vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto della presente Concessione, salvo il trasporto, previa autorizzazione dell'A.C., di pasti e derrate per altri servizi resi al Comune. Gli

automezzi devono esporre la seguente indicazione: **“Trasporto pasti [oppure Trasporto merci] – Refezione scolastica – Comune di Terni”**.

ART. 56 – ORARI DI TRASPORTO

Il Concessionario deve elaborare un **piano di trasporto** per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da garantire i tempi minimi di percorrenza e lo stazionamento dei pasti, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Tale piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi etc.) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dal Concessionario e senza che ciò determini variazioni del corrispettivo.

Gli **eventuali pasti freddi per le gite giornaliere** dovranno essere consegnati negli orari che di volta in volta verranno comunicati dall'A.C..

ART. 57 – VEICOLAZIONE DEI PASTI E CONTENITORI

Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dalla normativa europea e nazionale vigente.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80, al Reg. (CE) n. 852/2004, e alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativa ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA), oltre a garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa europea e nazionale vigente.

Il Concessionario dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati **contenitori gastronorm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizione**, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermici dovranno essere opportunamente identificati.

Sono esclusi contenitori isotermici in polistirolo.

Le gastronorm di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di **sughi e minestre**.

Le gastronorm contenenti **vegetali in foglia cotti** devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art.41 - Etichettatura.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica adeguatamente microforata e non deve essere appoggiato a terra, mentre la **frutta fresca** deve essere trasportata in cassette o cartoni, oppure in sacchetti di plastica biodegradabili e compostabili idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o cartoni e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o cartoni con relativa etichetta originale.

Le **diete speciali** dovranno essere trasportate in singoli contenitori isotermici, identificati con il nome dell'utente e della scuola.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un **documento (d.d.t.)** emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ricevimento dei pasti firmerà e scriverà l'ora di arrivo dei pasti. Copia del d.d.t. sarà consegnata all'A.C. e/o allegata alle fatture.

Il Concessionario dovrà prevedere, nel suo manuale di autocontrollo aziendale, la rilevazione e registrazione della **temperatura** al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura. La temperatura sarà rilevata a campione per ogni tipologia di piatto componente il pasto e per ogni plesso scolastico.

Il Concessionario deve pertanto provvedere a dotare il centro cottura ed i plessi terminali di **termometro ad infissione** per il controllo della temperatura degli alimenti e delle diete.

I pasti per un eventuale utenza extra, che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'Ufficio Comunale competente, di norma con almeno due giorni in anticipo, al Responsabile del Servizio.

ART. 58 - SERVIZIO PRESSO I REFETTORI SCOLASTICI E IGIENE DEL PERSONALE

Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli, il ricevimento/la distribuzione dei pasti, lo scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio di utensili e attrezzature sporche, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio.

I pasti sono somministrati a cura del personale del Concessionario nel modo seguente e con l'eventuale ausilio di appositi vassoi.

Il personale addetto alla distribuzione prima di iniziare il servizio deve:

- togliersi anelli (è consentita la fede), braccialetti, orologio, collane ed orecchini (compresi vari tipi di piercing) e non deve avere smalto sulle unghie;
- lavarsi le mani;
- indossare idonea divisa per la distribuzione e comunque quanto previsto nel piano di autocontrollo aziendale.

All'arrivo dei pasti trasportati:

- in caso di rilevamento della temperatura non conforme di un alimento l'addetta contatta tempestivamente la Ditta per la sostituzione. Il prodotto non conforme deve essere identificato e separato dagli altri alimenti.

Il personale addetto durante la distribuzione deve:

- distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico; - utilizzare utensili adeguati e puliti.
- evitare di mangiare, bere e fare ogni altro azione non igienica.

Nei locali del refettorio non devono essere presenti medicinali o alimenti o prodotti diversi da quelli previsti dal menù del giorno.

Per le Scuole dell'infanzia e per le classi prime e seconde delle Scuole Primarie è richiesto il taglio della carne a bocconcini e la sbucciatura della frutta.

Negli altri casi, il Concessionario dovrà mettere a disposizione degli insegnanti un congruo numero di coltelli in acciaio per agevolare le operazioni di sbucciatura della frutta.

Il **lavaggio della frutta** dovrà essere effettuato presso il centro cottura secondo procedure definite e inserite nel manuale di autocontrollo oppure lavata presso i refettori secondo le medesime modalità.

Il **personale addetto alla distribuzione deve avere un comportamento professionalmente corretto** nei confronti degli alunni, del personale scolastico e di eventuali organi di controllo presenti al pasto (commissioni mensa, ecc.).

TITOLO XI LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E SANIFICAZIONE

ART. 59 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti presso il Centro produzione pasti e presso le cucine in loco, compresa la fornitura dei detersivi e degli attrezzi necessari, sono a carico del Concessionario e regolamentati da apposite procedure, elaborate dal medesimo e conservate presso i rispettivi locali.

Il Concessionario deve utilizzare prodotti detergenti a marchio **Ecolabel** e comunque utilizzare prodotti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, nonché essere conformi al D. M. 24 maggio 2012, recante *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene*, per la parte relativa alle caratteristiche dei prodotti.

Il Concessionario deve dichiarare **nome commerciale e marca dei prodotti utilizzati**.

ART. 60- INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

E' compito del personale addetto alla cucina e allo scodellamento dei pasti nei refettori provvedere, dopo il pasto, alla pulizia delle cucine, allo sbarazzo dei tavoli e al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per il servizio di Ristorazione Scolastica (cucina, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi, ecc.), nel rispetto del Protocollo d'intesa del 2000 citato all'art. 15 - Oneri e condizioni inerenti il servizio).

Prima del formale inizio del servizio di mensa scolastica (presumibilmente nel corso del mese di settembre) ed al termine dello stesso (presumibilmente nel corso del mese di giugno), oltre che durante le pause per festività a Natale e Pasqua e in seguito a lavori strutturali, il Concessionario dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie dei locali, le attrezzature e gli arredi di tutti gli spazi utilizzati per il servizio di Ristorazione Scolastica (cucina, spogliatoio e servizi igienici destinati agli operatori del Concessionario ecc.).

La pulizia delle aree immediatamente esterne delle cucine sono a carico del Concessionario che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 61 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE DEI LOCALI

Il Concessionario è tenuto a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione preventiva se necessari, e relativo monitoraggio dei locali di ristorazione (centro cottura e refettori). Il Concessionario è tenuto ad effettuare il monitoraggio degli infestanti nei refettori con cadenza trimestrale nel periodo settembre-maggio e a dare evidenza delle attività svolte e degli interventi effettuati.

Nei casi di infestazione manifesta, l'A.C. si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita.

Il Concessionario deve provvedere ad esporre, nei refettori delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

Il Concessionario, fatte salve disposizioni normative diverse, è tenuto a conservare presso i refettori delle scuole la seguente documentazione:

- **il registro** sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni; - **le schede tecniche e tossicologiche** dei prodotti utilizzati;
- **il crono programma** degli interventi di tutto il periodo considerato.

La suddetta documentazione dovrà essere disponibile all'A.C. e agli organismi preposti al controllo del servizio.

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel manuale di autocontrollo, ferma restando la possibilità da parte dell'A.C. di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio. La procedura deve identificare, inoltre, un valore limite oltre il quale è necessario attuare delle azioni correttive o disinfestazioni.

ART. 62 - RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, servendosi degli appositi recipienti con coperchio con comando a pedale e sacco intercambiabile; i recipienti vanno svuotati giornalmente anche quando i sacchi non sono completamente pieni e puliti a fine servizio.

Contenitori e pattumiere a pedale e muniti di coperchio, qualora non siano disponibili nelle singole strutture, devono essere forniti dal Concessionario in numero adeguato.

Il Concessionario dovrà conferire in maniera differenziata agli appositi cassonetti, posti nelle vicinanze di ogni plesso scolastico, i rifiuti organici, in plastica (bottiglie, flaconi, contenitori del latte, ecc.), in vetro, in carta, cartone e lattine. Il Concessionario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune di Terni in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti speciali sono a carico del Concessionario. L'A.C. potrà effettuare verifiche in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 63 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici e gli spogliatoi annessi al Centro di Produzione Pasti e a ciascuna cucina in loco, utilizzati esclusivamente dal personale dipendente del Concessionario, devono rispettare i requisiti igienico-sanitari prescritti dalla normativa vigente e, nello specifico, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto, in numero pari agli addetti previsti nell'organico e forniti dal Concessionario, ove mancanti o da sostituire.

Il Concessionario deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, dispenser per sapone liquido detergente e disinfettante per mani.

Il Concessionario deve provvedere ad ogni carenza di arredi (armadi richiudibili a chiave, scaffalature, ecc.), materiali e prodotti di pulizia.

Nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale del Concessionario, deve essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

Le attrezzature per la pulizia e sanificazione dei servizi igienici dovranno essere utilizzati esclusivamente presso i suddetti locali.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 64 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Il Concessionario sarà tenuto all'osservanza delle disposizioni del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. Il Concessionario è tenuto a fornire al proprio personale tutte le informazioni ed i **corsi di aggiornamento** necessari per gli adempimenti di cui al citato Decreto.

Il Concessionario dovrà comunicare all'A.C. il **nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione** ai sensi dell'art. 17 del D. Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., al fine di coordinare le misure di prevenzione e protezione dai rischi.

Inoltre, il Concessionario dovrà elaborare e trasmettere entro due mesi dalla comunicazione di aggiudicazione provvisoria apposito "**piano di sicurezza**" relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di Concessione, **con analisi delle interferenze e relativo DUVRI**.

In accordo a quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008, ai lavoratori del Concessionario che operano nelle sedi di lavoro oggetto del presente Capitolato devono essere applicate le norme di tutela previste in materia di **Pronto Soccorso Aziendale** (ai sensi del D.M. n.388/03).

Per quanto riguarda l'**emergenza antincendio**, ove ne ricorrano gli obblighi di osservanza, il Concessionario è tenuto a presentare all'A.C. (oltre al nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione):

- il nominativo del **Medico competente**;
- la dichiarazione di essere in possesso del **Documento di Valutazione dei Rischi**;
- l'**elenco dei lavoratori designati per la gestione dell'emergenza antincendio** e l'indicazione del suo Responsabile e di eventuali delegati. Gli addetti all'emergenza antincendio dovranno essere in possesso dell'attestato di idoneità come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008, che documenta la loro formazione secondo quanto prescritto dal D.M. del 10.03.98;
- il **piano di emergenza interno**.

Si dovranno altresì rispettare tutte le norme previste dal D.M. del 10.03.1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro" e s.m.i.

Il Concessionario dovrà pertanto garantire al proprio personale le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante l'attività lavorativa, con particolare riferimento agli **obblighi di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici** a cura del Medico competente, ove previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi.

Nel caso in cui la valutazione del rischio da parte del Concessionario preveda l'utilizzo di **DPI per lo svolgimento di alcune attività**, specificate o comunque necessarie all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, il personale del Concessionario ne deve essere dotato in conformità con il D.M. Sanità del 28.09.1990 e del D.Lgs. n. 81/2008.

L'A.C. si impegna a comunicare al Concessionario gli eventuali pericoli derivanti dai luoghi sedi dei servizi, oltre a fornire comunicazioni successive inerenti a modifiche che dovessero sopraggiungere e che possano comportare rischi e pericoli.

Il Concessionario dovrà trasmettere all'A.C. un **elenco nominativo del personale** (cfr. Art. 28 - Organico addetti) che verrà adibito all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, con l'indicazione, per ciascun addetto, della qualifica professionale e delle mansioni attribuite nell'ambito della Concessione. Per ogni nominativo dovranno essere indicati gli estremi dei documenti di lavoro e assicurativi. Il Concessionario si impegna, inoltre, a mantenere aggiornato tale elenco trasmettendone le eventuali variazioni all'A.C., (ai sensi dell'Art. 28).

Inoltre il Concessionario si obbliga a partecipare, ove promosse dall'A.C. e/o dai Dirigenti Scolastici, alle riunioni di cooperazione e coordinamento.

Il Concessionario deve garantire al proprio personale **il vestiario necessario secondo la normativa vigente in tema di sicurezza del lavoro e conformi alle norme igienico sanitarie** (cfr. Art. 15 - Oneri e condizioni inerenti il servizio).

Tutto il personale del Concessionario dovrà essere provvisto di **targhetta di riconoscimento riportante l'indicazione del Datore di lavoro, la fotografia e le generalità del lavoratore** (art. 26, comma 8 D. Lgs. n. 81/2008).

ART. 65 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

L'A.C. comunicherà il nominativo del **Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione**.

Il Concessionario deve comunicare all'A.C. il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 66 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Il Concessionario deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei **cartelli** che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 67 - PIANO DI EVACUAZIONE

Il Concessionario deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento all'A.C. e/o alla scuola.

A tal fine il Concessionario deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

TITOLO XIII CONTROLLI DI QUALITA'

ART. 68 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso, nei confronti del Concessionario e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i locali di produzione e di consumo dei pasti per verificare la rispondenza del servizio fornito dal Concessionario alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

E' facoltà dell'A.C. disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i locali di produzione e di consumo dei pasti, di propri dipendenti incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto nell'offerta tecnica del Concessionario.

Qualora il Concessionario abbia presentato in sede di gara la certificazione ISO e disattenda le norme UNI EN ISO 9001, relative ai Sistemi di Qualità, oltre le penalità che verranno applicate, l'A.C. si riserva di segnalare le non conformità relative all'Ente certificatore.

ART. 69 - ORGANISMI PREPOSTI E METODOLOGIA DEL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti servizi dell'**Azienda USL** territoriale e comunque le **Autorità ispettive** preposte allo scopo ai sensi di legge;
- il **personale comunale** e/o eventuali altre strutture specializzate incaricate dall'A.C.;
- la **Commissione Mensa**.

Il Concessionario provvede a fornire ai rappresentanti della Commissione Mensa e a tutti i visitatori autorizzati dall'A.C. **idoneo vestiario** (camicie e copricapo monouso), da indossare durante la visita ai

locali di produzione e consumo dei pasti; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Il Concessionario è tenuto a informare con immediatezza l'A.C. di **eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria** (USL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente **copia di eventuali rilievi e prescrizioni** (verbali) da essa effettuati.

Gli organismi preposti effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente. Il personale del Concessionario non dovrà interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici incaricati dall'A.C. oppure nell'ambito delle ispezioni a cura delle Autorità ispettive.

ART. 70 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali e accertamenti analitici di laboratorio:

essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti di cui all'articolo precedente.

1) Le **ispezioni** riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche; –
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dell'A.C. o del personale statale operante nelle scuole;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) **I controlli sensoriali** riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dal Concessionario o dai tecnici incaricati dal Comune.

3) Gli **accertamenti analitici** sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e

merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'Azienda USL competente sia dai laboratori di soggetti incaricati dall'A.C..

Il Concessionario, inoltre, dovrà obbligatoriamente redigere un **piano analitico** come previsto dalla normativa europea e nazionale, ed effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e per ogni anno solare le **analisi previste**.

Inoltre il Concessionario dovrà effettuare **analisi sugli alimenti** di seguito elencati, o produrre analisi certificate su quanto segue:

- vegetali freschi e frutta: *pesticidi*
- pasta e riso: *parassiti (filth test)*,
- farina di mais e farina di grano: *ogm (mais), aflatossine (grano)*
- prodotti ittici surgelati, tonno in scatola: *mercurio, piombo, cromo*

Il Concessionario è tenuto a comunicare all'A.C. i risultati delle analisi non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra superino i limiti prescritti dalla normativa vigente, l'A.C. si riserva di attuare tutte le misure necessarie a salvaguardia della salute e per il buon andamento del servizio, fermo restando l'applicazione delle penalità previste dal presente Capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso.

In casi di particolare gravità, l'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto o di sospendere il servizio fino all'accertamento della soluzione del problema, causa della sospensione o della normalizzazione della situazione. L'A.C. imputerà al Concessionario i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta.

Le disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni, andranno immediatamente applicate dal Concessionario.

Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà all'A.C. il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal Capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

ART. 71 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di consentire indagini analitiche, il Concessionario deve conservare un campione **di ciascuna delle portate/alimenti somministrate/i giornalmente, riporli in sacchetti o contenitori sterili**, forniti dal Concessionario stesso e conservarli adeguatamente **per 72 ore**.

I pasti campione del giovedì e venerdì devono essere conservati a -18°C e vanno mantenuti sino alle ore 14.00 del lunedì successivo.

Sui sacchetti/contenitori deve essere riportata la data del giorno del consumo, la denominazione della pietanza prelevata ed eventualmente il cliente a cui è destinato il pasto.

ART. 72- BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dagli incaricati dell'A.C. potranno dar luogo al **“blocco dei prodotti alimentari”**. In tal caso, i tecnici incaricati dall'A.C. provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) del Concessionario e a far apporre un cartello con la scritta **“in attesa di accertamento, da non utilizzare”**.

ART. 73 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario deve possedere un Manuale di Autocontrollo Aziendale ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 relativo alle attività svolte presso il Centro di preparazione pasti e le cucine in loco. Tali manuali dovranno essere personalizzati e aderenti alle realtà produttive. Il Concessionario dovrà consegnare all'A.C. una copia dei Manuali, **10 gg. prima dell'inizio del servizio**, anche in formato elettronico.

In occasione di ogni eventuale revisione, il Concessionario dovrà inviarne una copia all'A.C. **entro i 15 (quindici) giorni successivi alla revisione.**

Tutta la documentazione relativa all'autocontrollo (procedure, istruzioni, piani e programmazioni attività, registrazioni, report interventi di ditte esterne, gestione non conformità, elenco fornitori, rapporti di prova, schede tecniche, dichiarazioni di conformità, ecc.) **deve essere a disposizione del personale incaricato dei controlli del servizio** e conservata presso il centro cottura e presso i punti di preparazione/distribuzione per tutto l'anno scolastico.

ART. 74 – RECLAMI, RELAZIONI PERIODICHE E PIANO DI MIGLIORAMENTO

Nell'ottica del miglioramento continuo e della soddisfazione del cliente, il Concessionario deve definire una procedura per il trattamento e per la **gestione dei reclami** da parte degli utenti, al di fuori di quanto già previsto nell'ambito delle attività della Commissione Mensa.

Tale procedura deve prevedere **l'impegno a rispondere entro 10 giorni dalla data di ricevimento**, ai reclami relativi a situazioni non rispondenti alle aspettative degli utenti, in riferimento agli impegni definiti nel Contratto d'utenza ed ai requisiti specifici di servizio indicati nel presente Capitolato.

Copia delle risposte ai reclami dovrà essere inviata per conoscenza all'Ufficio Comunale competente.

Alle richieste che comportino una particolare ed approfondita analisi, entro 15 giorni sarà comunque contattato l'utente per indicare le motivazioni del ritardo.

Il Concessionario dovrà prevedere **un sistema di monitoraggio continuo della soddisfazione dell'utenza** che sarà valutato dall'A.C.

Tale sistema potrà essere impiegato per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio.

Il Concessionario si impegna ad effettuare annualmente, con oneri a proprio carico, almeno **un'indagine, in accordo con l'A.C., presso l'utenza diretta** a rilevare il grado di soddisfazione rispetto al servizio, i cui risultati devono essere messi a disposizione dell'A.C. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia degli utenti.

Al termine di ciascun anno scolastico, il Concessionario deve presentare una **relazione consuntiva** contenente una serie di informazioni generali e di **indicatori di qualità, efficienza ed efficacia**, secondo quanto individuato e richiesto annualmente dall'A.C.

In particolare, dovrà dichiarare la **quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati** nel corso del periodo **e le misure intraprese per ridurre tali quantità.**

Sulla base di quanto emerso dall'indagine presso l'utenza e dalla relazione consuntiva, tenuto conto dei rilievi mossi dall'A.C. sulla base dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti, il Concessionario deve predisporre, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un **piano di miglioramento del servizio** da condividere con l'A.C.

L'esito del monitoraggio e dei controlli relativi alla soddisfazione dell'utenza dovranno essere pubblicati sul portale internet dedicato.

TITOLO XIV PENALITÀ'

ART. 75 - PENALITÀ'

L'A.C. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare **sanzioni pecuniarie** in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il **principio della progressione.**

La sanzione sarà applicata dopo **formale contestazione** ed esame delle eventuali **controdeduzioni** del Concessionario, le quali devono pervenire **entro 10 giorni dalla data della contestazione, entro 24 ore nei casi di elevata gravità** per la salute degli utenti.

Il Dirigente competente valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dal Concessionario.

Il Dirigente non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una **semplice ammonizione**.

Si riporta di seguito una **tipologia di inadempienze** che possono comportare l'applicazione di una sanzione, secondo i parametri precisati:

1 - *Standard merceologici.*

1.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

1.2. - Euro 500 (cinquecento)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. - Euro 500 (cinquecento)

Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa.

1.4. - Euro 500 (cinquecento)

Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche indicate nell'**Allegato 1**.

2 - *Quantità.*

2.1. - Euro 500 (cinquecento)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

2.2. - Euro 5000 (cinquemila)

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.3. - Euro 2000 (duemila)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico.

2.4. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancata consegna di materiale monouso.

2.5. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancato rispetto delle grammature.

3. - *Rispetto del menù.*

3.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (primo piatto).

3.2. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (secondo piatto).

3.3. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (contorno).

3.4. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (frutta).

3.5. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancata consegna di una dieta speciale o dieta alternativa.

3.6. - Euro 2000 (duemila)

Mancata sostituzione pasto rilevato non conforme alla distribuzione.

3.7. - Euro 1000 (mille)

Mancata attivazione dieta speciale

4. - *Igienico-sanitari.*

4.1. - Euro 1500 (millecinquecento)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nelle preparazioni.

4.2. - Euro 500 (cinquecento) Rinvenimento di parassiti.

4.3. - Euro 500 (cinquecento)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.

4.4. - Euro 1000 (mille)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.

4.5. - Euro 500 (cinquecento) Inadeguata

igiene degli automezzi.

4.6. - Euro 3000 (tremila)

Presenza di patogeni su alimenti.

4.7. - Euro 3000 (tremila)

Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.

4.8. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso le cucine in loco.

4.9. - Euro 1000 (mille)

Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.

4.10. - Euro 500 (cinquecento)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.

4.11. - Euro 500 (cinquecento)

Temperatura dei pasti non conforme al piano di autocontrollo aziendale.

4.12. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti e presso le cucine in loco.

4.13. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

4.14. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, preparazione, distribuzione e al rigoverno dei refettori.

4.15. - Euro 5000 (cinquemila)

Casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare accertati dalle competenti strutture sanitarie.

4.16. - Euro 1000 (mille)

Gravi carenze manutentive di attrezzature e/o dei locali di distribuzione pasti

4.17 – Euro 3000 (tremila)

Gravi carenze manutentive di attrezzature e locali produzione pasti.

5. - *Tempistica.*

5.1. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

5.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)

Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.

6. - *Personale.*

6.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo IV del presente Capitolato.

6.2. - Euro 1000 (mille)

Mancato rispetto delle disposizioni di cui all'art. 28 Titolo IV del presente Capitolato relative all'organico degli addetti al servizio.

7. - *Sistema informatico.*

7.1. - Euro 500 (cinquecento)

Blocco o uso improprio utilizzo del sistema informatico.

8. - *Gestione amministrativa.*

8.1. - Euro 500 (cinquecento)

Mancato o errato aggiornamento dell'anagrafica degli utenti iscritti al Servizio.

8.2. - Euro 500 (cinquecento)

Mancata realizzazione e/o distribuzione della Carta dei servizi.

9. – *Capitolato*

9.1. Da Euro 250 (duecentocinquanta) a Euro 5000 (cinquemila) Mancato rispetto di uno o più articoli del Capitolato speciale.

9.2. Maggiorazione del 25% della spesa sostenuta dall'A.C. per: reintegro di materiali, arredi, attrezzature, impianti o interventi sostenuti dall'A.C. al posto del Concessionario inadempiente, ai sensi degli artt. 35 e 36 Capitolato.

Le inadempienze sopra descritte **non precludono all'A.C. il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa** ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

Potranno essere applicati in tali casi sanzioni da un minimo di Euro 250 (duecentocinquanta) ad un massimo di Euro 5000 (cinquemila) rapportate alla gravità dell'inadempienza.

Il Concessionario prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di Ristorazione Scolastica, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, addebitando al Concessionario i relativi costi sostenuti.

Gli importi addebitati a titolo di penale o per il risarcimento di danni e spese saranno recuperati mediante ritenuta diretta sugli eventuali corrispettivi maturati a carico dell'A.C. ovvero sul deposito cauzionale.

L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

TITOLO XIV

CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE

ART. 76 - CORRISPETTIVO

Il corrispettivo per i servizi prestati è costituito:

- A) dal costo unitario aggiudicato moltiplicato per il n. dei pasti cotti erogati ogni mese; B) dal costo unitario aggiudicato moltiplicato per il n. di pasti crudi forniti;
- C) dal costo unitario aggiudicato moltiplicato per il n. di colazioni fornite.

Al costo totale va detratto quanto di competenza spetta al Concessionario nel mese di riferimento per le rette mensili e per la vendita dei buoni pasto.

Contestualmente al calcolo del corrispettivo, il Concessionario presenta ai servizi comunali competenti, il rendiconto della gestione effettuata nel mese precedente con la precisazione di quanto segue: - numero pasti cotti complessivi erogati per plesso scolastico, classe/sezione, pasto-alunno, pastoadulto; - numero pasti crudi erogati per servizio educativo comunale; - totale delle rette/tariffe mensili di competenza, totale dei buoni pasto venduti, con eventuale presentazione di attestazioni contabili per la verifica del dichiarato; - eventuali stati di morosità.

Entro trenta giorni dal ricevimento della rendicontazione dei servizi sopra riportati, i servizi comunali competenti effettuano **il controllo attraverso il riscontro con il riepilogo dei pasti effettivamente prenotati dalle singole scuole, debitamente sottoscritti dal personale scolastico** e, qualora non si riscontrino difformità, provvedono ad approvare il rendiconto mensile.

Il Concessionario, a seguito dell'approvazione dei servizi comunali competenti, emette regolare fattura che viene liquidata entro sessanta giorni dalla data di accettazione della fattura elettronica attestata dal Protocollo Generale del Comune.

Nei prezzi a pasto si intendono interamente compensati al Concessionario tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere, espresso e non, dal presente Capitolato.

I predetti corrispettivi si riferiscono ai servizi prestati a perfetta regola d'arte e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al Concessionario dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali.

I corrispettivi contrattuali sono accettati e determinati a proprio rischio dal Concessionario in base ai propri calcoli, alle proprie indagini, alle proprie stime, e sono, pertanto, fissi ed invariabili in aumento (fatto salvo quanto previsto all'Art. 9 – Revisione periodica del prezzo), indipendentemente da qualsiasi impreveduto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea.

ART. 77 - RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Al Concessionario compete la **gestione integrale della procedura di riscossione delle tariffe** con propri mezzi e proprio personale, avvalendosi di proprio sistema informatico, nel rispetto delle norme stabilite dall'A.C., con riferimento anche a quanto ampiamente descritto **nell'art. 21 e all'Allegato n. 3 - Specifiche tecniche sistema informatico.**

Sono a carico del Concessionario i seguenti oneri:

- oneri relativi all'assistenza e manutenzione del software;
- oneri per la formazione del proprio personale per il corretto utilizzo del software e dell'hardware; - ogni altro onere necessario a garantire la perfetta funzionalità del sistema.

L'A.C. potrà, in ogni momento, tramite un proprio autonomo collegamento alla base dati, controllare tutte le informazioni riguardanti il servizio e, in particolare, gli iscritti, i pasti e la riscossione.

L'A.C. si impegna a fornire al Concessionario l'anagrafica degli utenti iscritti, in tempo utile per l'attivazione del programma gestionale dal parte del medesimo, ovvero per consentire tale attivazione da parte del Concessionario per l'anno scolastico 2017/18 o come da accordi con l'A.C.

ART. 78 - PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi dovuti dall'A.C. avverrà in base a **single fatture**, alle scadenze stabilite, che saranno emesse dal Concessionario, in base a quanto indicato all'Art. 76 - Corrispettivo.

La fattura deve essere inviata nel formato Fattura PA, tramite il Sistema di Interscambio, come da L. n. 244/2007 art. 1, commi da 209 a 213 e D.M. 3 aprile 2013, n. 55, intestata a Comune di Terni – Dipartimento Promozione Sistema Formativo e Sociale, Ufficio Servizi Educativi e Scolastici, Corso C. Tacito n. 146 – 05100 TERNI – P.I.V.A. e C.F. 00175660554 - CODICE UNIVOCO UFFICIO: PEBS83.

Oltre a detto Codice Univoco, la fattura dovrà contenere:

- il codice C.I.G. (Codice Identificativo di Gara);
- il numero dei pasti, il prezzo unitario a pasto e complessivo.

Per la liquidazione delle fatture si applica il meccanismo c.d. "Split payment", che prevede per gli Enti Pubblici l'obbligo di versare all'Erario l'I.V.A. esposta in fattura dai fornitori, ai quali verrà corrisposto soltanto l'imponibile.

Nella fattura dovrà essere riportata la seguente dicitura "Operazione effettuata ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. 633/72 per Split Payment".

Il pagamento della fattura emessa a fronte della prestazione regolarmente effettuata sarà disposto entro sessanta giorni dalla data di ricezione della stessa, come all'Art. 76 - Corrispettivo.

Qualora venissero rilevate irregolarità nell'esecuzione della prestazione oppure necessità di ricalcolo delle fatture, il termine di sessanta giorni decorre dal giorno dell'effettiva regolarizzazione della stesse.

Il pagamento delle fatture è inoltre subordinato all'acquisizione del documento che attesti la regolarità contributiva e retributiva (D.U.R.C.).

ART. 79 - RIMBORSI AGLI UTENTI

Il Concessionario provvederà a rimborsare agli utenti quanto ad essi dovuto in applicazione del contratto d'utenza (**Allegato n. 4 - Contratto d'utenza Ristorazione Scolastica**) . Nulla è dovuto dall'A.C. per tali rimborsi i cui oneri sono totalmente a carico del Concessionario.

ART. 80 - SPESE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di Concessione del servizio in forma pubblica amministrativa, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico del Concessionario.

Nessun compenso è dovuto dall'A.C. per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

ART. 81 - CAUZIONE DEFINITIVA

Il Concessionario deve prestare cauzione definitiva a garanzia della perfetta esecuzione del contratto pari al 10% dell'importo contrattuale da costituire a norma di legge, preferibilmente con una delle seguenti modalità:

- fideiussione bancaria;
- polizza assicurativa rilasciata da compagnia autorizzata.

L'importo della garanzia è ridotto del 50 per cento per gli operatori economici ai quali venga rilasciata, da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000, la certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO9000. Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, anche cumulabile con la predetta riduzione, per gli operatori economici in possesso di registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS), o del 20 per cento per gli operatori in possesso di certificazione ambientale ai sensi della norma UNI ENISO14001. Nei contratti relativi a servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 20 per cento, anche cumulabile con le suddette riduzioni, per gli operatori economici in possesso, in relazione ai beni o servizi che costituiscano almeno il 50 per cento del valore dei beni e servizi oggetto del contratto stesso, del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea (Ecolabel UE). Nei contratti relativi a lavori, servizi o forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 15 per cento per gli operatori economici che sviluppino un inventario di gas ad effetto serra ai sensi della norma UNI EN ISO 14064-1° un'impronta climatica (carbon footprint) di prodotto ai sensi della norma UNI ISO/TS 14067. Per fruire delle riduzioni, il Concessionario deve allegare alla cauzione fotocopia della/e certificazione/i.

Nei contratti di servizi e forniture, l'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo è ridotto del 30 per cento, non cumulabile con le riduzioni suddette, per gli operatori economici in possesso del rating di legalità o della attestazione del modello organizzativo, o di certificazione social accountability 8000, o

di certificazione del sistema di gestione a tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori, o di certificazione OHSAS 18001, o di certificazione UNI CEI EN ISO 50001 riguardante il sistema di gestione dell'energia e per gli operatori economici in possesso della certificazione ISO 27001 riguardante il sistema di gestione della sicurezza delle informazioni.

Detta cauzione dovrà contenere e prevedere:

- l'impegno della banca o della compagnia di assicurazione a versare l'importo della cauzione su semplice richiesta dell'A.C. e con rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del Codice Civile e all'eccezione di cui all'art. 1957, c. 2 del Codice Civile;
- la validità fino alla completa esecuzione dell'impegno contrattuale, ogni eccezione esclusa e lo svincolo solo dietro la restituzione dell'originale della cauzione stessa.

La cauzione sarà svincolata al termine del rapporto contrattuale, dopo la definizione di tutte le ragioni di debito e di credito, oltre che di eventuali altre pendenze.

TITOLO XVI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

ART. 82 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

In caso di **reiterato inadempimento** del Concessionario anche a uno solo degli obblighi assunti con il presente contratto ed i suoi allegati, nonché con gli atti aggiuntivi e/o modificativi che si protragga oltre il termine, **non inferiore comunque a 10 (dieci) giorni**, che verrà assegnato e comunicato con lettera raccomandata a.r. o PEC dall'A.C. per porre fine all'inadempimento, l'A.C. ha la facoltà di considerare risolto di diritto il contratto e di ritenere definitivamente la cauzione, ove essa non sia stata ancora restituita, e/o di applicare una penale equivalente, nonché di procedere nei confronti del Concessionario per il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno. In ogni caso resta salva la facoltà dell'A.C. di procedere all'esecuzione del contratto in danno del Concessionario.

In ogni caso **il contratto potrà essere dichiarato risolto di diritto dall'A.C.** oltre che nei casi previsti negli articoli precedenti anche per i seguenti motivi:

- a) qualora fosse accertata la **non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dal Concessionario** nel corso della procedura di gara;
- b) nel caso di insolvenza o di **grave dissesto economico e finanziario del Concessionario** risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Concessionario;
- c) nel caso in cui taluno dei componenti l'organo di amministrazione o l'amministratore delegato o il direttore generale o il responsabile tecnico del Concessionario **siano condannati**, con sentenza passata in giudicato, per delitti contro la Pubblica Amministrazione, l'ordine pubblico, la fede pubblica o il patrimonio, ovvero siano assoggettati alle misure previste dalla normativa antimafia;
- d) nel caso in cui il Concessionario **perda i requisiti minimi** richiesti per la partecipazione alla procedura ad evidenza pubblica attraverso la quale il Concessionario si è aggiudicata la Concessione, nonché richiesti per la stipula del contratto;
- e) nel caso di **interruzione nell'esecuzione dell'attività affidate non dipendente da cause di forza maggiore**;
- f) in caso di **gravi inosservanza delle norme igienico-sanitarie**, accertate dagli organi di controllo ufficiali;

- g) qualora si verifichi l'**utilizzo di derrate alimentari che possano essere dannose per la salute umana**, in violazione delle norme previste dal Capitolato speciale e dagli allegati; h) qualora si verifichino **casi di grave intossicazione alimentare**;
- i) **inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente** e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- j) per ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che **renda impossibile la prosecuzione del contratto** ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione dell'Amministrazione Comunale, in forma di lettera raccomandata a.r. o PEC e senza altra formalità.

Il Concessionario sarà tenuto a corrispondere all'A.C. i seguenti risarcimenti, oltre al risarcimento dell'eventuale ulteriore danno:

- 1) una somma pari alla differenza di prezzo fra quello offerto dal Concessionario e quello che l'A.C. riuscirà ad ottenere per la gestione del servizio, nel periodo corrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;
- 2) i costi di pubblicazione sui giornali e sulle gazzette ufficiali aumentati del 10% per spese non dimostrabili, per l'eventuale indizione di una nuova gara da parte dell'A.C.

ART. 83 - RECESSO

L'A.C. ha diritto, a proprio insindacabile giudizio e senza necessità di motivazione, di recedere unilateralmente dal contratto in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi al Concessionario con lettera raccomandata a.r. o PEC.

Dalla comunicata data di efficacia del recesso, il Concessionario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali assicurando, tuttavia, attraverso l'attivazione di una diretta consultazione con l'A.C., che **tale cessazione non pregiudichi la continuità del servizio e non comporti danno alcuno alla medesima A.C.**

In caso di recesso dell'A.C. il Concessionario ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, e ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

L'A.C. nel caso in cui sia stato depositato contro il Concessionario un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari del Concessionario, ha diritto di recedere dal contratto in qualsiasi momento e qualunque sia il suo stato di esecuzione, senza preavviso. In tale ipotesi, il Concessionario ha diritto al pagamento di quanto correttamente eseguito a regola d'arte secondo i corrispettivi e le condizioni di contratto e rinuncia, ora per allora, a qualsiasi pretesa risarcitoria, ad ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 cod. civ.

ART. 84 - ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

Il Concessionario si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente Capitolato anche nelle more della stipula del contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti al Concessionario, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dall'Art. 81 – Cauzione definitiva e la polizza assicurativa prevista dall'Art. 25 – Assicurazioni del presente Capitolato.

ART. 85 - CESSIONE O SUB-CONCESSIONE

Ai sensi dell'art. 105 del D. Lgs. n. 50/2016, è ammessa la cessione o subconcessione parziale dell'esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del presente Capitolato, nella misura comunque non superiore al 30% dell'importo complessivo del contratto. Si fa riferimento agli articoli 105 e 174 D. Lgs. n. 50/2016 se applicabili per quanto qui non specificato.

TITOLO XVII CONTROVERSIE

ART. 86 - FORO COMPETENTE

Ove dovessero insorgere controversie tra Amministrazione Comunale e Concessionario in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, il Concessionario non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento del contratto.

Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria. Per tutte le controversie che dovessero insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Terni.

TITOLO XVIII DISPOSIZIONI FINALI

ART. 87 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il Concessionario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010 n. 136 e successive modifiche ed integrazioni.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative alla presente Concessione costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 88 - OBBLIGHI COMPORTAMENTALI

Il Concessionario dichiara di aver preso visione del Codice di comportamento del Comune di Terni, approvato con atto deliberativo di Giunta Comunale n. 128 del 16.04.2014, in vigore dalla medesima data, pubblicato sul sito internet istituzionale del Comune di Terni, www.comune.terni.it nella Sezione "Amministrazione Trasparente" e denominato "**Codice di comportamento e di tutela della dignità e dell'etica dei dipendenti del Comune di Terni**".

Il Concessionario dichiara altresì di aver preso visione del D.P.R. n. 62/2013 "**Regolamento recante Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165**" pubblicato parimenti sul sito istituzionale del Comune di Terni e, preso atto che le relative disposizioni si applicano, per quanto compatibili, a tutti i propri collaboratori a qualsiasi titolo, si impegna a portare a conoscenza di tutti i soggetti che, in concreto, svolgono attività in favore del Comune, responsabilizzando gli stessi con strumenti adeguati, agli obblighi comportamentali in esse previsti.

La violazione degli obblighi comportamentali derivanti dal "Codice di comportamento del Comune di Terni" e dal D.P.R. n. 62/2013 costituisce causa di risoluzione del contratto.

ART. 89 - ELEZIONE DEL DOMICILIO

A tutti gli effetti contrattuali e di legge il domicilio del Concessionario è quello indicato nel contratto da stipularsi dopo l'aggiudicazione.

ART. 90 - SOPRALLUOGO DEI LUOGHI E DELLE SEDI DEI SERVIZI MESSI A GARA

Le Ditte partecipanti devono obbligatoriamente prendere visione, **pena esclusione dalla gara**, delle sedi scolastiche e delle sedi dei servizi messi a gara dalla presente Concessione, previa richiesta scritta presso l'Ufficio competente.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da persona munita di apposita autorizzazione e/o delega dell'Ufficio predetto, nei giorni e con le modalità che saranno di volta in volta concordate con l'A.C. (tel. 0744 549914 /920 email simonetta.banconi@comune.terni.it).

In caso di ATI/RTI il sopralluogo dovrà essere effettuato dal capogruppo o da una delegata della medesima.

Al termine del sopralluogo l'Ufficio citato attesterà l'avvenuta visita con **apposita attestazione**. L'attestato di avvenuto sopralluogo è **obbligatorio** e, **a pena di esclusione, dovrà essere allegato alla documentazione di gara**.

ART. 91 - TRATTAMENTO DEI DATI SENSIBILI E PERSONALI

Il Concessionario è tenuto all'osservanza del D. Lgs. n. 196/03 e ss.mm.ii. in materia di privacy e di trattamento dei dati personali. Pertanto il Concessionario è tenuto a garantire la riservatezza di tutte le informazioni inerenti il servizio in Concessione e gli utenti.

Lo stesso dovrà comunicare all'A.C. il nominativo del **Responsabile del trattamento dei dati**, ai sensi dell'art. 4, comma 1, lett. g) del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196.

In ogni caso il Concessionario si impegna espressamente a non effettuare operazioni di comunicazione e diffusione dei dati personali sottoposti al trattamento verso soggetti terzi diversi dall'Ufficio competente dell'A.C. senza il preventivo assenso della stessa, non rientrando tali operazioni tra quelle affidate.

Si richiama espressamente l'obbligo, pertanto, da parte del Concessionario, di attuare le massime tutele riguardo al trattamento dei dati sensibili e comunque personali degli utenti, sia in generale, sia in particolare con riferimento allo stato di salute, alle scelte di carattere etico-religioso, allo stato di disagio socio-economico degli utenti del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Terni.

Pertanto, sia il trattamento delle diete speciali presso il Centro di produzione pasti, le cucine in loco, con riferimento anche alla distribuzione dei pasti trasportati, dovranno garantire sia la tutela della riservatezza sia la salvaguardia della salute.

Inoltre, il software gestionale relativo al servizio di iscrizione e pagamento/riscossione dovrà avere tutte le caratteristiche previste dalle norme vigenti per la corretta conservazione dei dati, ai sensi delle norme attuali, a partire dal Codice dell'amministrazione digitale di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 contemperato con il già richiamato Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii.

Specifica **dichiarazione dovrà essere rilasciata dal Concessionario in merito alle misure organizzative, tecniche e informatiche che verranno poste in essere a garanzia della tutela della privacy**.

Oltre alle responsabilità penali contemplate ai sensi del D. Lgs. n.196/2003, il Concessionario è comunque tenuto al risarcimento del danno eventualmente provocato agli interessati o all'A.C. in violazione della normativa richiamata.

L'A.C. informa fin d'ora il Concessionario che tratterà i dati contenuti o derivanti dal presente contratto esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'adempimento e assolvimento degli obblighi previsti dalle norme in materia.

ART. 92 - PRINCIPALI NORME AMBIENTALI E ULTERIORI CONDIZIONI DI ESECUZIONE CHE DISCIPLINANO I PRODOTTI/SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE

Ai sensi di quanto richiamato nei *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. 25 luglio 2011, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP)*, si elencano le principali norme, nonché le loro **eventuali modifiche ed integrazioni successivamente intervenute da intendersi espressamente richiamate** in questa sede, che dovranno essere rispettate nell'ambito della presente Concessione:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "*Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità*";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli;
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224;

In un **rapporto semestrale** il Concessionario dovrà elencare tipi, quantità dei **prodotti alimentari**, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione

appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710).

Il Concessionario dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, aventi le caratteristiche già richiamate all'interno del presente Capitolato, allegato n. 2.

In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, sempre in base alle motivazioni sopra richiamate e **in espresso accordo con l'A.C.**

Il Concessionario dovrà fornire **certificati di prodotto** che attestino la conformità a tale norma.

ART. 93- RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento a tutta la normativa europea, nazionale e regionale vigente, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive comunitarie.

Tutte le norme del Codice Civile e delle leggi vigenti in materia si intendono qui espressamente richiamate.

ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato Speciale, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

Allegato n. 1 - Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari, menù e grammature

Allegato n. 2 - Requisiti generali del materiale monouso

Allegato n. 3 - Specifiche tecniche sistema informatico

Allegato n. 4 - Contratto d'utenza Ristorazione Scolastica

Allegato n. 5 – Richiesta sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica

Allegato n. 6 – Autorizzazione sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica

Allegato n. 7 – Attestazione sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica

Allegato n. 8 – Stima costi/oneri della sicurezza a carico dell'impresa concessionaria

**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 involucro alimentare).
2. Pane integrale da Kg. 0,500 (confezionato in involucro 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 CE n. 834/2007 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 dal DPR n. 187 del 09.02.2001, D.M. 12/01/96 e 26/04/02, D.P.R. 05/04/2013 n. 41 e s.m.i..

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 e s.m.i.

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 e s.m.i., mentre per gli altri, autorizzati ai sensi della L. 30-04-62 n. 283 e s.m.i., deve essere attuato quanto previsto dal Pacchetto Igiene 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;
- ravioli

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

Ogni confezione o preincarto deve contenere gli elementi identificativi come previsto dall'art. 109 del 27-01-92 e s.m.i. e deve essere indicata la data di produzione. Le confezioni devono essere integre come pure il contenuto.

PASTE SECCHHE ALL'UOVO

Prodotte e confezionate in Italia, secondo requisiti di legge vigenti.

GNOCCHI DI PATATE

Prodotti e confezionati in Italia.

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 BIOLOGICO

Filiera italiana

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

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

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da insetti e privo di muffe o rancidità.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna. Alla cottura il riso deve resistere, senza che i grani si deformino.

ORZO PERLATO/FARRO DECORTICATO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Filiera italiana, rispettante la normativa vigente in tema di produzione biologica.

PANE GRATTUGIATO.

Prodotto e confezionato in Italia.

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

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

FARINA BIANCA TIPO 00

Prodotta e confezionata in Italia.

Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Filiera italiana.

LATTE E FORMAGGI

Filiera Italiana

Il latte richiesto deve essere del tipo parzialmente scremato/intero 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 e s.m.i.

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 regolamento CE 1169/2011.

- Stracchino o certosa o certosino/Robiola

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

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.

-Burro

Il burro deve risultare fresco, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

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 almeno 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 CE. Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da suffusioni 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 del 5-20% a seconda della specie, 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 (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 3-2014); la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli.

I filetti devono essere surgelati singolarmente.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zona FAO).

Si richiedono i seguenti tipi: - Filetti e Cuori di merluzzo -Filetti di platessa -Cuori di nasello -Seppioline
-Bastoncini di merluzzo interno costituito solo da filetti di merluzzo 70/65% ottenuto da tranci interi e non ricomposto, senza additivi;

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

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Il tonno deve essere di colore chiaro, di sapore delicato e deve risultare di trancio intero.

VERDURE/LEGUMI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Prodotto di provenienza regionale, con acidità non superiore a 0,8%, 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 CE n.2092/91, del Consiglio del 24 giugno 1991 e s.m.i. Filiera Italiana.

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.

PESTO CONFEZIONATO BIOLOGICO

Filiera Italiana

Gli ingredienti sono: olio extra vergine di oliva, basilico, grana padano e/o parmigiano reggiano e/o pecorino DOP, pinoli e/o noci e/o arachidi, sale, aglio. Non sono ammessi additivi o ingredienti diversi da quelli indicati.

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 secondo le indicazioni in etichetta.

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 e s.m.i., 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 bovino 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 CE riconosciuti ai sensi DPR 495/97 e s.m.i.. 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 in modo che la temperatura al cuore del prodotto non superi i + 2°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 eviscerate.

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 e alle articolazioni tarsiche, priva di ecchimosi, macchie verdastre.

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

- **POLLO COSCE**

Le cosce di pollo dovranno provenire da animali coma sopra descritti. Peso del coscio non inferiore ai 300gr.

- **POLLO PETTO**

- **POLLO FUSI**

- **TACCHINO PETTO SENZA OSSO**

Le carni dovranno provenire 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 delle vigenti leggi.

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

Essere conservate in modo che la temperatura al cuore del prodotto non superi i + 2°C. Le masse muscolari devono essere prive di ecchimosi.

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 CE dei bovini) con parametrizzazione numerica del grasso 2 qualora applicata o equivalente.

Da uno stabilimento riconosciuto e autorizzato ai sensi delle vigenti leggi.

Devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg.CE 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, 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 al cuore del prodotto non superi i + 2°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, 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 essere prive di ecchimosi.

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 DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Filiera Italiana

Fagioli, ceci, lenticchie, senza trattamenti chimici conservativi e parassiti.

Dovranno essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di muffe e insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.

Confezionati in modo idoneo con l'indicazione della data di confezionamento e di scadenza.

VERDURA FRESCA DI 1° QUALITA' DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Filiera Italiana

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 100 massimo 250 grammi) privo di germogli, inverdimenti epicarpali e incrostazioni terrose.

Per la preparazione del purè di patate si deve partire dal prodotto orticolo fresco. Non è consentito l'utilizzo totale o parziale di fiocchi di patate o prodotti simili come i preparati per purè.

FRUTTA FRESCA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Filiera Italiana

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 banane e l'ananas dovranno provenire dal commercio equosolidale.

Le varietà di frutta richieste, secondo la stagionalità sono:

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

PRODOTTI VARI

(Possono essere richiesti anche prodotti non in elenco)

ZUCCHERO SEMOLATO SFUSO, ZUCCHERO A VELO

Conforme alla normativa vigente.

ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo.

POLVERI LIEVITANTI E LIEVITO DI BIRRA

Per dolci e torte salate conformi alle normative vigenti

ACETO BIANCO

Filiera italiana.

SUCCHI DI FRUTTA

Filiera Italiana

Prodotto costituito al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti e di additivi.

MARMELLATA E MIELE

Filiera Italiana

La marmellata deve essere costituita al 100% da frutta priva di zuccheri e di additivi.

GELATI

Filiera Italiana

Deve figurare il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Devono essere distribuiti in confezioni monodose.

YOGURT NATURALE/ALLA FRUTTA

Prodotto con latte proveniente da animali allevati in Italia. Dovrà essere fornito in singole monoporzioni. Non deve contenere additivi.

PRODOTTI DA FORNO

Fette biscottate, crackers, biscotti secchi, crostini ecc.

Prodotti e confezionati in Italia. I grassi impiegati possono essere burro, o olii/grassi vegetali (con esclusione di olio di palma o cocco). I crostini devono essere privi di aromi.

PANETTONI

Prodotti e confezionati in Italia

E' il prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Si richiede il rispetto dei seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00", zucchero e/o miele, uova di categoria A, burro, con o senza uvetta sultanina, con o senza scorze di agrumi canditi, lievito e sale. Non sono consentiti conservanti ed emulsionanti.

INFUSO O TISANA IN BUSTINE FILTRO /TÈ DETERMINATO IN BUSTINE FILTRO

Le confezioni dovranno pervenire intatte e sigillate e dovranno riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

ACQUA MINERALE NATURALE

Filiera Italiana

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata, se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). In tal caso, l'acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, dovrà essere distribuita in confezioni da 1,5 l., biodegradabili in misura superiore al 90% e da 0,5 l per uscite didattiche.

PRODOTTI DA UTILIZZARSI NEGLI SCHEMI DIETETICI FORMULATI PER UTENTI CON PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE, PER MOTIVI ETICI E RELIGIOSI

Il Concessionario dovrà provvedere alla fornitura di tutti gli alimenti previsti negli schemi dietetici elaborati per gli utenti con patologie legate all'alimentazione, per motivi etici e religiosi, anche se non elencati nelle presenti tabelle merceologiche.

Per ciò che attiene agli utenti affetti da celiachia, tutti i prodotti forniti ed utilizzati dal Concessionario devono essere tassativamente "senza glutine".

Il Concessionario dovrà mettere in atto un sistema di preparazione diete che garantisca anche l'assenza di contaminazione accidentale derivante dalla lavorazione di altri prodotti che contengono quel determinato allergene da escludere.

PRODOTTI DIETETICI PER ASILI NIDO

Filiera Italiana

Pasta dietetica prima infanzia senza glutine

Omogeneizzati

Semolino

Crema di riso e crema mais e tapioca

Crema multicereali

Biscotto granulato

Liofilizzati

Biscotti primi mesi

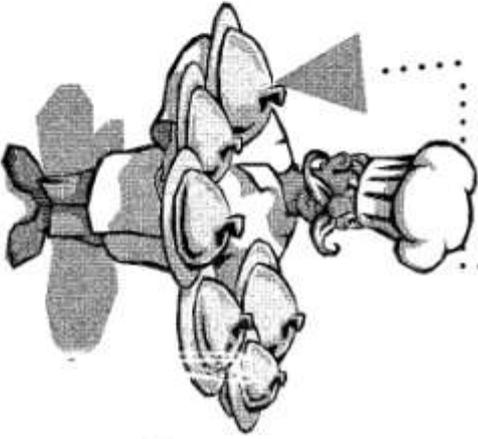
Latte in polvere

Tutti i prodotti descritti devono essere etichettati in base ai dettami stabiliti dal Regolamento CE n. 1169/2011 e relative modifiche ed integrazioni, le etichette devono essere conservate fino ad esaurimento del prodotto.

Ai sensi dell'articolo 48 della Legge Regionale 9 aprile 2015 n. 12 nei servizi di ristorazione collettiva è vietata la somministrazione di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

*A cura della dietista dott.ssa Simonetta Banconi
in collaborazione con l'Azienda Usl Umbria n. 2 - Terni*

**COMUNE
DI TERMI**



**MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
8-11 mesi**

Il menu è a cura della dietista D.ssa Simonetta Banconi

Ottobre 2016

COMUNE DI TERNI

Prima SETTIMANA

MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
8-11 mesi

Lunedì

- Polenta al pomodoro
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

Martedì

- Pasta alla parmigiana
- Agnello frullato
- Zucchine frullate
- Frutta frullata

Mercoledì

- Riso pomodoro e spinaci
- Polpette di pesce
- Carote frullate
- Frutta frullata

Giovedì

- Pasta e fagioli
- Petto di pollo frullato
- Bietola frullata
- Frutta frullata

Venerdì

- Crema di verdure
- Filetti di platessa in crosta di patate frullate
- Frutta frullata

Sabato

- Pasta al ragù
- Purè di patate
- Frutta frullata



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

**Seconda
SETTIMANA**

**MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
8-11 mesi**

Lunedì

- Minestra d'orzo e patate
- Tuorlo d'uovo
- Carote frullate
- Frutta frullata

Martedì

- Pasta al pomodoro
- Tacchino frullato
- Patate lesse
- Frutta frullata

Mercoledì

- Pasta con carciofi
- Arista di maiale frullata
- Piselli all'olio
- Frutta frullata

Giovedì

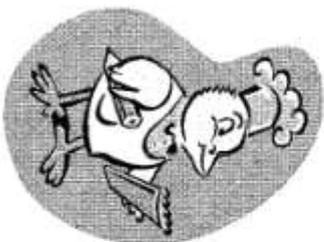
- Quadrucci con lenticchie
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

Venerdì

- Risotto alla marinara
- Nasello al pom. frullato
- Verza lessa frullata
- Frutta frullata

Sabato

- Passato di verdure
- Uova al pomodoro
- Frutta frullata



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Bancani



COMUNE DI TERNI

**MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
8-11 mesi**

**TERZA
SETTIMANA**

Lunedì

- Stracciatella in vegetale
- Tuorlo d'uovo
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

Martedì

- Pasta all'ortolana
- Polpettone
- Patate lesse
- Frutta frullata

Mercoledì

- Risotto con piselli
- Stracchino
- Carote frullate
- Frutta frullata

Giovedì

- Crema di legumi
- Petto di pollo frullato
- Bietola frullata
- Frutta frullata

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Filetto di platessa frullato
- Zucchine frullate
- Frutta frullata

Sabato

- Pasta al pomodoro
- Crocchette di patate
- Frutta frullata



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

Quarta SETTIMANA

MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
8-11 mesi

Lunedì

- Pasta in vegetale
- Tuorlo d'uovo
- Patate lesse
- Frutta frullata

Martedì

- Risotto con zucca
- Tacchino frullato
- Cavolfiore frullato
- Frutta frullata

Mercoledì

- Lasagne al ragù
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

Giovedì

- Minestra d'orzo
- Polpettine ricotta e spinaci
- Frutta frullata

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Polpettine di pesce
- Piselli all'olio
- Frutta frullata

Sabato

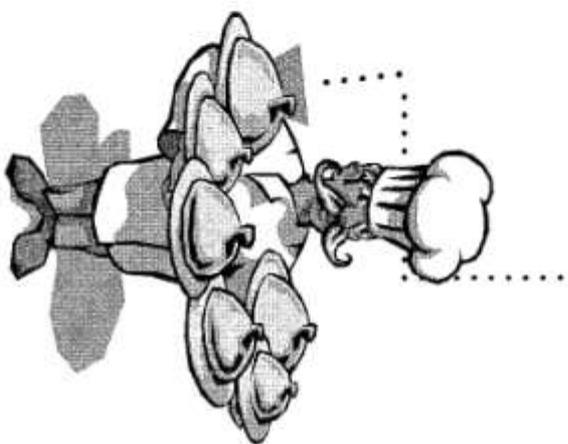
- Passato di legumi con pane tostato
- Patate lesse
- Frutta frullata



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



**COMUNE
DI TERMI**



**MENU ESTIVO
ASILO NIDO
8-11 mesi**

Il menu è a cura della dietista **D.ssa Simonetta Banconi**

Ottobre 2016

COMUNE DI TERNI

Prima SETTIMANA

MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
8-11 mesi

Lunedì

- Pasta al pesto
- Stracchino
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

Martedì

- Suppli alla parmigiana
- Zucchine trifolate
- Frutta frullata

Mercoledì

- Passato di verdure
- Tuorlo d'uovo
- Fagiolini frullati
- Frutta frullata

Giovedì

- Pastina in vegetale
- Arista di maiale frullata
- Piselli con olio
- Frutta frullata

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Platessa in crosta di patate frullata
- Frutta frullata

Sabato

- Pasta e fagioli
- Purè di patate
- Frutta frullata



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

**Seconda
SETTIMANA**

**MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
8-11 mesi**

Lunedì

- Pasta con zucchine
- Stracchino
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

Martedì

- Pastina in vegetale
- Polpettine di vitello
- Piselli
- Frutta frullata

Mercoledì

- Spaghetti al pomodoro
- Tacchino frullato
- Patate lesse
- Frutta frullata

Giovedì

- Crocchette di patate
- Carote frullate
- Frutta frullata

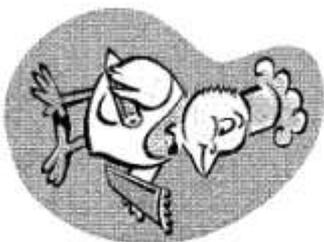
Venerdì

- Risotto alla marinara
- Nasello al pom. frullato
- Zucchine frullate
- Frutta frullata

Sabato

- Passato di verdure
- Uova al pomodoro
- Frutta frullata

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

Terza SETTIMANA

MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
8-11 mesi

Lunedì

- Minestra di farro
- Tortino con zucchine
- Frutta frullata

Martedì

- Pasta al pomodoro
- Straccetti di vitello frullati
- Zucchine frullate
- Frutta frullata

Mercoledì

- Crema di carote
- Stracchino
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

Giovedì

- Pastina con burro
- Petto di pollo frullato
- Bietola frullata
- Frutta frullata

Venerdì

- Spaghetti con tonno
- Filetto di platessa frullata
- Carote frullate
- Frutta frullata

Sabato

- Riso e piselli
- Crocchette di patate
- Frutta



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

**Quarta
SETTIMANA**

**MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
8-11 mesi**

Lunedì

- Pasta in vegetale
- Tuorlo d'uovo
- Patate lesse
- Frutta frullata

Martedì

- Risotto alla parmigiana
- Fettina di tacchino frullata
- Fagiolini frullati
- Frutta frullata

Mercoledì

- Tagliatelle al ragù
- Verdure gratinate frullate
- Frutta frullata

Giovedì

- Pasta con zucchine
- Stracchino
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Nasello alla mugnaia frullato
- Zucchine frullate
- Frutta frullata

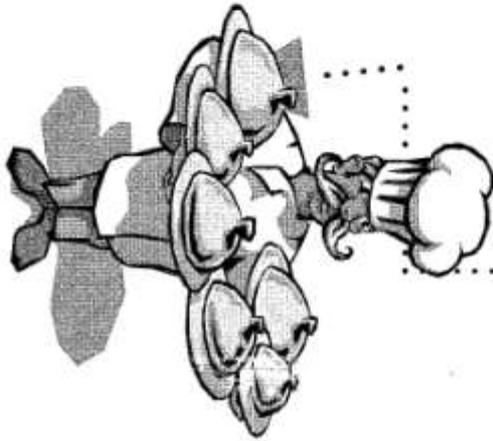
Sabato

- Passato di legumi con pane tostato
- Patate lesse
- Frutta frullata

LA DIETISTA
D.ssa Simonetra Banconi



**COMUNE
DI TERMI**



**MENU ESTIVO
ASILO NIDO
12-36 mesi**

Il menu è a cura della dietista D.ssa Simonetta Banconi

Ottobre 2016

COMUNE DI TERNI

Prima SETTIMANA

MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
12-36 mesi

Lunedì

- Pasta al pesto
- Caprese
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Suppli alla parmigiana
- Boccoccini di pollo
- Zucchine trifolate
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Pizza al rosmarino
- Prosciutto crudo
- Insalata
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Pasta in vegetale
- Arista di maiale
- Piselli con olio
- Frutta

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Platessa in crosta di patate
- Pane comune
- Frutta

Sabato

- Pasta e fagioli
- Purè di patate
- Frutta



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

**Seconda
SETTIMANA**

**MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
1-2-3-6 mesi**

Lunedì

- Pasta con zucchine
- Formaggio
- Pomodori
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Pasta in vegetale
- Polpettine di vitello
- Piselli con olio
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Spaghetti al pomodoro
- Tacchino panato al forno
- Patate lesse
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Crocchette di patate
- Prosciutto cotto
- Carote lesse
- Pane comune
- Frutta

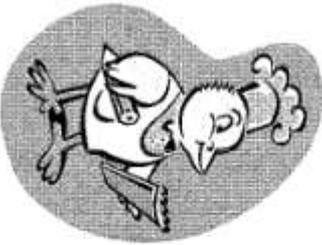
Venerdì

- Risotto alla marinara
- Nasello al pomodoro
- Insalata
- Pane comune
- Frutta

Sabato

- Passato di verdure
- Uova al pomodoro
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

**Terza
SETTIMANA**

**MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
1.2.3.6 mesi**

Lunedì

- Minestra di farro
- Tortino con zucchine
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Pasta al pomodoro
- Straccetti di vitello
- Insalata
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Crema di carote
- Prosciutto crudo
- Insalata di pomodori
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Pasta con burro
- Petto di pollo al forno
- Bietola con olio
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Spaghetti con tonno
- Filetto di platessa al forno
- Carote lesse
- Pane comune
- Frutta

Sabato

- Riso e piselli
- Crochette di patate
- Frutta



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

Quarta

SETTIMANA

MENU' ESTIVO
ASILO NIDO
12-36 mesi

Lunedì

- Pasta in vegetale
- Frittata con patate al forno
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Risotto alla parmigiana
- Fettina di tacchino gratinato
- Fagiolini con olio
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Tagliatelle al ragù
- Verdure gratinate
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Pasta con zucchine
- Stracchino
- Insalata di pomodori
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Nasello alla mugnaia
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

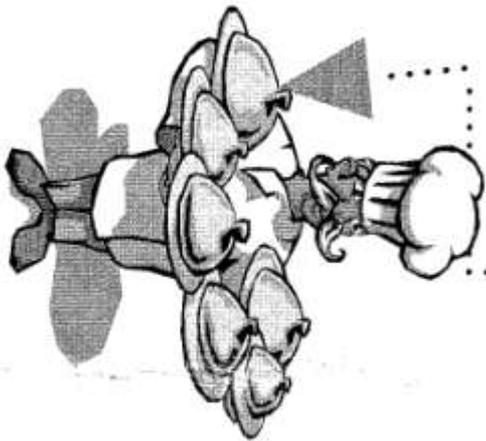
Sabato

- *Passato di legumi con pane tostato*
- Patate lesse
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Bancani



**COMUNE
DI TERNI**



**MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
12-36 mesi**

Il menu è a cura della dietista D.ssa Simonetta Barconi

Ottobre 2016

COMUNE DI TERNI

**Prima
SETTIMANA**

**MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
12-36 mesi**

Lunedì

- Polenta al pomodoro
- Mozzarella
- Insalata di pomodori
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Pasta alla parmigiana
- Boccoccini d'agnello
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Riso pomodoro e spinaci
- Polpette di pesce
- Carote lesse
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Pasta e fagioli
- Petto di pollo arrosto
- Bietola con olio
- Frutta

Venerdì

- Crema di verdure
- Filetti di platessa in crosta di patate
- Pane comune
- Frutta

Sabato

- Pasta al ragù
- Purè di patate
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

**Seconda
SETTIMANA**

**MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
12-36 mesi**

Lunedì

- Minestra d'orzo e patate
- Frittata al forno
- Carote lesse
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Pasta al pomodoro
- Boccconcini di tacchino .
- Patate lesse
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Pasta con carciofi
- Arista di Maiale
- Piselli all'olio
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Quadrucci con lenticchie
- Prosciutto cotto
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

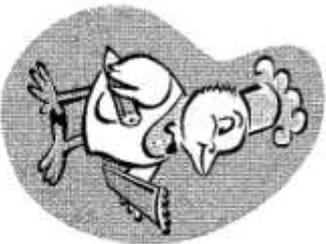
- Risotto alla marinara
- Nasello al pomodoro
- Verza lessa
- Pane comune
- Frutta

Sabato

- Passato di verdure
- Uova al pomodoro
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA

D.ssa Simionetta Banconi



COMUNE DI TERNI

Terza SETTIMANA

**MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
1.2-3.6 mesi**

Lunedì

- Stracciatella in vegetale
- Caciotta
- Insalata di pomodori
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Pasta all'ortolana
- Polpettone
- Patate lesse
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Risotto con piselli
- Stracchino
- Insalata mista
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Crema di legumi
- Petto di pollo arrosto
- Bietola con olio
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Filetto di platessa al forno
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

Sabato

- Pasta al pomodoro
- Crochette di patate
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

**Quarta
SETTIMANA**

MENU' INVERNALE

ASILO NIDO

12-36 mesi

Lunedì

- Pasta in vegetale
- Uovo sodo
- Patate lesse
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Risotto con zucca
- Boccoccini di tacchino
- Cavolfiore con olio
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Lasagne al ragù
- Insalata di pomodori
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Minestra d'orzo
- Polpettine ricotta e spinaci al forno
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Pasta al pomodoro
- Polpettine di pesce al forno
- Piselli all'olio
- Pane comune
- Frutta

Sabato

- Passato di legumi con pane tostato
- Patate lesse
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



Razioni alimentari Asili Nido

Cereali e legumi	U.M	Bambini 1-3 anni	Adulti
Pane comune o integrale	Gr.	30	70
Pasta o riso	Gr.	50	90
Pastina o riso per minestre	Gr.	20	40
Tagliatelle/Sfoglia x lasagne	Gr.	70/40	110/90
Gnocchi /Ravioli	Gr.	100	180
Legumi freschi/secchi	Gr.	30/15	80/40
Patate	Gr.	70	120
Farina tipo 0 o 00	Gr.	q.b.	q.b.
Farina di mais	Gr.	70	100
Pane grattugiato	Gr.	15	20
Orzo perlato/Farro sgranato	Gr.	20	40

Carni:			
Agnello(coscio senz'osso)	Gr.	50	100
Maiale (magro)	Gr.	50	100
Vitello (magro)	Gr.	50	100
Macinato per polpette	Gr.	40	70
Macinato magro per ragù	Gr.	20	30
Pollo o Tacchino (petto)	Gr.	50	100
Pollo o tacchino (con osso)	Gr.	90	250
Coniglio(con osso)	Gr.	90	250

Pesce			
Filetti	Gr.	80	100
Polpette di pesce	Gr.	60	80
Tonno all'olio d'oliva	Gr.	10	30

Uova			
Frittata/Omelette	N.	1/2	2
Uova per tortini/polpette/ecc.	Gr.	15	15

Formaggi			
Stracchino,Robiola,	Gr.	40	80
Mozzarella, Caciotta fresca	Gr.	40	80
Ricotta per tortini	Gr.	20	40

Prosciutto			
Crudo/Cotto magro	Gr.	30	60
Prosciutto per sfornato/ecc.	Gr.	10	20



Ortaggi			
Verdura cotta	Gr.	80	150
Verdure per vegetale/ecc.	Gr.	80	150
Verdura cruda	Gr.	50	100

Frutta fresca di stagione	Gr.	120	200
---------------------------	-----	-----	-----

Condimenti e varie :			
Parmigiano reggiano	Gr.	5	7
Burro	Gr.	5	7
Pomodori pelati per salse/ecc.	Gr.	70	100
Olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5
Aceto	Lt.	-	q.b.

Spuntino:			
Latte p.s. UHT e biscotti secchi o prima infanzia	Gr.		100 e 30
Frutta fresca di stagione (in pezzi, frullata, spremuta)	Gr.		80
Pane e marmellata/miele/olio/pomodoro	Gr.		30
Yogurt	Gr.		120
Pizza	Gr.		40

AVVERTENZE

*I pesi indicati sono da considerarsi a crudo e al netto degli eventuali scarti.
Saranno inoltre forniti periodicamente gli ingredienti necessari alla confezione di dolci o altro.*

E' vietato introdurre alimenti, derrate, ingredienti vari di cui non si conosce la provenienza.

Il regime alimentare dei bambini in età prescolare può essere uniformato solo dopo il 12° mese quando cioè si presume che il bambino abbia introdotto tutti gli alimenti nella sua dieta.

Da 6 a 12 mesi (svezzamento) il bambino segue una sua dieta individuale a seconda degli alimenti "conosciuti" e tollerati, in base alle indicazioni che il pediatra certificherà.

Ottobre 2016



Dietista D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

MENU' ESTIVO SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Lunedì'

- Lumache al sugo di piselli
- Caprese
- Pane integrale
- Frutta

Martedì'

- Linguine al pesto
- Scaloppine di maiale
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Bancori

Revisione ottobre 2016

P
R
I
M
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A

Mercoledì'

- Lasagne al forno
- Insalata mista
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì'

- Risotto alla parmigiana
- Merluzzo gratinato
- Patate prezzemolate
- Pane comune
- Frutta

Venerdì'

- Pastina in vegetale
- Roast-beef
- Spinaci
- Pane comune
- Frutta



COMUNE DI TERNI

MENU' ESTIVO SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Lunedì'

- Minestra d'orzo e fagioli
- Prosciutto cotto
- Bieta
- Pane integrale
- Frutta

Martedì'

- Risotto con zucchine
- Polpettone
- Pomodori
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Bancori

Revisione ottobre 2016

S
E
C
O
N
D
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A

Mercoledì'

- Mezze penne al pomodoro
- Platessa panata
- Purea di patate
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì'

- Lumache con burro
- Bocconcini di pollo
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

Venerdì'

- Gnocchi al pomodoro
- Stracchino
- Insalata con pomodori
- Pane comune
- Frutta



COMUNE DI TERNI

MENU' ESTIVO SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Lunedì'

- Sedani olio e parmigiano
- Crocchette di pesce
- Patate lesse
- Pane integrale
- Frutta

Martedì'

- Lumache al pomodoro
- Spezzatino di vitellone
- Carote lesse
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Bancori

Revisione ottobre 2016

**T
E
R
Z
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A**

Mercoledì'

- Tagliatelle al ragù
- Caciottina
- Insalata nusta
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì'

- Quadracci con lenticchie
- Svizzere di maiale
- Zucchine trifolate
- Pane comune
- Frutta

Venerdì'

- Spaghetti con tonno
- Petto di tacchino gratinato
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta



COMUNE DI TERNI

MENU' ESTIVO SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Lunedì'

- Mezze penne al pomodoro
- Sogliola al limone
- Piselli all'olio
- Pane integrale
- Frutta

Martedì'

- Crema di verdure con crostini
- Fesa di tacchino arrosto
- Pomodori
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Bancori

Revisione ottobre 2016

**Q
U
A
R
T
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A**

Mercoledì'

- Farfalle al burro
- Polpette al pomodoro
- Spinaci
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì'

- Ciriolo al pomodoro
- Prosciutto crudo
- Insalata con pomodori
- Pane comune
- Frutta

Venerdì'

- Risotto al sugo di verdure
- Uova sode/Frittata
- Patate arrosto
- Pane comune
- Frutta



COMUNE DI TERNI

MENU INVERNALE SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Lunedì'

- Sedanini al burro
- Bastoncini di pesce
- Purea di patate
- Pane integrale
- Frutta

Martedì'

- Riso e lenticchie
- Scaloppine di maiale
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Barconi

Revisione ottobre 2016

P
R
I
M
A

Mercoledì'

- Lasagne al forno
- Stracchino
- Pomodori
- Pane integrale
- Frutta

S
E
T
T
I
M
A
N
A

Giovedì'

- Orecchiette al pomodoro
- Uova sode/Frittata
- Piselli all'olio
- Pane comune
- Frutta

Venerdì'

- Mezze penne al pomodoro
- Polpette di manzo
- Insalata di cavoli
- Pane comune
- Frutta



COMUNE DI TERNI

MENU INVERNALE SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Lunedì'

- Risotto al burro
- Merluzzo alla livornese
- Patate lesse
- Pane integrale
- Frutta

Martedì'

- Passato di verdure
- Bocconcini di pollo
- Carote lesse
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Barconi

Revisione ottobre 2016

S
E
C
O
N
D
A

Mercoledì'

- Ravioli al pomodoro
- Prosciutto crudo
- Insalata con finocchi
- Pane integrale
- Frutta

S
E
T
T
I
M
A
N
A

Giovedì'

- Gnocchi sardi al pomodoro
- Arista di maiale
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

Venerdì'

- Pasta e fagioli
- Robiola
- Pomodori
- Pane comune
- Frutta



COMUNE DI TERNI

MENU INVERNALE SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Lunedì'

- Spaghetti al pomodoro
- Uova sode/Frittata
- Insalata con carote
- Pane integrale
- Frutta

Martedì'

- Riso in vegetale
- Fettina in pizzaioia
- Patate arrosto
- Pane comune
- Frutta

**T
E
R
Z
A**

Mercoledì'

- Tagliatelle/Gnocchi al pomodoro
- Prosciutto crudo
- Insalata mista
- Pane integrale
- Frutta

**S
E
T
T
I
M
A
N
A**

Giovedì'

- Minestra d'orzo
- Petto di pollo arrosto
- Spinaci
- Pane comune
- Frutta

Venerdì'

- Sedanini al burro
- Sogliola panata
- Carote lesse
- Pane comune
- Frutta

Revisione ottobre 2016

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Bancori



COMUNE DI TERNI

MENU INVERNALE SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Lunedì'

- Mezze penne al pomodoro
- Polpettone di manzo
- Bieta
- Pane integrale
- Frutta

Martedì'

- Minestrone di verdure
- Petto di tacchino panato
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

**Q
U
A
R
T
A**

Mercoledì'

- Ciriolo al pomodoro
- Prosciutto cotto
- Insalata
- Pane integrale
- Frutta

**S
E
T
T
I
M
A
N
A**

Giovedì'

- Crema di verdure
- Svizzere di maiale
- Piselli all'olio
- Pane comune
- Frutta

Venerdì'

- Spaghetti al tonno
- Platessa al limone/Spiedini di pesce
- Patate lesse
- Pane comune
- Frutta

Revisione ottobre 2016

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Bancori



**COMUNE DI TERNI
MENU' SCUOLE A TEMPO PROLUNGATO**

<u>I SETTIMANA</u>					
LUNEDI'	TORTELLINI	PLATESSA PANATA	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	TORTELLINI	PLATESSA PANATA	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MERCOLEDI'	RISO AL POMODORO	POLPETTONE DI VITELLONE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	RISO AL POMODORO	POLPETTONE DI VITELLONE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
VENERDI'	PASTA AL POMODORO	ARROSTO DI TACCHINO	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
<u>II SETTIMANA</u>					
LUNEDI'	PASSATO DI VERDURE	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	PASSATO DI VERDURE	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MERCOLEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	COSCI DI POLLO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	COSCI DI POLLO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta



VENERDI'	LASAGNE	STRACCHINO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
-----------------	---------	------------	----------------	-------------	---------------------------------

Ottobre 2016

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

LA DIETI

**COMUNE DI TERNI
MENU' SCUOLE A TEMPO PROLUNGATO**

<u>III SETTIMANA</u>					
LUNEDI'	PASTA AL POMODORO	HAMBURGER DI VITELLONE	CAROTE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	PASTA AL POMODORO	HAMBURGER DI VITELLONE	CAROTE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MERCOLEDI'	TAGLIATELLE AL POMODORO	FETTINA DI MAIALE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	TAGLIATELLE AL POMODORO	FETTINA DI MAIALE	FAGIOLINI	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
<u>IV SETTIMANA</u>					
LUNEDI'	RISO AL POMODORO	TACCHINO PANATO	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta



MARTEDI'	RISO AL POMODORO	TACCHINO PANATO	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MERCOLEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO CRUDO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	LASAGNE	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

Ottobre 2016

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

**COMUNE DI TERNI
MENU' SCUOLE A TEMPO PROLUNGATO**

<u>V SETTIMANA</u>					
LUNEDI'	GNOCCHI AL POMODORO	BOCCONCINI DI POLLO	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	GNOCCHI AL POMODORO	BOCCONCINI DI POLLO	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MERCOLEDI'	PASTA AL TONNO	SCALOPPINE DI VITELLONE	BIETA	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'	PASTA AL POMODORO	ARROSTO DI TACCHINO	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
<u>VI SETTIMANA</u>					
LUNEDI'	RISO AL POMODORO	BASTONCINI DI PESCE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	RISO AL POMODORO	BASTONCINI DI PESCE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MERCOLEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO COTTO	FINOCCHI CRUDI	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

Ottobre 2016

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI
MENU' SCUOLE A TEMPO PROLUNGATO

<u>VII SETTIMANA</u>					
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
MERCOLEDI'	PASTA AL POMODORO	COSCI DI POLLO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	PASTA AL POMODORO	COSCI 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
<u>VIII SETTIMANA</u>					
LUNEDI'	PASTA AL BURRO	FETTINA IN PIZZAIOLA	PATATE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MARTEDI'	PASTA AL BURRO	FETTINA IN PIZZAIOLA	PATATE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
MERCOLEDI'	SFORMATO DI PATATE	STRACCHINO	BIETA	PANE COMUNE	Frutta fresca o succo di frutta
GIOVEDI'	SFORMATO DI PATATE	STRACCHINO	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



Ottobre 2016

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

COMUNE DI TERNI

RAZIONI ALIMENTARI SCUOLE:
INFANZIA/PRIMARIA/SECONDARIA DI 1° GRADO

NOME RICETTA	U.M.	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA 1°GRADO 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/RISO AL BURRO/OLIO</u>				
- pasta di semola/riso parboiled	Gr.	60	70	80
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- burro/olio	Gr.	5	7	7
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>RISOTTO ALLA PARMIGIANA</u>				
- riso parboiled	Gr.	60	70	80
- parmigiano reggiano	Gr.	7	7	7
- burro	Gr.	5	7	7
<u>RISO/PASTA CON VERDURE</u>				

- pasta di semola/riso parboiled	Gr.	60	70	80
- verdure	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/CIRIOLE 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>TAGLIATELLE AL RAGU'</u>				
- pasta fresca all'uovo	Gr.	80	100	110
- macinato magro di vitello	Gr.	20	25	35
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale e odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>RAVIOLI/TORTELLINI AL POMODORO</u>				
- tortellini/ravioli ricotta e spinaci	Gr.	100	120	140
- 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>PASTA/RISO E PISELLI</u>				
- pasta/riso parboiled	Gr.	60	70	80
- piselli	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>GNOCCHI AL POMODORO</u>				

- gnocchi di patate	Gr.	100	120	140
- 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>PASTA AL PESTO</u>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	80
- pesto fresco (basilico,prezzemolo,patate, parmigiano, fagiolini, pinoli, olio extra-vergine d'oliva)	Gr.	20	30	40
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>SPAGHETTI AL TONNO</u>				
- pasta di semola	Gr.	60	70	30
- tonno all'olio di oliva/vongole	Gr.	20	25	q.b.
- 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>PASTA E FAGIOLI</u>				

- pastina di semola/orzo	Gr.	30	35	40
- fagioli secchi (interi)	Gr.	20	25	30
- patate	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale- odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>QUADRUCCI/RISO CON LENTICCHIE</u>				
- riso /quadrucci all'uovo	Gr.	30	35	40
- lenticchie secche	Gr.	20	25	30
- patate	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- 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 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/RISO IN VEGETALE</u>				
- pastina di semola/riso parboiled	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>PASSATO DI VERDURE/MINESTRONE</u>				
- pastina di semola		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>CREMA DI VERDURE</u>				
- ortaggi freschi (senza legumi)	Gr.	150	180	200
- olio extra vergine di oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- sale - odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- pomodori pelati	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/ POLPETTE</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>SVIZZERE DI MAIALE</u>				
-macinato magro di maiale	Gr.	80	90	100
- mollica di pane	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- latte	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- parmigiano reggiano	Gr.	3	3	3
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>HAMBURGER DI VITELLONE</u>				
- macinato magro di vitellone	Gr.	80	90	100
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>SALSICCE DI MAIALE</u>				
- macinato magro di maiale	Gr.	80	90	100
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

<u>TACCHINO – MAIALE</u> <u>VITELLONE - POLLO</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>FETTINA IN PIZZAIOLA</u>				
- fettina di vitellone	Gr.	80	90	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- pomodori pelati	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- 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>SCALOPPINE DI MAIALE</u>				
- fettina di maiale	Gr.	80	90	100
- farina	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- 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>MERLUZZO ALLA LIVORNESE</u>				
- filetti di merluzzo 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>SOGLIOLA/PLATESSA ALLLA MUGNAIA O AL LIMONE</u>				
- sogliola/platessa surgelata	Gr.	80	90	100
- farina	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- limone	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale-odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
<u>PLATESSA/MERLUZZO PANATI</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>CROCCHETTE DI PESCE</u>				
- filetti di merluzzo surgelati	Gr.	60	70	80
- patate	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- uova	Gr.	15	15	15
- pane grattugiato	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- olio extra vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- parmigiano reggiano	Gr.	5	5	5
- latte p.s.	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
- sale e 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>CROSTONE</u>				
- pane comune	Gr.	40	60	80
- formaggio	Gr.	30	40	50
- prosciutto	Gr.	20	30	40
<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, ottobre 2016

La dietista (D.ssa Simonetta Banconi)

Allegato n. 2 - Requisiti generali del materiale monouso

MATERIALI DI CONSUMO

STOVIGLIE MONOUSO

Le stoviglie monouso (piatti fondi, piatti piani, ciotole, bicchieri) devono essere conformi alle normative europee e nazionali vigenti in materia di igiene e sicurezza dei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Tutti i prodotti devono essere in materiale biodegradabile e compostabile secondo la Norma EN 13432 ed avere le seguenti caratteristiche comuni:

- elevata resistenza al calore in termini di tempi e di temperature;
- elevata resistenza alle temperature negative;
- idoneità ad essere utilizzati in forni di diverse tipologie (microonde, ecc.);
- utilizzabili uniti all'alimento in forni e abbattitori di temperature;
- buona consistenza e resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità; - ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro; - stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso.

Le posate devono essere di gradevole aspetto e robuste. Devono essere distribuite in confezioni singole composte da coltello e forchetta e/o cucchiaio, quando necessario. I cucchiaini per la macedonia, i budini ecc., possono essere in confezioni multiple e distribuiti durante il servizio.

Il materiale delle confezioni dei set di posate devono anch'essi essere in materiale biodegradabile e compostabile.

I bicchieri devono essere idonei a contenere liquidi e/o alimenti di ogni genere freddi e tiepidi.

Le stoviglie, i bicchieri e la posateria devono essere poste in imballaggi sigillati, muniti di etichetta originale.

Gli imballaggi non devono presentare vistosi schiacciamenti, strappi, umidità, indici di incuria nell'impilamento e trasporto.

Per ogni tipologia di stoviglie utilizzate per il servizio di ristorazione, il Concessionario dovrà fornire le dichiarazioni di conformità, come previsto dal Reg. CE 1935/2004 e Reg. UE 10/2011, e le schede tecniche in lingua italiana.

Le stoviglie biodegradabili, terminato il pasto, dovranno essere smaltite negli appositi contenitori destinati all'organico.

Per ogni utente, la fornitura deve essere costituita da 1 bicchiere, 1 piatto fondo per il primo, 1 piatto piano per il secondo e 1 piatto per il contorno (o un piatto a due scomparti), 1 ciotola per la macedonia, posate e cucchiaini.

MATERIALE IN CARTA MONOUSO

Il materiale in carta (tovaglioli, tovagliette, ecc.) deve essere a marchio Ecolabel. Deve essere idoneo al contatto con gli alimenti come previsto dalla normativa europea e nazionale vigente.

TOVAGLIETTE DI CARTA

Tinta unita di colore bianco, goffrate.

Misura 30 x 40 cm. circa.

Peso medio gr. 5 circa.

Le tovagliette possono anche riportare stampe con temi e soggetti rivolti all'educazione alimentare, preventivamente autorizzati dal Comune, purchè siano idonei al contatto con gli alimenti.

TOVAGLIOLI DI CARTA

Devono essere prodotti con ovatta di pura cellulosa biodegradabile, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

Dimensione 33 x 33 cm. Peso medio 17,5 g/mq. circa.

Allegato n. 3 - Specifiche tecniche sistema informatico

La gestione del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Terni, con riferimento anche all'art. 21 (fornitura applicativi informatici per i pagamenti) dovrà prevedere:

- 1) Iscrizione al Servizio, da effettuarsi entro l'inizio del primo anno scolastico di ciascun ordine di studio (Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di I Grado).
- 2) Identificazione di un responsabile per il pagamento dei pasti (firmatario della domanda).
- 3) Il programma assegna la tariffa per il pasto in base al valore ISEE e alla composizione del nucleo familiare.
- 4) Assegnazione di ogni iscritto alla classe scolastica (se l'informazione è disponibile, si può fare anche all'atto dell'iscrizione).
- 5) Vendita dei buoni pasto (Versamento di un anticipo sui pasti che si consumeranno), da effettuarsi presso lo Sportello all'uopo istituito.
- 6) Aggiornamento del database degli iscritti via Internet.
- 7) Stampa dei moduli di prenotazione.
- 8) Stampa di un modulo per ogni classe per ogni giorno del servizio.
- 9) Distribuzione dei moduli alle classi che provvederanno alla prenotazione pasto entro le ore 9.00 di ogni giorno di servizio.
- 10) Ritiro dei moduli con le prenotazioni effettuate giornalmente
- 11) Eventuali correzioni di pasti non addebitati o erogati e non prenotati.
- 12) Report vari.

La fornitura del programma, l'installazione, l'assistenza e la manutenzione del programma sono a carico del Concessionario.

Al termine di ogni mese il Concessionario è tenuto a trasmettere copia dei fogli di prenotazione all'ufficio competente del Comune di Terni.

La stampa e la consegna dei moduli di prenotazione sono a carico del Concessionario, come pure il ritiro dei moduli prenotati.

La vendita (versamento di un importo a scelta dell'utente), a carico del Concessionario del servizio, può essere effettuata anche direttamente su server Internet.

Allegato n. 4 - Contratto d'utenza Ristorazione Scolastica

SCHEMA DI CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TERNI

1. Regole da seguire per l'iscrizione al Servizio di Ristorazione Scolastica.

- 1.1. Il Servizio di Ristorazione Scolastica è un servizio pubblico a domanda individuale, gestito dal Comune di Terni tramite concessione ad impresa specializzata del settore (di seguito indicata come Concessionario). Il Concessionario gestisce il servizio di produzione e distribuzione dei pasti e la riscossione delle tariffe nel rispetto della legge, delle Norme di Funzionamento del Servizio di Ristorazione Scolastica e delle clausole contenute nella concessione-contratto.
- 1.2. I genitori che intendono avvalersi del Servizio di Ristorazione Scolastica devono chiedere l'iscrizione con apposita domanda ed essere consapevoli che con la sottoscrizione della domanda assumono alcuni impegni verso il Concessionario del Servizio. Questi impegni sono stabiliti nelle regole che seguono.
- 1.3. L'iscrizione al Servizio è valida per un periodo pari a ciascun ordine di scuola (Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di 1° grado), salvo rinuncia scritta; in caso di passaggio da scuola dell'infanzia a scuola primaria (o da scuola primaria a scuola secondaria di I grado) è necessario presentare una nuova domanda di iscrizione.
- 1.4. Qualora all'inizio dell'anno scolastico in capo all'utente risulti una morosità pregressa, il Concessionario ha facoltà di sospendere il servizio, previo accordo con l'Amministrazione Comunale, contestualmente all'attivazione degli interventi di rito.
- 1.5. La domanda di iscrizione al Servizio deve essere sempre firmata da uno dei genitori o, in casi particolari, da chi ne fa le veci (tutore, affidatario, ecc.).
- 1.6. Le informazioni fornite al momento dell'iscrizione devono essere veritiere e chi le fornisce ne assume la piena responsabilità, riconoscendo al Concessionario il diritto-dovere di verificarne l'esattezza.
- 1.7. L'utilizzo dei dati personali avverrà nel rispetto delle norme vigenti in materia (D. Lgs. n. 196/2003); i dati saranno trattati per le finalità esclusive di organizzazione del Servizio.

2. Diritti dell'utente

- 2.1. Il Servizio viene fornito per le Scuole dell'Infanzia, per le Scuole Primarie e Secondarie di 1° grado statali per le classi a tempo pieno, o prolungato.
- 2.2. Il servizio di refezione si svolge secondo il Calendario Scolastico Regionale ufficiale, deliberato annualmente dalla Giunta Regionale dell'Umbria. La retta del primo e dell'ultimo mese di attività scolastica viene definita in modo proporzionale al numero di settimane di effettiva attività scolastica (intendendo per settimana almeno tre giorni di effettiva attività). Le rette degli altri mesi sono state definite tenendo già conto delle periodiche chiusure previste dal calendario scolastico (festività natalizie e pasquali).
- 2.3. L'utente ha diritto al rimborso per gli importi erroneamente versati in eccedenza, nei casi in cui non è possibile effettuare conguaglio sulle rette successive o per impossibilità materiale all'utilizzo dei buoni pasto già acquistati.

3. Modalità di pagamento

- 3.1. I pagamenti da parte dell'utente avvengono attraverso i canali e i metodi di pagamento messi a disposizione dal Concessionario.
- 3.2. Eventuali comunicazioni saranno inviate presso l'indirizzo civico e di posta elettronica riportato nella domanda di iscrizione al Servizio.

- 3.3. L'utente è obbligato ad informare tempestivamente il Concessionario (tramite le modalità da questi specificate) di ogni eventuale modifica riguardante ogni elemento identificativo riportato nella domanda di iscrizione al Servizio.

Nel caso in cui il sistema registri un debito relativo a mensilità non pagate, il Concessionario provvede alla trasmissione di apposite note di sollecito periodiche agli utenti morosi, utilizzando gli strumenti ritenuti più efficaci (es. SMS, messaggi di posta elettronica, comunicazione a mezzo posta ordinaria o raccomandata A.R.).

In mancanza di riscontro da parte del responsabile del pagamento, saranno esperite le procedure di legge per il recupero del credito.

4. Tariffe

- 4.1. Le rette mensili e le tariffe a carico degli utenti vengono stabilite con Delibera di Consiglio Comunale e possono variare nel corso dell'anno scolastico per decisione dell'Amministrazione Comunale (organo politico competente), o su istanza dell'interessato qualora dovessero intervenire modifiche sostanziali del reddito, della situazione patrimoniale, immobiliare, anagrafica, debitamente documentate attraverso la presentazione di un nuovo e aggiornato ISEE. La variazione verrà applicata dal primo giorno del mese successivo alla data di presentazione della richiesta o della decisione dell'Amministrazione Comunale.
- 4.2. Qualora vengano variate le tariffe, l'informazione dettagliata viene data attraverso l'ufficio comunale competente del Comune, il Concessionario, il sito internet del Comune ed altri mezzi di comunicazione con l'utenza.
- 4.3. Al servizio di refezione scolastica viene attribuita una Tariffa Unica. La tariffa è un contributo che copre circa il 38% del costo complessivo di tutti i servizi a domanda individuale. L'entità della tariffa è stata individuata tenendo conto delle spese di refezione e non è direttamente proporzionata al numero dei pasti fruiti mensilmente.
- 4.4. Sono previste tariffe agevolate su richiesta dell'utente applicate a nuclei familiari in particolari condizioni socio-economiche. Per accedere a tali agevolazioni l'utente dovrà produrre l'ISEE (Indicatore della Situazione Economica Equivalente) del proprio nucleo familiare.
- 4.5. Possono essere esentati dal pagamento della retta, su richiesta degli interessati, solo i nuclei familiari in carico all'Ufficio Servizi Sociali del Dipartimento Promozione Sistema Formativo e Sociale del Comune che possono accordare l'esenzione o la riduzione della retta attribuita. L'esenzione del pagamento della retta è concessa inoltre ai bambini portatori di handicap riconosciuto ai sensi della L. 104/92 in applicazione alla D.C.C. n. 173 del 28.04.2016.
- 4.6. Possono essere accordate, su richiesta, riduzioni della quota mensile del 50% in caso di non fruizione del servizio, per almeno 30 giorni consecutivi e multipli di 30 (anche se ricadenti su mesi diversi). Non è accordata alcuna riduzione a causa di modifiche del calendario delle lezioni decise dalla singola scuola.
- 4.7. Nel caso di secondo figlio e successivi che usufruiscono dello stesso servizio, è prevista a favore del secondo figlio (e in caso di gemelli, in favore del gemello secondo per ordine alfabetico), la riduzione della quota pari al 50% di quella attribuita al primo.
- 4.8. In caso di sospensione del servizio durante l'anno scolastico dovuta ad eventi eccezionali e non prevedibili, viene definita una riduzione della retta mensile in modo proporzionale al numero di settimane di sospensione (intendendo per settimana almeno 3 giorni di effettiva attività).

5. Norme generali cui fare particolare attenzione

- 5.1. La versione aggiornata di queste condizioni generali potrà essere ritirata presso la sede del Concessionario, il sito internet del Concessionario, presso la sede del Comune e relativo sito internet.

- 5.2. Per ogni eventuale controversia, comunque riguardante il rapporto con gli utenti, sarà competente in via esclusiva il foro di Terni.
- 5.3. Queste condizioni generali vincolano l'utente anche senza che siano materialmente riportate nella domanda di iscrizione al Servizio.
- 5.4. Nella domanda di iscrizione l'utente deve dichiarare di aver preso visione e di accettare tutte le presenti disposizioni.
- 5.5. L'utente deve inoltre dichiarare di approvare specificamente i seguenti articoli:
 - art. 1.4. (sospensione del servizio);
 - art. 4.1. (obbligo di pagamento della tariffa);
 - art. 5.2. (foro competente).
 - art. 5.3. (accettazione tacita delle modifiche alle condizioni generali di contratto).



COMUNE DI TERNI

**GARA PER LA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI TERNI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**AL COMUNE DI TERNI
UFFICIO SERVIZI EDUCATIVI E SCOLASTICI
Corso C. Tacito, 146
TERNI**

**RICHIESTA di sopralluogo presso le sedi del servizio di
ristorazione scolastica**

Il sottoscritto nato il a
in qualità di legale rappresentante della Ditta

.....

con sede legale in via

considerato che intende partecipare alla gara di cui in intestazione
chiede

di effettuare nel giorno/nei giorni seguenti:

..... i sopralluoghi previsti dal Capitolato di gara
nelle seguenti sedi del servizio di ristorazione scolastica:

.....

.....

per tramite dei seguenti soggetti autorizzati:

Data

Timbro e firma

.....



**GARA PER LA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI TERNI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

ALLA DITTA

.....
.....

**AUTORIZZAZIONE al sopralluogo presso le sedi del
servizio di ristorazione scolastica**

Vista la richiesta inoltrata dalla Ditta in data
si autorizza

ad effettuare nel giorno/nei giorni seguenti:

.....

i sopralluoghi previsti dal Capitolato di gara nelle sedi del servizio di ristorazione scolastica di seguito specificate:

.....
.....
.....
.....

per tramite dei seguenti soggetti autorizzati:

Data

Timbro e firma

.....



**GARA PER LA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI TERNI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

ALLA DITTA

.....
.....

**ATTESTAZIONE DI AVVENUTO SOPRALLUOGO
presso le sedi del servizio di ristorazione scolastica
(da allegare obbligatoriamente alla documentazione di gara)**

Visto il sopralluogo effettuato dalla Ditta in intestazione nelle sedi del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Terni;

si attesta

l'avvenuto svolgimento dei medesimi sopralluoghi previsti dal Capitolato di gara al fine della partecipazione alla gara di che trattasi.

Data

Timbro e firma

.....

Allegato n. 8 – Stima costi/oneri della sicurezza a carico dell'impresa concessionaria

Costo stimato annuo.

Descrizione	Costo unitario	Quantità totale
Pulizie locali: delimitazione aree di lavoro tramite appositi cartelli bifacciali a libro in pvc da utilizzare appoggiati a terra per segnalare situazioni di pericolo (pavimento bagnato e pavimento scivoloso), conforme al D. Lgs. n. 81/2008.	Euro 25,00 x 27 cucine (+ n. 8 refettori pasto trasportato)	Euro 875,00
Costi RSPP per riunioni di coordinamento.	Euro 40,00 /ora (3 ore/anno)	Euro 120,00
Costi RSPP per sopralluoghi	Euro 40,00 /ora (6 ore /anno)	Euro 240,00
Varie (spese trasporto, materiale consumo, redazione atti, cartellonistica)	forfettario	Euro 265,00
		TOTALE IVA COMPRESA Euro 1.500,00