



COMUNE DI TERNI

DIREZIONE ISTRUZIONE - SPORT - POLITICHE GIOVANILI
Ufficio Diritto allo studio – Sistema formativo integrato territoriale
- Servizi comunali prima infanzia – Ristorazione, trasporto e assistenza scolastici
- Autorizzazioni servizi privati - Acquisti – Manutenzioni

**DISCIPLINARE DI GARA
PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO PUBBLICO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI TERNI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**CONCESSIONE QUADRIENNALE
(anni scolastici 2025/26 - 2028/29)**

**Conformità:
CAM D.M. n. 65 del 10 marzo 2020**

DETERMINA.....	3
- CACIOTTA DI MUCCA FRESCA	151
- STRACCHINO O CERTOSA O CERTOSINO/ROBIOLA	151
- MOZZARELLA	151
-BURRO	151
NOME RICETTA.....	187
INFANZIA.....	187
PRIMARIA.....	187
SECOND. I GRADO E ADULTI.....	187
PASTA/RISO AL BURRO/OLIO.....	187
TAGLIATELLE AL RAGU'	188
RAVIOLI/TORTELLINI AL POMODORO.....	189
LASAGNE AL FORNO.....	189
GNOCCHI AL POMODORO.....	190
PASTA AL PESTO.....	190
SPAGHETTI AL TONNETTO.....	190
PASTA ALL'AMATRICIANA.....	190
PASTA E FAGIOLI.....	191
PASSATO DI LEGUMI.....	191
PASTINA/RISO IN VEGETALE.....	192
- PASTINA DI SEMOLA/RISO PARBOILED.....	192
- VERDURE FRESCHE.....	192
- OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA.....	192
- PARMIGIANO REGGIANO.....	192
- SALE.....	192
MINESTRA D'ORZO.....	193
TACCHINO – MAIALE.....	194
VITELLONE - POLLO.....	194
FETTINA IN PIZZAIOLA.....	195
POLLO ARROSTO.....	195
MERLUZZO ALLA LIVORNESE.....	195
PLATESSA/MERLUZZO PANATI.....	196
CROCCHETTE/SFORMATO DI PESCE.....	196
FRITTATA.....	197
FORMAGGI.....	197
PROSCIUTTO.....	198
CROSTONE.....	198
VERDURA COTTA	198
PUREA DI PATATE.....	198
PATATE ARROSTO/LESSE.....	199
VERDURA CRUDA.....	199
PISELLI ALL'OLIO	199

PANE.....	199
FRUTTA	199
AVVERTENZE:.....	200

DISCIPLINARE DI GARA
GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE
DEL CONTRATTO PUBBLICO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TERNI A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE

PREMESSE

Con atto n. 3941 del 20.12.2024, questa Amministrazione ha deciso di affidare in concessione il servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, attraverso un capitolato conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020.

Il servizio di ristorazione scolastica è anche un servizio pubblico locale, pertanto i criteri di selezione, quelli premiali e le finalità specifiche e generali delle prestazioni richieste si uniformano alle previsioni di legge, nel combinato disposto tra legislazione di specie per la ristorazione scolastica (Codice dei contratti pubblici e legislazione di settore) e le recenti norme relative ai servizi pubblici locali ad evidenza economica non a rete.

I requisiti di partecipazione garantiscono l’affidabilità e i presupposti di carattere economico e di esperienza richiesti agli operatori economici che intendono partecipare alla gara.

Per i presupposti, le finalità e le specifiche di contesto si rimanda al progetto di gara, che contiene anche elementi di piano economico-finanziario della concessione.

La presente procedura aperta è interamente svolta tramite la piattaforma telematica denominata “Portale Acquisti Umbria” (di seguito Piattaforma) accessibile all’indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_regioneumbria

L’affidamento avviene mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo.

La durata del procedimento è prevista in massimo nove mesi dalla pubblicazione del bando.

Il luogo di svolgimento del servizio è **TERNI codice NUTS ITI22**

CUI 00175660554202400019

Il **Responsabile unico del progetto** ai sensi dell’art. 15 del Codice è il dott. Corrado Mazzoli corrado.mazzoli@comune.terni.it.

PIATTAFORMA TELEMATICA

1.1. LA PIATTAFORMA TELEMATICA DI NEGOZIAZIONE

L’utilizzo della Piattaforma comporta l’accettazione tacita ed incondizionata di tutti i termini, le condizioni di utilizzo e le avvertenze contenute nei documenti di gara, in particolare, del Regolamento UE n. 910/2014 (di seguito Regolamento eIDAS - electronic IDentification

Authentication and Signature), del decreto legislativo n. 82/2005 recante Codice dell'amministrazione digitale (CAD) e delle Linee guida dell'AGID, nonché di quanto portato a conoscenza degli utenti tramite le comunicazioni sulla Piattaforma.

L'utilizzo della Piattaforma avviene nel rispetto dei principi di autoresponsabilità e di diligenza professionale, secondo quanto previsto dall'articolo 1176, comma 2, del Codice civile.

L'ente concedente non assume alcuna responsabilità per perdita di documenti e dati, danneggiamento di file e documenti, ritardi nell'inserimento di dati, documenti e/o nella presentazione della domanda, malfunzionamento, danni, pregiudizi derivanti all'operatore economico, da:

- difetti di funzionamento delle apparecchiature e dei sistemi di collegamento e programmi impiegati dal singolo operatore economico per il collegamento alla Piattaforma;
- utilizzo della Piattaforma da parte dell'operatore economico in maniera non conforme al Disciplinare e ai manuali d'uso della stessa.

In caso di mancato funzionamento della Piattaforma o di malfunzionamento della stessa, non dovuti alle predette circostanze, che impediscono la corretta presentazione delle offerte, al fine di assicurare la massima partecipazione, l'ente concedente può disporre la sospensione del termine di presentazione delle offerte per un periodo di tempo necessario a ripristinare il normale funzionamento della Piattaforma e la proroga dello stesso per una durata proporzionale alla durata del mancato o non corretto funzionamento, tenuto conto della gravità dello stesso.

L'ente concedente si riserva di agire in tal modo anche quando, esclusa la negligenza dell'operatore economico, non sia possibile accertare la causa del mancato funzionamento o del malfunzionamento.

Le attività e le operazioni effettuate nell'ambito della Piattaforma sono registrate e attribuite all'operatore economico e si intendono compiute nell'ora e nel giorno risultanti dalle registrazioni di sistema.

Il sistema operativo della Piattaforma è sincronizzato sulla scala di tempo nazionale di cui al decreto del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato 30 novembre 1993, n. 591, tramite protocollo NTP o standard superiore.

L'utilizzo e il funzionamento della Piattaforma avvengono in conformità a quanto riportato nel documento "Disciplinare telematico".

L'acquisto, l'installazione e la configurazione dell'*hardware*, del *software*, dei certificati digitali di firma, della casella di PEC o comunque di un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato, nonché dei collegamenti per l'accesso alla rete *Internet*, restano a esclusivo carico dell'operatore economico.

La Piattaforma è accessibile in qualsiasi orario dalla data di pubblicazione del bando alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte.

1.2. DOTAZIONI TECNICHE

Ai fini della partecipazione alla presente procedura, ogni operatore economico deve dotarsi, a propria cura, spesa e responsabilità della strumentazione tecnica ed informatica conforme a quella indicata nel presente disciplinare e nel documento denominato "Disciplinare telematico", che disciplina il funzionamento e l'utilizzo della Piattaforma.

In ogni caso è indispensabile:

- a) disporre almeno di un personal computer conforme agli standard aggiornati di mercato, con connessione internet e dotato di un comune browser idoneo ad operare in modo corretto sulla Piattaforma;
- b) disporre di un sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale (SPID) di cui all'articolo 64 del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o di altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS;
- c) avere un domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 o, per l'operatore economico transfrontaliero, un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS;
- d) avere da parte del legale rappresentante dell'operatore economico (o da persona munita di idonei poteri di firma) un certificato di firma digitale, in corso di validità, rilasciato da:
 - un organismo incluso nell'elenco pubblico dei certificatori tenuto dall'Agenzia per l'Italia Digitale (previsto dall'articolo 29 del decreto legislativo n. 82/05);
 - un certificatore operante in base a una licenza o autorizzazione rilasciata da uno Stato membro dell'Unione europea e in possesso dei requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14;
 - un certificatore stabilito in uno Stato non facente parte dell'Unione europea quando ricorre una delle seguenti condizioni:
 - i. il certificatore possiede i requisiti previsti dal Regolamento n. 910/14 ed è qualificato in uno stato membro;
 - ii. il certificato qualificato è garantito da un certificatore stabilito nell'Unione Europea, in possesso dei requisiti di cui al regolamento n. 9100/14;
 - iii. il certificato qualificato, o il certificatore, è riconosciuto in forza di un accordo bilaterale o multilaterale tra l'Unione Europea e paesi terzi o organizzazioni internazionali.

1.3. IDENTIFICAZIONE

Per poter presentare offerta è necessario accedere alla Piattaforma.

L'accesso è gratuito ed è consentito a seguito dell'identificazione dell'operatore economico.

L'identificazione avviene o mediante il sistema pubblico per la gestione dell'identità digitale di cittadini e imprese (SPID) o attraverso gli altri mezzi di identificazione elettronica per il riconoscimento reciproco transfrontaliero ai sensi del Regolamento eIDAS.

Una volta completata la procedura di identificazione, ad ogni operatore economico identificato viene attribuito un profilo da utilizzare nella procedura di gara.

Eventuali richieste di assistenza di tipo informatico riguardanti l'identificazione e l'accesso alla Piattaforma devono essere effettuate contattando il gestore al numero di telefono 0372080708 dal lunedì al venerdì, nei seguenti orari: 8.30-13.00 / 14.00-17.30 oppure a mezzo mail all'indirizzo imprese@net4market.com

2. DOCUMENTAZIONE DI GARA, CHIARIMENTI E COMUNICAZIONI

2.1. DOCUMENTI DI GARA

La documentazione di gara comprende:

- a) bando di gara;
- b) disciplinare di gara con relativi allegati:
 - 1. modello domanda di partecipazione
 - 2. patto di integrità del Comune di Terni
 - 3. disciplinare telematico e timing di gara
- c) capitolato speciale con relativi allegati:
 - 1. Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari, menù e grammature
 - 2. Requisiti generali del materiale monouso
 - 3. Specifiche tecniche sistema informatico
 - 4. Contratto d'utenza Ristorazione Scolastica
 - 5. Richiesta, autorizzazione e attestazione sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica
 - 6. DUVRI
 - 7. Progetto di gara
 - 8. Cucine – refettori
 - 9. Planimetrie cucine e refettori
- d) schema di contratto;
- e) elenco del personale ai fini dell'applicazione della clausola sociale.

La documentazione di gara è accessibile gratuitamente sul sito istituzionale dell'ente concedente, nella sezione "Amministrazione trasparente", al seguente link: <https://old.comune.terni.it/bandi-avvisi-gara-determina> e sulla Piattaforma telematica all'indirizzo https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_regioneumbria

É possibile ottenere chiarimenti sulla presente procedura mediante la proposizione di quesiti scritti da inoltrare almeno 10 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte in via telematica attraverso la sezione della Piattaforma riservata alle richieste di chiarimenti previa registrazione alla Piattaforma stessa.

Le richieste di chiarimenti e le relative risposte sono formulate esclusivamente in lingua italiana.

Le risposte alle richieste di chiarimenti presentate in tempo utile sono fornite in formato elettronico almeno 6 giorni prima della scadenza del termine fissato per la presentazione delle offerte, mediante pubblicazione delle richieste in forma anonima e delle relative risposte sulla Piattaforma citata alla sezione "Chiarimenti". Si invitano i concorrenti a visionare costantemente tale sezione della Piattaforma.

Non viene fornita risposta alle richieste presentate con modalità diverse da quelle sopra indicate.

2.2. COMUNICAZIONI

Tutte le comunicazioni e gli scambi di informazioni tra ente concedente e operatori economici sono eseguiti in conformità con quanto disposto dal decreto legislativo n. 82/05, tramite la piattaforma di approvvigionamento digitale e, per quanto non previsto dalla stessa, mediante utilizzo del domicilio digitale estratto da uno degli indici di cui agli articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater, del decreto legislativo n. 82/05 o, per gli operatori economici transfrontalieri, attraverso un indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS.

In caso di malfunzionamento della piattaforma, l'ente concedente provvederà all'invio di qualsiasi comunicazione al domicilio digitale presente negli indici di cui ai richiamati articoli 6-bis, 6-ter, 6-quater del decreto legislativo n. 82/05.

In caso di raggruppamenti temporanei, GEIE, aggregazioni di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora costituiti formalmente, gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati eleggono domicilio digitale presso il mandatario/capofila al fine della ricezione delle comunicazioni relative alla presente procedura.

In caso di consorzi di cui all'art. 65 lett. b), c), d) del Codice, la comunicazione recapitata nei modi sopra indicati al consorzio si intende validamente resa a tutte le consorziate.

In caso di avvalimento, la comunicazione recapitata all'offerente nei modi sopra indicati si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

3. OGGETTO DELLA CONCESSIONE, IMPORTO E SUDDIVISIONE IN LOTTI

La concessione è costituita da un unico lotto poiché l'affidamento in un unico lotto garantisce la gestione unitaria, la sussistenza generale di requisiti qualitativi, di sostenibilità economica e ambientale, il corretto monitoraggio del servizio di ristorazione scolastica dalla scuola dell'infanzia alla scuola secondaria di primo grado del Comune di Terni, ivi compresi i nidi d'infanzia comunali.

Tabella 1

n.	Descrizione servizi	CPV	P (principale) S (secondaria)	Importo in Euro
1	Servizi di ristorazione scolastica	55524000-9	P	
A) Valore stimato della concessione				12.231.080,82
B) Importo a base d'asta (costo unitario pasto cotto)				6,20
c) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso				7.180,32
TOTALE				12.238.261,14

Ai sensi dell'art. 179 del D.lgs. n. 36/2023, il valore stimato della concessione, costituito dal fatturato totale del concessionario generato per tutta la durata del contratto, al netto dell'IVA, è stato calcolato sulla base dei seguenti elementi:

- introiti derivanti dal pagamento diretto al concessionario, da parte degli utenti dei servizi, delle tariffe stabilite dall'A.C.;
- corrispettivo da riconoscere al concessionario dall'A.C., quale importo complessivo risultante da:
 - **costo unitario massimo di ciascun pasto cotto posto a base di gara** moltiplicato per il numero di pasti erogati nel periodo contrattuale di riferimento;
 - **costo unitario massimo di ciascun pasto crudo** per i bambini, le bambine e gli adulti autorizzati presso i nidi d'infanzia comunali, come determinato al paragrafo 7 del capitolato, moltiplicato per il numero di pasti erogati nel periodo contrattuale di riferimento;
 - **costo unitario massimo di ciascuna colazione** per i nidi d'infanzia ed i servizi integrativi, come determinato al paragrafo 7 del capitolato, moltiplicato per il numero di pasti erogati nel periodo contrattuale di riferimento.

detratte le quote corrispondenti alle tariffe/rette mensili oggetto di riscossione diretta da parte del Concessionario.

I costi della manodopera sono stimati dall'ente concedente in € 5.626.297,18, calcolati sulla base delle tabelle ministeriali del costo medio del lavoro vigenti alla data di approvazione degli atti di gara.

I costi della manodopera non sono soggetti al ribasso.

I costi per la manodopera possono essere assoggettati a ribasso purché il concorrente dimostri che i propri minori costi della manodopera rispetto a quelli stimati dall'Ente concedente derivano da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera stessa.

Il contratto collettivo applicato è "Contratto per dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, Codice ATECO H05Y".

L'importo degli oneri per la sicurezza da interferenze è pari a € **7.180,32 (IVA esclusa)**.

L'importo complessivo è al netto di Iva.

La concessione è finanziata in parte con fondi del bilancio corrente e in quota parte dalla tariffazione a carico dell'utenza.

Tabella 2

Calcolo del costo unitario a base d'asta

	Euro/costo pasto	% costo pasto base d'asta

manodopera costo del lavoro	2,852	46
alimenti, materie prime sussidiarie di consumo	2,170	35
costi di funzionamento (manutenzioni, affitti e noleggi, trasporto, haccp, gestioni sussidiarie e complementari...)	0,496	8
ammortamenti	0,062	1
costi generali	0,124	2
utenze 0,07 eur (su pasto caldo presso cucine in loco)	0,062	1
insoluti	0,186	3
utile di gestione	0,248	4
totale	6,200	100

3.1. DURATA

La durata della concessione è di quattro anni scolastici, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto ovvero del verbale di esecuzione anticipata del contratto stesso.

3.2. REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

Ai sensi dell'art. 192 del D.lgs 36/2023, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa.

In sede di revisione ai sensi del comma 1 dell'art. 192 del Codice non è consentito concordare modifiche che alterino la natura della concessione, o modifiche sostanziali che, se fossero state contenute nella procedura iniziale di aggiudicazione della concessione, avrebbero consentito l'ammissione di candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o l'accettazione di un'offerta diversa da quella inizialmente accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione della concessione.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano gli indici dei prezzi al consumo e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie. La revisione dei prezzi potrà trovare applicazione a partire dalla seconda annualità contrattuale.

3.3. MODIFICA DEL CONTRATTO IN FASE DI ESECUZIONE

In casi eccezionali, il contratto in corso di esecuzione può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura di individuazione del nuovo contraente se si verificano le condizioni indicate all'articolo 120, comma 11, del Codice. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il **valore globale** stimato della concessione è pari ad € **12.238.261,14** al netto di Iva così suddiviso:

Tabella 3

Importo complessivo (A+C tabella 1)	€ 12.238.261,14
Importo per l'opzione di proroga	Non previsto
di cui	
Importo disponibile entro il massimo del quinto d'obbligo, in caso di variazioni prestazioni in aumento	€ 685.855,00
Adeguamento prezzo ex art. 60 potenzialmente da quarto anno a seguito solo di istruttoria e al verificarsi delle condizioni	€ 114.309,17
Valore globale stimato	€ 12.238.261,14

4. SOGGETTI AMMESSI IN FORMA SINGOLA E ASSOCIATA E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Gli operatori economici possono partecipare alla presente gara in forma singola o associata.

Ai soggetti costituiti in forma associata si applicano le disposizioni di cui agli articoli 67 e 68 del Codice.

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) e d), che intendano eseguire le prestazioni tramite le proprie consorziate, sono tenuti ad indicare per quali consorziate il consorzio concorre.

Il concorrente che partecipa alla gara in una delle forme di seguito indicate è escluso nel caso in cui l'ente concedente accerti la sussistenza di rilevanti indizi tali da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi intercorsi con altri operatori economici partecipanti alla stessa gara:

- partecipazione in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di operatori economici aderenti al contratto di rete (nel prosieguo, aggregazione di retisti);

- partecipazione sia in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti sia in forma individuale;
- partecipazione sia in aggregazione di retisti sia in forma individuale. Tale esclusione non si applica alle retiste non partecipanti all'aggregazione, le quali possono presentare offerta, per la medesima gara, in forma singola o associata;
- partecipazione di un consorzio che ha designato un consorziato esecutore il quale, a sua volta, partecipa in una qualsiasi altra forma.

Nel caso venga accertato quanto sopra, si provvede ad informare gli operatori economici coinvolti i quali possono, entro cinque giorni, dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali.

Le aggregazioni di retisti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera g) del Codice, rispettano la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei in quanto compatibile. In particolare:

- a) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica (cd. Rete – soggetto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei relativi requisiti. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- b) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune con potere di rappresentanza ma priva di soggettività giuridica (cd. Rete – contratto), l'aggregazione di retisti partecipa a mezzo dell'organo comune, che assume il ruolo del mandatario, qualora in possesso dei requisiti previsti per la mandataria e qualora il contratto di rete rechi mandato allo stesso a presentare domanda di partecipazione o offerta per determinate tipologie di procedure di gara. L'organo comune può indicare anche solo alcuni tra i retisti per la partecipazione alla gara ma deve obbligatoriamente far parte di questi;
- c) nel caso in cui la rete sia dotata di organo comune privo di potere di rappresentanza ovvero sia sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione, l'aggregazione di retisti partecipa nella forma del raggruppamento costituito o costituendo, con applicazione integrale delle relative regole.

Per tutte le tipologie di rete, la partecipazione congiunta alle gare deve risultare individuata nel contratto di rete come uno degli scopi strategici inclusi nel programma comune, mentre la durata dello stesso dovrà essere commisurata ai tempi di realizzazione dell'appalto.

Ad un raggruppamento temporaneo può partecipare anche un consorzio di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d).

L'impresa in concordato preventivo può concorrere anche riunita in raggruppamento temporaneo di imprese e sempre che le altre imprese aderenti al raggruppamento temporaneo di imprese non siano assoggettate ad una procedura concorsuale.

5. REQUISITI DI ORDINE GENERALE E ALTRE CAUSE DI ESCLUSIONE

I concorrenti devono essere in possesso, a pena di esclusione, dei requisiti di ordine generale previsti dal Codice nonché degli ulteriori requisiti indicati nel presente articolo.

L'ente concedente verifica il possesso dei requisiti di ordine generale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (di seguito: FVOE).

Le circostanze di cui all'articolo 94 del Codice sono cause di esclusione automatica. La sussistenza delle circostanze di cui all'articolo 95 del Codice è accertata previo contraddittorio con l'operatore economico.

In caso di partecipazione di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) e d) del Codice, i requisiti di cui al punto 5 sono posseduti sia dalle consorziate indicate quali esecutrici che dalle consorziate che prestano i requisiti.

Self cleaning

Un operatore economico che si trovi in una delle situazioni di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, ad eccezione delle irregolarità contributive e fiscali definitivamente e non definitivamente accertate, può fornire prova di aver adottato misure (c.d. self cleaning) sufficienti a dimostrare la sua affidabilità.

Se la causa di esclusione si è verificata prima della presentazione dell'offerta, l'operatore economico indica nel DGUE la causa ostativa e, alternativamente:

- descrive le misure adottate ai sensi dell'articolo 96, comma 6 del Codice;
- motiva l'impossibilità ad adottare dette misure e si impegna a provvedere successivamente. L'adozione delle misure è comunicata all'ente concedente.

Se la causa di esclusione si è verificata successivamente alla presentazione dell'offerta, l'operatore economico adotta le misure di cui al comma 6 dell'articolo 96 del Codice dandone comunicazione all'ente concedente.

Sono considerate misure sufficienti il risarcimento o l'impegno a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito, la dimostrazione di aver chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative e di aver adottato provvedimenti concreti, di carattere tecnico, organizzativo o relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti

Se le misure adottate sono ritenute sufficienti e tempestive, l'operatore economico non è escluso. Se dette misure sono ritenute insufficienti e intempestive, l'ente concedente ne comunica le ragioni all'operatore economico.

Non può avvalersi del self-cleaning l'operatore economico escluso con sentenza definitiva dalla partecipazione alle procedure di affidamento o di concessione, nel corso del periodo di esclusione derivante da tale sentenza.

Nel caso in cui un raggruppamento/consorzio abbia estromesso o sostituito un partecipante/esecutore interessato da una clausola di esclusione di cui agli articoli 94 e 95 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

Altre cause di esclusione

Sono esclusi gli operatori economici che abbiano affidato incarichi in violazione dell'articolo 53, comma 16-ter, del decreto legislativo del 2001 n. 165 a soggetti che hanno esercitato, in qualità di dipendenti, poteri autoritativi o negoziali presso l'amministrazione affidante negli ultimi tre anni.

Ai sensi del comma 53, dell'articolo 1, della legge 6 novembre 2012 n. 190, gli operatori economici devono possedere, pena l'esclusione dalla gara, **l'iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*)** istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel **patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara**, ai sensi dell'articolo 83-bis del decreto legislativo n. 159/2011.

6. REQUISITI DI ORDINE SPECIALE E MEZZI DI PROVA

I concorrenti devono possedere, a pena di esclusione, i requisiti previsti nei commi seguenti.

L'ente concedente verifica il possesso dei requisiti di ordine speciale accedendo al fascicolo virtuale dell'operatore economico (FVOE).

L'operatore economico è tenuto ad inserire nel FVOE i dati e le informazioni richiesti per la comprova del requisito, qualora questi non siano già presenti nel fascicolo o non siano già in possesso dell'ente concedente e non possano essere acquisiti d'ufficio da quest'ultimo.

6.1. REQUISITI DI IDONEITÀ PROFESSIONALE

a) Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri di cui all'allegato II.11 del Codice;

Ai fini della comprova, l'iscrizione nel Registro è acquisita d'ufficio dall'ente concedente tramite il FVOE. Gli operatori stabiliti in altri Stati membri caricano nel fascicolo virtuale i dati e le informazioni utili alla comprova del requisito, se disponibili.

6.2. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA

a) Fatturato globale maturato nei migliori tre anni degli ultimi cinque anni precedenti la data di pubblicazione del bando di gara almeno pari a € 20.000.000,00 IVA esclusa.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove

presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, il requisito di fatturato è rapportato al periodo di attività effettivamente svolto.

6.3. REQUISITI DI CAPACITÀ TECNICA E PROFESSIONALE

- a) Regolare esecuzione negli ultimi dieci anni dalla data di indizione della procedura di gara di servizi analoghi al servizio di ristorazione scolastica per un importo complessivo minimo pari a € 19.000.000,00 IVA esclusa.**

La comprova del requisito è fornita mediante uno o più dei seguenti documenti:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
 - attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.
- b) Certificato di Qualità UNI EN ISO 9001:2015 per la gestione della ristorazione scolastica, in corso di validità;**
da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000;
- c) Certificato di Qualità UNI EN ISO 22000:2018 per il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare, in corso di validità;**
da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000;
- d) Certificato di Qualità UNI EN ISO 22005:2008 per il Sistema di Gestione della Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari, in corso di validità;**
da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000;
- e) Certificato di Qualità UNI EN ISO 45001:2018 per il Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro, in corso di validità;**
da prodursi in originale o in copia autocertificata conforme ai sensi dell'art. 19 del DPR 445/2000;
- f) Registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009), di cui al sistema dell'Unione di ecogestione e audit (EMAS), oppure possesso 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 di 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 siano 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 l'operatore economico dimostri di non avere accesso a tale certificazione o di non avere la possibilità di ottenerli entro i termini richiesti per motivi allo stesso non imputabili, l'ente concedente accetta anche altre prove documentali delle misure di gestione ambientale, purché l'operatore economico dimostri che tali misure sono equivalenti a quelle richieste nel quadro del sistema o della norma di gestione ambientale applicabile.

g) Possesso di sistema di autocontrollo HACCP così come previsto dalle norme vigenti in materia.

6.4. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI RAGGRUPPAMENTI TEMPORANEI, CONSORZI ORDINARI, AGGREGAZIONI DI IMPRESE DI RETE, GEIE

I soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettera e), f) g) e h) del Codice devono possedere i requisiti di ordine speciale nei termini di seguito indicati.

Alle aggregazioni di retisti, ai consorzi ordinari ed ai GEIE si applica la disciplina prevista per i raggruppamenti temporanei.

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 lett. a) deve essere posseduto:

- da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE anche da costituire, nonché dal GEIE medesimo;
- da ciascun componente dell'aggregazione di rete nonché dall'organo comune nel caso in cui questi abbia soggettività giuridica.

Requisiti di capacità economico finanziaria

Il requisito relativo al fatturato globale di cui al punto 6.2 lett. a) deve essere soddisfatto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Requisiti di capacità tecnico-professionale

Il requisito dei servizi analoghi svolti di cui al precedente punto 6.3) lett. a) richiesto in relazione alla prestazione del servizio di ristorazione scolastica deve essere posseduto dal raggruppamento temporaneo nel complesso.

Il requisito del possesso del Certificato di Qualità UNI EN ISO 9001:2015 per la gestione della ristorazione scolastica di cui al precedente punto 6.3) lett. b) deve essere posseduto dall'impresa che esegue la prestazione principale (**produzione di pasti**)

Il requisito del possesso del Certificato di Qualità UNI EN ISO 22000:2018 per il Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare di cui al precedente punto 6.3) lett. c) deve essere posseduto dall'impresa che esegue la prestazione principale (**produzione di pasti**)

Il requisito del possesso del Certificato di Qualità UNI EN ISO 22005:2008 per il Sistema di Gestione della Rintracciabilità nelle Filiere Agroalimentari di cui al precedente punto 6.3) lett. d) deve essere posseduto dall'impresa che esegue la prestazione principale (**produzione di pasti**)

Il requisito del possesso del Certificato di Qualità UNI EN ISO 45001:2018 per il Sistema di Gestione Salute e Sicurezza sul Lavoro di cui al precedente punto 6.3) lett. e) deve essere posseduto da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE

Il requisito del possesso della Registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009), di cui al sistema dell'Unione di ecogestione e audit (EMAS), oppure possesso della Certificazione ISO 14001 di cui al precedente punto 6.3) lett. f) deve essere posseduto da ciascun componente del raggruppamento/consorzio/GEIE

Il requisito del possesso di un sistema di autocontrollo HACCP di cui al precedente punto 6.3) lett. g) deve essere posseduto dall'impresa che esegue la prestazione principale (**produzione di pasti**)

Nel caso in cui un raggruppamento abbia estromesso o sostituito un partecipante allo stesso poiché privo di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione del raggruppamento.

6.5. INDICAZIONI SUI REQUISITI SPECIALI NEI CONSORZI DI COOPERATIVE, CONSORZI DI IMPRESE ARTIGIANE, CONSORZI STABILI

Requisiti di idoneità professionale

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane di cui di cui al punto 6.1 deve essere posseduto dal consorzio e dalle consorziate indicate come esecutrici.

Requisiti di capacità economico finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice possono partecipare alla procedura di gara, fermo restando il disposto degli articoli 94 e 95 e del comma 3 dell'art. 67 del Codice, utilizzando requisiti propri e, nel novero di questi, facendo valere i mezzi d'opera, le attrezzature e l'organico medio nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono.

Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica e finanziaria sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

Nel caso in cui un consorzio abbia estromesso o sostituito una consorziata poiché priva di un requisito di ordine speciale di cui all'articolo 100 del Codice, si valutano le misure adottate ai sensi dell'articolo 97 del Codice al fine di decidere sull'esclusione.

7. AVVALIMENTO

Il concorrente può avvalersi di dotazioni tecniche, risorse umane e strumentali messe a disposizione da uno o più operatori economici ausiliari per dimostrare il possesso dei requisiti di ordine speciale di cui al punto 6 e/o per migliorare la propria offerta.

Nel contratto di avvalimento le parti specificano le risorse strumentali e umane che l'ausiliario mette a disposizione del concorrente e indicano se l'avvalimento è finalizzato ad acquisire un requisito di partecipazione o a migliorare l'offerta del concorrente, o se serve ad entrambe le finalità.

Nei casi in cui l'avvalimento sia finalizzato a migliorare l'offerta, non è consentito che alla stessa gara partecipino sia l'ausiliaria che l'operatore che si avvale delle risorse da questa messe a disposizione, pena l'esclusione di entrambi i soggetti, salvo che la prima non dimostri in concreto e con adeguato supporto documentale, in sede di presentazione della propria domanda, che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese ad uno stesso centro decisionale. L'ente concedente può comunque chiedere ad entrambe le imprese chiarimenti o integrazioni documentali, assegnando a tal fine un congruo termine non prorogabile.

Ai sensi dell'articolo 372, comma 4 del codice della crisi di impresa e dell'insolvenza, per la partecipazione alla presente procedura tra il momento del deposito della domanda di cui all'articolo 40 del succitato codice e il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 47 del codice medesimo è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto. L'avvalimento non è necessario in caso di ammissione al concordato preventivo.

Il concorrente e l'ausiliario sono responsabili in solido nei confronti dell'ente concedente in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

Non è consentito l'avvalimento per soddisfare i requisiti di ordine generale e dell'iscrizione alla Camera di commercio.

L'ausiliario deve:

- a) possedere i requisiti previsti dall'articolo 5 e dichiararli presentando un proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- b) possedere i requisiti di cui all'articolo 6 oggetto di avvalimento e dichiararli nel proprio DGUE, da compilare nelle parti pertinenti;
- c) impegnarsi, verso il concorrente che si avvale e verso l'ente concedente, a mettere a disposizione, per tutta la durata della concessione, le risorse (riferite a requisiti di partecipazione e/o premiali) oggetto di avvalimento

Il concorrente allega alla domanda di partecipazione il contratto di avvalimento, che deve essere nativo digitale e firmato digitalmente dalle parti, nonché le dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione delle dichiarazioni dell'ausiliario.

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata produzione del contratto di avvalimento a condizione che il contratto sia stato stipulato prima del termine di presentazione dell'offerta e che tale circostanza sia comprovabile con data certa.

Non è sanabile la mancata indicazione delle risorse messe a disposizione dall'ausiliario in quanto causa di nullità del contratto di avvalimento.

Qualora per l'ausiliario sussistano motivi di esclusione o laddove esso non soddisfi i requisiti di ordine speciale, il concorrente sostituisce l'ausiliario entro cinque giorni decorrenti dal ricevimento della richiesta da parte dell'ente concedente. Contestualmente il concorrente produce i documenti richiesti per l'avvalimento.

Nel caso in cui l'ausiliario si sia reso responsabile di una falsa dichiarazione sul possesso dei requisiti, l'ente concedente procede a segnalare all'Autorità nazionale anticorruzione il comportamento tenuto dall'ausiliario per consentire le valutazioni di cui all'articolo 96, comma 15, del Codice. L'operatore economico può indicare un altro ausiliario nel termine di dieci giorni, pena l'esclusione dalla gara. La sostituzione può essere effettuata soltanto nel caso in cui non conduca a una modifica sostanziale dell'offerta. Il mancato rispetto del termine assegnato per la sostituzione comporta l'esclusione del concorrente.

8. SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato. I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20% delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

Si evidenzia che, in ragione della specificità della prestazione e dell'unitarietà del processo e dell'organizzazione relativa al servizio, **resta riservata all'Affidatario la prevalente attività di preparazione e cottura dei pasti, sia in loco che trasportati**, in quanto oltremodo ciò consente l'uniformità dei controlli da parte dell'ente concedente, la verifica della qualità dei pasti e la verifica delle condizioni lavorative del personale addetto.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'ente concedente dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

9. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E/O CONDIZIONI DI ESECUZIONE

Il Concessionario deve prevedere nell'offerta e quindi nella realizzazione delle prestazioni misure orientate a garantire:

- le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate;

- la stabilità occupazionale del personale impiegato nel contratto, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, assorbendo prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo le stesse tutele del CCNL indicato al punto 3, con facoltà di esclusione dall'applicazione della predetta clausola sociale 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.
- l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di cui al punto 3, oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono riportati nello specifico documento indicato al punto 2.1 e contiene il numero degli addetti con indicazione dei lavoratori svantaggiati ai sensi della legge n. 381/91, qualifica, livelli anzianità, sede di lavoro, monte ore, etc.

Il Concessionario assume formale impegno, su richiesta dell'A.C., alla scadenza della presente concessione, a consegnare al concessionario subentrante copia conforme dei fogli presenza degli ultimi tre mesi di lavoro, relativi ai lavoratori impiegati nelle prestazioni contrattuali.

Per l'esecuzione dei servizi oggetto della presente concessione, ai sensi dell'art. 113 del Codice, l'aggiudicatario dovrà dimostrare, all'atto della stipula del contratto o dell'avvio anticipato del servizio, il possesso dei requisiti specificatamente indicati nel capitolato speciale in relazione alle singole prestazioni oggetto della concessione. Con riferimento a tali requisiti di esecuzione, il concorrente è tenuto a presentare nell'offerta tecnica specifiche dichiarazioni di impegno con le modalità indicate al successivo paragrafo 16

10. GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta è corredata, a pena di esclusione, da una **garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo della concessione** e precisamente di importo pari ad € **244.765,22**. Si applicano le riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice.

La garanzia provvisoria è costituita, a scelta del concorrente, sotto forma di cauzione o di fideiussione.

La cauzione è costituita mediante accredito, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici, presso il seguente conto:

Ragione sociale: Comune di Terni servizio Tesoreria Comunale;

Indirizzo: Piazza Cornelio Tacito n. 6, CAP 05100;

Località: TERNI;

Coordinate IBAN: IT 06 W 02008 14411 000040 454881

Banca: UNICREDIT BANCA DI ROMA Spa

Filiale: TERNI

La fideiussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'[articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385](#), che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58; e che abbia i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.

Gli operatori economici, prima di procedere alla sottoscrizione della garanzia, sono tenuti a verificare che il soggetto garante sia in possesso dell'autorizzazione al rilascio di garanzie mediante accesso ai seguenti siti internet:

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/intermediari/index.html>

<http://www.bancaditalia.it/compiti/vigilanza/avvisi-pub/garanzie-finanziarie/>

<http://www.ivass.it/ivass/impresesp/jsp/HomePage.jsp>

La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente da un soggetto in possesso dei poteri necessari per impegnare il garante.

L'operatore economico presenta una garanzia fideiussoria verificabile telematicamente presso l'emittente, indicando nella domanda il sito internet presso il quale è possibile verificare la garanzia.

La fideiussione deve:

- a) contenere espressa menzione dell'oggetto del contratto di concessione e del soggetto garantito (ente concedente);
- b) essere intestata a tutti gli operatori economici del costituito/constituendo raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE, ovvero a tutte le imprese retiste che partecipano alla gara ovvero, in caso di consorzi di cui all'articolo 65, comma 2 lettere b), c), d) del Codice, al solo consorzio;
- c) essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del Ministro dello sviluppo economico del 16 settembre 2022 n. 193;
- d) avere validità per 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- e) prevedere espressamente:
 - .1 la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
 - .2 la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
 - .3 l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta dell'ente concedente;
- g) essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia ai sensi dell'articolo 106, comma 5 del Codice, su richiesta dell'ente concedente per ulteriori 60 giorni, nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

In caso di richiesta di estensione della durata e validità dell'offerta e della garanzia fideiussoria, il concorrente potrà produrre nelle medesime forme di cui sopra una nuova garanzia provvisoria del medesimo o di altro garante, in sostituzione della precedente, a condizione che abbia espressa decorrenza dalla data di presentazione dell'offerta.

Ai sensi dell'art. 106, comma 8, del Codice l'importo della garanzia è ridotto nei termini di seguito indicati.

- a. Riduzione del 30% in caso di possesso della certificazione di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione si ottiene:
 - per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice solo se tutti i soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della certificazione;
 - per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, solo se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa, se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.
- b. Riduzione del 50% in caso di partecipazione di micro, piccole e medie imprese e di raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese. Tale riduzione non è cumulabile con quella indicata alla lett. a);
- c. Riduzione del 10% per cento, cumulabile con le riduzioni di cui alle precedenti lettere a) e b), quando l'operatore economico presenti una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi del comma 3 ovvero mediante verifica telematica sul sito internet dell'emittente;
- d. Riduzione del 10 % in caso di possesso di una o più delle seguenti certificazioni/marchi:
 - **SA 8000 Certificazione social accountability 8000;**
 - **UNI EN ISO 14001 Sistemi di gestione ambientale;**
 - **UNI EN ISO 9001 Sistemi di gestione per la qualità;**
 - **UNI/PdR 125 Certificazione del sistema di gestione per la parità di genere all'interno delle organizzazioni;**
 - **EMAS Registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit EMAS – Regolamento (CE) n. 1221/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2009.**

Tale riduzione è cumulabile con quelle indicate alle lett. a), b) e c). In caso di partecipazione in forma associata la riduzione si ottiene:

- per i soggetti di cui all'articolo 65, comma 2, lettere e), f), g), h) del Codice se uno dei soggetti che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o una delle imprese retiste che partecipano alla gara sia in possesso della certificazione;

- per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b), c), d) del Codice se il consorzio o una delle consorziate sia in possesso della certificazione;

Per fruire delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del Codice, **il concorrente dichiara nella domanda di partecipazione il possesso delle certificazioni e inserisce copia delle stesse nella documentazione amministrativa.**

È sanabile, mediante soccorso istruttorio, la mancata presentazione della garanzia provvisoria solo a condizione che sia stata già costituita prima della presentazione dell'offerta.

Non è sanabile - e quindi è causa di esclusione - la sottoscrizione della garanzia provvisoria da parte di un soggetto non legittimato a rilasciare la garanzia o non autorizzato ad impegnare il garante.

11. SOPRALLUOGO

Il sopralluogo delle cucine in concessione è elemento sostanziale per la corretta e completa formulazione dell'offerta, ai sensi dell'art. 92, comma 1, del Codice. Il sopralluogo è *opportuno* per le seguenti ragioni: cognizione effettiva dello stato di efficienza delle attrezzature e delle suppellettili di proprietà dell'amministrazione comunale, dello stato manutentivo dei locali e delle condizioni logistiche delle cucine e della loro dislocazione.

Il sopralluogo è effettuato accedendo di persona nelle aree ove si svolgeranno le prestazioni.

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

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

Il sopralluogo può essere effettuato dal rappresentante legale/procuratore/direttore tecnico in possesso del documento di identità, o da soggetto diverso rappresentante dell'operatore economico purché in possesso di apposita delega, del proprio documento di identità e di copia di quello del delegante.

Il soggetto delegato ad effettuare il sopralluogo non può ricevere l'incarico da più concorrenti. In tal caso l'ente concedente non rilascia la relativa attestazione ad alcuno dei soggetti deleganti.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti, GEIE, aggregazione di retisti, il sopralluogo può essere effettuato da un rappresentante degli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati.

In caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario, aggregazione di retisti non ancora costituiti, il sopralluogo è effettuato da un rappresentante di uno degli operatori economici che costituiranno il raggruppamento o l'aggregazione in rete o il consorzio.

In caso di consorzio di cui all'articolo 65 comma 2, lettera b), c), d) del Codice il sopralluogo deve essere effettuato da soggetto munito di delega conferita dal consorzio oppure dall'operatore economico consorziato indicato come esecutore.

I sopralluoghi devono essere svolti almeno tre giorni prima della scadenza del termine per la richiesta dei chiarimenti. L'ente concedente si riserva di fissare date uniche per i sopralluoghi, al fine di ottimizzare tempi e risorse.

12. PAGAMENTO DEL CONTRIBUTO A FAVORE DELL'ANAC

I concorrenti effettuano il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione per un importo pari a € **220,00** secondo le modalità di cui alla delibera ANAC n. 610 del 19 dicembre 2023, recante la "Attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della legge 23 dicembre 2005, n. 266, per l'anno 2024". Il pagamento del contributo è condizione di ammissibilità dell'offerta. Il pagamento è verificato mediante presentazione dell'attestazione di pagamento nella documentazione amministrativa. In caso di mancata presentazione della citata attestazione, è attivata la procedura di soccorso istruttorio. In caso di mancata regolarizzazione nel termine assegnato, l'offerta è dichiarata inammissibile.

13. MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E SOTTOSCRIZIONE DEI DOCUMENTI DI GARA

L'offerta e la documentazione relativa alla procedura devono essere presentate esclusivamente attraverso la Piattaforma. Non sono considerate valide le offerte presentate attraverso modalità diverse da quelle previste nel presente disciplinare. L'offerta e la documentazione deve essere sottoscritta con firma digitale o altra firma elettronica qualificata o firma elettronica avanzata.

Le dichiarazioni sostitutive si redigono ai sensi degli articoli 19, 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

L'offerta deve pervenire entro e non oltre le ore ... del giorno ... a pena di irricevibilità. La Piattaforma non accetta offerte presentate dopo la data e l'orario stabiliti come termine ultimo di presentazione dell'offerta.

Per l'individuazione di data e ora di arrivo dell'offerta fa fede l'orario registrato dalla Piattaforma.

Le operazioni di inserimento sulla Piattaforma di tutta la documentazione richiesta rimangono ad esclusivo rischio del concorrente. Si invitano pertanto i concorrenti ad avviare tali attività con congruo anticipo rispetto alla scadenza prevista onde evitare la non completa e quindi mancata trasmissione dell'offerta entro il termine previsto.

Qualora si verifichi un mancato funzionamento o un malfunzionamento della Piattaforma si applica quanto previsto al punto 1.1.

13.1 Regole per la presentazione dell'offerta

L'“**OFFERTA**” è composta da:

- A – Documentazione amministrativa;**
- B – Offerta tecnica**
- C – Offerta economica**

L'operatore economico ha facoltà di inserire nella Piattaforma offerte successive che sostituiscono la precedente, ovvero ritirare l'offerta presentata, nel periodo di tempo compreso tra la data e ora di inizio e la data e ora di chiusura della fase di presentazione delle offerte. L'ente concedente considera esclusivamente l'ultima offerta presentata.

Si precisa inoltre che:

- l'offerta è vincolante per il concorrente;
- con la trasmissione dell'offerta, il concorrente accetta tutta la documentazione di gara, allegati e chiarimenti inclusi.

Al momento della ricezione delle offerte, ciascun concorrente riceve notifica del corretto recepimento della documentazione inviata.

La Piattaforma consente al concorrente di visualizzare l'avvenuta trasmissione della domanda.

Il concorrente che intenda partecipare in forma associata (per esempio raggruppamento temporaneo di imprese/Consorzi, sia costituiti che costituendi) in sede di presentazione dell'offerta indica la forma di partecipazione e indica gli operatori economici riuniti o consorziati.

Tutta la documentazione da produrre deve essere in lingua italiana.

L'offerta vincola il concorrente per 180 giorni dalla scadenza del termine indicato per la presentazione dell'offerta.

Nel caso in cui alla data di scadenza della validità delle offerte le operazioni di gara siano ancora in corso, sarà richiesto agli offerenti di confermare la validità dell'offerta sino alla data indicata e di produrre un apposito documento attestante la validità della garanzia prestata in sede di gara fino alla medesima data.

Il mancato riscontro alla richiesta dell'ente concedente entro il termine fissato da quest'ultimo o comunque in tempo utile alla celere prosecuzione della procedura è considerato come rinuncia del concorrente alla partecipazione alla gara.

Fino al giorno fissato per l'apertura, l'operatore economico può effettuare, tramite la Piattaforma, la richiesta di rettifica di un errore materiale contenuto nell'offerta tecnica o nell'offerta economica, di cui si sia avveduto dopo la scadenza del termine per la loro presentazione.

L'operatore economico procede al caricamento del documento di rettifica nelle modalità indicate all'interno del Disciplinare telematico. La rettifica è operata nel rispetto della segretezza dell'offerta e non può comportare la presentazione di una nuova offerta, né la sua modifica sostanziale.

Se la rettifica è ritenuta non accoglibile perché sostanziale, è valutata la possibilità di dichiarare l'offerta inammissibile.

14. SOCCORSO ISTRUTTORIO

Con la procedura di soccorso istruttorio di cui all'articolo 101 del Codice, possono essere sanate le carenze della documentazione trasmessa con la domanda di partecipazione ma non quelle della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica.

Con la medesima procedura può essere sanata ogni omissione, inesattezza o irregolarità della domanda di partecipazione e di ogni altro documento richiesto per la partecipazione alla procedura di gara, con esclusione della documentazione che compone l'offerta tecnica e l'offerta economica. Non sono sanabili le omissioni, le inesattezze e irregolarità che rendono assolutamente incerta l'identità del concorrente. A titolo esemplificativo, si chiarisce che:

- il mancato possesso dei prescritti requisiti di partecipazione non è sanabile mediante soccorso istruttorio ed è causa di esclusione dalla procedura di gara;

- l'omessa o incompleta nonché irregolare presentazione delle dichiarazioni sul possesso dei requisiti di partecipazione e ogni altra mancanza, incompletezza o irregolarità della domanda, sono sanabili, ad eccezione delle false dichiarazioni;
- la mancata produzione del contratto di avvalimento, della garanzia provvisoria, del mandato collettivo speciale o dell'impegno a conferire mandato collettivo può essere oggetto di soccorso istruttorio solo se i citati documenti sono preesistenti e comprovabili con data certa anteriore al termine di presentazione dell'offerta;
- il difetto di sottoscrizione della domanda di partecipazione, delle dichiarazioni richieste e dell'offerta è sanabile;
- non è sanabile mediante soccorso istruttorio l'omessa indicazione delle modalità con le quali l'operatore intende assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, il rispetto delle condizioni di partecipazione e di esecuzione di cui all'articolo 9 del presente disciplinare di gara.

Ai fini del soccorso istruttorio è assegnato al concorrente un termine di cinque giorni affinché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicando il contenuto e i soggetti che le devono rendere nonché la sezione della Piattaforma dove deve essere inserita la documentazione richiesta.

In caso di inutile decorso del termine, l'ente concedente procede all'esclusione del concorrente dalla procedura.

Ove il concorrente produca dichiarazioni o documenti non perfettamente coerenti con la richiesta, l'ente concedente può chiedere ulteriori precisazioni o chiarimenti, limitati alla documentazione presentata in fase di soccorso istruttorio, fissando un termine a pena di esclusione.

L'ente concedente può sempre chiedere chiarimenti sui contenuti dell'offerta tecnica e dell'offerta economica e su ogni loro allegato. L'operatore economico è tenuto a fornire risposta nel termine di cinque giorni. I chiarimenti resi dall'operatore economico non possono modificare il contenuto dell'offerta.

15. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE E DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

L'operatore economico utilizza la Piattaforma https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_regioneumbria per compilare o allegare la seguente documentazione:

- 1) domanda di partecipazione
- 2) DGUE
- 3) eventuale procura;
- 4) garanzia provvisoria;
- 5) attestazione di pagamento del contributo Anac;
- 6) documentazione in caso di avvalimento di cui al punto 15.3;
- 7) documentazione per i soggetti associati di cui al punto 15.4;

15.1. DOMANDA DI PARTECIPAZIONE ED EVENTUALE PROCURA

La domanda di partecipazione è redatta secondo il modello di cui all'allegato n. 1.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause automatiche di esclusione di cui all'articolo 94 commi 1 e 2 del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione a tutti i soggetti indicati al comma 3.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle cause non automatiche di esclusione di cui all'articolo 98, comma 4, lettere g) ed h) del Codice sono rese dall'operatore economico in relazione ai soggetti di cui al punto precedente.

Le dichiarazioni in ordine all'insussistenza delle altre cause di esclusione sono rese in relazione all'operatore economico.

Con riferimento alle cause di esclusione di cui all'articolo 95 del Codice, il concorrente dichiara:

- le gravi infrazioni di cui all'articolo 95, comma 1, lettera a) del Codice commesse nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara;
- gli atti e i provvedimenti indicati all'articolo 98 comma 6 del codice emessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara
- tutti gli altri comportamenti di cui all'articolo 98 del Codice, commessi nei tre anni antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara.

La dichiarazione di cui sopra deve essere resa anche nel caso di impugnazione in giudizio dei relativi provvedimenti.

L'operatore economico dichiara la sussistenza delle cause di esclusione che si sono verificate prima della presentazione dell'offerta e indica le misure di self-cleaning adottate, oppure dimostra l'impossibilità di adottare tali misure prima della presentazione dell'offerta.

L'operatore economico adotta le misure di self-cleaning che è stato impossibilitato ad adottare prima della presentazione dell'offerta e quelle relative a cause di esclusione che si sono verificate dopo tale momento.

Se l'operatore economico omette di comunicare all'ente concedente la sussistenza dei fatti e dei provvedimenti che possono costituire una causa di esclusione ai sensi degli articoli 94 e 95 del Codice e detti fatti o provvedimenti non risultino nel FVOE, il triennio inizia a decorrere dalla data in cui l'ente concedente ha acquisito gli stessi, anziché dalla commissione del fatto o dall'adozione del provvedimento.

In caso di raggruppamento temporaneo, consorzio ordinario, aggregazione di retisti, GEIE, il concorrente fornisce i dati identificativi (ragione sociale, codice fiscale, sede) e il ruolo di ciascun partecipante.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c), d) del Codice, il consorzio indica il consorziato per il quale concorre alla gara.

Nella domanda di partecipazione il concorrente dichiara:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico

registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;

- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio); se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega la documentazione che dimostra che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;
- di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forma singola e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta; se l'operatore economico dichiara di partecipare in più di una forma, allega idonea documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese ad uno stesso centro decisionale;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara;
- di applicare il CCNL indicato dall'ente concedente o altro CCNL equivalente, con l'indicazione del relativo codice alfanumerico unico di cui all'articolo 16 quater del decreto legge 76/20;
- di garantire, secondo quanto indicato all'articolo 9, la stabilità occupazionale del personale impiegato;
- di garantire, secondo quanto indicato all'articolo 9, le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, impegnandosi a dare esecuzione, in caso di aggiudicazione, alle misure proposte in sede di offerta tecnica;
- di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari indicati all'art. 9;
- di impegnarsi a sottoscrivere la [dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012](#);
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dall'ente concedente con Del. G.C. n. 128 del 16/04/2014, reperibile all'indirizzo <https://old.comune.terni.it/trasp/at/content/codice-di-comportamento-e-di-tutela-della-dignita-e-delle-tica-dei-dipendenti-del-comune-di-terni> e di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di accettare il patto di integrità approvato con Del. G.C. n. 336 del 24/11/2017 ed aggiornato con Del. G.C. n. 319 del 16/12/2020, allegato al presente disciplinare di gara (art. 1, comma 17, della l. 190/2012);
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura di competenza oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura di competenza;
- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, l'impegno ad uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17,

comma 2, e 53, comma 3 del decreto del Presidente della Repubblica 633/72 e a comunicare all'ente concedente la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;

- per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia, il domicilio fiscale, il codice fiscale, la partita IVA, l'indirizzo di posta elettronica certificata o strumento analogo negli altri Stati Membri, ai fini delle comunicazioni di cui all'articolo 90 del Codice;
- di aver preso visione e di accettare il trattamento dei dati personali di cui al punto 27.

La domanda e le relative dichiarazioni sono sottoscritte ai sensi del decreto legislativo n. 82/2005:

- dal concorrente che partecipa in forma singola;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE costituiti, dalla mandataria/capofila;
- nel caso di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario o GEIE non ancora costituiti, da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o il consorzio o il gruppo;
- nel caso di aggregazioni di retisti:
 - a. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e con soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal solo operatore economico che riveste la funzione di organo comune;
 - b. se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica, ai sensi dell'articolo 3, comma 4-*quater*, del decreto legge 10 febbraio 2009, n. 5, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dall'impresa che riveste le funzioni di organo comune nonché da ognuno dei retisti che partecipa alla gara;
 - c. se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, oppure se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria, la domanda di partecipazione deve essere sottoscritta dal retista che riveste la qualifica di mandatario, ovvero, in caso di partecipazione nelle forme del raggruppamento da costituirsi, da ognuno dei retisti che partecipa alla gara.
- nel caso di consorzio di cooperative e imprese artigiane o di consorzio stabile di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b), c) e d) del Codice, la domanda è sottoscritta digitalmente dal consorzio medesimo.

La domanda e le relative dichiarazioni sono firmate dal legale rappresentante del concorrente o da un suo procuratore munito della relativa procura. In tal caso, il concorrente allega alla domanda copia conforme all'originale della procura. Non è necessario allegare la procura se dalla visura camerale del concorrente risulti l'indicazione espressa dei poteri rappresentativi conferiti al procuratore;

La domanda di partecipazione deve essere presentata nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72 in ordine all'assolvimento dell'imposta di bollo. Il pagamento della suddetta imposta del valore di € 16,00 viene effettuato tramite F24, bollo virtuale previa autorizzazione rilasciata dall'Agenzia delle Entrate o tramite il servizio @e.bollo dell'Agenzia delle Entrate o per gli operatori economici esteri tramite il pagamento del tributo con

bonifico utilizzando il codice Iban IT07Y0100003245348008120501 e specificando nella causale la propria denominazione, codice fiscale (se presente) e gli estremi dell'atto a cui si riferisce il pagamento.

A comprova del pagamento, il concorrente allega la ricevuta di pagamento elettronico ovvero del bonifico bancario.

In alternativa il concorrente può acquistare la marca da bollo da euro 16,00 ed inserire il suo numero seriale all'interno della dichiarazione contenuta nell'istanza telematica e allegare obbligatoriamente copia del contrassegno in formato.pdf. Il concorrente si assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

L'ente concedente tiene conto delle esenzioni dal pagamento dell'imposta di bollo di cui al [Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72, allegato B e al Decreto legislativo n. 117/17, articolo 82.](#)

15.2.DICHIARAZIONI DA RENDERE A CURA DEGLI OPERATORI ECONOMICI AMMESSI AL CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITÀ AZIENDALE DI CUI ALL'ARTICOLO 372 DEL DECRETO LEGISLATIVO 12 GENNAIO 2019 , n. 14

Il concorrente dichiara ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000 gli estremi del provvedimento di ammissione al concordato e del provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare, nonché dichiara che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019

Il concorrente presenta una relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'[articolo 2, comma 1, lettera o\) del decreto legislativo succitato](#) che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto.

15.3.DOCUMENTAZIONE IN CASO DI AVVALIMENTO

L'impresa ausiliaria rende le dichiarazioni sul possesso dei requisiti di ordine generale mediante compilazione dell'apposita sezione del DGUE.

Il concorrente, per ciascuna ausiliaria, allega:

- 1) la dichiarazione di avvalimento;
- 2) il contratto di avvalimento;

Nel caso di avvalimento finalizzato al miglioramento dell'offerta, il contratto di avvalimento è presentato nell'offerta tecnica.

15.4.DOCUMENTAZIONE ULTERIORE PER I SOGGETTI ASSOCIATI

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti

- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata;
- dichiarazione delle parti del servizio/fornitura, ovvero della percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per i consorzi ordinari o GEIE già costituiti

- copia dell'atto costitutivo e dello statuto del consorzio o GEIE, con indicazione del soggetto designato quale capofila;
- dichiarazione sottoscritta delle parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizi/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici consorziati.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o GEIE non ancora costituiti

- dichiarazione resa da ciascun concorrente, attestante:
 - α. a quale operatore economico, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - β. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate;
 - χ. le parti del servizio/fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica

- copia del contratto di rete, con indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.
- dichiarazione che indichi per quali imprese la rete concorre;
- dichiarazione sottoscritta con firma digitale delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza ma è priva di soggettività giuridica

- copia del contratto di rete;
- copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito all'organo comune;
- dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituito:**
 - copia del contratto di rete
 - copia del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria
 - dichiarazione delle parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

- **in caso di raggruppamento temporaneo di imprese costituendo:**
 - copia del contratto di rete
 - dichiarazioni, rese da ciascun concorrente aderente all'aggregazione di rete, attestanti:
 - a. a quale concorrente, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;
 - b. l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei;
 - c. le parti del servizio o della fornitura, ovvero la percentuale in caso di servizio/forniture indivisibili, che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete.

16. OFFERTA TECNICA

L'operatore economico inserisce la documentazione relativa all'offerta tecnica nella Piattaforma secondo le modalità previste nel Disciplinare telematico, a pena di inammissibilità dell'offerta. L'offerta è firmata secondo le modalità previste al precedente punto 15.1 e deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

- a) relazione tecnica dei servizi/forniture offerti;
- b) in caso di avvalimento premiale, contratto di avvalimento.

La relazione contiene una proposta tecnico-organizzativa che illustra, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella tabella di cui al successivo punto 18.1, i seguenti elementi:

1.1 Caratteristiche generali del servizio.

Presentazione un **progetto dettagliato** (*massimo 8 facciate formato A4, carattere Arial 12, interlinea 1*) dal quale si evinca con chiarezza ed esaustività il progetto gestionale, la tipologia del personale in totale applicato, il processo produttivo e i fattori innovativi introdotti in termini di organizzazione, logistica, tempistica, qualità e quantità di attrezzature potenziali, infrastrutture e servizi di supporto, degli investimenti nonché del valore aggiunto apportato o elementi innovativi, migliorativi, non inseriti già nei criteri premiali, valutato il periodo di concessione e l'impatto presunto nel territorio del servizio e degli investimenti.

Punti: max 8

1.2 Impianti e attrezzature tecnologici, strutture:

Presentazione di una **relazione con allegati documentali** (*massimo 4 facciate formato A4 carattere Arial 12, interlinea 1*). Verranno valutati nell'ambito di quanto in previsione e quale impegno nell'organizzazione, gli aspetti legati ad efficienza, efficacia, sostenibilità ambientale, risparmio energetico, innovazione, eventuale ma non vincolante acquisizione, in previsione, da fornitori locali o con utilizzo di dipendenti locali di impianti, attrezzature, suppellettili, di servizi di amministrazione, manutenzione, trasporto, logistica.

Detta relazione è corredata da **una dichiarazione** circa l'impegno assunto a realizzare quanto in previsione nella relazione stessa.

Punti: max 4

1.3 Gestione programma iscrizioni/pagamenti e rapporti con l'utenza.

Presentazione di una **relazione** (*massimo 8 facciate formato A4 carattere Arial 12, interlinea 1*). Si terrà conto del sistema informatico e logistico di acquisizione delle iscrizioni, dei pagamenti e della reportistica, dei rapporti con gli utenti e gli stakeholders, del sistema integrato di informazioni e di comunicazioni obbligatorie riguardo al servizio, del valore aggiunto, del fattore innovativo e degli strumenti di controllo per quanto nelle competenze del Comune.

Punti: max 8

2.1 Descrizione dei processi produttivi cucine in loco.

Presentazione di una **relazione** (*massimo 4 facciate formato A4 carattere Arial 12, interlinea 1*). Verranno valutati l'organizzazione del lavoro, le sostituzioni del personale, le misure di emergenza, gli aspetti formali e sostanziali del servizio, la gestione degli spazi di erogazione del pasto, elementi innovativi o migliorativi non inseriti nel capitolato e nei criteri premiali.

Punti: max 3

2.2 Igiene e sicurezza alimentare.

Presentazione di una **relazione** (*massimo 4 facciate formato A4 carattere Arial 12, interlinea 1*). Si terrà conto del sistema da applicare e delle relative procedure.

Punti: max 1

3.1 Modalità di produzione e confezionamento pasti trasportati, piano di emergenza

Presentazione di una **relazione** (*massimo 8 facciate formato A4 carattere Arial 12, interlinea 1*). Verranno valutati il progetto del ciclo di produzione e di packaging, le soluzioni di emergenza, l'organizzazione del lavoro, la sicurezza e quanto utile ai fini della miglior valutazione della preparazione, confezionamento e conservazione dei pasti trasportati.

*Deve essere presentata apposita **Dichiarazione che l'operatore economico dispone/si impegna a disporre**, in caso di aggiudicazione, per tutto il periodo di durata della concessione, di un Centro di preparazione pasti (centro cottura) ad una distanza non superiore a 45 minuti dal centro di Terni (p. M. Ridolfi, 1), dotato delle necessarie attrezzature e autorizzazioni sanitarie per l'espletamento del servizio in concessione (preparazione, confezionamento e distribuzione) nonché della necessaria sufficiente capacità di produzione pasti trasportati e/o forniture di emergenza.*

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.

Il Centro cottura dovrà essere operativo e rispondente a quanto dichiarato alla data della firma del contratto essendo condizione per l'esecuzione dello stesso (cfr. ex multis Anac Delibera n. 319/2021).

*Deve essere altresì presentata apposita dichiarazione di impegno a predisporre, in caso di aggiudicazione, 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.*

Lo schema progettuale del centro cottura non sarà valutato dalla Commissione, ovvero i riferimenti a layout, immobili, impianti ecc. in quanto lesivi del favor participationis (Anac, delibera n.

394/2021).

Non saranno valutati aspetti legati a “*qualità del centro di cottura, ubicazione rispetto ai plessi scolastici*” perché si pongono in contrasto con i principi di favor participationis (Anac, delibera n. 156/2023): la collocazione del centro cottura entro 45 minuti dal centro cittadino è *correlato quindi al tempo di consegna* (valutato nel subcriterio successivo) e non ad altri fattori e non viene valutata quindi neanche la minore distanza.

Punti: max 2

3.2 Veicolazione pasti da centro cottura.

Presentazione di una **relazione** (*massimo 8 facciate formato A4 carattere Arial 12, interlinea 1*).

Si tiene conto dell’*organizzazione del servizio di trasporto e delle migliori soluzioni per ridurre tempi* ovvero del tempo medio complessivo intercorrente tra confezionamento e distribuzione a tutti i plessi scolastici interessati dal servizio, impatto ambientale relativo, sistema di conservazione del legume caldo e delle caratteristiche organolettiche delle preparazioni alimentari, innovazione tecnologica.

Il requisito dei *tempi di trasporto, come da Capitolato, sono max 45 minuti e, in questo caso specifico, calcolato dalla partenza dal centro cottura fino all’ultimo punto di distribuzione.*

La misurazione avviene facendo riferimento *all’ultima sede servita* (la misurazione di verifica avverrà attraverso il sito www.viamichelin.it).

Deve essere allegata una relazione e un prospetto chiaro e dettagliato che riporti i tracciati di percorrenza, i tempi di percorrenza e eventualmente intermedi per ciascuna sede di distribuzione del pasto preparato presso il centro cottura, tenuto conto quindi, nella descrizione, anche dei mezzi utilizzati e delle eventuali tappe, nonché del personale dedicato e delle modalità di utilizzo dello stesso, dei tempi dedicati alle singole operazioni.

Si terrà conto del *tempo medio¹*, costituito dalla *somma dei tempi singoli di percorrenza fino all’ultimo punto di distribuzione per ciascuna linea di distribuzione.*

Esempio: linea 1: 45 minuti, linea 2: 15 minuti, linea 3: 30 minuti, linea 4: 40 minuti.

Tempo medio risultante: 32, 5 minuti

Punteggio:

Tempo intercorrente tra il confezionamento e la distribuzione in loco

Tempo medio di trasporto di 45 minuti: punti 0;

tempo medio di trasporto da 44 a 35 minuti: punti 2;

tempo medio di trasporto da 34 a 25 minuti: punti 3;

tempo medio di trasporto da 24 a 15 minuti: punti 4;

tempo medio di trasporto inferiore a 15 minuti: punti 5.

In caso di misurazioni limite si effettuerà screenshot della rilevazione, da allegare al verbale.

Punti: max 5

4.1 Numero personale addetto alla produzione e sporzionamento (cucine in loco).

Capitolato: *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).*

¹ Ex multis, Anac delibera n. 116/2021, “è stato ritenuto più volte dall’Autorità e dalla giurisprudenza amministrativa che (...) sulla qualità dei pasti influisce comunque in modo preponderante il tempo di consegna (...)”.

È necessario presentare uno schema chiaro e leggibile del personale collocato per ciascuna cucina, con compiti e orari di servizio secondo requisiti minimi da capitolato e l'offerta migliorativa con la specifica non solo delle ore ma del personale eventualmente inserito in più.

Punteggio:

come da Capitolato: punti 0;

almeno 15 ore al giorno in più nel totale: punti 2;

almeno 30 ore al giorno in più nel totale: punti 4;

almeno 45 ore al giorno in più nel totale: punti 6.

Punti: max 6

Lo schema dell'offerta migliorativa verrà utilizzato dal DEC per le verifiche in loco.

Il mancato rispetto di tale obbligo o offerta migliorativa in fase di esecuzione del contratto costituisce inadempimento contrattuale.

4.2 Numero personale addetto allo sporzionamento (pasto trasportato).

Capitolato: *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).*

È necessario presentare uno schema chiaro e leggibile del personale collocato per ciascun refettorio, con compiti e orari di servizio secondo requisiti minimi da capitolato e l'offerta migliorativa con la specifica non solo delle ore ma del personale eventualmente inserito in più.

Punteggio:

Come da Capitolato: punti 0;

rapporto personale/pasti 1/49 fino 1/40: punti 1;

rapporto personale/pasti 1/39 fino 1/30: punti 2;

rapporto personale/pasti 1/29 fino 1/20: punti 3.

Punti: max 3

Lo schema dell'offerta migliorativa verrà utilizzato dal DEC per le verifiche in loco.

Il mancato rispetto di tale obbligo (capitolato) o offerta migliorativa in fase di esecuzione del contratto costituisce inadempimento contrattuale.

4.3 Formazione del personale (comma 1, lett. c), art. 130 Codice)

Si considerano i corsi di formazione e/o di aggiornamento, **con test finali di apprendimento, effettuati nell'ultimo triennio:**

1. sulla sicurezza alimentare (buone pratiche di igiene e di lavorazione), procedure di autocontrollo e HACCP,
2. su tematiche in conformità ai "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" integrati nei CAM 2020. In particolare, per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari; per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Occorre presentare **una dichiarazione**, in cui si specifica in modo chiaro e tabellare, gli operatori formati e i relativi corsi seguiti nell'ultimo triennio, per il personale addetto alle cucine, allo sporzionamento.

Formazione del 75% su entrambi i punti 1 e 2: punti 1

Formazione del 100% su entrambi i punti 1 e 2: punti 2

Punti: max 2

5.1 Aggiunta prodotti bio. Prodotti a Chilometro zero e filiera corta.

Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire *prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta* tra le seguenti categorie:

ortaggi, frutta, legumi, cereali:

indicare la/le specie e le quantità. La quantità deve coprire *l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta*, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;

pasta (secca), prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati:

indicare la o le tipologie e le quantità. La quantità deve coprire *l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata*, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire.

Il punteggio è attribuito in proporzione al maggior numero di "prodotti biologici da KM 0 e filiera corta" offerti ed alla relativa rappresentatività.

Secondo la delibera Anac n. 103 2 marzo 2022 la frase riportata nei CAM 2020 "prodotti biologici da KM 0 e filiera corta" è da intendersi non in forma disgiunta, ma i prodotti da introdurre, quali criteri premianti, *ciascuno di essi deve essere sia biologico, sia a KM 0 sia a filiera corta. Inoltre devono coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata.*

Il punteggio inoltre deve essere attribuito *in proporzione al numero di prodotti e alla rappresentatività, non in percentuale.*

Anac specifica la procedura:

"l'attribuzione del punteggio dovrebbe, infatti,

- discendere dal **numero di prodotti di una determinata categoria merceologica** - biologici a chilometro zero e filiera corta – che l'offerente si impegna a fornire ed alla loro rappresentatività;
- la mera indicazione della percentuale di prodotti sul totale, oltre a costituire una formula generica, priva di indicazioni su cosa debba intendersi per "totale", non appare garantire né che il punteggio premiante sia attribuito in forza del numero di prodotti offerti e della relativa rappresentatività né che in relazione al singolo prodotto **la quantità offerta** sia tale da coprire l'intero fabbisogno della singola specie di derrata."

Occorre presentare **una dichiarazione** dell'impegno assunto che riporti **l'elenco dei «produttori»** vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da «KM 0», con le seguenti informazioni:

- le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori;
- la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.

A tale dichiarazione devono essere **allegati i contratti preliminari con i «produttori»** che riportino:

- gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute;

- le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale;
- la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita.

Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da KM 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Valutato che nel caso dei criteri previsti per la cosiddetta “mensa biologica”, di cui alla norma sotto riportata, gli indicatori invece sono basati sul peso e non sul numero, e che il capitolato intende finalizzarsi anche al raggiungimento eventuale dei requisiti ivi previsti, essendo le due norme quelle dei CAM e della mensa biologica in parte ampiamente sovrapponibili nelle finalità e negli effetti finali, valutato che per definizione la quantità offerta è basata ragionevolmente sul peso, si intenda come segue:

Nel caso di offerta migliorativa in ordine [solo] ad **aumento dei prodotti biologici, deve essere presentato un prospetto** chiaro e dettagliato con riferimento ai prodotti biologici inseriti, **al loro numero**, le percentuali **in peso** della categoria **sul totale fornitura** e per **singola tipologia di prodotto**.

Nel caso di offerta migliorativa in ordine ad inserimento di prodotti **non solo biologici ma anche a Km 0 e a filiera corta**, in analogia a quanto sopra specificato rispetto ai prodotti solo biologici, deve essere presentato **un prospetto** chiaro e dettagliato con riferimento:

- ai prodotti inseriti con cui si evince che **coprono l'intero fabbisogno** della tipologia di derrata indicata;
- **al numero** di prodotti;
- alla rappresentatività nel totale, ovvero **in percentuale sul peso totale della fornitura** su base annuale;

Il punteggio è attribuito “in proporzione al maggior **numero** di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività”, tenuto comunque conto del **peso** (quantità materiale) e **valore economico** della materia prima.

Punteggio (si sommano i punti delle singole colonne, fino al punteggio massimo di 6 punti):

Prodotti	Mensa biologica: Si tenga conto che per il Decreto 29.04.2024 “nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.” Va indicato il peso e la % bio all'interno della categoria	Mensa biologica, criterio premiante	specificare n. prodotti stessa categoria merceologica, peso assoluto annuo e % di peso sul totale annuo , dichiarazione di intera copertura categoria merceologica. <u>Es:</u> (peso totale categorie qui elencate teorico annuo 4 Ton) Cat. 1: 7 prodotti (tot. fornitura cat.), 50% in peso bio (250kg)* , su peso assoluto cat. 500kg, % bio su peso totale teorico 6,25%: 0 punti . Cat. 1: 7 prodotti, 70% in peso bio (350kg)** , su peso ass. 500kg, % su bio peso totale 8,75%: 0,1 punti Cat. 1: 7 prodotti, 100% in peso bio (500kg)*** , su peso ass. 500kg, % su peso totale 12,5%: 0,2 punti
-----------------	--	-------------------------------------	---

					<p>Cat. 1: 7 prodotti, <i>100% in peso bio</i>, peso ass. 500kg, % su peso totale 12,5%, prodotto km0 e filiera corta****: 0,4 punti Cat. 1: 7 prodotti, <i>100% in peso bio</i>, peso ass. 500kg, % su peso totale 12,5%, prodotto vicino^: 0,5 punti Il punteggio tiene conto anche del valore economico della materia prima.</p>		
	Categori a merceol ogica	Requisiti minimi CAM (come da Capitolato)*	Soglia “mensa biologica ” DECRE TO 29 aprile 2024**	L'area di produzion e “vicina”, raggio max 150 km terrestri, tranne il pesce)^	100% biologico***	Chilometr o zero (200km) e Filiera corta****	Punteggio max
1	<i>ortaggi, frutta, legumi, cereali</i>	biologici per almeno il 50% in peso;	70% in peso del biologico : 0,1	0,1	0,1	0,2	0,5
2	<i>Frutta esotica</i>	La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale	---	---	0,1 (anche da fair trade + 0,1)	---	0,2
3	<i>prodotti da forno (escluso il pane), pasta secca (di semola di grano duro), farine</i>	--	70% biologico : 0,3	0,2	0,2	0,2	0,9
4	<i>prodotti lattiero- caseari (tranne parmigi ano reggiano , quindi latte,</i>	LATTE anche in polvere per asili nido e YOGURT: biologico. FORMAGGI: min il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio DOP o	Latte e yogurt 100% bio, prodotti lattiero caseari 30% bio: già nel capitolat	0,2	Prodotti lattiero caseari 100% bio: 0,1	0,3	0,6

	yogurt, formaggi, burro, mozzarella ecc..	IGP o «di montagna»	o. ---				
5	<i>Salumi: (prosciutto cotto, bresaola) tranne crudo di Parma</i>	Salumi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna.	Salumi 30% bio: già nel capitolato o. ---	0,1	0,1	0,1	0,3

	Categoria merceologica	Requisiti minimi CAM (come da Capitolato)	Soglia “mensa biologica” <u>DECRETO 29 aprile 2024</u>	L'area di produzione e “vicina”, raggio max 150 km terrestri, tranne il pesce)	100% biologico	Chilometro zero (200km) Filiera corta	Punteggio max
5	<i>carne, derivati della carne</i>	<p>CARNE BOVINA: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;</p> <p>CARNE SUINA: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria</p> <p>CARNE AVICOLA: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata.</p> <p>NEGLI ASILINI LA CARNE OMOGENEIZZATA DEVE ESSERE BIOLOGICA.</p>	<p>Bovina 50% bio già nel capitolato.</p> <p>suina al 30% bio,</p> <p>avicola al 30% bio,</p> <p>ovina al 30% bio (se prevista): 0,2</p>	0,2	100% bio: 0,6	0,4	1,4

6	pesce d'acqua coltura	Pesca di mare: origine FAO 37 o FAO 27, pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura; di allevamento: da acquacoltura biologica; sia di acqua dolce che marina, pesce biologico o certificato una volta l'anno,	100% biologico, da allevamento: 0,6 (tranne ovviamente quanto possibile solo con pesca di mare FAO 37 o FAO 27)	---	---	0,7 (si intende nei luoghi più prossimi e filiera corta)	1,3
---	------------------------------	---	---	-----	-----	--	-----

	Categoria merceologica	Requisiti minimi CAM (come da Capitolato)	Soglia “mensa biologica” <u>DECRETO 29 aprile 2024</u>	L'area di produzione e “vicina”, raggio max 150 km terrestri, tranne il pesce)	100% biologico	Chilometro zero (200km) Filiera corta	Punteggio max
7	<i>passate e conserve di pomodoro,</i>	Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici	70% biologico : 0,1	0,1	0,1	0,1	0,4
	<i>uova,</i>	biologiche al 100%	100% già nel capitolato	0,05	---	0,1	0,15
8	<i>altri prodotti trasformati</i>	---			---	---	---
9	<i>Succhi di frutta</i>	Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici.	100% già nel capitolato	0,05	---	0,1	0,15
10	Olio	Olio Evo 40% bio	Olio Evo al 70%** --- (nessun punteggio, in quanto considerato nel punto 5.7)	---	---	---	---
11	Marmellate e confetture	bio	100% già nel capitolato	0,05	Nel capitolato	0,05	0,1
	Punteggio totale max	----- -----					6,0

	<p>**ai sensi e per gli effetti dell'allegato 1 DECRETO 29 aprile 2024 in cui si specifica, ai fini dell'istanza, che "Le deroghe alle percentuali di cui sopra (relative ai requisiti minimi per le "mense biologiche"), non possono essere superiori al 20% e devono essere previste nel contratto, si specifica che la riduzione di percentuale dell'olio Evo bio è finalizzata a sostenere la produzione locale di olio Evo non certificato, ai fini dello sviluppo e valorizzazione del territorio e delle imprese agricole locali, essendo la ristorazione scolastica servizio pubblico locale con i relativi impegni di cittadinanza d'impresa.</p>
--	---

5.2 Trasporto dei prodotti a Chilometro zero e filiera corta.

Ulteriori punti tecnici si assegnano se il trasporto primario dei prodotti da filiera corta e KM 0, come sopra definiti, sarà effettuato con veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL) e con delle misure di gestione ambientale della logistica.

*Occorre presentare una **dichiarazione** dell'impresa che gestirà i trasporti primari che riporti **l'elenco dei veicoli** che verranno utilizzati, indicando il costruttore, la designazione commerciale e il modello, la categoria, la classe, il motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale e la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile e **descrivere le misure di gestione ambientale della logistica**.*

La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

Punteggio:

Tutti i veicoli hanno uno dei requisiti di cui sopra: punti 1

Tutti i veicoli hanno uno dei requisiti di cui sopra e <50% dei veicoli è elettrico: punti 2

Tutti i veicoli hanno uno dei requisiti di cui sopra e ≥50% e inferiore al 75% dei veicoli è elettrico: punti 3

Tutti i veicoli hanno uno dei requisiti di cui sopra e ≥75% dei veicoli è elettrico: punti 4

Il 100% dei veicoli è elettrico: punti 5.

Punti: max 5

5.3 Trasporto pasti dal centro cottura.

Si assegnano punti tecnici a seconda delle seguenti condizioni:

Impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa (gas naturale compresso - GNC) e liquefatta (gas naturale liquefatto - GNL) o con gas di petrolio liquefatto (GPL)

*Occorre presentare una **dichiarazione** con la quale si attestino gli impegni assunti. Si devono elencare i veicoli che verranno utilizzati, riportando costruttore, designazione commerciale e modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), il tipo di alimentazione, la classe di omologazione ambientale; la targa dei mezzi di trasporto, se già disponibile.*

La conformità a tale requisito è verificata in sede di esecuzione contrattuale.

Punteggio:

Tutti i veicoli hanno uno dei requisiti di cui sopra: punti 1

Tutti i veicoli hanno uno dei requisiti di cui sopra e <50% dei veicoli è elettrico: punti 2

Tutti i veicoli hanno uno dei requisiti di cui sopra e $\geq 50\%$ inferiore al 75% dei veicoli è elettrico: punti 3

Tutti i veicoli hanno uno dei requisiti di cui sopra e $\geq 75\%$ dei veicoli è elettrico: punti 4

Il 100% dei veicoli è elettrico: punti 5.

Punti: max 5

5.4 Pane.

Quale criterio premiante, deve trattarsi di PAT, ovvero a Km 0 ridottissimo e deve essere a filiera corta, ovvero dal produttore al consumatore.

Prodotto da produttori presenti **nel comune di Terni e del comprensorio** (Stroncone, Narni, Arrone, Ferentillo, Strettura) entro un raggio di max 20 km.

Deve essere **allegata documentazione** riguardo al produttore, caratteristiche della materia prima, eventuale certificazione.

Devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori».

Punteggio:

Si tiene conto della varietà e della tipologia di pane fornito (integrale, cotto a legna, lievitazione naturale, farine speciali, grani antichi ecc.). Si darà preferenza ai produttori artigianali, imprese che hanno fino a 10 dipendenti.

Fino a punti 2.

Biologico + punti 0,5.

Punti: max 2,5

5.5 Pasta fresca o ripiena.

Si tratta di PAT ovvero a Km 0 ridottissimo e deve essere a filiera corta, ovvero dal produttore al consumatore. I prodotti sono conformi al menu e alle caratteristiche del capitolato. Possono variare su richiesta dell'Ufficio comunale.

Il prodotto deve essere fornito al 100%.

Deve essere **allegata documentazione** riguardo al produttore, caratteristiche della materia prima.

Devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori».

Si darà preferenza ai produttori artigianali, imprese che hanno fino a 10 dipendenti.

Punti max 1,5

5.6 Acqua microfiltrata.

Da capitolato e CAM è prevista l'erogazione dell'acqua della rete comunale.

Il criterio premiante prevede l'introduzione di stazioni di erogazione per acqua microfiltrata dell'acqua della rete pubblica. Devono essere inseriti presso ogni refettorio per le esigenze durante i pasti.

Gli erogatori devono essere conformi alle [linee guida ministeriali](#) e quindi al [Decreto ministeriale 174 del 6 aprile 2004](#), relativo ai materiali che possono essere utilizzati negli impianti di distribuzione dell'acqua e, infine, [il Decreto 7 febbraio 2012, n. 25](#) e s.m.i.

Gli erogatori devono essere dotati di una tecnologia che rimuove cattivi odori e sapori sgradevoli, fornire acqua di rete a temperatura ambiente, dunque non fredda, liscia.

Gli erogatori devono essere installati presso tutte le cucine o refettori in concessione, *ivi comprese le scuole comunali ove viene fornito il pasto crudo*.

La manutenzione degli impianti con particolare riferimento ai filtri deve essere costante, è a carico dell'affidatario. La manutenzione deve essere riportata agli uffici comunali.

La mancata o non corretta manutenzione costituirà inadempimento contrattuale.

Punti 3

5.7 Olio Evo locale.

Come da capitolato e CAM 2020 l'olio deve essere (requisito minimo):

Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio EVO deve essere prodotto nazionale al 100%, con acidità non superiore a 0,8%.

PAT, Km 0 e Filiera corta: L'olio Evo locale deve quindi, come **criterio premiale, essere costituito al 60% ulteriore come prodotto locale nell'ambito del territorio provinciale, essere estratto a freddo.**

Sia se prodotto da produttori locali non certificati oppure imbottigliato all'origine da soggetti locali commerciali, deve essere **allegata documentazione** riguardo al produttore, luogo di coltivazione delle olive e di molitura, periodo di produzione, caratteristiche della materia prima e di conseguenza analisi chimica realizzata da soggetti abilitati certificati.

Punteggio:

L'olio Evo nazionale al 100%, di cui il 40% bio: punto 0 (requisito minimo)

l'olio Evo al 60% **locale DOP/IGP** (e il 40% bio nazionale): punti 1,2

l'olio Evo al 60% **locale BIO** (e il 40% bio nazionale): punti 1,3

intera fornitura di olio come olio Evo **100% locale DOP/IGP e BIO**: punti 1,5.

Punti: max 1,5

5.8 Prodotti probiotici.

Come è noto, l'introduzione periodica e per minimo un mese di prodotti probiotici anche nell'infanzia è utile al rafforzamento dell'ecosistema intestinale e quindi delle difese immunitarie. Numerose linee guida regionali li contemplano regolarmente nei menu per la ristorazione scolastica.

Il prodotto probiotico dovrà avere le seguenti caratteristiche: Ogni bottiglietta/vasetto deve contenere *almeno un miliardo di fermenti probiotici*. Somministrazione prodotto *per minimo un mese continuativo per ciascun anno scolastico*, secondo accordi con l'amministrazione comunale.

Il prodotto è *aggiunto* alla fornitura, secondo indicazioni dell'A.C. Si deve tener conto del prodotto anche per la somministrazione per la prima infanzia. La somministrazione quindi è prevista per tutti gli utenti del servizio di ristorazione a partire dal nido (pasto crudo) sino alla scuola primaria, valutate le difficoltà logistiche di consegna, conservazione alla temperatura necessaria e distribuzione.

Deve essere consegnata **documentazione** relativa al prodotto con le caratteristiche e **descrizione del processo** di consegna, conservazione e distribuzione.

Punti 0,5

6.1 Progetti o azioni per inclusione e pari opportunità.

Progetto di implementazione, con eventuale partnership con altri soggetti pubblici e privati, per la creazione e gestione *nel Comune di Terni* di micro **fattoria sociale**, ai sensi della legislazione vigente nazionale e regionale, oppure di creazione/effettivo recupero di *piccole attività o imprese di produzione di prodotti tipici e tradizionali locali (ivi compresi forni, panetterie, salumifici, caseifici)*, oppure *attività artigianali a rischio di scomparsa (calzolerie, sartorie, mercerie...)* o di **agricoltura sociale** con relativa immissione nel mercato e/o nel ciclo produttivo anche della ristorazione scolastica di tali prodotti.

*La dichiarazione di impegno da presentare deve contenere il **progetto** e il **piano economico finanziario e gestionale** che corrobori la sostenibilità, evidenzi i vantaggi e il valore aggiunto, con eventuale produzione di accordi, preintese con soggetti pubblici e privati.*

Il progetto/i progetti o le azioni devono avere una progettualità su minimo quattro anni e contenere le potenzialità per la sostenibilità imprenditoriale a lungo termine, autosostegno, sviluppo e concreto vantaggio per il territorio ospitante e per i soggetti deboli di seguito indicati: **donne vittime di violenza, disabili psichici.**

Minimo assunzioni o collaborazioni anche in forma flessibile o part time dei soggetti fragili: n. 4 (quattro).

Il Concessionario *dovrà periodicamente relazionare e stipulare un accordo con l'Amministrazione comunale* con cui la stessa potrà partecipare con potere paritetico e/o di controllo al processo decisionale e negli indirizzi gestionali, al fine dell'effettiva verifica della sostenibilità del progetto, a tutela dei soggetti deboli inseriti.

Il mancato rispetto dell'impegno presentato, vigilato dal Rup, costituirà inadempimento contrattuale.

Si tiene altresì conto del possesso eventuale della certificazione della parità di genere di cui all'articolo 46-bis del decreto legislativo n. 196/2006 (Codice delle pari opportunità) o documentazione assimilabile e le indicazioni fornite [dall'ANAC con il Comunicato del Presidente del 30/11/2022](#)

Punti: max 2.

6.2 Progetti di cittadinanza d'impresa.

Progetto localizzato *nel Comune di Terni* finalizzato al potenziamento del benessere della popolazione locale, con particolare attenzione per i *soggetti fragili*.

Progetto di implementazione, con eventuale partnership con altri soggetti pubblici e privati, per la **creazione e gestione di attività di somministrazione e/o ristorazione con occupazione prevalente di soggetti con disabilità (pizzeria, trattoria, pasticceria ecc.)**.

*La dichiarazione di impegno da presentare deve contenere il **progetto** e il **piano economico finanziario e gestionale** che corrobori la sostenibilità, evidenzi i vantaggi e il valore aggiunto, con eventuale produzione di accordi, preintese con soggetti pubblici e privati.*

Il progetto/i progetti o le azioni devono avere una progettualità su minimo quattro anni e contenere le potenzialità per la sostenibilità imprenditoriale a lungo termine, autosostegno, sviluppo e

concreto vantaggio per il territorio ospitante e per i soggetti deboli di seguito indicati: **giovani usciti dal ciclo scolastico con sindrome di Down, disturbi dello spettro autistico e assimilabili.**

Minimo assunzioni o collaborazioni anche in forma flessibile o part time dei soggetti fragili: n. 6 (sei).

Il Concessionario *dovrà periodicamente relazionare e stipulare un accordo con l'Amministrazione comunale* con cui la stessa potrà partecipare con potere paritetico e/o di controllo al processo decisionale e negli indirizzi gestionali, al fine dell'effettiva verifica della sostenibilità del progetto, a tutela dei soggetti fragili inseriti.

Il mancato rispetto dell'impegno presentato, vigilato dal Rup, costituirà inadempimento contrattuale.

Punti max 5.

6.3 Agricoltura sociale umbra. Ai sensi del Codice art. 130 comma 3.

Occorre presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei prodotti umbri da agricoltura sociale e dei relativi produttori ai sensi della legge n.141 del 2015 e [conformi alla legislazione regionale](#) con le seguenti informazioni:

- *le categorie di prodotti e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti fornitori;*
- *la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo.*

*A tale dichiarazione devono essere **allegati i contratti preliminari con i produttori.***

L'inserimento di n. 3 prodotti, in forma continuativa, proveniente da agricoltura sociale con sede in Umbria comporta l'attribuzione di **punti 1.**

Il punteggio si somma anche se i prodotti sono calcolati tra i Chilometro zero, Filiera corta, Bio o comunque già inseriti nell'offerta.

6.4 Educazione alimentare.

Progetti di educazione alimentare e integrazioni/miglioramenti al menu proposto dall'Amministrazione comunale, non riconducibili ad altri criteri premiali.

Tali progetti devono essere realizzati in collaborazione con l'Amministrazione Comunale. I miglioramenti possono essere anche ricondotti a assaggi di menu tradizionali regionali, europei, internazionali in collaborazione con le scuole oppure a percorsi esterni di carattere anche laboratoriale, sperimentale e culturale rivolti alla popolazione (bambini, adulti) in sedi comunali messe gratuitamente a disposizione.

Indicare obiettivi, temi, tempi, materiale e supporti, specifica degli esperti qualificati per tali momenti formativi ed informativi.

Punti max 2

6.5 Investimenti sociali.

Impegno del concessionario ad investire ogni anno scolastico la somma di 20.000 euro per interventi di manutenzione o implementazione a favore delle scuole del territorio, su indicazione dell'Amministrazione comunale.

Punti 3.

L'offerta tecnica deve rispettare, pena l'esclusione dalla procedura di gara, le caratteristiche minime stabilite nei documenti di gara, nel rispetto del principio di equivalenza.

L'operatore economico indica **il nome e le qualifiche professionali delle persone fisiche incaricate delle seguenti prestazioni:**

- **referente unico della concessione** (titolo di studio, qualifica di inquadramento, esperienze professionali);
- **referente dietista dell'offerente** (titolo di studio, qualifica di inquadramento, esperienze professionali);
- **responsabile centro cottura** (titolo di studio, qualifica di inquadramento, esperienze professionali).

L'operatore economico che adotta un CCNL diverso da quello indicato all'articolo 3 inserisce la dichiarazione di equivalenze delle tutele e l'eventuale documentazione probatoria sulla equivalenza del proprio CCNL nella sezione della piattaforma relativa all'offerta tecnica.

L'operatore economico **allega una dichiarazione firmata contenente i dettagli dell'offerta coperti da riservatezza**, argomentando in modo congruo le ragioni per le quali eventuali parti dell'offerta sono da segretare. Il concorrente a tal fine allega anche **una copia firmata della relazione tecnica adeguatamente oscurata nelle parti ritenute costituenti segreti tecnici e commerciali**. Resta ferma la facoltà dell'ente concedente di valutare la fondatezza delle motivazioni addotte e di chiedere al concorrente di dimostrare la tangibile sussistenza di eventuali segreti tecnici e commerciali.

17. OFFERTA ECONOMICA

L'operatore economico sottoscrive ed inserisce la documentazione relativa all'offerta economica nella piattaforma secondo le modalità indicate nel disciplinare telematico. L'offerta economica deve indicare, a pena di esclusione, i seguenti elementi:

- a) ribasso percentuale sull'importo posto a base d'asta;
- b) stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- c) stima dei costi della manodopera.

Ai sensi dell'articolo 41 comma 14 del Codice i costi della manodopera indicati al punto 3 del presente disciplinare non sono ribassabili. Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da sgravi contributivi che non comportano penalizzazioni per la manodopera.

- d) Piano economico-finanziario.

Prima di assegnare il punteggio all'offerta economica la commissione giudicatrice verifica l'adeguatezza e la sostenibilità del piano economico – finanziario.

Verranno prese in considerazione fino a due cifre decimali.

Sono inammissibili le offerte economiche che superino l'importo a base d'asta.

18. CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto è aggiudicato in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica è effettuata in base ai seguenti punteggi.

	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica	80
Offerta economica	20
TOTALE	100

18.1. CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX			SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
1	Organizzazione generale del servizio	20	1.1		Caratteristiche generali del servizio: progetto organizzativo, piano gestionale e modalità di espletamento, piano di emergenza, rapporti con l'utenza.	8
			1.2		Impianti e attrezzature tecnologici previsti, organizzazione e servizi logistici per l'acquisto, le forniture, produzione, conservazione.	4
			1.3		Organizzazione e gestione iscrizioni/pagamenti e rapporti con l'utenza, gestione informazioni.	8		
					Totale criterio 1 progetto generale max 20			
2	Progetto gestionale del servizio di produzione pasti in loco	4	2.1		Descrizione dei processi produttivi, distribuzione pasti, allestimento degli spazi utilizzati per il refettorio.	3
			2.2		Sistema di gestione della sicurezza alimentare, igienico-sanitaria.	1
					Totale criterio 2 pasti cucina in loco max 4			
3	Progetto gestionale del servizio di produzione e fornitura dei pasti trasportati	7	3.1		Modalità di produzione e confezionamento pasti trasportati, piano di emergenza	2
			3.2		Organizzazione veicolazione pasti	5
					Totale criterio 3 pasti trasportati max 7			
4	Personale impiegato	11	4.1		Numero personale addetto alla produzione e sporzionamento (cucine in	6

					loco)			
			4.2		Numero personale addetto allo sporzionamento (pasto trasportato)	3
			4.3		Formazione del personale	2
			Totale criterio 4 personale impiegato max 11					
N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX			SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
5	CAM – Criteri ambientali premiali e per la salute dei minori	25	5.1		Fornitura di Prodotti biologici a Chilometro zero e filiera corta. Definizioni: vedi Capitolato.	6
			5.2		Trasporto dei prodotti a Chilometro zero e filiera corta. Definizioni: vedi Capitolato	5
			5.3		Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica (trasporto pasti dal centro cottura)	5
			5.4		Pane prodotto da produttori presenti nel Comune di Terni e del comprensorio (Stroncone, Narni, Arrone, Ferentillo, Stretture) entro un raggio di 20 km.	2,5
			5.5		Pasta fresca come <i>cirirole alla ternana, ravioli ripieni, tortellini, fettuccine all'uovo, sfoglia</i> per <i>lasagna.</i> zona di produzione: Comune di Terni o area entro i 10 km.	1,5
			5.6		Introduzione di erogatori di acqua microfiltrata presso i refettori delle scuole.	3
			5.7		Olio Evo prodotto con olive autoctone in	1,5

					Provincia di Terni, anche da produttori locali non certificati.			
			5.8		Introduzione periodica di prodotti probiotici.	0,5
					Totale criterio 5 criteri premiali CAM e salute max 25			
N°	CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI MAX			SUB-CRITERI DI VALUTAZIONE	PUNTI D MAX	PUNTI Q MAX	PUNTI T MAX
6	Requisiti premiali ulteriori in ambito sociale, sviluppo locale e per l'educazione alimentare	13	6.1		Progetti o azioni di inclusione lavorativa, di inserimento lavorativo, di azioni di tutela del lavoro femminile e della maternità, nonché di azioni a garanzia delle pari opportunità.	2
			6.2		Progetti di cittadinanza d'impresa e per il benessere sociale della comunità ospitante.	5
			6.3		Inserimento di prodotti agroalimentari provenienti da operatori dell' agricoltura sociale umbra.	1
			6.4		Educazione alimentare per docenti, alunni e genitori	2
			6.5		Investimenti sociali a favore delle scuole del territorio	3
					Totale criterio 6 requisiti premiali di sviluppo max 13			
	Totale	80		---		39	0	41

Il concorrente è escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla soglia minima di sbarramento pari a 45 (quarantacinque) punti per il punteggio tecnico complessivo.

Il superamento della soglia di sbarramento è calcolato prima della riparametrazione di cui al punto 18.4.

18.2.METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA TECNICA

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale nella colonna "D" della tabella, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo dell'attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da zero ad uno da parte di ciascun commissario.

Terminata la procedura di attribuzione discrezionale dei coefficienti da parte di ciascun commissario la commissione, per ciascuno degli elementi sopra indicati, calcolerà la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari e trasformerà tale media in coefficiente definitivo.

Giudizio	Coefficiente
Eccellente	1,0
Ottimo	0,8
Discreto	0,6
Buono	0,4
Appena sufficiente	0,2
Insufficiente	0,0

I coefficienti medi assegnati saranno quindi moltiplicati per il punteggio massimo attribuibile a ciascun elemento/sub-elemento determinando così il relativo punteggio (es. coeff. 0,8 x punteggio massimo di 10 =punteggio finale sul sub-elemento 8).

Quanto agli **elementi cui è assegnato un punteggio tabellare** identificato dalla **colonna "T"** della tabella, il relativo punteggio è assegnato, automaticamente e in valore assoluto, sulla base della presenza o assenza nell'offerta, dell'elemento richiesto.

Il punteggio finale conseguito sull'offerta tecnica da ciascun concorrente si otterrà sommando i punti conseguiti dallo stesso su tutti gli elementi/sub-elementi (discrezionali e non) oggetto di valutazione.

18.3.METODO DI ATTRIBUZIONE DEL COEFFICIENTE PER IL CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Quanto all'offerta economica, è attribuito all'elemento economico un coefficiente, variabile da zero ad uno, calcolato tramite la

Formula "bilineare"

$$\left\{ \begin{array}{l} C_i = X \cdot \left(\frac{A_i}{A_{soglia}} \right) A_i \leq A_{soglia} \\ C_i = X + (1 - X) \cdot \left[\frac{(A_i - A_{soglia})}{(A_{max} - A_{soglia})} \right] A_i > A_{soglia} \end{array} \right.$$

dove

C_i = coefficiente attribuito al concorrente i-esimo

A_i = ribasso percentuale del concorrente i -esimo

A_{soglia} = media percentuale dei valori del ribasso percentuale offerto dai concorrenti

$X = 0,90$

A_{max} = valore del ribasso più conveniente

18.4. METODO DI CALCOLO DEI PUNTEGGI

La commissione, terminata l'attribuzione dei coefficienti agli elementi qualitativi e quantitativi, procede, in relazione a ciascuna offerta, all'attribuzione dei punteggi per ogni singolo criterio secondo il seguente metodo: *aggregativo compensatore*.

Il punteggio per il concorrente i -esimo è dato dalla seguente formula:

$$P_i = \sum_{x=1}^n C_{xi} \cdot P_x$$

dove

P_i = punteggio del concorrente i -esimo

C_{xi} = coefficiente criterio di valutazione X per il concorrente i -esimo

P_x = punteggio criterio X

$X = 1, 2, \dots, n$ [$n=6$]

Al fine di non alterare i pesi stabiliti tra i vari criteri, se nel punteggio per l'offerta tecnica complessiva nessun concorrente ottiene il punteggio massimo, tale punteggio viene nuovamente riparametrato attribuendo all'offerta del concorrente che ha ottenuto il punteggio complessivo più alto per l'offerta tecnica il punteggio massimo previsto e alle offerte degli altri concorrenti un punteggio proporzionale decrescente.

19. COMMISSIONE GIUDICATRICE

La commissione giudicatrice è nominata dopo la scadenza del termine per la presentazione delle offerte ed è composta da un numero dispari pari a n . 3 membri, esperti nello specifico settore cui si riferisce l'oggetto del contratto. In capo ai commissari non devono sussistere cause ostative alla nomina ai sensi dell'articolo 93 comma 5 del Codice. A tal fine viene richiesta, prima del conferimento dell'incarico, apposita dichiarazione.

La composizione della commissione giudicatrice e i curricula dei componenti sono pubblicati sul sito istituzionale nella sezione "Amministrazione trasparente".

La commissione giudicatrice è responsabile della valutazione delle offerte tecniche ed economiche dei concorrenti, può riunirsi con modalità telematiche che salvaguardino la riservatezza delle comunicazioni ed opera attraverso la piattaforma di approvvigionamento digitale.

Il RUP si avvale dell'ausilio della commissione giudicatrice ai fini dell'anomalia delle offerte.

20. SVOLGIMENTO DELLE OPERAZIONI DI GARA

La prima sessione ha luogo il giorno ... alle ore ...

La Piattaforma consente lo svolgimento delle sessioni di gara preordinate all'esame:

- della documentazione amministrativa;
- delle offerte tecniche;
- delle offerte economiche.

La piattaforma garantisce il rispetto delle disposizioni del codice in materia di riservatezza delle operazioni e delle informazioni relative alla procedura di gara, nonché il rispetto dei principi di trasparenza.

21. VERIFICA DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il RUP accede alla documentazione amministrativa di ciascun concorrente, mentre l'offerta tecnica e l'offerta economica restano, chiuse, segrete e bloccate dal sistema, e procede a:

- a) controllare la completezza della documentazione amministrativa presentata;
- b) verificare la conformità della documentazione amministrativa a quanto richiesto nel presente disciplinare;
- c) attivare la procedura di soccorso istruttorio di cui al precedente punto 14.

Gli eventuali provvedimenti di esclusione dalla procedura di gara sono comunicati entro cinque giorni dalla loro adozione. È fatta salva la possibilità di chiedere agli offerenti, in qualsiasi momento nel corso della procedura, di presentare tutti i documenti complementari o parte di essi, qualora questo sia necessario per assicurare il corretto svolgimento della procedura.

22. VALUTAZIONE DELLE OFFERTE TECNICHE ED ECONOMICHE

La data e l'ora in cui si procede all'apertura delle offerte tecniche sono comunicate tramite la Piattaforma ai concorrenti ammessi alla presente fase di gara.

La commissione giudicatrice procede all'apertura delle offerte presentate. La commissione giudicatrice procede all'esame e valutazione delle offerte presentate dai concorrenti e all'assegnazione dei relativi punteggi applicando i criteri e le formule indicati nel bando e nel presente disciplinare. Gli esiti della valutazione sono registrati dalla Piattaforma.

La commissione procede alla riparametrazione dei punteggi secondo quanto indicato al punto 18.4.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20:

- a) i punteggi tecnici attribuiti alle singole offerte tecniche;
- b) le eventuali esclusioni dalla gara dei concorrenti.

Al termine delle operazioni di cui sopra la Piattaforma consente la prosecuzione della procedura ai soli concorrenti ammessi alla valutazione delle offerte economiche.

La commissione giudicatrice procede all'apertura e alla valutazione delle offerte economiche, secondo i criteri e le modalità descritte nel disciplinare e, successivamente, all'individuazione dell'unico parametro numerico finale per la formulazione della graduatoria.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo, ma punteggi differenti per il prezzo e per tutti gli altri elementi di valutazione, è collocato primo in graduatoria il concorrente che ha ottenuto il miglior punteggio sull'offerta tecnica.

Nel caso in cui le offerte di due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo e gli stessi punteggi parziali per il prezzo e per l'offerta tecnica, i predetti concorrenti, su richiesta dell'ente concedente, presentano un'offerta migliorativa sul prezzo entro il termine perentorio di tre giorni. La richiesta è effettuata secondo le modalità previste al punto 2.2. È collocato primo in graduatoria il concorrente che ha presentato la migliore offerta. Ove permanga l'ex aequo la commissione procede mediante sorteggio ad individuare il concorrente che verrà collocato primo nella graduatoria. L'ente concedente comunica il giorno e l'ora del sorteggio secondo le modalità previste punto 2.2.

La commissione giudicatrice rende visibile ai concorrenti, con le modalità di cui all'articolo 20, i prezzi offerti.

All'esito delle operazioni di cui sopra, la commissione, redige la graduatoria.

L'offerta è esclusa in caso di:

- mancata separazione dell'offerta economica dall'offerta tecnica, ovvero inserimento di elementi concernenti il prezzo nella documentazione amministrativa o nell'offerta tecnica;
- presentazione di offerte parziali, plurime, condizionate, alternative oppure irregolari in quanto non rispettano i documenti di gara, ivi comprese le specifiche tecniche, o anormalmente basse;
- presentazione di offerte inammissibili in quanto la commissione giudicatrice ha ritenuto sussistenti gli estremi per l'informativa alla Procura della Repubblica per reati di corruzione o fenomeni collusivi o ha verificato essere in aumento rispetto all'importo a base di gara;
- mancato superamento della soglia di sbarramento per l'offerta tecnica.

23. VERIFICA DI ANOMALIA DELLE OFFERTE

Sono considerate anormalmente basse le offerte che in relazione ai costi di cui all'art. 108 c.9 del vigente Codice dei contratti appaiano incongrue.

L'ente concedente si riserva la facoltà di sottoporre a verifica un'offerta che, in base anche ad altri elementi, appaia anormalmente bassa.

Nel caso in cui la prima migliore offerta appaia anormalmente bassa, il RUP avvalendosi della commissione giudicatrice, ne valuta la congruità, serietà, sostenibilità e realizzabilità.

Qualora tale offerta risulti anomala, si procede con le stesse modalità nei confronti delle successive offerte ritenute anormalmente basse, fino ad individuare la migliore offerta ritenuta non anomala. -

Il RUP richiede al concorrente la presentazione delle spiegazioni, se del caso, indicando le componenti specifiche dell'offerta ritenute anomale.

A tal fine, assegna un termine non superiore a quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Il RUP, esaminate le spiegazioni fornite dall'offerente, ove le ritenga non sufficienti ad escludere l'anomalia, può chiedere, anche mediante audizione orale, ulteriori chiarimenti, assegnando un termine perentorio per il riscontro.

Il RUP esclude le offerte che, in base all'esame degli elementi forniti con le spiegazioni risultino, nel complesso, inaffidabili.

22. AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO E STIPULA DEL CONTRATTO

La proposta di aggiudicazione è formulata in favore del concorrente che ha presentato la migliore offerta.

Qualora nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto, la stazione appaltante l'ente concedente può decidere, entro 30 giorni dalla conclusione delle valutazioni delle offerte, di non procedere all'aggiudicazione.

Non si procede all'aggiudicazione della concessione all'offerente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa qualora venga accertato che tale offerta non soddisfa gli obblighi in materia ambientale, sociale e del lavoro stabiliti dalla normativa europea e nazionale, dai contratti collettivi o dalle disposizioni internazionali elencate nell'allegato X della direttiva 2014/24/UE.

Il RUP procede, laddove non effettuata in sede di verifica di congruità dell'offerta, a verificare:

- l'equivalenza delle tutele nel caso in cui l'aggiudicatario abbia dichiarato di applicare un diverso contratto collettivo nazionale diverso rispetto a quello indicato dall'ente concedente e il rispetto di quanto indicato nella clausola sociale per l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di cui al punto 9;
- l'attendibilità degli impegni assunti dal concessionario in relazione a quanto richiesto dal punto 9 e riguardante la stabilità occupazionale e le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

L'aggiudicazione è disposta all'esito positivo della verifica del possesso dei requisiti prescritti dal presente disciplinare ed è immediatamente efficace. In caso di esito negativo delle verifiche, si procede all'esclusione, alla segnalazione all'ANAC, ad incamerare la garanzia provvisoria.

Successivamente si procede a ricalcolare i punteggi e a riformulare la graduatoria procedendo altresì, alle verifiche nei termini sopra indicati. Nell'ipotesi di ulteriore esito negativo delle verifiche si procede nei termini sopra detti, scorrendo la graduatoria.

Il contratto è stipulato non prima di 32 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione e comunque entro 60 giorni dall'aggiudicazione, salvo quanto previsto dall'articolo 18 comma 2 del Codice.

A seguito di richiesta motivata proveniente dall'aggiudicatario la data di stipula del contratto può essere differita purché ritenuta compatibile con la sollecita esecuzione del contratto stesso.

La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto; la garanzia provvisoria degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde, in ogni caso, efficacia entro 30 giorni dall'aggiudicazione.

All'atto della stipulazione del contratto, l'aggiudicatario deve presentare la garanzia definitiva da calcolare sull'importo contrattuale, secondo le misure e le modalità previste dall'articolo 117 del Codice.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine per fatto dell'ente concedente, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali.

Se la stipula del contratto non avviene nel termine fissato per fatto dell'aggiudicatario può costituire motivo di revoca dell'aggiudicazione.

La mancata o tardiva stipula del contratto al di fuori delle ipotesi predette, costituisce violazione del dovere di buona fede, anche in pendenza di contenzioso.

L'aggiudicatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di concessione, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'articolo 119, comma 3, lett. d) del Codice.

L'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

Il contratto è stipulato mediante atto pubblico amministrativo in modalità elettronica.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute, relative alla stipulazione del contratto, nonché i diritti di rogito a favore dell'ente.

23. OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto di concessione è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

L'affidatario deve comunicare all'ente concedente:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione del servizio/fornitura alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla concessione comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento al concessionario o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

24. CODICE DI COMPORTAMENTO

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di concessione, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento adottato dall'ente concedente con Del. G.C. n. 128 del 16/04/2014, reperibile all'indirizzo <https://old.comune.terni.it/trasp/at/content/codice-di-comportamento-e-di-tutela-della-dignita-e-delle-tica-dei-dipendenti-del-comune-di-terni>, nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito dell'ente concedente all'indirizzo www.comune.terni.it.

25. ACCESSO AGLI ATTI

L'accesso agli atti della procedura è assicurato in modalità digitale mediante acquisizione diretta dei dati e delle informazioni inseriti nella piattaforma di e-procurement, nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 35 del Codice e dalle vigenti disposizioni in materia di diritto di accesso ai documenti amministrativi, secondo le modalità indicate all'articolo 36 del codice.

26. DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie derivanti dalla presente procedura di gara è competente il Tribunale Amministrativo Regionale dell'Umbria.

27. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti sono trattati e conservati ai sensi del Regolamento UE n. 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati, del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 recante il "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss mm e ii, del decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri n. 148/21 e dei relativi atti di attuazione.

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, si comunica che il trattamento dei dati personali forniti o comunque acquisiti nell'ambito della concessione è finalizzato unicamente ad adempiere agli obblighi connessi allo stesso, ed avverrà da parte di soggetti opportunamente autorizzati dall'ente concedente, nei modi e nei limiti necessari per perseguire tali finalità, anche in caso di comunicazione a terzi, laddove previsto per l'esecuzione del contratto o in virtù di disposizioni normative. I dati saranno conservati per il tempo previsto dagli obblighi di legge a cui l'ente deve sottostare durante lo svolgimento della propria azione amministrativa. L'Impresa

aggiudicataria si obbliga a comunicare tempestivamente all'ente concedente eventuali soggetti terzi di cui si dovesse avvalere per l'esecuzione del presente contratto.

In particolare si forniscono le seguenti informazioni sul trattamento dei dati personali:

Titolare del Trattamento

Il titolare del trattamento è il Comune di Terni nella persona del Sindaco pro-tempore, con sede in P.zza Mario Ridolfi n.1 – 05100, Terni; pec: comune.terni@postacert.umbria.it Tel 07445491

Dati di contatto del Responsabile della Protezione dei Dati (RPD): rpd@comune.terni.it

Finalità del Trattamento

I dati forniti al Comune sono raccolti e verranno trattati esclusivamente per finalità istituzionali. In particolare: 1) esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici; 2) adempimenti normativi inerenti il procedimento in oggetto; 3) gestione degli eventuali adempimenti in materia di “Amministrazione Trasparente”.

Modalità del Trattamento

In conformità ai requisiti di sicurezza richiesti dalle normative, e in relazione alle finalità di cui sopra, le operazioni di trattamento dati potrà essere effettuato, oltre che con l'utilizzo di materiale cartaceo, con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati, nel rispetto delle misure tecniche organizzative, previste dalle disposizioni vigenti, atte a ridurre il rischio di perdita, uso non corretto, accesso non autorizzato, divulgazione e manomissione dei dati e comprenderanno la raccolta, la registrazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione tramite trasmissione, il raffronto o interconnessione, e l'archiviazione dei medesimi. Non si effettuano trattamenti basati su processi decisionali automatizzati (quali la profilazione).

Misure di sicurezza

Si informa che sono state adottate misure specifiche poste in essere per fronteggiare rischi di distruzione, perdita, modifica, accesso, divulgazione non autorizzata; sistemi di autenticazione, sistemi di autorizzazione, sistemi di protezione.

Natura del conferimento dei dati e conseguenze in caso di rifiuto

La comunicazione di tutti i dati richiesti costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla presente gara; pertanto, il mancato, parziale, o inesatto conferimento dei dati, o l'omessa comunicazione degli stessi, comporterà l'esclusione dal procedimento in oggetto;

Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge, anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

Comunicazione e diffusione dati

Per la gestione delle attività istituzionali ed amministrative di competenza del Titolare, i dati potranno essere resi accessibili, portati a conoscenza o comunicati al personale dipendente del Comune di Terni implicato nel procedimento o ai soggetti eventualmente nominati quali responsabili esterni del trattamento. I dati, inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti nonché ad ogni altro soggetto che ne abbia interesse e titolo ai sensi del Decreto Legislativo n. 36/2023 e della Legge n. 241/90, ai soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla normativa in materia di contratti pubblici, agli organi dell'autorità giudiziaria. I dati personali potranno altresì essere messi a disposizione di soggetti terzi, autonomi titolari del trattamento (ad esempio: altri Enti Pubblici, Ministeri, Associazioni), ai quali la comunicazione dei dati è necessaria per ottemperare a norme di legge o regolamenti o per finalità connesse. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea. I dati non saranno oggetto di trasferimento al di fuori dell'Unione Europea.

Diritti dell'interessato

L'interessato potrà, in qualsiasi momento, esercitare i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE 679/2016, nei confronti del Titolare del Trattamento. In particolare il diritto di: accesso, rettifica, cancellazione, limitazione, portabilità (intesa come diritto ad ottenere dal titolare del trattamento i dati in un formato strutturato di uso comune e leggibile da dispositivo automatico per trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti), opposizione al trattamento o revoca del consenso al trattamento (nei casi previsti). L'interessato, altresì, può proporre opposizione da presentare al Titolare del trattamento (art. 21). L'esercizio dei diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare a mezzo PEC o lettera raccomandata A/R, ai recapiti indicati nella presente, individuati come "Titolare del trattamento" di detta informativa. L'interessato può proporre reclamo da presentare all'Autorità di controllo (per maggiori informazioni consultare il sito web dell'Autorità www.garanteprivacy.it).

Trattamento dei dati personali in qualità di responsabile

L'ente concedente, titolare del trattamento dei dati personali, si avvarrà del concessionario in qualità di responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, in relazione ai dati personali che saranno dallo stesso trattati per l'espletamento del servizio.

La designazione è effettuata per iscritto con atto che specifica i compiti del responsabile. Con la sottoscrizione del contratto, il concessionario:

- dichiara di essere consapevole che i dati che tratta nello svolgimento dei servizi oggetto del presente disciplinare sono dati personali, come tali soggetti all'applicazione del regolamento UE 2016/679 e delle ulteriori disposizioni vigenti in materia di riservatezza;

- si obbliga a rispettare tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa a carico del responsabile del trattamento, impegnandosi a vigilare sull'operato dei soggetti da esso autorizzati al trattamento e di eventuali propri sub-responsabili del trattamento;
- si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal regolamento UE 2016/679 e dalle ulteriori disposizioni vigenti in materia di riservatezza;
- si impegna ad adottare le istruzioni specifiche ricevute dal Titolare e ad integrarle nelle procedure già in essere;
- si impegna a relazionare annualmente al Titolare sullo stato del trattamento dei dati personali e sulle misure di sicurezza adottate e si obbliga ad allertare immediatamente il Titolare in caso di situazioni anomale o di emergenza;
- in caso di incidente di sicurezza, si impegna a comunicare al Titolare quanto accaduto entro 36 ore, al fine di consentirgli di ottemperare agli obblighi sanciti dagli artt. 33 e 34 del Regolamento UE 2016/679. Qualora non disponga di tutte le informazioni relative all'incidente, è tenuto comunque a comunicare quanto di conoscenza, impegnandosi prontamente ad informare il Titolare di ogni nuova informazione acquisita nelle fasi successive;
- consente l'accesso di personale del Titolare al fine di effettuare verifiche periodiche in ordine alle modalità dei trattamenti e all'applicazione delle misure di sicurezza adottate.

È fatto divieto al concessionario ed al personale dallo stesso impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento della attività per fini diversi da quelli inerenti all'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti ed in particolare del Regolamento UE 2016/679 e del D.lgs. 196/2003.

Il trattamento dei dati da parte del concessionario in qualità di responsabile del trattamento rappresenta condizione imprescindibile per l'espletamento del contratto. In caso di mancata accettazione, l'ente concedente, constatata l'impossibilità di affidare il servizio all'operatore selezionato, procederà ad affidare la concessione al soggetto nella successiva posizione nella graduatoria di aggiudicazione.



COMUNE DI TERNI

DIREZIONE ISTRUZIONE - SPORT - POLITICHE GIOVANILI
UFFICIO Diritto allo studio – Sistema formativo integrato territoriale
- Servizi comunali prima infanzia – Ristorazione, trasporto e assistenza scolastici
- Autorizzazioni servizi privati - Acquisti – Manutenzioni

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

CAM D.M. n. 65 del 10 marzo 2020
(anni scolastici 2025/26 - 2028/29)

INDICE

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

DEFINIZIONI

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 - CLAUSOLA DI REVISIONE DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

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 AL SERVIZIO

ART. 16 - ALTRI ONERI INERENTI AL SERVIZIO

ART. 17 - DISPOSIZIONI GENERALI INERENTI ALLA 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**

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

- ART. 44 - PIANO DI AUTOCONTROLLO**
- ART. 45 - APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**
- ART. 46 - MANIPOLAZIONE, COTTURA E ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO**
- ART. 47 - CONDIMENTI**

TITOLO VIII

MENU' E TABELLE DIETETICHE

- ART. 48 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE**
- ART. 49 - CESTINI FREDDI**
- ART. 50 - VARIAZIONE DEI MENÙ**
- ART. 51 - STAMPA E DIFFUSIONE DEI MENÙ**

TITOLO IX

DIETE PARTICOLARI

ART. 52 - DIETE SPECIALI

ART. 53 - DIETE IN BIANCO E MENÙ ALTERNATIVI

TITOLO X
NORME PER LA VEICOLAZIONE
E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 54 - MEZZI DI TRASPORTO

ART. 55 - ORARI DI TRASPORTO

ART. 56 - VEICOLAZIONE DEI PASTI E CONTENITORI

ART. 57 - SERVIZIO PRESSO I REFETTORI SCOLASTICI E IGIENE DEL PERSONALE

TITOLO XI
LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE
E SANIFICAZIONE

ART. 58 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

ART. 59 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

ART. 60 - DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE DEI LOCALI

ART. 61 - RIFIUTI

ART. 62 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

TITOLO XII
NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA
SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 63 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 64 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

ART. 65 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

ART. 66 - PIANO DI EVACUAZIONE

TITOLO XIII
CONTROLLI DI QUALITA'

ART. 67 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 68 - ORGANISMI PREPOSTI E METODOLOGIA DEL CONTROLLO

ART. 69 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

ART. 70 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

ART. 71 - BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ART. 72 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DEL CONCESSIONARIO
ART. 73 - RECLAMI, RELAZIONI PERIODICHE E PIANO DI MIGLIORAMENTO

TITOLO XIV

PENALITA'

ART. 74 - PENALITÀ

TITOLO XV
CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI,
SPESE E GARANZIE

- ART. 75 - CORRISPETTIVO**
- ART. 76 - RISCOSSIONE DELLE TARIFFE**
- ART. 77- PAGAMENTI**
- ART. 78 - RIMBORSI AGLI UTENTI**
- ART. 79 - SPESE**
- ART. 80 - CAUZIONE DEFINITIVA**

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

- ART. 81 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**
- ART. 82- RECESSO**
- ART. 83- ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA**
- ART. 84- CESSIONE O SUBAPPALTO**

TITOLO XVII
CONTROVERSIE

- ART. 85- FORO COMPETENTE**

TITOLO XVIII
DISPOSIZIONI FINALI

- ART. 86- OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ
DEI FLUSSI FINANZIARI**
- ART. 87- OBBLIGHI COMPORTAMENTALI**
- ART. 88 - ELEZIONE DEL DOMICILIO**
- ART. 89 - SOPRALLUOGO DEI LUOGHI E DELLE SEDI DEI SERVIZI MESSI A
GARA**
- ART. 90- TRATTAMENTO DEI DATI PARTICOLARI E PERSONALI**
- ART. 91 - CONFORMITÀ A STANDARD SOCIALI MINIMI**
- ART. 92- RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME**

ALLEGATI

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

Allegato - Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari, menù e grammature

Allegato - Requisiti generali del materiale monouso

Allegato - Specifiche tecniche sistema informatico

Allegato - Contratto d'utenza Ristorazione Scolastica

Allegato – Richiesta, autorizzazione e attestazione sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica.

Allegato – DUVRI

Allegato – Progetto di gara

Allegato – Cucine – refettori

Allegato – Planimetrie cucine e refettori

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

DEFINIZIONI

Codice dei contratti, Codice: il d.lgs. n. 36/2023.

Concessionario: l'Aggiudicatario e gestore del servizio in concessione.

SPL - Servizio Pubblico Locale: ai sensi del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201 qualsiasi attività che preveda la produzione di beni e servizi rivolti a realizzare fini sociali e a promuovere lo sviluppo economico e civile delle Comunità locali.

Servizi pubblici locali di rilevanza economica: specificazione dei SPL, sono definiti all'art. 2 decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201 come *i servizi di interesse economico generale erogati o suscettibili di essere erogati dietro corrispettivo economico su un mercato, che non sarebbero svolti senza un intervento pubblico o sarebbero svolti a condizioni differenti in termini di accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza, che sono previsti dalla legge o che gli enti locali, nell'ambito delle proprie competenze, ritengono necessari per assicurare la soddisfazione dei bisogni delle comunità locali, così da garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale*; ai fini della qualificazione di un servizio pubblico locale sotto il profilo della rilevanza economica, non importa la valutazione fornita dalla pubblica amministrazione, ma occorre verificare in concreto se l'attività da espletare presenti o meno il connotato della "redditività", anche solo in via potenziale. (Consiglio di Stato, sezione V, 27 agosto 2009, n. 5097). Tra i servizi individuati come tali, verificata la redditività dello stesso e individuato l'elenco degli stessi dall'Anac, tra gli altri, è inserita la ristorazione scolastica.

Stazione Appaltante, A.C., Amministrazione comunale, Comune, Direzione competente: il Comune di Terni per tramite della Direzione Istruzione – Sport – Politiche Giovanili, *Ufficio Diritto allo studio – Sistema formativo integrato territoriale - Servizi comunali prima infanzia – Ristorazione, trasporto e assistenza scolastici - Autorizzazioni servizi privati - Acquisti – Manutenzioni*

RUP e responsabile dell'Ufficio: dott. Corrado Mazzoli

CAM - CRITERI AMBIENTALI MINIMI: i criteri obbligatori da introdurre nei capitolati speciali relativi agli appalti e concessioni inerenti alla ristorazione collettiva e in particolare scolastica, individuati con [D.M. n. 65 del 10 marzo 2020](#);

CHILOMETRO ZERO (KM 0): ai sensi dei CAM 2020 D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 si intende una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro cottura, o interno o esterno, di **km 200** (chilometri duecento).

MOTIVAZIONE: VEDI DOCUMENTO *PROGETTO DI GARA*.

PRODOTTI A FILIERA CORTA: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto

e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0). Cfr. [CAM 2020](#).

I prodotti a filiera corta sono obbligatori, devono essere previsti nella fornitura in *un'adeguata quota*. (Legge 8 novembre 2013, n. 128, Codice Contratti art. 130 comma 1).

Qualora inseriti tra i criteri premianti, insieme agli altri concorrono ad una *significativa quota del punteggio tecnico complessivo* (CAM 2020, in nota).

PRODOTTI BIOLOGICI: Sono i prodotti definiti tali dal [Decreto MIPAAF \(Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali\) del 18 luglio 2018 n. 6793](#) e conformi al [Regolamento \(UE\) 2018/848](#). Sono alimenti che devono derivare da **agricoltura biologica** e da **allevamento biologico**. I prodotti biologici devono riportare la necessaria etichettatura di cui alle citate norme, compresi gli aggiornamenti.

Nella ristorazione scolastica i prodotti biologici sono *ad inserimento obbligatorio*, devono essere previsti nella fornitura in *un'adeguata quota*. (Codice Contratti art. 130 comma 1, legge 8 novembre 2013, n. 128). In ogni caso per gli utenti in età pediatrica ed adolescenziale è stato previsto *almeno il 50% di prodotti biologici* ([CAM 2020](#)).

Sempre per i CAM, frutta, ortaggi, legumi, cereali devono essere biologici per almeno il 50% in peso.

La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale.

Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;

Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici.

PRODOTTI DI AGRICOLTURA SOCIALE: sono prodotti dalle attività agricole di cui alla [legge 18 agosto 2015, n. 141](#) e/o da aziende iscritte nella Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui all'art. 6 del decreto-legge 24 giugno 2014, n. 91, convertito dalla legge I l agosto 2014, n. 116. (CAM 2020). La [Rete del lavoro agricolo di qualità](#) è stata istituita presso l'INPS al fine di selezionare imprese agricole e altri soggetti indicati dalla normativa vigente che, su presentazione di apposita istanza, si distinguono per il rispetto delle norme in materia di lavoro, legislazione sociale, imposte sui redditi e sul valore aggiunto.

PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI: Il "**prodotto tipico**" è un prodotto agricolo o agro-alimentare le cui *metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e legate a particolari zone geografiche* che per le loro peculiarità ambientali, sociali e storiche, ne fanno un qualcosa di unico nel suo genere, con una differenziazione qualitativa riconosciuta a livello locale.

Si differenzia tra

- **prodotti tipici non certificati**, quali i **prodotti agroalimentari tradizionali (PAT)**, ovvero quei prodotti caratterizzati da metodiche di lavorazione, trasformazione e stagionatura consolidati nel tempo, ed in particolare per un periodo di almeno 25 anni, così come stabilito dal Dlgs. 173/98;

- **prodotti tipici certificati (DOP, IGP, DOC, DOCG ecc.)** sulla base di normative comunitarie. La maggior parte dei prodotti certificati ha aree di produzione e di mercato ristretti ed originano da imprese di piccole e medie dimensioni:

La DOP, acronimo di Denominazione d'Origine Protetta è un marchio di tutela giuridica.



Per IGP, Indicazione Geografica Protetta, si intende sempre il nome di una regione, di un luogo o un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare che sia originario di tale zona con le stesse condizioni della DOP e per ottenere la certificazione serve che almeno una delle fasi del processo (produzione, trasformazione o elaborazione) avvenga nella zona delimitata. Si differenzia dalla DOP per questo fattore: basta che una delle fasi di produzione avvenga nella zona.

Differente è invece la certificazione STG. Si tratta di una Specialità Tradizionale Garantita e tutela le produzioni caratterizzate da composizioni o metodi di produzione tradizionali. In particolare si riferiscono a metodi di produzione legati alla tradizione di prodotti che non vengono prodotti necessariamente in tale zona.

Le differenze tra DOC e DOP: la prima differenza tra il marchio DOC e quello DOP riguarda l'origine degli stessi. La certificazione DOC, che indica un prodotto in cui è testimoniata l'origine controllata, è tipica del territorio italiano, mentre quella DOP, ossia denominazione di origine protetta, è legata all'Europa. Un secondo grande motivo distintivo dei marchi di qualità è legata ai prodotti che certificano. Il DOC è infatti utilizzato esclusivamente nel settore viticolo, il DOP invece è attribuito a tutti i prodotti alimentari a esclusione proprio del vino e di altri alcolici.

- I **prodotti tipici umbri** sono prodotti tipici classificati e riconosciuti come DOP, IGP, DOC, DOCG e IGT dalla Regione Umbria e inseriti nel [seguito elenco](#). Sono prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati inseriti nell'elenco per la regione Umbria: Broccoletti del lago, Cicerchia, Cipolla di Cannara, Fagiolina del lago, Fagiolo di Cave - Varietà di verdino di Cave e giallo di Cave, Lenticchie, Marrone, Sedano nero di Trevi, Tartufo bianco pregiato, Tartufo nero pregiato, Zafferano di Cascia, Zafferano di Città della Pieve.
- Le norme di riferimento sono: Regolamento CE n. 510/2006 e Regolamento CE n. 509/2006 e s.m.i.; [MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI DECRETO MINISTERIALE 18 luglio 2000. Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali](#); [MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE DECRETO 29 febbraio 2024 Aggiornamento dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238](#) e s.m.i.

I prodotti **tipici e tradizionali**, i prodotti a **denominazione protetta**, da operatori dell'**agricoltura sociale** (Codice art. 130 comma 1) come i prodotti a **km 0** (CAM 2020) vengono valorizzati con *subcriteri premiali* che si ritiene debbano essere comunque previsti nei documenti di gara in coerenza con l'art. 130 comma 1 Codice.

Per le altre definizioni si rimanda la Codice dei contratti, ai CAM 2020, alle norme richiamate.

I link sono parte integrante del presente Capitolato.

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* oppure *Servizio di ristorazione*), 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).
4. nella fornitura di **colazioni/merende** nei plessi comunali di cui al successivo art. 4. (Sedi di fornitura dei pasti- paragrafo d).

Il presente Capitolato, relativo al contratto di concessione di cui sopra, tiene conto dei seguenti **riferimenti normativi**, di indirizzo e principi, necessariamente contemperati ai fini

- a) degli obiettivi prefissati dallo stesso, ivi compresi gli atti deliberativi che hanno portato alla prima approvazione della concessione del servizio (anni 2015-16);
- b) delle finalità dei servizi pubblici locali a rilevanza economica, ai sensi del decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201;
- c) della conservazione dell'equilibrio economico-finanziario dell'intervento, ai sensi e per gli effetti dell'art. 177 commi 5 e 6 del Codice:

- *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);*

- Con riferimento all'art. 57 comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023, sono stati rispettati, ai fini della legittimità del bando e quindi del capitolato, i richiamati **CAM - Criteri Ambientali Minimi**. Sono applicati i criteri di cui al documento [Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari](#) (approvato con [DM n. 65 del 10 marzo 2020](#), in G.U. n.90 del 4 aprile 2020);

- Con riferimento all'art. 130 comma 4 del D.Lgs. n. 36/2023, si intende espressamente richiamato e applicato secondo i principi contemperati dell'efficacia (tutela della salute dei minori in età scolare) ed economicità (sostenibilità della concessione) quanto previsto nel seguente documento: [Ministero della Salute, Decreto 28 ottobre 2021, Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»](#), in [G.U. n. 269 del 11 novembre 2021](#));

- ["Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"](#) adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;

- La normativa nazionale e comunitaria in materia di igiene e sicurezza alimentare;

- Le norme richiamate nel testo del presente Capitolato e relativi allegati.

Nello specifico, la Concessione prevede, a partire da settembre 2025, la **fornitura di pasti per n. 4 anni scolastici di un totale di circa:**

Pasti EROGABILI in concessione	Pasti erogati in un anno (riferimento a.s. 2023/24)	anni scolastici 2025/26 - 2028/29 (4 anni scolastici, sino al 31 luglio 2029)	Ovvero TOTALE fornitura erogabile in concessione
	ISCRITTI + ADULTI	ISCRITTI + ADULTI	
PASTI CUCINATI IN LOCO	416.787	1.667.148	
PASTI TRASPORTATI	64.475	257.900	
PASTI CRUDI	13.378	53.512	
COLAZIONI/MERENDE	4.059	16.236	

quindi per l'intera durata del contratto, oltre a servizi e forniture specificati nel Capitolato come fornitura minima e eventuali ulteriori presenti nell'Offerta che costituiscono parte integrante della fornitura. I dati per l'intero periodo sono indicativi, per la relativa variabilità della richiesta di fornitura pasti, aspetto caratterizzante del servizio di ristorazione scolastica.

Il numero totale dei pasti deriva da dati consolidati in base ai consumi dell'ultimo anno scolastico utile e alla proiezione relativa alla programmazione e organizzazione dei servizi scolastici del quadriennio della concessione. È pertanto soggetto a variazione, in diminuzione o in aumento, a seconda dell'effettiva organizzazione dei servizi scolastici e della presenza a scuola/richiesta della popolazione scolastica, ovvero degli utenti finali.

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, secondo il principio di competenza e non di cassa, 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 x [corrispettivo offerto in ipotesi pari ad Euro 6,00 + Iva] = Euro 15.000,00 + Iva.

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

L'A.C. quindi corrisponde al Concessionario la cifra pari alla differenza tra Euro 15.000,00 e Euro 5.180,00, ovvero Euro 9.820,00 + Iva.

Pasti crudi n. 327 x [il 38,6% del corrispettivo offerto per il pasto cotto + Iva] = 327 x Euro 2,316 ovvero 2,32 = Euro 758,64 + Iva.

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

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 177 del D. Lgs. n. 36/2023, il **rischio operativo**, rilevante ai fini della qualificazione del servizio come concessione, è quello che deriva da fattori eccezionali non prevedibili e non imputabili alle parti. Non rilevano rischi connessi a cattiva gestione, a inadempimenti contrattuali dell'operatore economico o a cause di forza maggiore.

Il rischio operativo trasferito al Concessionario non può ritenersi nominale o trascurabile poiché è legato alla fluttuazione della domanda dei servizi di che trattasi, all'andamento del costo di mercato delle derrate alimentari, al costo del lavoro e al ritorno degli investimenti a carico del

Concessionario, nonché al rischio dell'inadempimento degli utenti (morosità) per quanto concerne il versamento delle tariffe a carico dei medesimi.

ART. 2 - DURATA DELLA CONCESSIONE E CALENDARIO SERVIZI

Tenuto conto di quanto previsto all'art. 177 D.lgs. n. 36/2023 con riferimento alla conservazione dell'equilibrio economico-finanziario della concessione e all'art. 178 dello stesso decreto riguardo alla durata della concessione, il contratto avrà **durata quadriennale**, a partire dal **1° settembre 2025**, per gli anni scolastici 2025/26, 2026/27, 2027/28, 2028/29, **sino al 31 luglio 2029**.

Ai sensi dell'art. 178 Codice citato, la durata massima della concessione (quattro anni) non supera il periodo di tempo in cui si può ragionevolmente prevedere che il Concessionario recuperi gli investimenti effettuati nell'esecuzione del servizio, insieme con un ritorno sul capitale investito, tenuto conto degli investimenti necessari per conseguire gli obiettivi contrattuali specifici assunti dal Concessionario per rispondere alle esigenze riguardanti la qualità e il prezzo per gli utenti e soprattutto il perseguimento di elevati standard di sostenibilità ambientale.

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. Il servizio di norma viene garantito agli utenti secondo calendario scolastico regionale.

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 al 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 e scolastico 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** come da tabella riepilogativa a fine articolo.

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il **quadro organizzativo** delle sedi e dei giorni mensa adottato nell'anno scolastico 2023/2024, con particolare riferimento al numero **giornaliero degli iscritti** al servizio e tiene conto delle modifiche logistiche attive dall'anno scolastico 2023/2024.

PASTI GIORNALIERI CUCINA IN LOCO - a.s. 2023-2024				
SCUOLA	Descrizione Scuola	Giorni	Numer	note

		Mensa	o Iscritti	
ISTITUTO COMPRENSIVO "DE FILIS"	Infanzia DE AMICIS	5	39	
	Primaria DE AMICIS	5	156	
ISTITUTO COMPRENSIVO "DE FILIS" - Risultato			195	
DIREZIONE DIDATTICA "ALDO MORO"	Infanzia CARDETO	5	45	
	Infanzia RADICE	5	63	
	Infanzia VALLEVERDE	5	46	
DIREZIONE DIDATTICA "ALDO MORO" - Risultato			154	
DIREZIONE DIDATTICA "DON MILANI"	Infanzia CITTA' GIARDINO	5	54	
	Infanzia MARMORE	5	14	
	Infanzia PAPIGNO	5	29	
	Infanzia S. DE SANCTIS	5	31	
	Infanzia VALENZA	5	30	
	Primaria DON MILANI	5	69	
	Primaria DONATELLI	5	73	
DIREZIONE DIDATTICA "DON MILANI" - Risultato			300	
ISTITUTO COMPRENSIVO "F. FATATI"	Infanzia F. FATATI	5	75	
	Infanzia GABELLETTA	5	64	
	Primaria F. FATATI	5	96	
ISTITUTO COMPRENSIVO "F. FATATI" - Risultato			235	
DIREZIONE DIDATTICA "MAZZINI"	Infanzia VITTORIO VENETO	5	16	
	Infanzia GUGLIELMI	5	155	
	Infanzia MAZZINI	5	71	
	Primaria MAZZINI	5	282	
	Primaria MAZZINI mensa ospiti	5	11	
	Primaria VITTORIO VENETO	1	38	
	Primaria VITTORIO VENETO mensa ospiti	5	21	
DIREZIONE DIDATTICA "MAZZINI" - Risultato			594	
ISTITUTO COMPRENSIVO "GIOVANNI XXIII"	Infanzia BRECCIAIOLO	5	77	
	Infanzia S. CLEMENTE	5	20	
	Infanzia S. MICHELE	5	20	
ISTITUTO COMPRENSIVO "GIOVANNI XXIII" - Risultato			117	
ISTITUTO COMPRENSIVO "MARCONI"	Infanzia LE GRAZIE	5	87	
	Infanzia MATTEOTTI	5	36	
	Primaria MATTEOTTI	5	153	
	Secondaria MARCONI	5	134	iscritti distribuiti su 5 giorni
ISTITUTO COMPRENSIVO "MARCONI" - Risultato			410	
ISTITUTO COMPRENSIVO "OBERDAN"	Infanzia LUIGI NOBILI	5	43	
	Infanzia PRISCIANO - ROCCA	5	28	
	Infanzia TREBISONDA	5	21	
ISTITUTO COMPRENSIVO "OBERDAN" - Risultato			92	
DIREZIONE DIDATTICA "SAN GIOVANNI"	Infanzia COSPEA	5	45	
	Infanzia FALCONE - BORSELLINO	5	28	
	Infanzia MARZABOTTO	5	55	
	Infanzia PICCOLO PRINCIPE - Collescipoli	5	20	
	Infanzia XX SETTEMBRE	5	47	
	Primaria XX SETTEMBRE mensa	5	23	

	ospiti			
	Primaria FALCONE - BORSELLINO	5	87	
DIREZIONE DIDATTICA "SAN GIOVANNI" - Risultato			218	
SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI	Infanzia AULA VERDE	5	23	
	Infanzia RATAPLAN	5	53	
	Infanzia VALNERINA GISA GIANI	5	21	
	Nido ARCOBALENO	5	29	
	Nido RATAPLAN	5	22	
SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI - Risultato			148	
TOTALE PASTI GIORNALIERI CUCINATI IN LOCO			2463	

Per quanto riguarda la **mensa ospiti**, essendo un servizio non obbligatorio, esso è 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 come da tabella riepilogativa a fine articolo.

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle sedi e dei giorni mensa adottato nell'anno scolastico 2023/2024, con particolare riferimento al numero giornaliero degli iscritti al servizio e tiene conto delle modifiche logistiche attive dall'anno scolastico 2023/2024:

PASTI GIORNALIERI TRASPORTATI - a.s. 2023-2024				
SCUOLA	Descrizione Scuola	Giorni Mensa	Numero Iscritti	note
ISTITUTO COMPRENSIVO "DE FILIS"	Secondaria DE FILIS	5	232	iscritti distribuiti su 5 giorni
ISTITUTO COMPRENSIVO "DE FILIS" - Risultato			232	
DIREZIONE DIDATTICA "ALDO MORO"	Infanzia ALFIERI	5	20	
DIREZIONE DIDATTICA "ALDO MORO" - Risultato			20	
ISTITUTO COMPRENSIVO "B. BRIN"	Infanzia MONTESSORI	5	60	
	Primaria MONTESSORI	2	110	
	Primaria MONTESSORI mensa ospiti	5	20	
ISTITUTO COMPRENSIVO "B. BRIN" - Risultato			190	
ISTITUTO COMPRENSIVO "F. FATATI"	Infanzia CESI PAESE	5	17	
ISTITUTO COMPRENSIVO "F. FATATI" - Risultato			17	
DIREZIONE DIDATTICA	Primaria ANITA GARIBALDI	1	45	
	Primaria ANITA GARIBALDI mensa ospiti	5	14	
DIREZIONE DIDATTICA "MAZZINI" - Risultato			59	

ISTITUTO COMPRENSIVO "OBERDAN"	Primaria OBERDAN	5	96	
ISTITUTO COMPRENSIVO "OBERDAN" - Risultato			96	
TOTALE PASTI TRASPORTATI			614	

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

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 come da tabella riepilogativa a fine articolo.

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle sedi e dei giorni mensa adottato **nell'anno scolastico 2023/2024, con particolare riferimento al numero giornaliero degli iscritti** al servizio e tiene conto delle modifiche logistiche attive dall'anno scolastico 2023/2024:

PASTI GIORNALIERI CRUDI - a.s. 2023-2024			
SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI	Descrizione Scuola	Giorni Mensa	Numero Iscritti
SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI	Nido COCCINELLA	5	23
	Nido CUCCILOLO	5	21
	Nido GIROTONDO	5	27
TOTALE PASTI CRUDI			71

d) Fornitura di colazioni/merende

Il servizio dovrà essere assicurato nei seguenti plessi, aventi **refettori gestiti da personale comunale o terzo autorizzato**, per il massimo presumibile di colazioni/merende come da tabella riepilogativa a fine articolo.

COLAZIONI/MERENDE - a.s. 2023-2024			
SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI			2
	Infanzia AULA VERDE		3
	Centro per Bambini e Bambine "CASA DI ALICE"		2
			4
	TOTALE COLAZIONI/MERENDE		7

Nel corso della durata della Concessione, i quantitativi sia dei pasti cotti, in loco o trasportati, sia dei pasti crudi e colazioni, 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. Quanto in tabella è funzionale principalmente per l'assetto organizzativo del servizio richiesto e quale potenziale di erogazione.

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, tenuto conto peraltro di coloro che ulteriormente fruiscono dei pasti, ovvero gli **adulti autorizzati** (educatrici, docenti e personale ATA), che concorrono al **calcolo effettivo dei pasti erogati e fatturati**:

riepilogo giornaliero ISCRITTI		iscritti	utenti
a	TOTALE PASTI CUCINATI IN LOCO	2463	2463
b	TOTALE PASTI TRASPORTATI	614	614
c	TOTALE PASTI CRUDI		71
d	TOTALE COLAZIONI/MERENDE		47
	TOTALE anno 2023-24	(a+b) 3077	(a+b+c+d) 3195

Pasti EROGATI E FATTURATI NELL'ANNO SCOLASTICO 2023/24 PER N. 188 GIORNI			
	BAMBINI/ALUNNI/RAGAZZI iscritti totale n. 3077	ADULTI autorizzati (non iscritti al servizio)	TOTALE ANNUO per tipologia di fornitura
PASTI CUCINATI IN LOCO	362.793	53.994	416.787
PASTI TRASPORTATI	56.992	7.483	64.475
PASTI CRUDI	11.249	2.129	13.378
COLAZIONI/MERENDE	4.059		4.059
TOTALE	435.093	63.606	498.699

Di conseguenza, il n. dei pasti da corrispondere potenzialmente **per il periodo di durata della concessione** è il seguente:

Pasti EROGABILI in concessione	anni scolastici 2025/26 - 2028/29 (4 anni scolastici, sino al 31 luglio 2029)	Ovvero TOTALE fornitura erogabile in concessione
	ISCRITTI + ADULTI	
PASTI CUCINATI IN LOCO		1.667.148
PASTI TRASPORTATI		257.900
PASTI CRUDI		53.512
COLAZIONI/MERENDE		16.236
Totale (i pasti hanno costi diversi in base alla tipologia)		1.994.796

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

Non è garantito alcun numero minimo di pasti giornaliero.

È fatto divieto assoluto al Concessionario preparare e/o fornire pasti per utenti diversi da quelli indicati nel presente capitolato nei locali e con le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e utilizzate per il servizio, fatta salva esplicita e specifica autorizzazione o accordo con l'Amministrazione Comunale.

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 prevede 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 5.000,00 (cinquemila) Euro.

ART. 6 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità e prestazionali sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo.

Il Capitolato ricomprende i Criteri Ambientali Minimi per il settore della ristorazione scolastica, come individuati nei CAM 2020. Tali standard o criteri sono da considerarsi minimi, tenuto comunque conto del principio di equivalenza, estensibile secondo un approccio funzionale anche ai requisiti minimi qualificati e valutato sia il soddisfacimento delle esigenze della Stazione Appaltante sia quelli generali dei CAM 2020, laddove siano applicabili o meno².

ART. 7 - VALORE TOTALE STIMATO

Il valore totale stimato della concessione per i quattro anni scolastici di vigenza contrattuale è di € **12.231.080,82 (IVA 4% esclusa)** oltre agli oneri per la sicurezza pari ad € **7.180,32 (IVA esclusa)**.

² [Principio equivalenza, requisiti minimi obbligatori "strutturali" e "funzionali" \(Allegato II.5 d.lgs. 36/2023\) | Sentenzeappalti.it](#)

L'importo a base d'asta è pari ad **Euro 6,20 (euro sei/20)**, corrispondente al costo unitario massimo di ciascun **pasto cotto preparato e distribuito in loco e/o 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 precedente art. 4 paragrafo a) e b).

Il costo unitario massimo di ciascun pasto crudo per i bambini, le bambine e gli adulti autorizzati presso i nidi d'infanzia comunali elencati nel precedente art. 4 paragrafo c) è pari al **38,6%** del prezzo unitario del pasto cotto posto a base di gara (€ 2,39), e verrà determinato nella sua entità effettiva tramite applicazione della predetta percentuale al costo unitario di ciascun pasto cotto quale risultante dall'offerta dell'aggiudicatario.

Il costo unitario massimo di ciascuna colazione per i nidi d'infanzia ed i servizi integrativi o dove previsto è pari al **25%** del prezzo unitario del pasto crudo dei nidi d'infanzia (€ 0,60) e verrà determinato nella sua entità effettiva tramite applicazione della predetta percentuale al costo unitario di ciascun pasto crudo determinato sulla base dell'offerta dell'aggiudicatario con le modalità sopra descritte.

Il prezzo massimo previsto 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.

Al momento della fatturazione, al costo offerto del pasto cotto preparato in loco (ovvero solo presso le cucine in loco comunali) **verrà decurtato l'importo di Euro 0,07** IVA esclusa che corrisponde al corrispettivo relativo al consumo/utilizzo di tutte le utenze allacciate, fruite, godute dal Concessionario per la preparazione dei pasti (energia elettrica, gas, acqua e comunque quanto allacciato, tariffato e contabilizzato a carico del Comune).

ART. 8 - PREZZO DEL PASTO

Il prezzo unitario del pasto offerto in sede di gara non potrà comunque superare, a pena di esclusione, **Euro 6,20**.

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 DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

Ai sensi dell'art. 192 del D.lgs 36/2023, al verificarsi di eventi sopravvenuti straordinari e imprevedibili, ivi compreso il mutamento della normativa o della regolazione di riferimento, purché non imputabili al concessionario, che incidano in modo significativo sull'equilibrio economico-finanziario dell'operazione, il concessionario può chiedere la revisione del contratto nella misura strettamente necessaria a ricondurlo ai livelli di equilibrio e di traslazione del rischio pattuiti al momento della conclusione del contratto. L'alterazione dell'equilibrio economico e finanziario dovuto a eventi diversi da quelli di cui al primo periodo e rientranti nei rischi allocati alla parte privata sono a carico della stessa.

In sede di revisione ai sensi del comma 1 dell'art. 192 del Codice non è consentito concordare modifiche che alterino la natura della concessione, o modifiche sostanziali che, se fossero state contenute nella procedura iniziale di aggiudicazione della concessione, avrebbero consentito l'ammissione di candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o l'accettazione di un'offerta diversa da quella inizialmente accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione della concessione.

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 alla nuova aggiudicazione saranno imputati al Concessionario uscente o rinunciatario.

TITOLO II

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E AGGIUDICAZIONE DEL CONTRATTO

ART. 12 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

I requisiti di partecipazione sono indicati nel *Disciplinare di gara*.

ART. 13 – MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE DEL CONTRATTO

L'aggiudicazione del servizio oggetto del presente Capitolato avverrà mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lettera a) del D.lgs. n. 36/2023 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo.

ART. 14. CRITERI DI VALUTAZIONE

I criteri di valutazione sono riportati al **punto 18.1 del Disciplinare di gara recante Criteri di valutazione dell'offerta tecnica**, cui si rimanda.

Per l'individuazione dei criteri suddetti si è fatto riferimento, ai fini della motivazione, in ordine ai requisiti di legittimità della procedura e alla specificità del servizio, a quanto riportato nell'*Allegato Progetto di gara*.

TITOLO III

ONERI A CARICO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA

ART. 15 - ONERI E CONDIZIONI INERENTI AL 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, compreso l'eventuale rilevazione e prenotazione dei pasti che potrà 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 successivi e tenuto conto di eventuali incentivazioni, se prevedibili, che restano anche in questo caso a carico del Concessionario³;
- 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 successivi⁴;
- 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**;

³ 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; (...).

⁴ **Protocollo** citato, ART. 2, CAPO A), Sono di competenza delle Istituzioni scolastiche: (...)

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

- 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** 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 da concordare con l'A.C.;
- 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 dell'attività stessa;
- 25) all'**effettuazione delle analisi** previste dal Capitolato;
- 26) 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 (*fino all'effettiva volturazione, la stessa è compensata da una riduzione del corrispettivo pari a 0,07 euro Iva esclusa da effettuarsi sul costo del pasto cotto presso le cucine in loco*);
- 27) 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 se non per motivi di tariffe non riscosse o altre motivazioni e la **tenuta dell'archivio degli anni scolastici precedenti**, comunque con tutti gli adeguamenti necessari per il buon andamento della gestione;
- 28) 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 – 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 evidenziati di cui al medesimo allegato;
- 29) 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 già svolte dall'A.C. e/o da terzi autorizzati, ivi comprese le condizioni delle cucine, immobili, oneri diretti e indiretti che derivano da impegni e statuizioni pregresse o preordinate.

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 come integrato e modificato dal GDPR Regolamento (Ue) 2016/679.

ART. 16 - ALTRI ONERI INERENTI AL SERVIZIO

PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in **stoviglie riutilizzabili** (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'Aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'Aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla

decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon. (CAM 2020)

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 direttamente e a proprie spese, previa autorizzazione del Comune.

Le attrezzature presenti o sostituite in cucina, di piccola e grande dimensione, restano comunque di proprietà dell'Amministrazione comunale.

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** o non si può prevedere l'installazione di lavastoviglie, **dovranno essere utilizzati piatti, bicchieri, coppette e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile** secondo la Norma UNI 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, o secondo il presente Capitolato.
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:

PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in

base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- a) il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- b) le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate – se possibile - all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare

telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale. (CAM 2020)

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** ubicato ad una distanza tale da consentire un tempo di consegna dei pasti non superiore a 45 minuti 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. È **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. Rispettare ogni e qualsiasi **procedura igienico-sanitaria** prevista dalle norme vigenti in tema di preparazione e distribuzione di pasti trasportati.

11. Rispettare 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 ALLA 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 o nelle forme alternative, 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– 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, oppure in modalità più ridotte se in accordo con l'A.C.;
- alla **distribuzione dei pasti;**
- al successivo **riordino e pulizia dei locali cucina** e delle **attrezzature, sparcchiatura 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 oligominerale 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 – 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 – 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, *alla data della firma del contratto*, 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.

Qualora il Centro cottura/Centro di Produzione pasti non sia sotto la giurisdizione dell'Azienda Usl Umbria 2, 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, temperandole comunque con le Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Umbria e nazionali.

Tutti i locali e le strutture che il Concessionario intende utilizzare per il servizio oggetto della Concessione devono possedere le relative autorizzazioni.

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 utenti autorizzati dal Comune ed ai menù adottati.

Il centro cottura dovrà avere le caratteristiche come da offerta presentata (impegno assunto dall'offerente): in caso di significative differenze quanti-qualitative, il Rup, a seguito di sopralluogo, può disporre un tempo ragionevole al fine di consentire al Concessionario di ottemperare.

In caso di non ottemperanza da parte del Concessionario, il Rup metterà in mora il Concessionario e, alla scadenza dell'ulteriore termine, può irrogare una sanzione proporzionata al mancato adeguamento, non pregiudicando il diritto di reiterare la sanzione o di verificare se il mancato adeguamento possa portare anche alla rescissione del contratto per grave inadempimento.

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 ristorazione 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) **sia 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.

Per la distribuzione dei pasti nei refettori in cui si serve il pasto trasportato si applica quanto previsto per le cucine con preparazione del pasto in loco, laddove applicabile.

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 – 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. 56 – 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 email 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.

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 (presenza di lische, non appetibilità, scarsa corrispondenza con caratteristiche tipiche organolettiche, consistente scarto alimentare), su richiesta dell'A.C. è tenuto alla **sostituzione di specifici prodotti** con altri di pari caratteristiche merceologiche, senza per ciò nulla pretendere a compensazione o integrazione di prezzo.

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 al Comune di Terni:

- 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 accordate 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 alla vigente normativa Codice Amministrazione Digitale, sulla privacy e trattamento 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. e GDPR) in particolare per quanto riguarda i dati particolari 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.

Per tutto quanto non indicato al presente articolo, si rimanda all'Allegato - *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, posta elettronica e altri strumenti efficaci.

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.

La **riscossione coattiva** degli insoluti a mezzo strumento del decreto ingiuntivo 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, anche tramite rateazioni per gli utenti al fine di agevolare il rientro, comunque senza interrompere il servizio a favore dell'utente se non in accordo con l'A.C., in quanto il servizio di ristorazione scolastica, rientrando nell'ambito del diritto allo studio, deve essere in generale garantito tranne se individuate soluzioni alternative preventivamente regolamentate.

Il Comune di Terni può chiedere al Concessionario, in caso di effetti sostanziali negativi diretti o indiretti sull'equilibrio economico-finanziario della Concessione, di rispondere con il proprio patrimonio degli eventuali mancati incassi delle entrate derivanti dal servizio gestito, se questi effetti negativi sono causati da negligenza del Concessionario o da insufficiente o mancato esercizio delle attività previste dalla Legge o dai Regolamenti, tenuto conto comunque che i mancati introiti, ovvero le cosiddette morosità, non potranno in alcun modo portare a pretesa di compensazione o indennizzo nei confronti del Comune di Terni.

I rapporti con gli utenti sono regolamentati essenzialmente nel cosiddetto Regolamento di servizio che deve essere reso noto e accessibile agli utenti, insieme alla Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica del Comune di Terni, di cui al seguente articolo.

ART. 23 - CARTA DEI SERVIZI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI

La [Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica](#), approvata dal Comune di Terni nel 2024 contiene i diritti/doveri del Concessionario e degli utenti, anche ulteriori rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato. La Carta dei Servizi è uno strumento dinamico e potrà essere modificato o integrato dal Concessionario o dall'Amministrazione Comunale in base sia alla nuova organizzazione di servizio prevista, alla policy aziendale, all'evoluzione normativa e agli obiettivi dell'A.C.

Pertanto il Concessionario è tenuto a pubblicizzare la predetta Carta, a rispettarne i contenuti, a reportare l'A.C. riguardo all'applicazione della stessa, con particolare riferimento alla gestione dei reclami, degli indennizzi, alle richieste di dati e informazioni da parte dell'A.C. costituenti attività di monitoraggio del servizio anche nell'ambito dei controlli di cui alla legge che riguarda i SPL.

Il Concessionario, inoltre, deve garantire **un'informazione agli utenti, attraverso il portale web** relativamente a:

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

Il Concessionario dovrà inserire la documentazione relativa ai prodotti alimentari somministrati, con particolare riferimento ai prodotti a chilometro zero, DOP, IGP, da agricoltura sociale, a seguito della supervisione e autorizzazione dell'A.C.

Il Concessionario dovrà di conseguenza 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 pubblicazione degli 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, ivi inclusi i diritti di rogito a favore dell'ente, 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 che 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, con gli utenti 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 al 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 almeno 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 di sede funzionale del personale deve essere comunicato immediatamente all'A.C.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza qualitativa e quantitativa costante dell'organico dichiarato in fase di offerta. **Tale consistenza deve essere riconfermata tramite elenco nominativo all'Ente concedente con frequenza annuale, a mezzo di PEC.**

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).

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 ed è accessibile su richiesta dal personale ispettivo comunale.

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

Si rimanda all'art. 9 Requisiti di partecipazione e/o condizioni di esecuzione del Disciplinare di gara.

ART. 30 – RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Responsabile del servizio è la figura di riferimento del Concessionario 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 dovranno essere indicati in sede di offerta.**

Il Responsabile dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e dovrà essere in possesso di **esperienza almeno quinquennale 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.

L'A.C. si riserva di chiedere la sostituzione del Responsabile in modo insindacabile, essendo una figura non operativa ma di coordinamento e responsabilità, e che pertanto deve godere della fiducia dell'Amministrazione e corrispondere di conseguenza alle indicazioni della stessa e anche ai criteri di efficienza ed efficacia che sono condizioni non contrattabili per il buon andamento del servizio in concessione.

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 s.m.i 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 nei CAM 2020.

Il Concessionario quindi impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Quale verifica, **entro sessanta giorni dall'inizio del servizio** l'Aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

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.

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 risolvere il contratto nonché 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 estranea 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, tranne il normale deterioramento d’uso.**

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.

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere **alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore** per la rispettiva categoria di apparecchio.

I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

In sede di consegna l'Aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

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 elenchi e verbali redatti a cura del Concessionario** e verificati e siglati da un rappresentante dell'A.C. e da un rappresentante del Concessionario.

Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 30 giorni dall'inizio del servizio.

In caso di discordanze nella composizione degli elenchi, valutato che esse possono riguardare solo stoviglieria o piccole apparecchiature e che comunque quanto mancante o difettoso o usurato deve essere ripristinato dal Concessionario, è prevalente quanto dichiarato dall'A.C.

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 addebitandogli 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 tenuto 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 gastronorm in acciaio inox, per il trasporto dei pasti**, muniti di coperchi a tenuta ermetica in grado di evitare la fuoriuscita di alimenti; le gastronorm 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 nei refettori e nelle cucine 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 CAM 2020, ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle “**Tablelle merceologiche dei prodotti alimentari**” (Allegato) se non in contrasto con i CAM.

È 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.

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto. (CAM 2020)

FLUSSI INFORMATIVI

L'Aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

In caso di non conformità, si farà luogo all'applicazione della penalità di cui all'art. 75 del presente Capitolato.

Per le definizioni dei prodotti si rimanda in premessa Capitolato - Definizioni.

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, oppure ovviamente per rottura di stock legata però a condizioni di irreperibilità momentanea a livello nazionale (da documentare), 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.

Le etichettature e le denominazioni dei prodotti a chilometro zero (ove non presenti, da certificare o attestare), DOP, IGP, di agricoltura sociale, biologica, seguono la normativa nazionale (cfr. in premessa, Definizioni).

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

L'acqua durante il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica nei locali delle cucine, 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.

TITOLO VII

IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 44 - 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. 45 – APPROVVIGIONAMENTO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

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

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 (centro cottura), 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.

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

ART. 46 – 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 menu, 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": il lavoro deve essere organizzato nel tempo e nello spazio a partire dalla zona di ricezione merci fino alla zona somministrazione pasti, evitando percorsi e lavorazioni che possano determinare una contaminazione crociata sporco - 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 gastronomia. 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.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

ART. 48 - CONDIMENTI

Tutte le preparazioni alimentari devono essere **condite utilizzando olio EVO 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. 48 – 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 anche 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 delle porzioni, 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. 49 - 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 isotermitici 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 oligominerale 500 ml.
- un frutto.

ART. 50 - 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/non disponibilità di alcune derrate alimentari, da documentare, queste potranno essere sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, in accordo con l'A.C. 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. 51- 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 tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno, in forma leggibile e a grandi caratteri, 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, dell'agricoltura sociale e a chilometro zero;
- i prodotti DOP e IGP e a filiera/marchio certificati.

TITOLO IX DIETE PARTICOLARI

ART. 52 - 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 devono 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 - 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 – Requisiti generali del materiale monouso**; 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. 53 - DIETE IN BIANCO E MENÙ ALTERNATIVI

Il Centro di produzione pasti (centro cottura) 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)*.

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. 49 – Cestini freddi.

TITOLO X

NORME PER LA VEICOLAZIONE E LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 54 – 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 come da CAM.

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 prima della stipula del contratto o, nel caso di esecuzione anticipata del contratto stesso, prima dell'avvio del servizio, 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: **“Ristorazione scolastica del Comune di Terni”**.

ART. 55 – 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 dello stazionamento dei pasti, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Gli orari di trasporto devono essere quindi coerenti e funzionali ai tempi di distribuzione dei pasti.

Il piano del trasporto è consegnato all'A.C. e periodicamente aggiornato.

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. 56 – 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 isotermitici 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 gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizione**, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati.

Sono esclusi contenitori isotermitici 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 isotermitici, 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 presso le scuole che abbiano carattere di saltuarietà, verranno comunicati dall'Ufficio Comunale competente, di norma con almeno due giorni in anticipo, al Responsabile del Servizio.

ART. 57 - 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 menu 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. 58 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 0, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025. (CAM 2020)

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.

Nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi devono conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 e s.m.i. sui presidi medico-chirurgici.

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

ART. 59 - INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI

È 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. 60 - 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. 61 - RIFIUTI

PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'Aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo. (CAM 2020)

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. 62 - 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. 63 - 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 apposito "**piano di sicurezza**" relativo alle proprie attività e specifico per il

contratto oggetto di Concessione, **con predisposizione di relativo DVR – Documento di Valutazione dei Rischi.**

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 al 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. 64 - REFERENTI DELLA 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. 65 - 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 delle cucine e refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART. 66 - 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. 67 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

È 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.

È 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.

Il Concessionario non può allontanare il personale comunale o impedire la ripresa videofotografica, fatto salvo i diritti dei lavoratori.

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. 68 - 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**.

I docenti e il personale scolastico non sono autorizzati ad accedere alle cucine come qualsiasi soggetto estraneo al ciclo di produzione, se non in presenza del personale comunale e in accordo con lo stesso e con le modalità concordate a fini igienico-sanitari.

I docenti e il personale scolastico **non sono autorizzati ad effettuare controlli in autonomia** che riguardino il peso, la verifica della tipologia di derrate, o quanto riguardi in generale il servizio se non autorizzati e in presenza del personale comunale, valutato che esiste una Commissione mensa costituito da genitori in regola con i pagamenti e personale comunale. Questi ultimi genitori, essendo richiedenti il servizio a domanda individuale e fruitori indiretti, hanno il diritto alla partecipazione alla verifica delle modalità di esecuzione del servizio, seppur mai, parimenti, in forma autonoma.

Il personale docente e il personale scolastico, come noto fruitore gratuito del pasto, autorizzato a loro volta alla fruizione del pasto dal Dirigente scolastico durante il tempo-scuola che prevede la presenza dei stessi, individuati in forma scritta e adeguatamente motivata, **riceve a tal fine questionari di gradimento o di segnalazione da parte del Concessionario, che provvede in modo cogente poi ad elaborare e segnalare periodicamente i risultati al Comune di Terni**.

Il personale docente e il personale scolastico possono, come prassi consolidata, esporre segnalazioni ulteriori, oltre i questionari, al Dirigente scolastico che provvederà a sua volta a segnalare dettagliatamente al Comune di Terni in forma scritta.

Rimostranze dirette, richieste specifiche o personali da parte del personale sopra specificato nei confronti del personale di cucina e refettorio non sono consentiti per evidenti motivi, se non nell'ambito della ragionevolezza, così come è vietato prendere accordi diretti da parte delle istituzioni scolastiche o dei singoli con il Concessionario per erogazioni di pasti ulteriori, anche se a pagamento, al personale non autorizzato dal Comune.

Il Comune si riserva di segnalare comportamenti non conformi e di sanzionare il Concessionario con particolare riferimento alle regole sopra specificate.

In tal modo, come da prassi già consolidata, il sistema dei controlli quanti-qualitativi del servizio è regolamentato attraverso una forma incrociata di controllo che permette sia di verificare tempestivamente le difformità, ma richiede anche una *verifica oggettiva* di quanto eventualmente contestato da genitori o docenti a fruizione gratuita per evitare segnalazioni che non corrispondano al vero e che possono peraltro ledere la reputazione prestazionale di servizio del Concessionario e di conseguenza del Comune.

Il Concessionario provvede a fornire ai rappresentanti della Commissione Mensa e a tutti i visitatori autorizzati dall'A.C. **idoneo vestiario** (camici 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. 69 - 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. 70 - 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. 71- 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. 72 - 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. 73 – 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 e comunque come da Carta dei Servizi se più favorevole**, 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 dovrà essere pubblicato sul portale internet dedicato.

TITOLO XIV

PENALITA'

ART. 74 - 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 RUP valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dal Concessionario.

Il RUP 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, che non si devono intendere come esaustive:

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**.

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 un intero plesso scolastico.

- 2.3. - Euro 2000 (duemila) Totale mancata consegna di una portata, presso un intero 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 2000 (duemila) 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 2000 (duemila) 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 inidonei 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, causati da dolo o colpa grave.
- 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 1.000 (mille) Reiterato mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti, a prescindere dall'entità del ritardo.
- 5.3. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata ai punti precedenti.
6. - *Personale.*
- 6.1. - Euro 1000 (mille) Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo IV del presente Capitolato.
- 6.2. - Euro 5000 (cinquemila) 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 10.000 (diecimila) Mancato rispetto di uno o più articoli del Capitolato speciale, in proporzione alla gravità.
- 9.2. Sanzione della maggiorazione del 50% 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 del Titolo V Capitolato.
10. - *Offerta*
- 10.1 Euro 5.000 (cinquemila) mancato rispetto di parte dell'impegno assunto in sede di gara rispetto al centro cottura.
- 10.2 Euro da 1.000 (mille) a 10.000 (diecimila) Mancato rispetto di uno o più proposte presentate in sede di Offerta, in proporzione alla gravità, oppure al valore.

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

L'applicazione delle sanzioni sopra individuate non impedisce l'eventuale applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, cui si rimanda.

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. oppure sul deposito cauzionale.

L'eventuale non collaborazione/differimento/non ottemperamento del Concessionario ai fini della ritenuta della sanzione dai corrispettivi o dalla cauzione, costituisce elemento grave di decadenza del rapporto fiduciario con il Concessionario.

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

TITOLO XV

CORRISPETTIVO PER I SERVIZI PRESTATI, SPESE E GARANZIE

ART. 75 - 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 ogni mese;**
- C) dal costo unitario aggiudicato moltiplicato per il n. di colazioni fornite ogni mese.**

D) Al corrispettivo come sopra determinato vanno detratte le quote corrispondenti alle rette mensili ed alla vendita dei buoni pasto nel mese di riferimento oggetto di riscossione diretta da parte del Concessionario.

FATTURAZIONE:

Il Concessionario presenta in fatturazione ai servizi comunali competenti il rendiconto contabile di cui al punto D) della gestione effettuata nel mese di riferimento.

I corrispettivi delle rette sono suddivisi per:

- fasce Isee applicate
- tiene conto degli esoneri dalla tariffazione autorizzati dall'A.C. che restano in carico alla stessa.
- totale delle rette/tariffe mensili di competenza, totale dei buoni pasto venduti, con eventuale presentazione di attestazioni contabili per la verifica del dichiarato.

Per i punti da A) a C) occorre indicare quanto segue:

- numero pasti cotti complessivi erogati per plesso scolastico, classe/sezione, pasto-alunno, pasto – adulto, in loco-trasportato;
- numero pasti crudi erogati per ciascun servizio educativo comunale;
- numero colazioni erogate per servizio;

La fattura del mese di competenza è anticipata da prefattura per la verifica.

Alla fattura o con le modalità concordate con l’A.C. viene allegata **breve relazione** che attesta:

- a) il buon andamento del servizio nel mese di fatturazione,
- b) eventuali criticità come reclami, modifica temporanea organizzazione, del menu, delle derrate, dei fornitori per imprevisti anche se modifiche concordate, inoltre, per il monitoraggio SPL:
- c) lo stato delle morosità (in percentuale su base mensile e per anno) e puntuale relazione sulle modalità di recupero,
- d) eventuale modifica dei costi produttivi (costo del personale, costi delle materie prime, rescissione di fornitori e le motivazioni, investimenti significativi e in particolare sulle attività corollarie alla prestazione principale quali attività di educazione alimentare, verifica dei pasti non graditi, aggiornamenti sui progetti migliorativi offerti in sede di gara)
- e) dati fondamentali per la verifica dell’equilibrio e del rispetto del Piano Economico Finanziario presentato sia in sede di offerta sia aggiornato in corso della gestione contrattuale, secondo la migliore prassi, anche attraverso rappresentazioni grafiche relativi ai trend gestionali, ivi compresi ROI, Ricavi generali per la gestione contrattuale, ecc... (i dati di che trattasi potranno essere pubblicati in funzione del monitoraggio dei SPL);
- f) tutto ciò che è soggetto a monitoraggio come da presente Capitolato e secondo le richieste periodiche del RUP.

costituendo la relazione un **rapporto di servizio e scheda di monitoraggio del servizio quale SPL e da autocertificare** e che costituisce presupposto per la liquidazione del corrispettivo da parte del RUP, per la verifica dell’equilibrio contrattuale e degli adempimenti connessi, sia principali sia secondari.

L’assenza di tale rapporto, l’elusione o non veritiera comunicazione di dati qualitativi e quantitativi costituisce inadempienza contrattuale ed è sanzionabile anche ai sensi della legge di specie per i servizi pubblici locali.

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, eventualmente 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 trenta 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, comprese le eventuali migliorie presentate in sede di offerta da parte del Concessionario.

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 – Clausola di revisione del contratto di concessione), indipendentemente da qualsiasi impreveduto o eventualità facendosi carico di ogni relativo rischio e/o alea.

ART. 76 - RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Al Concessionario compete la **gestione integrale della procedura di riscossione delle rette/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 - 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. fornirà al Concessionario i dati degli alunni iscritti alle classi ove previsto consumo di pasti, anche attraverso modalità concordate, ma non costituisce diritto del Concessionario la costante fornitura o l'attività amministrativa degli Uffici comunali dei dati predetti, così come il Concessionario non può agire nei confronti delle istituzioni scolastiche con richieste di dati, informazioni senza l'autorizzazione e la supervisione degli Uffici comunali.

ART. 77 - 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 – Direzione Istruzione, Ufficio Diritto allo Studio/Ristorazione scolastica, 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, come indicato nell'art. 76.

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 trenta 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 trenta giorni decorre dal giorno dell'effettiva regolarizzazione delle stesse.

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

ART. 78 - RIMBORSI AGLI UTENTI

Il Concessionario provvederà a rimborsare agli utenti quanto ad essi dovuto in applicazione del contratto d'utenza (**Allegato - Contratto d'utenza Ristorazione Scolastica**) e comunque alla **Carta dei Servizi della Ristorazione scolastica** del Comune di Terni. In caso di difformità tra i due documenti sarà l'A.C. a decidere.

Nulla è dovuto dall'A.C. per tali rimborsi i cui oneri sono totalmente a carico del Concessionario.

ART. 79 - 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, inclusi i diritti di rogito a favore dell'ente, 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. 80 - CAUZIONE DEFINITIVA

Il Concessionario, quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, prima della stipula del contratto, una garanzia fideiussoria nell'importo e con le modalità previste all'art. 117 del vigente Codice dei Contratti.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo alla data del certificato di verifica di conformità del servizio che sarà rilasciato entro sei mesi dalla scadenza del contratto.

È fatto comunque salvo il risarcimento del maggior danno accertato.

La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia

escussa parzialmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte del Concessionario.

Nel caso di inadempienza anche di una sola delle obbligazioni assunte dal Concessionario e, fatti salvi i maggiori diritti della Stazione Appaltante, la stessa procederà all'escussione della cauzione suddetta con semplice richiesta.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente:

1. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'articolo 1944 del Codice civile;
2. la rinuncia ad eccepire la decorrenza dei termini di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile;
3. l'operatività della stessa entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

TITOLO XVI

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO, CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA E RECESSO

ART. 81 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Ai sensi dell'art. 190 del Codice, la Stazione Appaltante può dichiarare risolta la concessione in corso di rapporto della stessa se una o più delle seguenti condizioni si verificano:

- a) la concessione ha subito una modifica che avrebbe richiesto una nuova procedura di aggiudicazione della concessione stessa;
- b) il concessionario si trovava, al momento dell'aggiudicazione della concessione, in una delle situazioni che comportano l'esclusione dalla procedura di aggiudicazione della concessione;
- c) la Corte di giustizia dell'Unione europea constata, in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 del Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, che uno Stato membro ha violato uno degli obblighi su lui incombenti in virtù dei trattati europei per il fatto che un ente concedente appartenente allo Stato membro in questione ha aggiudicato la concessione in oggetto senza adempiere agli obblighi previsti dai trattati europei e dalla direttiva 2014/23/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 febbraio 2014.

La risoluzione della concessione per inadempimento dell'ente concedente o del concessionario è disciplinata dagli articoli 1453 e seguenti del codice civile.

Ulteriori casi di risoluzione del contratto sono i seguenti:

- In caso di **reiterato inadempimento** del Concessionario anche a uno solo degli obblighi assunti con il contratto ed i suoi allegati, nonché con gli eventuali atti aggiuntivi e/o modificativi e che si protragga oltre il termine, **non inferiore comunque a 10 (dieci) giorni**, che verrà assegnato e comunicato con 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) 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;
 - b) 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;
 - c) 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;
 - d) nel caso di **interruzione nell'esecuzione dell'attività affidate non dipendente da cause di forza maggiore**;
 - e) in caso di **gravi inosservanze delle norme igienico-sanitarie**, accertate dagli organi di controllo ufficiali **attraverso l'irrogazione di sanzioni superiori ad euro 10.000 per singolo episodio, oppure al raggiungimento di n. 3 gravi inosservanze con sanzione pecuniaria di almeno euro 4.000 ciascuna o a singola inosservanza con responsabilità di**

carattere penale accertata e definitiva con sospensione dell'attività o della singola sede di produzione;

- f) 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;
- g) qualora si verifichino **casi di grave intossicazione acclarati dall'ASL o Organi di controllo la cui causa sia correlata al doloso mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie;**
- h) **qualora, a seguito di almeno n. 3 verifiche delle Commissioni Mensa o del personale comunale, si appuri che la grammatura (quantità) dei pasti sporzionati (almeno n. 3 piatti misurati per singolo controllo) sia inferiore minimo del 10% rispetto la grammatura richiesta da capitolato;**
- i) **qualora, a seguito di almeno n. 5 verifiche delle Commissioni Mensa o del personale comunale, si appuri che la grammatura (quantità) dei pasti sporzionati (almeno n. 3 piatti misurati per singolo controllo) non sia rispondente alla grammatura richiesta da capitolato;**
- j) **qualora, a seguito di almeno n. 3 verifiche delle Commissioni Mensa o del personale comunale, si appuri che la tipologia di prodotto alimentare (qualità) usato nei pasti preparati non sia conforme ai prodotti previsti nel capitolato e quindi non autorizzato all'uso seppur sostitutivo e/o temporaneo dalla Stazione Appaltante;**
- k) inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) **inottemperanza agli obblighi di tracciabilità** dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- m) cessione del contratto e subappalto al di fuori delle ipotesi previste;
- n) violazione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di comportamento dell'Ente concedente;
- o) 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 PEC e senza altra formalità.

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

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 intercorrente fra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto;

Per quanto non previsto nel presente articolo, si rinvia al citato art. 190 del D.lgs. n. 36/2023.

ART. 82 - RECESSO

Se l'ente concedente recede dal contratto di concessione per motivi di pubblico interesse, dalla comunicata data di efficacia del recesso, che dovrà essere resa nota al Concessionario con preavviso di venti giorni tramite lettera raccomandata con avviso di ricevimento o PEC, 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. spetta al Concessionario quanto previsto all'art. 190, comma 4, del D.lgs. n. 36/2023 ha diritto al pagamento dei servizi prestati, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni previste nel contratto, applicando le condizioni previste all'art. 190 del D.lgs. n. 36/2023, se e in quanto applicabili.

ART. 83 - 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. 84 - CESSIONE O SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20% delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime.

Si evidenzia che, in ragione della specificità della prestazione e dell'unitarietà del processo e dell'organizzazione relativa al servizio, **resta riservata all'Affidatario la prevalente attività di preparazione e cottura dei pasti, sia in loco che trasportati**, in quanto oltremodo ciò consente l'uniformità dei controlli della Stazione Appaltante, la verifica della qualità dei pasti e la verifica delle condizioni lavorative del personale addetto.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

TITOLO XVII CONTROVERSIE

ART. 85 - FORO COMPETENTE

Per le controversie relative all'esecuzione contrattuale è competente il Foro di Terni.

TITOLO XVIII DISPOSIZIONI FINALI

ART. 86 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il contratto di concessione è soggetto agli obblighi in tema di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136.

Il concessionario deve comunicare all'ente concedente:

- gli estremi identificativi dei conti correnti bancari o postali dedicati, con l'indicazione della commessa alla quale sono dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata entro sette giorni dall'accensione del conto corrente ovvero, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica. In caso di persone giuridiche, la comunicazione deve essere sottoscritta da un legale rappresentante ovvero da un soggetto munito di apposita procura. L'omessa, tardiva o incompleta comunicazione degli elementi informativi comporta, a carico del soggetto inadempiente, l'applicazione di una sanzione amministrativa pecuniaria da 500 a 3.000 euro.

Il mancato adempimento agli obblighi previsti per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi alla concessione comporta la risoluzione di diritto del contratto.

In occasione di ogni pagamento al concessionario o di interventi di controllo ulteriori si procede alla verifica dell'assolvimento degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

Il contratto è sottoposto alla condizione risolutiva in tutti i casi in cui le transazioni siano state eseguite senza avvalersi di banche o di Società Poste Italiane S.p.a. o anche senza strumenti diversi dal bonifico bancario o postale che siano idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per il corrispettivo dovuto in dipendenza del presente contratto.

ART. 87 - OBBLIGHI COMPORTAMENTALI

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di concessione, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante adottato dall'ente concedente con Del. G.C. n. 128 del 16/04/2014, reperibile all'indirizzo <https://old.comune.terni.it/trasp/at/content/codice-di-comportamento-e-di-tutela-della-dignita-e-delleetica-dei-dipendenti-del-comune-di-terni> e nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza, nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante all'indirizzo www.comune.terni.it.

ART. 88 - 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. 89 - SOPRALLUOGO DEI LUOGHI E DELLE SEDI DEI SERVIZI MESSI A GARA

Si rimanda alle disposizioni del relativo articolo 11 del Disciplinare di gara.

ART. 90 - TRATTAMENTO DEI DATI PARTICOLARI E PERSONALI

Il Concessionario è tenuto all'osservanza del D. Lgs. n. 196/03 come integrato e modificato dal GDPR Regolamento (Ue) 2016/679 in materia di privacy e di trattamento dei dati personali. Pertanto il Concessionario è tenuto a garantire la riservatezza di tutte le informazioni inerenti al servizio in Concessione e gli utenti.

Il Concessionario è il titolare del trattamento dei dati direttamente raccolti e conservati e deve individuare il responsabile e gli incaricati del trattamento.

La trasmissione di dati da parte dal Comune di Terni al Concessionario ha base di liceità nelle norme vigenti sul diritto allo studio e nelle competenze assegnate agli enti locali riguardo tale servizio e comunque servizi eventuali connessi e funzionali al buon andamento del servizio.

Il Concessionario 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 particolari 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 D. Lgs. n. 196/03 come integrato e modificato dal GDPR Regolamento (Ue) 2016/679.

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 e del rispetto del CAD.**

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. 91 - CONFORMITÀ A STANDARD SOCIALI MINIMI

Ai sensi del paragrafo 6 dell'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012, i servizi oggetto della presente concessione devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella *dichiarazione di conformità a standard minimi sociali [qui consultabile](#)* che deve essere sottoscritta dall'offerente successivamente all'aggiudicazione, ai sensi dell'**Art. 15.1 Disciplinare, quale condizione di esecuzione contrattuale.**

Al fine di consentire il monitoraggio, da parte dell'Amministrazione aggiudicatrice, della conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a:

1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente capitolato, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del/della presente concessione/contratto;
2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;

3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;
4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;
5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate. La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste nel presente capitolato speciale.

Ai sensi dell'art. 57 comma 1 Codice, le clausole sociali ulteriori ivi richiamate previste per i contratti di concessione e da prevedere in fase di offerta sono specificati nel Disciplinare, in conformità anche ai CAM 2020 che sono stati in integro applicati, nonché nei criteri premiali che attribuiscono punteggi significativi ai fini sopra descritti, nel rispetto delle finalità della normativa sui servizi pubblici locali.

ART. 92 - 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, con particolare riferimento al Decreto legislativo n. 36/2023 – Codice dei contratti pubblici.

ALLEGATI

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

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

Allegato 2 - Requisiti generali del materiale monouso

Allegato 3 - Specifiche tecniche sistema informatico

Allegato 4 - Contratto d'utenza Ristorazione Scolastica

Allegato 5 – Richiesta, autorizzazione e attestazione sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica.

Allegato 6 – DUVRI

Allegato 7 – Progetto di gara

Allegato 8 – Cucine – refettori

Allegato 9 – Planimetrie cucine e refettori

-----Fine capitolato-----

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

REQUISITI DEGLI ALIMENTI (CAM 2020)

Considerato che il menu e le preparazioni sono individuati dall'A.C., la specifica degli alimenti in questa sede è conforme ai CAM e tiene conto delle eventuali successive modifiche al menu e agli alimenti che può essere necessario effettuare.

I pasti devono essere composti da **una o più porzioni** tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti **BIOLOGICI (O ALTRIMENTI QUALIFICATI, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati** in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI:

biologici per almeno il 50% in peso.

Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, **se non con frutta biologica, con frutta certificata** nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti.

La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di cui all'allegato A dei CAM 2020, **oppure secondo i calendari regionali.**

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

UOVA (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):

biologiche.

Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti.

CARNE BOVINA:

biologica per almeno il 50% in peso.

Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), **o etichettata** in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», **o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;**

CARNE SUINA:

biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una **certificazione volontaria di prodotto** rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici».

Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

CARNE AVICOLA:

biologica per almeno il 20% in peso.

Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola **etichettata** in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

NEGLI ASILI NIDO LA CARNE OMOGENEIZZATA DEVE ESSERE BIOLOGICA.

Non è consentita

la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

PRODOTTI ITTICI (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):

I prodotti ittici somministrati, **sia freschi che surgelati o conservati**, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <https://www.iucn.it/categorie.php>).

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, *Mugil spp.*),
le sarde (*Sardina pilchardus*),
il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*),
il sugaro (*Trachurus mediterraneus*),
la palamita (*Sarda sarda*),
la spatola (*Lepidopus caudatus*),
la platessa (*Pleuronectes platessa*),
il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*),
la mormora (*Lithognathus mormyrus*),
il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*),
il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*),
il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*),
il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*),
i totani (*Todarodes sagittatus*)⁵,

oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5) dei CAM 2020:

Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.

Per quanto riguarda il **pesce di allevamento**, somministrazione di prodotti ittici provenienti esclusivamente da **acquacoltura biologica**, dunque con l'etichetta di cui al regolamento (CE) n. 2018/848;

Prodotti ittici appartenenti a stock il cui tasso di sfruttamento, ove noto, presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al massimo rendimento sostenibile.

A tale scopo, gli operatori consultano i documenti ufficiali prodotti in ambito internazionale dalla General Fisheries Commission for the Mediterranean (GFCM (<http://www.fao.org/gfcm/publications/somfi/en/>)) e gli aggiornamenti degli stock assessment predisposti dai gruppi di lavoro relativi ai piccoli pelagici (Working Group on Stock Assessment of Small Pelagic Species - WGSASP) e demersali (Working Group on Stock Assessment of Demersal Species (WGSAD) disponibili al sito <http://www.fao.org/gfcm/reports/technical-meetings>; le valutazioni per gli stock mediterranei di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/medbs>) e per gli stock nord europei/atlantici di cui al sito <https://stecf.jrc.ec.europa.eu/reports/>. Per gli stock nazionali si consulti anche l'Annuario dei Dati Ambientali di ISPRA, sezione pesca (http://annuario.isprambiente.it/sites/default/files/pdf/2016/integrale/2_Pesca_2016_finale.pdf).

Sono presunti conformi i prodotti ittici di provenienza di origine FAO 37 o FAO 27 certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione

⁵ Nella [Relazione di accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari \(DM 10 marzo 2020, G.U. 4 aprile 2020, n. 90\)](#) è riportato il seguente paragrafo:

In ogni caso si evidenzia che **le specie di prodotti ittici ammesse** si prestano ad essere somministrate nelle mense, anche quelle scolastiche, a fronte di processi operativi analoghi a quelli che caratterizzano le specie di prodotti ittici consuetudinariamente somministrate prima della vigenza dei CAM. Si consideri infatti che **la gamma di specie di prodotti ittici ammessi è vasta, anche tenendo conto delle sole specie di prodotti di allevamento ammesse**. Come pesci da itticultura di acqua dolce **sono ammessi la trota iridea, trota fario** (*Oncorhynchus mykiss*), il coregone (*Coregonus lavaretus*) e **le ulteriori specie autoctone pescate nell'Unione Europea (es. tinca, carpa, persico spigola, persico trota, pesce gatto, salmerino, storione, amur, anguilla)**, mentre, come specie dei pesci marini da itticultura **si può scegliere, ad esempio, tra spigola, saraghi, orate, ombrina, cefali o muggini**. Per quanto riguarda il pesce da cattura selvaggia, si menzionano a tutt'oggi, ad esempio, il cefalo, **la gallinella, il dentice, il pesce spada, il pesce San Pietro**, la platessa, **la rana pescatrice, la razza, il rombo, la ricciola**, il sarago, **lo scorfano, le seppie, lo sgombro**, la sogliola, **i calamari, i calamaretti**, i totani ed **i polpi**.

multistakeholder ampiamente rappresentativa, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti, ma sono parimenti ammessi anche i prodotti ittici non certificati.

Per quanto riguarda i prodotti da pesca in mare (dunque non da itticoltura), somministrazione dei soli prodotti ittici freschi pescati nel luogo più prossimo al centro di cottura.

Se somministrato **pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato** nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o **pesce da «allevamento in valle».**

Come **peschi di acqua dolce** sono ammessi

la trota (*Oncorhynchus mykiss*)

il coregone (*Coregonus lavaretus*)

le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

SALUMI E FORMAGGI:

almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, **a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna»** in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014.

I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

LATTE, anche in polvere per asili nido e YOGURT: biologico.

OLIO:

come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio **extravergine di oliva.**

Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

L'olio EVO deve essere prodotto **nazionale al 100%**, 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.

L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO:

almeno per il 33% in peso devono essere biologici;

SUCCHI DI FRUTTA O NETTALI DI FRUTTA:

biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

ACQUA:

di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

NEGLI SPUNTINI (colazioni/merende per il presente Capitolato) devono essere somministrati a rotazione:

frutta,

ortaggi crudi,

pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali),

yogurt

ed, eventualmente, **latte.**

LE MARMELLATE E LE CONFETTURE:

devono essere biologiche.

LE TAVOLETTE DI CIOCCOLATA (se introdotte):

devono provenire da **commercio equo e solidale** nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

PANE COMUNE ED INTEGRALE

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

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 spapolata 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. 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 DGR Umbria 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

Filiera italiana, come da CAM.

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

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

Filiera italiana, come da CAM

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, come da CAM.

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 e s.m.i.

- 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

Come da CAM.

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 soffusioni 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, 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 e s.m.i.);

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
- Seppioline⁶

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

I bastoncini di merluzzo e il tonno non sono previsti nella fornitura, in coerenza con i CAM 2020.

VERDURE/LEGUMI SURGELATI

⁶ Nella [Relazione di accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari \(DM 10 marzo 2020, G.U. 4 aprile 2020, n. 90\)](#) sono previste le seppie.

Come da CAM.

Filiera italiana.

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.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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.

SALE DA CUCINA

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

POMODORI PELATI

Come da CAM, almeno per il 33% in peso BIOLOGICO.

Filiera italiana.

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

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

PESTO CONFEZIONATO

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

Come da CAM.

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 e s.m.i.

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

Come da CAM.

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.

Consegnate entro la prima terza parte della vita commerciale del prodotto.

Devono 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

Come da CAM.

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

Come da CAM.

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:

Come da CAM

Filiera italiana.

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.

Deve essere conservato in modo che la temperatura al cuore del prodotto non superi i + 2°C.

Pezzature richieste

• POLLO A BUSTO

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

Essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90 e s.m.i.

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 come 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

Filiera italiana.

Provenienza 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

Come da CAM

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.

Provenienti da uno stabilimento riconosciuto e autorizzato ai sensi delle vigenti leggi.

Si devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000 e s.m.i., 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** (Arrostato)
- **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

Come da CAM.

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

Come da CAM

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~~

Come da CAM.

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

Come da CAM.

Filiera Italiana

Prodotto 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

Come da CAM

Filiera Italiana

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

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, ovvero la frutta esotica, dovranno essere biologiche o provenire dal commercio equosolidale.

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 BIOLOGICI

Come da CAM

Filiera Italiana

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

Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

MARMELLATA E MIELE BIOLOGICI

Come da CAM

Filiera Italiana

La marmellata deve essere costituita al 100% da frutta priva di zuccheri aggiunti 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 BIOLOGICO

Come da CAM.

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

È 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 OLIGOMINERALE NATURALE

Come da CAM

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

Come da CAM:

Filiera Italiana

Pasta dietetica prima infanzia senza glutine

Omogeneizzati BIOLOGICI

Semolino

Crema di riso e crema mais e tapioca

Crema multicereali

Biscotto granulato

Liofilizzati BIOLOGICI

Biscotti primi mesi

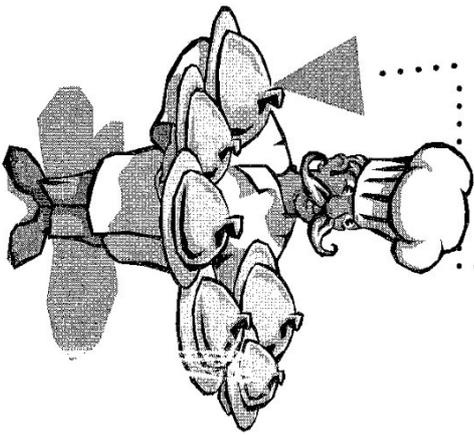
Latte in polvere BIOLOGICO

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 e s.m.i. nei servizi di ristorazione collettiva è vietata la somministrazione di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati.

*Stesura in conformità CAM del Responsabile Unico del Progetto - dott. Corrado Mazzoli
Definizioni di qualità merceologica e menu (nidi) a cura della funzionaria dietista dott.ssa
Simonetta Banconi in collaborazione con l'Azienda Usl Umbria n. 2 - Terni*

**COMUNE
DI TERNI**



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

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

016

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

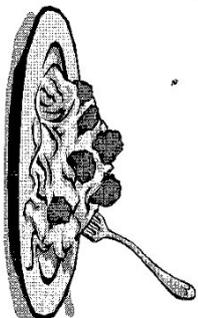
- Pasta e fagioli
- Petto di pollo frullato
- Bietola frullata
- Frutta frullata

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

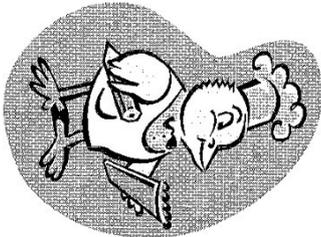
- Quadrucci con lenticchie
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

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 Banconi



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

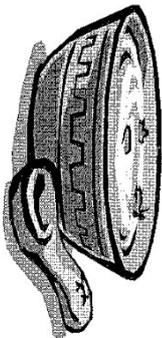
- Crema di legumi
- Petto di pollo frullato
- Bietola frullata
- Frutta frullata

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

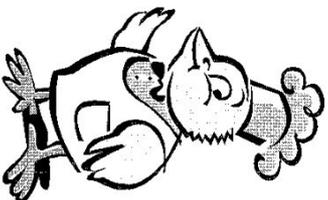
Venerdì

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

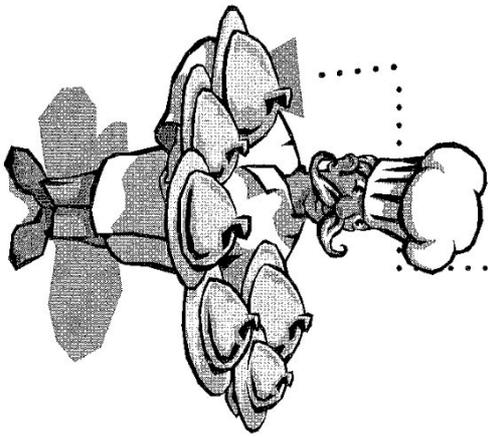
Sabato

- Passato di legumi con pane to-
stato
- Patate lesse
- Frutta frullata

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



**COMUNE
DI TERNI**



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

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

COMUNE DI TERNI

MENU ESTIVO
ASILO NIDO
8-11 mesi

Prima SETTIMANA

Lunedì

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

Martedì

- Suppli alla parmigiana
- Zucchine trifolate
- Frutta frullata

Mercoledì

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

Giovedì

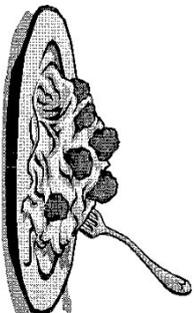
- Pastina in vegetale
- Arista di maiale frullata
- Piselli con olio
- Frutta frullata

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

- Pasta 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

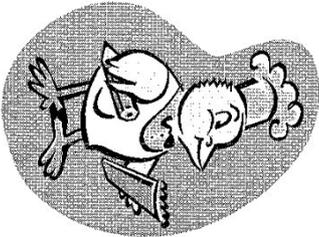
- Risotto alla marinara
- Nasello al pom. frullato
- Zucchine frullate
- Frutta frullata

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

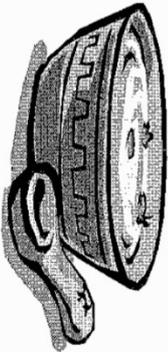
- Pasta con burro
- Petto di pollo frullato
- Bietola frullata
- Frutta frullata

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 zucchini
- Stracchino
- Pomodori frullati
- Frutta frullata

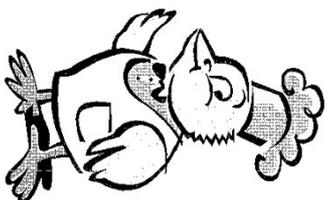
Venerdì

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

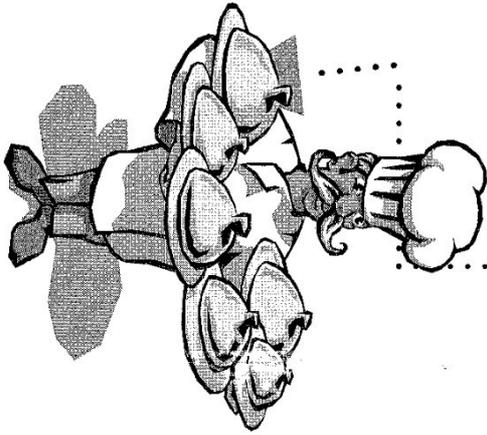
Sabato

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

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



**COMUNE
DI TERNI**



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

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

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

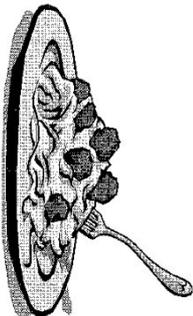
- Pastina in vegetale
- Arista di maiale
- Piselli con olio
- Frutta

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
12-36 mesi

Lunedì

- Pasta con zucchini
- 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

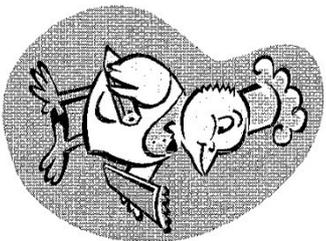
Venerdì

- 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
12-36 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

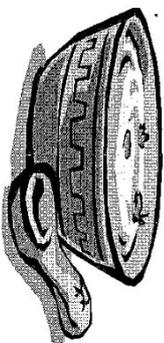
- Pasta con burro
- Petto di pollo al forno
- Bietola con olio
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

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

Sabato

- Riso e piselli
- Crocchette 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

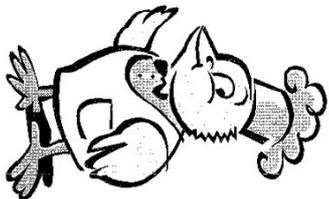
- Pasta con zucchine
- Stracchino
- Insalata di pomodori
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

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

Sabato

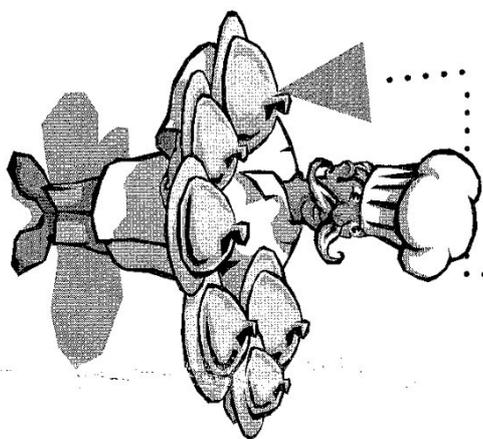
- Passato di legumi con pane tostato
- Patate lesse
- Frutta



LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Bancconi



**COMUNE
DI TERNI**



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

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

COMUNE DI TERNI

Prima SETTIMANA

MENU' INVERNALE
ASILO NIDO
1.2-3.6 mesi

Lunedì

- Polenta al pomodoro
- Mozzarella
- Insalata di pomodori
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Pasta alla parmigiana
- Boccconcini 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

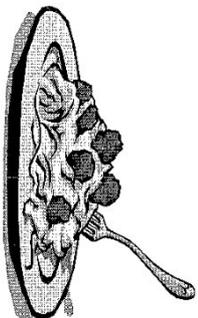
Venerdì

- 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
- Bocconcini 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

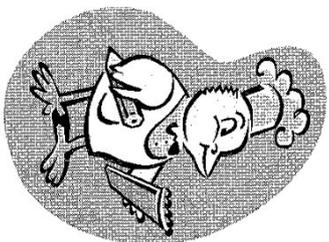
- Risotto alla marinara
- Nasello al pomodoro
- Verza lessa
- Pane comune
- Frutta

Sabato

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

LA DIETISTA

D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

MENU' INVERNALE

ASILO NIDO

12-36 mesi

Terza SETTIMANA

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

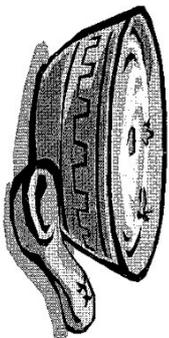
- Pasta al pomodoro
- Filetto di platessa al forno
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

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

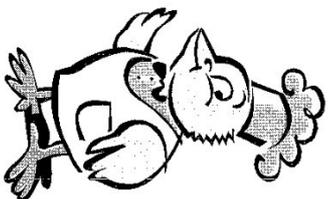
Venerdì

- 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 Bancani



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 sformato/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.

04/10/2016



Dietista D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

MENU' ESTIVO SCUOLE INFANZIA/PRIMARIE

Lunedì

- Lumache al sugo di piselli
-
- Caprese
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Spaghetti al pesto
- Scaloppine di maiale
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

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 della cuoca
- Pomodori
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

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

- Sedanini 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 Banconi

**T
E
R
Z
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A**

Mercoledì

- Tagliatelle al ragù
- Caciottina
- Insalata mista
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Quadrucci con lenticchie
- Svizzere di maiale
- Zucchine trifolate
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Spaghetti al tonnetto
- 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 Banconi

**Q
U
A
R
T
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A**

Mercoledì

- Farfalle al burro
- Polpette della cuoca al pomodoro
- Spinaci
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Trofie 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 SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

P
R
I
M
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A

Lunedì

- Sedanini al pomodoro
- Sformato di merluzzo della cuoca
- Patate lesse
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Riso e lenticchie
- Fettina di tacchino
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Lasagne al forno
- Stracchino
- Pomodori
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Orecchiette al pomodoro
- Uova sode
- Piselli all'olio
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Mezze penne al burro
- Polpette di vitellone
- Insalata di cavoli
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

MENU' INVERNALE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

S
E
C
O
N
D
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A

Lunedì

- Risotto alla crema di zucca
- Bocconcini di pollo
- Spinaci
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Passato di verdure
- Sogliola panata al forno
- Carote lesse
- Pane comune
- Frutta

Mercoledì

- Ravioli al pomodoro
- Prosciutto crudo
- Insalata con finocchi
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Gnocchi sardi al pomodoro
- Frittata al forno
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Pasta e fagioli
- Robiola
- Pomodori
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi



COMUNE DI TERNI

MENU' INVERNALE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

Lunedì

- Spaghetti al pomodoro
- Frittata con zucca al forno
- Spinaci
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Riso in vegetale
- Fettina di vitellone in pizzaiola
- Patate arrosto
- Pane comune
- Frutta

* solo primaria

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

T
E
R
Z
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A

Mercoledì

- Gnocchi al pomodoro
- Prosciutto cotto
- Insalata con carote
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Minestra d'orzo
- Petto/coscio* di pollo arrosto
- Insalata mista
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Sedanini al burro
- Merluzzo gratinato
- Carote lesse
- Pane comune
- Frutta



COMUNE DI TERNI

MENU' INVERNALE SCUOLA INFANZIA/PRIMARIA

Lunedì

- Mezze penne al pomodoro
- Caciotta
- Bieta
- Pane integrale
- Frutta

Martedì

- Minestrone di verdure
- Petto di tacchino panato
- Fagiolini
- Pane comune
- Frutta

LA DIETISTA
D.ssa Simonetta Banconi

Q
U
A
R
T
A

S
E
T
T
I
M
A
N
A

Mercoledì

- Trofie al pomodoro
- Polpette di pesce della cuoca
- Insalata
- Pane integrale
- Frutta

Giovedì

- Crema di verdure
- Svizzere di maiale
- Piselli all'olio
- Pane comune
- Frutta

Venerdì

- Spaghetti al tonnetto
- Platessa al limone
- Patate lesse
- Pane comune
- Frutta

Comune di Terni

Razioni alimentari scuole

NOME RICETTA	U.M.	INFANZIA	PRIMARIA	SECOND. I GRADO E 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.
TAGLIATELLE/CIRIOLE AL POMODORO				
- 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.
TAGLIATELLE AL RAGU'				
- pasta fresca all'uovo	Gr.	70	80	90
- 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.
RAVIOLI/TORTELLINI AL POMODORO				

- tortellini/ravioli ricotta e spinaci	Gr.	120	160	180
- 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.
LASAGNE AL FORNO				
- 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.
GNOCCHI AL POMODORO				
- gnocchi di patate	Gr.	120	160	180

- 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.
PASTA AL PESTO				
- 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.
SPAGHETTI AL TONNETTO				
- pasta di semola	Gr.	60	70	30
- tonnetto all'olio di oliva	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.
PASTA ALL'AMATRICIANA				
- 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.

PASTA E FAGIOLI				
- pastina di semola/orzo	Gr.	30	40	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	40	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.
PASSATO DI LEGUMI				
- 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.

PASTINA/RISO IN VEGETALE				
- pastina di semola/riso parboiled	Gr.	30	30	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	30	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.
MINESTRA D'ORZO				
- 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.	60	70	80

- 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.	70	80	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.	70	80	100
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
TACCHINO – MAIALE VITELLONE - POLLO				
- carne magra	Gr.	70	80	100
- olio extra- vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale – odori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.
FETTINA IN PIZZAIOLA				
- fettina di vitellone	Gr.	70	80	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.	70	80	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.
POLLO ARROSTO				
- 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.
MERLUZZO ALLA LIVORNESE				
- 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 ALLA 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.
PLATESSA/MERLUZZO PANATI				
- 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.
CROCCHETTE/SFORMATO DI PESCE				
- 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.
FRITTATA				

- 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.
FORMAGGI				
- robiola	Gr.	50	60	80
- stracchino	Gr.	50	60	80
- caciotta	Gr.	50	60	80
- mozzarella	Gr.	50	60	80
PROSCIUTTO				
- prosciutto cotto	Gr.	40	50	60
- prosciutto crudo	Gr.	40	50	60

CROSTONE				
- pane comune	Gr.	40	60	80
- formaggio	Gr.	30	40	50
- prosciutto	Gr.	20	30	40
VERDURA COTTA				
- 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.
PUREA DI PATATE				
- 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.
PATATE ARROSTO/LESSE				
- patate	Gr.	100	120	150
- olio extra-vergine d'oliva	Gr.	5	5	5
- sale-dori vari	Gr.	q.b.	q.b.	q.b.

VERDURA CRUDA				
- 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.
PISELLI ALL'OLIO				
- 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.
PANE				
- pane comune o integrale	Gr.	50	60	70
FRUTTA				
- 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 vitellone.

- Per la confezione dei ravioli si richiede un ripieno semplice, senza spezie con ricotta e spinaci.

Terni, dicembre 2024

La dietista
(D.ssa Simonetta Banconi)

COMUNE DI TERNI
MENU' SCUOLE A TEMPO PROLUNGATO

I SETTIMANA					
LUNEDI'	TROFIE AL POMODORO	PLATESSA PANATA	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	TROFIE AL POMODORO	PLATESSA PANATA	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	RISO AL RAGU' DI VERDURE	POLPETTONE DI VITELLONE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	RISO AL RAGU' DI VERDURE	POLPETTONE DI VITELLONE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	PASTA AL PESTO	ARROSTO DI TACCHINO	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca
II SETTIMANA					
LUNEDI'	PASSATO DI VERDURE	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	PASSATO DI VERDURE	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	COSCI DI POLLO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	COSCI DI POLLO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	LASAGNE	STRACCHINO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca

III SETTIMANA					
LUNEDI'	PASTA AL SUGO DI PISELLI	HAMBURGER DI VITELLONE	CAROTE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	PASTA AL SUGO DI PISELLI	HAMBURGER DI VITELLONE	CAROTE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	TAGLIATELLE AL POMODORO	FETTINA DI MAIALE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	TAGLIATELLE AL POMODORO	FETTINA DI MAIALE	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	SFORMATO DI PATATE	PETTO DI POLLO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Frutta fresca
IV SETTIMANA					

LUNEDI'	RISO AL BURRO	TACCHINO PANATO	INSALA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	RISO AL BURRO	TACCHINO PANATO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO CRUDO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO CRUDO	SPINACI	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	PASTA AL POMODORO	ARISTA DI MAIALE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca

V SETTIMANA

LUNEDI'	GNOCCHI AL POMODORO	BOCCONCINI DI POLLO	BIETA	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	GNOCCHI AL POMODORO	BOCCONCINI DI POLLO	BIETA	PANE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	PASTA AL TONNETTO	SCALOPPINE DI VITELLONE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	PASTA AL TONNETTO	SCALOPPINE DI VITELLONE	PATATE ARROSTO	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	PASTA AL BURRO	ARROSTO DI TACCHINO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca

VI SETTIMANA

LUNEDI'	RISO AL RAGU' DI CARNE	MERLUZZO GRATINATO	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	RISO AL RAGU' DI CARNE	MERLUZZO GRATINATO	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO COTTO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO COTTO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	PASTA AL SUGO DI PISELLI	HAMBURGER DI VITELLONE	CAROTE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca

VII SETTIMANA

LUNEDI'	RAVIOLI AL POMODORO	ARISTA DI MAIALE	PISELLI	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	RAVIOLI AL	ARISTA DI MAIALE	PISELLI	PANE	Frutta fresca

	POMODORO			COMUNE	
MERCOLEDI'	PASTA AL PESTO	COSCI DI POLLO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	PASTA AL PESTO	COSCI DI POLLO	INSALATA MISTA	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	PASTA ALL'AMATRICIANA	MERLUZZO GRATINATO	FAGIOLINI	PANE COMUNE	Frutta fresca
VIII SETTIMANA					
LUNEDI'	PASTA AL BURRO	FETTINA IN PIZZAIOLA	PATATE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca
MARTEDI'	PASTA AL BURRO	FETTINA IN PIZZAIOLA	PATATE LESSE	PANE COMUNE	Frutta fresca
MERCOLEDI'	SFORMATO DI PATATE	STRACCHINO	BIETA	PANE COMUNE	Frutta fresca
GIOVEDI'	SFORMATO DI PATATE	STRACCHINO	BIETA	PANE COMUNE	Frutta fresca
VENERDI'	LASAGNE	PROSCIUTTO CRUDO	FINOCCHI CRUDI	PANE COMUNE	Frutta fresca

La dietista
(D.ssa Simonetta Banconi)

MATERIALI DI CONSUMO

STOVIGLIE MONOUSO

Le stoviglie monouso, se utilizzate on accordo con l'Amministrazione comunale, devono essere conformi alla normativa CAM 2020, come specificato all'Art. 16.

Le stoviglie monouso devono avere anche 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 cucchiaino, 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 s.m.i., 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, postate 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.

Nel dettaglio come segue:

TOVAGLIETTE DI CARTA

Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC@) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari. (CAM 2020)

Misura 30 x 40 cm. circa.

Peso medio gr. 5 circa.

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 - 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.

**SCHEMA DI CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI TERNI**

Lo schema seguente costituisce il **regolamento del servizio**, è coordinato con la Carta dei Servizi, può essere integrato o modificato in qualsiasi momento per sopraggiunte modifiche normative o opportunità di miglioramento o esigenze emergenti, dall'Amministrazione comunale, nella figura del RUP.

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 e servizio pubblico locale a rilevanza economica, di competenza del Comune di Terni e gestito tramite concessione ad impresa specializzata del settore (di seguito indicata come Concessionario) oppure secondo le modalità comunque scelte dall'Amministrazione Comunale. Il Concessionario gestisce il servizio di produzione e distribuzione dei pasti e la riscossione delle tariffe nel rispetto della legge, delle presenti norme di funzionamento del Servizio di Ristorazione Scolastica e delle clausole specifiche 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 impegni e obblighi 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; può essere prevista il rinnovo dell'iscrizione annuale in base a necessità emergenti, concordate con l'A.C. 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 recupero di rito. Devono essere previste rateazioni per il recupero delle somme non pagate.
- 1.5. La domanda di iscrizione al Servizio deve essere sempre firmata almeno da uno dei genitori o, in casi particolari, da chi ne fa le veci (tutore, affidatario, ecc.) che si assume tutti gli obblighi previsti, compresi quelli di corresponsione di una tariffa.
- 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. 196/03 come integrato e modificato dal GDPR Regolamento (Ue) 2016/679); i dati saranno trattati per le finalità esclusive di organizzazione del Servizio.

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 ristorazione 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 sia possibile effettuare conguaglio sulle rette successive o per impossibilità materiale all'utilizzo dei buoni pasto già acquistati.

2.4 L'utente ha diritto al rimborso nei casi ulteriori specificati nella Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Terni.

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 all'utente saranno inviate presso l'indirizzo civico e di posta elettronica riportato nella domanda di iscrizione al Servizio, oppure attraverso altre modalità elettroniche.

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.

3.4 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, PEC.). In mancanza di riscontro da parte del responsabile del pagamento, saranno esperite dal Concessionario le procedure di legge per il recupero del credito.

Tariffe e obblighi degli utenti

4.1. **Gli utenti hanno l'obbligo di corrispondere la tariffa individuata a seguito dell'iscrizione al servizio e della relativa fruizione**, come in tutti i servizi pubblici e privati di cui si richiede l'utilizzo, non esistendo un diritto incondizionato alla fruizione del pasto, secondo norma.

L'utente, con la libera e autonoma scelta del tempo pieno/tempo prolungato o comunque di richiesta del servizio di ristorazione scolastica, è consapevole che deve corrispondere una tariffa per una prestazione erogata.

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 ristorazione 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 organizzazione, produzione, distribuzione, logistiche, del personale impiegato e di investimenti, 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 **solo i nuclei familiari in carico** alla Direzione Welfare del Comune che può richiedere, in modo motivato, all'ufficio del RUP, l'esenzione o la riduzione della retta attribuita. Il RUP, valutate le motivazioni e tenuto conto dell'equilibrio economico finanziario della concessione, autorizza o meno l'esenzione.

L'esenzione del pagamento della retta è concessa inoltre ai bambini con disabilità riconosciuta ai sensi della L. 104/92.

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**).

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, tranne nei casi in cui le decisioni del Comune di Terni abbiano forma amministrativa e di conseguenza il foro competente è il TAR Tribunale Amministrativo Regionale con sede a Perugia.

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. Per quanto non riportato nel presente regolamento si applica e si rimanda alla Carta dei Servizi della Ristorazione Scolastica del Comune di Terni e le norme del codice civile laddove applicabili.

5.6. **L'utente deve inoltre dichiarare di approvare specificamente i seguenti articoli (sarà cura del Concessionario provvedere in merito nella modulistica specifica):**

art. 1.4. (sospensione del servizio);

art. 1.5 (obblighi del firmatario);

art. 4.1. (obbligo di pagamento della tariffa);

art. 5.2. (foro competente).

Allegato – Richiesta sopralluogo presso sedi di ristorazione scolastica



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 Diritto allo Studio
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

.....

Allegato – Attestazione sopralluogo presso le sedi di ristorazione scolastica



**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**

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.

Data

Timbro e firma

.....



COMUNE DI TERNI

DIREZIONE ISTRUZIONE - SPORT - POLITICHE GIOVANILI
UFFICIO Diritto allo studio – Sistema formativo integrato territoriale
- Servizi comunali prima infanzia – Ristorazione, trasporto e assistenza scolastici
- Autorizzazioni servizi privati - Acquisti – Manutenzioni

**CAPITOLATO SPECIALE
DI CONCESSIONE QUADRIENNALE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI TERNI
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**
CAM D.M. n. 65 del 10 marzo 2020
(anni scolastici 2025/26 - 2028/29)

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE
DEI RISCHI DA INTERFERENZA
(D.U.V.R.I.)**

1. INTRODUZIONE

Con il D. Lgs n. 81/2008 si introducono i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e le informazioni ed i programmi di intervento per progettare e/o implementare il documento stesso ai fini della valutazione dei rischi sul posto di lavoro.

La normativa in merito a sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, prevede, come noto, l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse.

Si ha *interferenza* qualora si possa verificare un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello dell'Appaltatore, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale, nella fattispecie *tra gestore della ristorazione scolastica, fruitori, docenti, personale della scuola e fornitori*.

In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletate, nella fattispecie, le forniture previste nel capitolato con i rischi suddetti interferenziali.

L'ANAC con determinazione n. 3/2008 recante *Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture*, ha chiarito riguardo l'esistenza di interferenze ed il conseguente *obbligo di redazione del DUVRI*.

In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo dell'appaltatore (rectius in specie *concessionario*) di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'art. 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazioni) del D. Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima) dell'impresa appaltatrice o i lavoratori autonomi:

- a) *cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;*
- b) *coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.*

Per adempiere a tali prescrizioni, il datore di lavoro committente ovvero la stazione appaltante promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando seppur in bozza un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze, con ciò adempiendo alle prescrizioni di legge.

Il DUVRI deve far parte, OBBLIGATORIAMENTE, della documentazione relativa all'appalto/concessione.

2. DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla Determinazione dell'Autorità di Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

- a) Stazione Appaltante: COMUNE DI TERNI;
- b) Impresa Aggiudicataria o I.A.: l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese, la cooperativa che è risultata aggiudicataria;
- c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D. Lgs. 81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto. Nella fattispecie, concorrendo potenzialmente più soggetti datoriali nella valutazione dei rischi interferenziali, valutata l'obbligatorietà del documento in fase di documentazione di gara, la stazione appaltante provvede alla stesura in base alle informazioni qualificate in possesso, in ragione delle competenze peraltro ulteriori ascritte all'Ufficio della Direzione Istruzione-Sport-Politiche Giovanili.

Il Concessionario individuato, in base alle valutazioni e aggiornamenti basati sulla propria organizzazione del lavoro, provvederà eventualmente a coinvolgere i Datori di

Lavoro degli istituti scolastici al fine delle formalizzazioni/condivisioni ritenute opportune.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.)** è stato redatto in applicazione all'art. 26, comma 3, del D. Lgs. n. 81/2008 e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale di Concessione relativo alla ristorazione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro già elaborato dall'Impresa Aggiudicataria in conformità alle disposizioni vigenti in materia di tutela della salute e sicurezza dei lavoratori.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente, il personale dell'Impresa Aggiudicataria e il personale del/i Datore/i di lavoro che operano o sono presenti in orario di lavoro presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni ai macchinari presenti presso le cucine, locali adibiti a refettori, esecuzione delle derattizzazioni, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di produzione e quelli quindi di consumo dei pasti (docenti, operatori scolastici, soggetti terzi autorizzati).

Pertanto le prescrizioni previste nel presente Documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Nella stesura del presente documento sono state prese in esame tutte le attività costituenti il servizio di ristorazione, che avverranno comunque all'interno degli stessi edifici scolastici.

Per quanto riguarda l'attività svolta presso le cucine i rischi derivanti da interferenze risultano minimi in quanto vi opera esclusivamente personale dell'Impresa Aggiudicataria.

I rischi potenziali maggiori sono riconducibili alla cottura dei primi piatti e alla consegna delle derrate alimentari e derivanti dall'attività specifica dell'Impresa Aggiudicataria. **Tali rischi, relativi alle attività connesse con l'appalto in oggetto, devono essere individuati, valutati e descritti nella Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro**, redatto dall'Impresa Aggiudicataria.

Per quanto riguarda invece l'attività che l'Impresa Aggiudicataria svolgerà presso i refettori (scodellamento e somministrazione dei pasti agli utenti, pulizia e rigovernatura dei locali) sono stati riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa Aggiudicataria stessa, il personale degli enti o ditte esterne e gli utenti presenti presso gli edifici scolastici.

Il presente documento, come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale, è da considerarsi "dinamico" nel senso che **la valutazione dei rischi effettuata dalla Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato** nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tale caso il DUVRI dovrà essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle nuove reali problematiche riscontrate e alle conseguenti soluzioni individuate.

4. FINALITA'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **prima di esperire la gara d'appalto in concessione** in ottemperanza al dettato dell'art. 26, comma 3 del D. Lgs. n. 81/2008 per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto a comma 2 del medesimo articolo.

Il Documento stesso ha inoltre lo scopo di:

- a) fornire alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- b) promuovere la cooperazione e il coordinamento tra il Committente, l'Impresa aggiudicataria e i datori di Lavoro del personale degli enti o ditte esterne, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei datori di lavoro del personale degli enti o ditte esterne e le persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni e eventuale pubblico esterno;
- c) ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro mansioni, tramite un comportamento cosciente e la generazione di procedure e regole a cui devono attenersi durante lo svolgimento del loro lavoro.

5. VERIFICA DELL'IDONEITA' DELL'AZIENDA APPALTATRICE

Ai sensi dell'Allegato XVII del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. il Datore di Lavoro dell'Azienda appaltante, che assume il ruolo di Committente per le lavorazioni affidate dall'appalto stesso, da effettuarsi all'interno dei plessi di proprietà comunale, verifica l'idoneità tecnico professionale dell'impresa subappaltatrice. Per questo motivo, **prima dell'inizio del servizio**, è richiesta la consegna della seguente documentazione:

- a) certificato di iscrizione alla Camera di Commercio, Industria e Artigianato;
- b) documento di valutazione dei rischi di cui all'art. 17, comma 1, lettera a) o autocertificazione di cui all'art. 29, comma 5, del presente decreto legislativo;
- c) documento unico di regolarità contributiva di cui al Decreto Ministeriale 24 ottobre

2007;

- d) dichiarazione di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del decreto legislativo stesso.

6. SOGGETTI COOPERANTI AI FINI DELLA SICUREZZA

Nel seguito sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione di rischi sui luoghi di lavoro inerenti le attività oggetto dell'appalto, ai sensi della vigente normativa.

6/1 - DATI RELATIVI ALLA STAZIONE APPALTANTE (COMMITTENTE/DATORE DI LAVORO)

6/3 - DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

(da inserire a seguito dell'aggiudicazione)

RAGIONE SOCIALE	Sede legale	Attività svolta
n. lavoratori impiegati	Codice fiscale	Partita Iva
INDICAZIONE DEL RUOLO	NOMINATIVO	RECAPITO TELEFONICI ED INDIRIZZO
DATORE DI LAVORO		
RESPONSABILE DEL S.P.P.		
MEDICO COMPETENTE		

7. DATI GENERALI DEL LUOGO DI LAVORO e di modalità di esecuzione delle prestazioni

I luoghi di lavoro possono coincidere, ma cambia l'utenza con particolare riferimento all'età, gli orari di somministrazione/trasporto e quindi il contesto lavorativo.

Centro cottura		
CUCINA IN LOCO		
SCUOLA	Descrizione Scuola	
ISTITUTO COMPRENSIVO "DE FILIS"	Infanzia DE AMICIS	
	Primaria DE AMICIS	
DIREZIONE DIDATTICA "ALDO MORO"	Infanzia CARDETO	
	Infanzia RADICE	
DIREZIONE DIDATTICA "DON MILANI"	Infanzia VALLEVERDE	
	Infanzia CITTA' GIARDINO	
	Infanzia MARMORE	
	Infanzia PAPIGNO	
	Infanzia S. DE SANCTIS	
	Primaria DON MILANI	
	Primaria DONATELLI	
ISTITUTO COMPRENSIVO "F. FATATI"	Infanzia F. FATATI	
	Infanzia GABELLETTA	
	Primaria F. FATATI	
DIREZIONE DIDATTICA "MAZZINI"	Infanzia VITTORIO VENETO	
	Infanzia GUGLIELMI	
	Infanzia MAZZINI	
	Primaria MAZZINI	
	Primaria MAZZINI mensa ospiti	
	Primaria VITTORIO VENETO mensa ospiti	
ISTITUTO COMPRENSIVO "GIOVANNI XXIII"	Infanzia BRECCIAIOLO	
	Infanzia S. CLEMENTE	
	Infanzia S. MICHELE	
ISTITUTO COMPRENSIVO "MARCONI"	Infanzia LE GRAZIE	
	Infanzia MATTEOTTI	
	Primaria MATTEOTTI	

	Secondaria MARCONI		
ISTITUTO COMPRENSIVO "OBERDAN"	Infanzia LUIGI NOBILI		
	Infanzia PRISCIANO - ROCCA		
	Infanzia TREBISONDA		
DIREZIONE DIDATTICA "SAN GIOVANNI"	Infanzia COSPEA		
	Infanzia FALCONE - BORSELLINO		
	Infanzia MARZABOTTO		
	Infanzia PICCOLO PRINCIPE - Collescipoli		
	Infanzia XX SETTEMBRE		
	Primaria XX SETTEMBRE mensa ospiti		
	Primaria FALCONE - BORSELLINO		
SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI	Infanzia AULA VERDE		
	Infanzia RATAPLAN		
	Infanzia VALNERINA GISA GIANI		
	Nido ARCOBALENO		
	Nido RATAPLAN		

PASTI TRASPORTATI			
SCUOLA	Descrizione Scuola		
ISTITUTO COMPRENSIVO "DE FILIS"	Secondaria DE FILIS		
DIREZIONE DIDATTICA "ALDO MORO"	Infanzia ALFIERI		
ISTITUTO COMPRENSIVO "B. BRIN"	Infanzia MONTESSORI		
	Primaria MONTESSORI		
	Primaria MONTESSORI mensa ospiti		
ISTITUTO COMPRENSIVO "F. FATATI"	Infanzia CESI PAESE		
DIREZIONE DIDATTICA "MAZZINI"	Primaria ANITA GARIBALDI		
	Primaria ANITA GARIBALDI mensa ospiti		
ISTITUTO COMPRENSIVO "OBERDAN"	Primaria OBERDAN		

PASTI GIORNALIERI CRUDI trasportati			
SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI	Descrizione Scuola		

SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI	Nido COCCINELLA		
	Nido CUCCILO		
	Nido GIROTONDO		

COLAZIONI/MERENDE trasportati			
SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI	Infanzia AULA VERDE		
	Centro per Bambini e Bambine "CASA DI ALICE"		

8. OGGETTO DELL'APPALTO

8/1 - DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ APPALTATE E FREQUENZA DELLE PRESTAZIONI FORNITE.

Per l'affidamento in concessione del servizio di ristorazione scolastica si prevedono le seguenti attività *potenzialmente a rischio di interferenze*:

- ricevimento pasti crudi presso le scuole comunali (mezzi di trasporto in area di competenza scolastica)
- ricevimento pasti cotti trasportati da centro cottura presso le cucine statali e organizzazione della distribuzione con utilizzo di attrezzature (banconi e/o carrelli termici);
- allestimento tavoli nei refettori e susseguente riordino con pulitura degli stessi e lavaggio delle stoviglie;
- somministrazione con ausilio di carrelli termici dei pasti agli utenti con servizio al tavolo e somministrazione pasti con ausilio bancone;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione e di consumo e di ogni altro spazio utilizzato per il servizio di ristorazione presso i plessi scolastici, secondo capitolato;
- lavaggio e disinfezione delle attrezzature utilizzate;
- manutenzione ordinaria dei locali, dei macchinari e delle attrezzature, degli impianti, degli arredi delle cucine e dei refettori;
- raccolta differenziata dei rifiuti ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta situati all'esterno dei plessi;
- forniture esterne presso le cucine in loco

La frequenza delle prestazioni fornite in concessione è giornaliera (in base al calendario scolastico vigente nell'anno scolastico di riferimento).

8/2 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Presso le cucine situate all'interno dei plessi scolastici indicati al punto 7) vengono prodotti i primi piatti caldi e vengono distribuiti nei refettori i pasti trasportati

direttamente dal centro cottura dell'Impresa concessionaria, in modalità legame-fresco/caldo.

I pasti vengono distribuiti ai bambini, alunni e studenti iscritti al servizio, ai docenti/operatori scolastici autorizzati delle scuole interessate.

Sono compresi saltuariamente i componenti della Commissione mensa. L'azienda concessionaria **prima dell'inizio del servizio** deve fornire:

- a) la lista del personale che opererà per eseguire il servizio;
- b) copia del DVR integrato e sottoscritto per accettazione;
- c) Piano Operativo di Sicurezza
- d) Il nominativo del preposto per la concessione in questione.

Ogni situazione di rischio dovrà essere prontamente segnalata ai responsabili della Stazione appaltante.

9 – OBBLIGHI DELL'IMPRESA APPALTATRICE

Nel caso in cui i dipendenti dell'Azienda appaltatrice o di ditte subappaltanti il trasporto del cibo si trovino a condurre autoveicoli nelle aree pertinenziali dei plessi scolastici hanno l'obbligo di procedere a passo d'uomo.

10. VALUTAZIONE DEI RISCHI

10/1 - METODOLOGIA E CRITERI ADOTTATI PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Per identificare i pericoli e valutare i rischi da essi derivanti si è tenuto conto di normative di legge e tecniche in vigore in materia.

Il sistema di valutazione qui adottato assegna un indice di rischio “**R**” ad ogni attività presa in esame; i parametri che permettono di assegnare un valore a tale indice sono:

- la probabilità di accadimento (**P**)
- il fattore di gravità dell'evento e/o del danno procurato dall'accadimento (**D**)

La probabilità di accadimento **P** e il fattore di gravità dell'evento o danno **D**, sono suddivise in quattro categorie con valore crescente dal meno grave al più grave.

L'entità del rischio è data dalla formula:

$$R = P \times D$$

PROBABILITA' DI ACCADIMENTO – P –

P = probabilità che il rischio potenziale diventi effettivo e si tramuti in danno

INDICE	LIVELLO	DEFINIZIONE
4	Inevitabile nel tempo o altamente probabile	Si sono già verificati danni a causa della stessa situazione, sia in azienda che in aziende simili. <i>La correlazione fra pericolo e danno è diretta</i>
3	Probabile	È noto qualche caso in cui in situazioni analoghe si sono verificati dei danni. <i>La correlazione fra pericolo e danno è indiretta.</i>

2	Possibile o poco probabile	Sono noti casi rarissimi in cui in situazioni analoghe si sono verificati dei danni. La correlazione fra pericolo e danno è del tutto fortuita.
1	Improbabile	Non sono noti casi in cui in situazioni analoghe si siano verificati dei danni. <i>La correlazione fra pericolo e danno è dovuta a concomitanze di casi</i>

GRAVITA' O ENTITA' DEL DANNO – D – CONSEGUENTE AL RISCHIO POTENZIALE

D = fattore di gravità del danno procurato

INDICE	LIVELLO	DEFINIZIONE
4	Gravissimo	Danno gravissimo o letale/infortunio o esposizione con <i>effetti letali</i> o ancora con <i>invalidità permanente totale</i> .
3	Grave	Danno rilevante, ferite gravi come fratture, amputazioni, gravi debilitazioni ecc. / infortuni o esposizione con <i>invalidità permanente parziale</i>
2	Medio	Danno lieve, ferite di modesta entità come abrasioni, tagli superficiali/infortunio o esposizione con <i>invalidità reversibile</i> .
1	Lieve	Danno lievissimo, incidente che non provoca ferite/infortunio o esposizione con <i>invalidità rapidamente reversibile</i> .

CLASSI DI RISCHIO – R –

Inserendo in ascisse ed ordinate i valori assegnati a **P** e **D** otterremo un apposito grafico composto di 16 aree corrispondenti ad altrettanti classi di rischio da cui estrapolare la scala di urgenza e priorità nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione necessarie. I valori assegnati alle classi di rischio derivano dalla moltiplicazione dei parametri **P** e **D** sugli assi del grafico.

P					
4	4	8	12	16	
3	3	6	9	12	
2	2	4	6	8	
1	1	2	3	4	
	1	2	3	4	D

LETTURA SCALA DI URGENZA

R 1	Azioni migliorative da valutare in fase di programmazione
R 2 – 3	Azioni correttive e/o migliorative da programmare nel breve o medio periodo
R 4 – 8	Azioni correttive necessarie da programmare con urgenza
R 9 - 16	Azioni correttive indilazionabili.

10/2 - VALUTAZIONE DEI RISCHI DERIVANTI DAL LUOGO DI LAVORO

RISCHIO	P	D	R	LAVORATORI INTERESSATI
urti, colpi, impatti, compressioni	2	1	2	Operatori Azienda appaltatrice/utenza
ribaltamento scaffalature	1	3	3	Operatori Azienda appaltatrice/utenza
punture, tagli, abrasioni	2	1	2	Operatori Azienda appaltatrice/utenza
cadute a livello	2	1	2	Operatori Azienda appaltatrice/utenza
caduta da posti di lavoro sopraelevati (non in quota)	2	2	4	Operatori Azienda appaltatrice/utenza
movimentazione manuale dei carichi	2	1	2	Operatori Azienda appaltatrice/utenza
caduta materiali dall'alto	2	3	6	Operatori Azienda appaltatrice e altre/utenza
inalazione polveri, allergeni	1	2	2	Operatori Azienda appaltatrice/utenza
elettrici	1	1	1	Operatori Azienda appaltatrice/utenza
radiazioni non ionizzanti	3	2	6	Operatori Azienda appaltatrice/utenza
incendio	2	3	6	Operatori Azienda appaltatrice e altre
investimento	1	1	1	Operatori Azienda appaltatrice e altre

Le operazioni tipiche delle lavorazioni appaltate possono essere eseguite solamente dagli operatori dell'Azienda appaltatrice e non da dipendenti dell'Azienda appaltante o di altre aziende.

10/3 Valutazione dei rischi derivanti da interferenze

RISCHIO	P	D	R	LAVORATORI INTERESSATI
movimentazione manuale dei carichi	2	1	2	Tutti/Utenza
caduta di materiale dall'alto	2	3	6	Tutti/Utenza
inalazione polveri, allergeni	1	2	2	Tutti/Utenza

elettrocuzione	1	1	1	Tutti/Utenza
Occupazione percorsi d'esodo	2	3	6	Tutti/Utenza

11.MISURE GENERALI DI PREVENZIONE E COMPORTAMENTALI

L'agibilità degli accessi, dei percorsi di transito e delle uscite di sicurezza non dovrà essere compromessa con ostacoli o ingombri di qualsiasi natura, salvo quanto in tal senso sia stato preventivamente ed esplicitamente stabilito dalla Committenza a causa della natura di lavori da eseguire.

Gli impianti, le attrezzature, etc. dovranno essere utilizzati dall'Azienda Concessionaria solo in conformità alla loro destinazione d'uso e gli operatori dovranno segnalare tempestivamente al proprio Preposto qualunque malfunzionamento o manomissione.

Per quanto concerne la gestione dei rifiuti derivanti dall'esecuzione delle attività appaltate, l'Azienda Concessionaria dovrà uniformarsi alle procedure di gestione del Comune di Terni che ha individuato i luoghi di conferimento per le diverse tipologie di rifiuti nell'area esterna di pertinenza dell'edificio. Per quanto concerne rifiuti particolari derivati dalla tipologia specifica di attività, anche contenenti scarti ed avanzi di prodotti detergenti dovranno essere smaltiti dall'Azienda Concessionaria secondo le vigenti normative in merito a tutela e protezione dell'ambiente da agenti inquinanti.

Materiale di qualsiasi natura, dimensione o genere non dovrà mai essere accatastato contro le pareti: possono essere consentiti solo ed esclusivamente impilaggi a terra su pallets, di altezza massima di centimetri 90, al fine di evitare il rischio di crolli o ribaltamenti.

Esaminato quanto sopra descritto, si riporta di seguito un elenco non esaustivo delle principali misure generali da adottare per ridurre alcuni rischi dovuti alle interferenze.

11.1 - URTI - COLPI - IMPATTI - COMPRESSIONI

Le attività che richiedono sforzi fisici violenti e/o repentini devono essere eliminate o ridotte anche attraverso l'impiego di attrezzature idonee alla mansione. Gli utensili, gli attrezzi e gli apparecchi per l'impiego manuale devono essere tenuti in buono stato di conservazione ed efficienza e quando non utilizzati devono essere tenuti in condizioni di equilibrio stabile (es. riposti in contenitori o assicurati al corpo dell'addetto) e non devono ingombrare posti di passaggio o di lavoro. I depositi di materiali in cataste, pile e mucchi devono essere organizzati in modo da evitare crolli o cedimenti, fermo restando l'altezza massima di centimetri 90, e permettere una sicura e agevole movimentazione e non ostacolare la normale viabilità. Gli arredi e le attrezzature dei locali comunque adibiti a posti di lavoro non devono essere manomessi e/o modificati. Nessun materiale deve essere accatasto sopra gli armadi e al di fuori degli scaffali.

11.2 - RIBALTAMENTO SCAFFALATURE

Il Concessionario è tenuto a provvedere ai lavori per mettere in stabilità gli arredi e le scaffalature presenti o a sostituirle se indispensabile a garantirne la stabilità.

11.3 - PUNTURE - TAGLI – ABRASIONI

Deve essere evitato il contatto del corpo dell'operatore con elementi taglienti o pungenti o comunque capaci di procurare lesioni.

È compito del Concessionario dotare i locali cucine di cassetta di pronto soccorso.

11.4 - SCIVOLAMENTI - CADUTE A LIVELLO

La movimentazione e il dislocamento dei materiali devono avvenire con le dovute precauzioni, evitando di effettuare le operazioni in presenza di altre persone e dell'utenza. Per prelevare o riporre in quota dei materiali negli armadi e negli scaffali è fatto obbligo del Concessionario di utilizzare adeguate scale mobili e di dotare il personale di scarpe antiscivolo.

I percorsi pedonali interni ai luoghi di lavoro devono sempre essere mantenuti sgombri da attrezzature, materiali o altro, capaci di ostacolare il cammino degli operatori.

Tutti i locali devono essere mantenuti sempre luminosi con luce solare o di tipo artificiale. L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori che per gli utenti.

11.5 - CADUTA DA POSTI DI LAVORO SOPRAELEVATI

Per prelevare o riporre in quota dei materiali negli armadi e negli scaffali è fatto obbligo dell'appaltatore di utilizzare adeguate scale mobili e di dotare il personale di scarpe antiscivolo.

Le scale utilizzate per svolgere attività sopraelevate rispetto al piano di calpestio devono possedere i necessari requisiti di sicurezza e di stabilità al fine di evitare la caduta delle persone.

11.6 - MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI

La movimentazione manuale dei carichi deve essere ridotta al minimo e razionalizzata al fine di non richiedere un eccessivo impegno fisico del personale addetto.

In ogni caso è opportuno ricorrere ad accorgimenti quali la movimentazione "ausiliata" o la "ripartizione del carico". Il carico da movimentare deve essere facilmente afferrabile e non deve presentare caratteristiche tali da provocare lesioni al corpo dell'operatore, anche in funzione della tipologia della lavorazione.

In relazione alle caratteristiche ed entità dei carichi, l'attività di movimentazione manuale deve essere preceduta e accompagnata da una adeguata azione di informazione e formazione, previo accertamento, per attività non sporadiche, delle condizioni di salute degli addetti incaricati.

11.7 - CADUTA DI MATERIALI DALL'ALTO

Vedere prescrizioni punto precedente.

11.8 - UTILIZZO DI ATTREZZATURE DA CUCINA

Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà del Concessionario. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e

riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi similari, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.

11.9 - POLVERI - FIBRE

Nelle lavorazioni che prevedono l'impiego di materiali in grana minuta o in polvere oppure fibrosi e nei lavori che comportano l'emissione di polveri o fibre dei materiali lavorati, la produzione e/o la diffusione delle stesse deve essere ridotta al minimo utilizzando tecniche e attrezzature idonee.

Le polveri e le fibre captate e quelle depositatesi, se dannose, devono essere sollecitamente raccolte ed eliminate con i mezzi e gli accorgimenti richiesti dalla loro natura.

Qualora la quantità di polveri o fibre presenti superi i limiti tollerati e comunque nelle operazioni di raccolta e allontanamento di quantità importanti delle stesse, devono essere forniti ed utilizzati indumenti di lavoro e DPI idonei alle attività ed eventualmente, ove richiesto, il personale interessato deve essere sottoposto a sorveglianza sanitaria.

11.10 - ALLERGENI

Tra le sostanze utilizzate, alcune sono capaci di azioni allergizzanti (riniti, congiuntiviti, dermatiti allergiche da contatto). I fattori favorenti l'azione allergizzante sono: brusche variazioni di temperatura, azione disidratante e lipolitica dei solventi e dei leganti, presenza di sostanze vasoattive. La sorveglianza sanitaria va attivata in presenza di sintomi sospetti anche in considerazione dei fattori personali di predisposizione a contrarre questi tipi di affezione. In tutti i casi occorre evitare il contatto diretto di parti del corpo con materiali resinosi, polverulenti, liquidi, aerosol e con prodotti chimici in genere, utilizzando indumenti da lavoro e DPI appropriati (guanti, maschere, occhiali etc.).

11.11 - ELETTRICI

È fatto divieto del Concessionario di modificare e di utilizzare in modo improprio gli impianti tecnologici dei locali.

Eventuali modifiche e variazioni devono essere tassativamente concordate con la committenza.

La scelta degli impianti e delle attrezzature elettriche per le attività deve essere effettuata in funzione dello specifico ambiente di lavoro, verificandone le conformità alle norme di Legge e di buona tecnica.

Qualunque modifica all'impianto elettrico degli impianti fissi deve essere progettata; l'esecuzione, la manutenzione e la riparazione dello stesso deve essere effettuata da personale qualificato, che deve rilasciare il certificato di conformità.

Le prese di corrente devono essere localizzate in modo da non costituire intralcio alla normale circolazione o attività lavorativa e da non essere danneggiate.

Prima di iniziare le attività deve essere verificata la rispondenza degli allacciamenti elettrici delle macchine, attrezzature e utensili alle norme di sicurezza, al fine di evitare possibili contatti diretti o indiretti con elementi in tensione.

I percorsi dei conduttori elettrici di alimentazione devono essere disposti in modo da non intralciare i passaggi o essere danneggiati.

È opportuno formulare apposite e dettagliate istruzioni scritte per l'uso degli impianti.

11.12 - INVESTIMENTO

Per l'accesso ai plessi scolastici degli addetti ai lavori e dei mezzi di lavoro (trasporto derrate alimentari) devono essere predisposti percorsi sicuri. Deve essere comunque sempre impedito l'accesso di estranei alle zone di lavoro. **Durante l'ingresso dei veicoli nelle aree esterne degli edifici scolastici, dovrà essere interdetta la presenza agli occupanti gli edifici stessi e le manovre di mezzi dovranno essere assistite da un preposto.**

11.13 - RISCHIO CHIMICO

L'impiego di prodotti chimici da parte dell'impresa concessionaria deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica del prodotto stesso. Le schede di rischio dei prodotti utilizzati devono essere sempre presenti in sito insieme alla documentazione di sicurezza ed essere esibita su richiesta del Datore di Lavoro o del Referente o dal competente servizio di prevenzione e protezione aziendale.

Per quanto possibile, gli interventi che necessitano di prodotti chimici, se non per lavori d'urgenza, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

E' fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o di travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. All'interno dei locali dopo aver fatto uso dei materiali o sostanze per la pulizia (es: alcool, detersivi) si dovrà verificare attentamente che gli stessi prodotti non siano rimasti involontariamente nelle aree oggetto d'intervento.

I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati, all'interno dell'edificio e dell'area esterna di pertinenza, rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del servizio.

L'eventuale deposito di materiale infiammabile dovrà essere oggetto di richiesta preventiva al fine di verificare il rispetto della normativa in materia di antincendio.

In caso di versamento delle sostanze chimiche si dovrà procedere ad arieggiare il locale ovvero la zona e a utilizzare i kit di assorbimento, che devono essere presenti in sito qualora si utilizzino tali sostanze. Quanto raccolto dovrà essere posto in contenitori all'uopo predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente.

Dovranno comunque essere rispettate scrupolosamente le istruzioni contenute nelle apposite "schede di rischio" che dovranno essere allegate al DVR aziendale della Ditta Concessionaria.

11.14 - RISCHIO BIOLOGICO

Il D. Lgs. n. 81/2008 definisce come agente biologico qualsiasi microrganismo, anche se geneticamente modificato, coltura cellulare e endoparassita umano che potrebbe provocare infezioni, allergie o intossicazioni.

Nel normale svolgimento delle attività appaltate si corre il rischio di essere soggetti a contaminazioni di tipo biologico a causa della vicinanza e contatto con cibi avanzati e rifiuti e a causa di possibile contagio dovuto alla vicinanza con persone infette (alunni ammalati). E' importante utilizzare idonei DPI nel maneggiare avanzi di cibo e rifiuti e rispettare una corretta igiene personale con frequenti lavaggi delle mani anche con sostanze disinfettanti.

E' necessario garantire, a refettorio vuoto, un adeguato ricambio d'aria.

Nel caso in cui un operatore si procurasse una ferita da taglio, si ricorda che il contatto con liquidi biologici (come, ad esempio, il sangue) può determinare il contagio di patologie molto gravi quali l'epatite B, l'epatite C e l'HIV. Importante, nei corsi di formazione, pertanto fornire agli operatori nozioni di igiene e pronto soccorso, con la fornitura di guanti in lattice monouso nella dotazione individuale. Fondamentale la vaccinazione antitetanica e epatitica.

12. MISURE INTEGRATIVE PER L'ELIMINAZIONE O RIDUZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.

A seguito dei rischi individuati, vengono impartite le seguenti ulteriori disposizioni tutela della sicurezza:

- osservare la normativa che disciplina il complesso delle procedure di scelta del contraente negli appalti e nelle forniture prevedendo di applicare sempre compiutamente i principi contenuti nel D. Lgs. n. 81/2008 in tema di gestione della prevenzione e protezione;
- nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o concessione, il personale occupato dell'azienda deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento;
- I lavoratori della ditta appaltatrice devono essere distinguibili dalle altre persone presenti nelle strutture indossando camici riportanti indicazioni relative alla univoca individuazione della ditta o eventualmente al tipo di servizio erogato;
- divieto di fumare e di assunzione di bevande alcoliche e stupefacenti durante le attività lavorative;
- divieto di portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Datore di Lavoro Committente;
- le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
- è necessario coordinare la propria attività con il Responsabile dei lavori per definire le norme comportamentali in caso di emergenza e evacuazione;

- in caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza;

Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- percorsi di esodo sono individuati con idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- i presidi antincendio sono segnalati da idonea segnaletica di sicurezza con cartelli installati in numero e posizione adeguata;
- i nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze e pronto soccorso della Ditta Concessionaria presenti sul luogo devono essere comunicati al Responsabile del Comune di Terni e a eventuali altre aziende presenti al fine di progettare e coordinare tali lavori;
- la cassetta di pronto soccorso con i contenuti previsti dal D.M. 388/03 è presente e segnalata da apposita cartellonistica.

La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali. In ogni luogo di lavoro, dopo aver adottato tutte le misure necessarie alla prevenzione, è indispensabile garantire la sicurezza e l'incolumità degli operatori anche nel caso in cui dovesse verificarsi un incidente.

Inoltre:

- la consegna e lo scarico di forniture all'ingresso dell'area di pertinenza degli edifici devono avvenire mediante l'assistenza di un preposto a terra e non deve avvenire in concomitanza con gli orari di ingresso o uscita dalle scuole degli alunni e del corpo docente;
- l'allontanamento dei rifiuti non deve avvenire in concomitanza con gli orari di uscita dalle scuole degli alunni e del corpo docente;
- manovre e operazioni di automezzi devono essere sempre segnalati ed assistiti da un preposto a terra al fine di evitare danni da investimento;
- durante le operazioni di pulizia dei locali refettorio e cucine verrà interdetto l'accesso ai non addetti ai lavori;
- aerare i locali dopo aver utilizzato prodotti per la pulizia;
- i pavimenti bagnati devono sempre essere segnalati;
- alle cucine possono accedere solo gli addetti alla preparazione dei pasti come segnalati dalla Ditta Concessionaria.
- durante gli orari di somministrazione dei pasti agli alunni non dovranno essere effettuate operazioni diverse da qualsiasi operatore;
- durante gli orari di servizio degli operatori della ristorazione, le eventuali operazioni da eseguire da parte di dipendenti comunali o di ditte esterne, saranno eseguite mediante confinamento dell'area di intervento ed interdizione dell'accesso a qualsiasi altro operatore.

13. MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DEL PRESENTE APPALTO.

Si informa sin da ora che presso gli edifici scolastici, sede in cui dovrà essere svolta l'attività di ristorazione, sono in vigore i seguenti divieti e obblighi per il personale delle ditte appaltatrici/concessionarie o per chi da esse incaricato:

- divieto di intervenire sulle attività o lavorazioni di manutenzione in atto da parte di personale del Comune di Terni o di altre Ditte autorizzate;
- divieto di utilizzo di macchinari, attrezzature o impianti di proprietà del Comune di Terni non espressamente autorizzati in sede di consegna delle strutture;
- divieto di accedere ai locali o a zone diverse da quelle interessate dal servizio se non specificatamente autorizzati dal Comune o dalle Autorità Scolastiche con apposito permesso;
- divieto di ingombrare passaggi, corridoi e uscite di sicurezza con materiali, macchine ed attrezzature di qualsiasi natura;
- divieto di rimuovere o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e/o protezioni installati su impianti, macchine o attrezzature, se non strettamente necessario per l'esecuzione del lavoro e previo autorizzazione del Comune, nel qual caso devono essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'Impresa aggiudicataria;
- divieto sia per il personale del Comune, della scuola che per quello dell'Impresa Aggiudicataria di compiere di propria iniziativa, manovre e operazioni che non siano di propria competenza e che possono perciò compromettere la sicurezza anche di altre persone;
- divieto sia per il personale del Comune che per quello dell'Impresa Aggiudicataria di compiere qualsiasi operazione (pulizia, lubrificazioni, riparazioni, registrazioni, ecc.) su impianti in funzione. Qualora strettamente necessario dovranno essere adottate misure di sicurezza alternative a cura dell'Impresa Aggiudicataria a tutela del personale operante;
- divieto di usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possano costituire pericolo per chi li indossa;
- obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche contenute nei cartelli indicatori e negli avvisi presenti;
- obbligo di informare/richiedere l'intervento del Comune in caso di anomalie riscontrate nell'ambiente di lavoro e prima di procedere con interventi in luoghi con presenza di rischi;
- obbligo di impiegare macchine, attrezzi e utensili rispondenti alle vigenti norme di legge e in conformità alle stesse e alle istruzioni di utilizzo del costruttore;
- obbligo di segnalare immediatamente eventuali deficienze di dispositivi di sicurezza o l'esistenza di condizioni di pericolo e di emergenza (adoperandosi direttamente, ma solo in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli).

FIRMANDO IL PRESENTE DOCUMENTO, IL DATORE DI LAVORO DELL'IMPRESA APPALTATRICE/CONCESSIONARIA CERTIFICA DI AVER

PRESO ATTO, DI CONDIVIDERE E ACCETTARE I DIVIETI E GLI OBBLIGHI ELENCATI NEI PRECEDENTI DUE PARAGRAFI.

14. GESTIONE DELLE EMERGENZE

L'Azienda concessionaria per l'effettuazione del servizio deve impiegare addetti formati in materia di prevenzione incendi e primo soccorso. I nominativi di tali addetti dovranno essere comunicati all'Ente ed inseriti nel presente documento.

1.1. Procedura per chiamare o attivare il soccorso

1.1.1. In caso d'incendio

Attivare l'impianto di rilevazione incendi ed attivare l'evacuazione dell'edificio.

Chiamare i vigili del fuoco telefonando al 115. Rispondere con calma alle domande dell'operatore dei vigili del fuoco che richiederà:

§ Nome e cognome di chi chiama § Recapito telefonico § Indirizzo del cantiere e riferimenti per facilitare l'arrivo dei soccorsi § Informazioni sull'incendio, persone coinvolte

Non interrompere la comunicazione finché non lo decide l'operatore.

Se possibile, estinguere l'incendio con gli estintori in dotazione.

Allontanarsi dall'edificio ed attendere i soccorsi.

1.1.2. In caso d'infortunio o malore

Chiamare il SOCCORSO PUBBLICO componendo il numero telefonico 118 o il numero unico europeo 112

Rispondere con calma alle domande dell'operatore che richiederà:

§ Nome e cognome di chi chiama § Recapito telefonico § Indirizzo del cantiere e riferimenti per facilitare l'arrivo dei soccorsi § Informazioni, persone coinvolte

Conclusa la telefonata, lasciare libero il telefono, potrebbe essere necessario richiamarvi.

15. COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZA

In fase di valutazione preventiva dei rischi, relativi alla concessione in oggetto, sono stati individuati i costi per la gestione della sicurezza connessi all'eliminazione dei rischi da interferenza.

Vista la particolarità della concessione, viene individuata quale misura di gestione della sicurezza, l'azione di formazione ed informazione dei lavoratori impiegati nell'appalto, in fase di **riunione preliminare di coordinamento; i costi per la sicurezza** sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato e in base al costo di dispositivi simili individuati, ovvero alla comparazione con altri studi/progetti finalizzati alla prevenzione del rischio.

I costi stimati per l'eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (circa 498.699 pasti/forniture similari l'anno). **I costi della sicurezza**, compresi nel valore economico della concessione e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara, **non sono soggetti a ribasso**.

Stima costi/oneri della sicurezza (rischio interferenze) dell'impresa concessionaria

Costo stimato annuo.

Descrizione	Costo unitario	Quantità totale
Analisi periodica dei contesti lavorativi, valutazione aggiornata/periodica rischio interferenziale DUVRI (con logistica, nelle sedi scolastiche, in altre sedi per attività correlate), individuazione soluzioni operative e verifica dell'efficacia soluzioni atte alla prevenzione del rischio.	Forfettario	Euro 1.050,00
Costi RSPP per riunioni di coordinamento.	Euro 70,00/ora (6 ore/anno)	Euro 420,00
Costi RSPP per sopralluoghi	Euro 70,00/ora (6 ore /anno)	Euro 420,00
Varie (spese trasporto, materiale consumo, redazione atti, cartellonistica, comunicazioni e informazioni ai dipendenti e a soggetti terzi)	forfettario	Euro 300,00
		TOTALE IVA COMPRESA Euro 2.190,00 (Euro 1.795,08 + iva)

Per un totale di 498.699 pasti/forniture similari l'anno in media, si prevede **un costo annuo** (calcolato sulla base dei mesi di durata del periodo scolastico) relativo agli oneri per la sicurezza strettamente inerenti all'attività lavorativa, pari ad € **1.795,08 + I.V.A.**

SOTTOSCRIZIONE DEL DOCUMENTO

Il presente documento redatto a conclusione del processo di valutazione condotto dal datore di lavoro per quanto di sua competenza e il coinvolgimento preventivo del responsabile della Direzione Istruzione – Sport – Politiche giovanili del Comune, viene letto e sottoscritto per accettazione dai soggetti interessati come sotto riportati.

FIRMA PER EMISSIONE DEL DOCUMENTO

Il Datore di Lavoro

data _____ Firma _____

FIRME PER PARTECIPAZIONE ALLA STESURA DEL DOCUMENTO

Il Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione

osservazioni

data _____ Firma _____

Il Referente del Comune di Terni per la concessione in oggetto

osservazioni

data _____ Firma _____

Il Responsabile dell'Istituto Comprensivo/Direzione Didattica

osservazioni

data _____ Firma _____

FIRME PER ACCETTAZIONE E RITIRO COPIA

Il Datore di Lavoro dell'Azienda concessionaria

osservazioni

data _____ Firma _____



COMUNE DI TERNI

DIREZIONE ISTRUZIONE - SPORT - POLITICHE GIOVANILI
Ufficio Diritto allo studio – Sistema formativo integrato territoriale
- Servizi comunali prima infanzia – Ristorazione, trasporto e assistenza scolastici
- Autorizzazioni servizi privati - Acquisti – Manutenzioni

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO PUBBLICO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TERNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

CONCESSIONE QUADRIENNALE
(anni scolastici 2025/26 - 2028/29)

PROGETTO DI GARA

1. RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

Come è noto dal 2017 al 2025, quindi fino a conclusione dell’anno scolastico 2024-25, il Comune di Terni ha affidato, per la prima volta in concessione, il servizio di ristorazione scolastica – rispetto alla modalità della gestione diretta e poi dell’appalto – ciò a seguito di un percorso di partecipazione e condivisione con gli *stakeholder* istituzionali e informali, rappresentanti dei fruitori (docenti, sindacati, soggetti rappresentativi riconosciuti) e personale comunale interessato.

L’esperienza della concessione è stata particolarmente soddisfacente in quanto, in estrema sintesi:

- le cucine in loco, di proprietà comunale e valore aggiunto del sistema di ristorazione locale, sono state mantenute come da volontà dell’Amministrazione comunale e la concessione ha consentito di rinnovare le attrezzature divenute negli anni obsolete;
- È stata garantita una continua manutenzione dei locali e delle citate attrezzature, con ciò realizzando un vantaggio sostanziale per il patrimonio dell’amministrazione comunale;
- L’esternalizzazione delle procedure di pagamento da parte degli utenti ha consentito una razionalizzazione delle risorse umane dedicate del Comune e l’introduzione di procedure informatizzate più efficienti per la registrazione dei

- pasti, sgravando l'amministrazione comunale dalla gestione amministrativa più complessa, con particolare riferimento alla gestione delle morosità;
- Si è sperimentata per la prima volta l'applicazione dei CAM – Criteri Ambientali Minimi (con particolare riferimento al trasporto oltre che per le derrate), introdotti sistemi più efficienti per la conservazione temperatura del pasto trasportato a vantaggio delle proprietà organolettiche e ovviamente anche della gradibilità dei pasti preparati nel centro cottura;
 - Il centro cottura, di proprietà del concessionario, è stato realizzato ex novo ed ha garantito le migliori procedure possibili e l'ottimizzazione del processo di preparazione, con vantaggi certi anche nella qualità finale del prodotto erogato.

Il capitolato speciale redatto nell'occasione (2016) pertanto ha dimostrato la sua validità, anche nel modello gestionale delle tariffe, in cui il costo del pasto fornito è stato remunerato in quota parte dalle tariffe degli utenti, per la parte invece residuale attraverso compensazione del Comune.

Non sono state mai irrogate sanzioni, neppure minime. Il sistema di controllo qualità per il settennio di svolgimento del servizio ha garantito – attraverso in primis le commissioni mensa, le procedure di controllo autogestite del concessionario, le segnalazioni eteroprodotte da parte dei genitori e dei docenti, ispezioni autonome dell'Ufficio – un livello decisamente soddisfacente del servizio, laddove comunque la complessità organizzativa propria del “Sistema ristorazione Terni” con ben 33 cucine distribuite nel territorio ha comportato il continuo monitoraggio e interventi periodici di manutenzione per il mantenimento di livelli qualitativi essenziali anche per il Concessionario che a sua volta era sottoposto agli *audit* tecnici per le certificazioni di qualità, ambientali, di settore richiesti.

A decorrere dal mese di settembre 2025, a attuale concessione scaduta, il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Terni sarà di nuovo riaffidato in gestione esterna, ciò sempre attraverso gara europea a procedura aperta.

Il servizio di fornitura *pasti crudi* (ovvero delle derrate alimentari necessarie per la preparazione in loco dei pasti da parte di personale comunale) per i nidi comunali, la fornitura dei pasti (*caldi* ovvero preparati presso le cucine in loco, oppure comunque caldi ma *trasportati* da un centro cottura in assenza di una cucina presso i plessi scolastici) per le scuole d'infanzia, le scuole primarie, le scuole secondarie di primo grado del Comune di Terni, ma anche per le mense ospiti attivate e per gli adulti autorizzati, sarà di nuovo competenza concessa ad Operatore economico, che elaborerà un proprio progetto operativo *in base alle specifiche minime e alle condizioni individuate e aggiornate nel capitolato speciale, oltre che ai miglioramenti prodotti in Offerta.*

Le condizioni previste nel capitolato sono sfidanti, nella logica del miglior servizio possibile tenuto anche conto dell'economicità, delle risorse messe a disposizione dall'Amministrazione comunale, della sostenibilità gestionale e ambientale, dato atto che, a fronte di norme cogenti previste dalle norme di settore, sono stati introdotti ulteriori ambiti di miglioramento di servizio.

Questi ambiti di servizio, previsti sia nella parte obbligatoria sia opportunamente individuati nelle parti eventuali, fanno sì che il capitolato aggiornato al 2024 del Comune di Terni richieda senza dubbio un *upgrade* della prestazione ordinaria, al fine di rendere il

miglior servizio possibile e in modo sussidiario, anche innovativo per vantaggi diretti e indiretti.

Ciò a favore dei minori fruitori in età scolare, con una particolare attenzione alla salute degli stessi e alla prevenzione di cattive abitudini alimentari, prevedendo valore aggiunto per rendere un vantaggio oggettivo e non solo formale per il territorio e la collettività che ospita il nuovo investimento imprenditoriale.

La concessione del servizio nella sua integralità (ovvero senza ripartizione in lotti) permette di conseguire evidenti economie di scala, in parte con l'ottimizzazione del personale impiegato nei diversi servizi (alternanza/consecuzione di ruoli nel caso del trasportato, avvicendamento personale centro cottura con cucine in loco in caso di assenze) in parte ma in modo sostanziale e prevalente con la centralizzazione delle procedure di acquisto delle derrate alimentari, in un sistema misto generale in cui convivono sia gestione diretta (nidi comunali) sia gestione indiretta con la concessione delle cucine restanti.

Il ruolo del Comune resta significativo: l'individuazione ab origine (da parte dell'amministrazione comunale, nel capitolato) della tipologia di derrate alimentari, dei menu e il compito (diritto/dovere) del Comune di effettuare il monitoraggio, i controlli, le verifiche e la possibilità, per esempio, di richiedere il cambio di i prodotti (in caso di non gradibilità, non rispondenza con il dettato merceologico richiesto, oppure per eccesso di sprechi alimentari), come anche la determinazione delle tariffe.

A tali compiti di monitoraggio gestionale seguono anche la verifica dell'effettiva implementazione delle linee di attività suppletive e migliorative (offerta o criteri premiali), una maggiore modalità di interfacciamento con gli *stakeholders* (fruitori del servizio).

Tutto ciò consente l'uniformità della gestione e la diffusione del vantaggio qualitativo e quantitativo *minimo garantito* per tutti i fruitori, *minimo* in quanto la gara prevede il miglioramento della prestazione oltre quanto già ritenuto soddisfacente – e conforme alla norma - per il target di riferimento, garantendo quindi quei margini di innovazione qualitativa e di efficacia (anche per il territorio) sperati e sopra citati.

La concessione è ispirata alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente e, in conformità all'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., è finalizzata a contribuire alla promozione dello sviluppo sostenibile ed al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'Azione Nazionale per il *Green Public Procurement*, di cui al Decreto Interministeriale del 3 agosto 2023 recante *Approvazione del Piano d'Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica Amministrazione 2023*, ai Criteri Minimi Ambientali, di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ed alle *Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica del Ministero della Salute*, approvate in Conferenza Unificata il 7 ottobre 2021.

Il Comune di Terni coerentemente quindi ha inteso promuovere la filiera agroalimentare e l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, in particolare quelli locali (per sostenere l'economia locale) *e a filiera corta, di produzione biologica, tipici, tradizionali e di produzione sociale* (sempre in funzione del sostegno del territorio),

equosolidali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP). I prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), non possono essere utilizzati. I prodotti eventualmente monouso saranno biodegradabili e utilizzati solo laddove non sarà possibile o consigliabile usare stoviglie in ceramica, La raccolta differenziata dei rifiuti è obbligatoria, ormai dappertutto.

L'**oggetto del contratto** da affidare sarà, nel dettaglio, il servizio di ristorazione scolastica di cui beneficiranno i bambini, gli alunni, gli studenti, gli insegnanti e il personale scolastico autorizzato delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e secondaria di primo grado del Comune di Terni. La fornitura di derrate crude (compresa nel servizio) come detto è riservata ai nidi d'infanzia con gestione diretta della ristorazione, colazioni parimenti saranno consegnate presso le scuole comunali, oltre a quanto eventualmente proposto nell'offerta in adesione ai criteri premiali individuati dalla Stazione appaltante comunale.

Il servizio è erogato a tutti gli utenti con uniformità, universalità, imparzialità, nel rispetto delle esigenze di salute dei singoli, accogliendo richieste di diete speciali o in bianco per motivi di salute, di religione, tenendo conto della natura del servizio che deve essere economicamente sostenibile e quindi **prevedere un corrispettivo obbligatorio** quale parziale contributo da parte degli utenti alla spesa complessiva, accanto a forme di agevolazione, riduzione e/o esenzione delle rette di servizio per chi ha minori possibilità o disagio.

La finalità normativa del servizio di ristorazione scolastica è, nell'ambito del diritto allo studio, quella di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, con particolare riferimento alle scelte delle famiglie di orari didattici a tempo pieno o prolungato, facilitando dunque l'accesso e la frequenza dei bambini e dei giovani al sistema scolastico – formativo locale.

Il servizio di che trattasi ha acquisito nel tempo una valenza di natura didattica (trattasi di *tempo-scuola*) oltreché educativa e di socializzazione, dovendo peraltro necessariamente contribuire a favorire corretti e sani comportamenti alimentari, finalizzati alla prevenzione di determinate patologie o abitudini alimentari non salutari, in coerenza con le *Linee di indirizzo nazionali* e indicazioni ormai consolidate a livello istituzionale.

La **scelta della modalità di affidamento** del servizio è riconfermata nella concessione, poiché come già scritto, la gestione appena conclusa si è dimostrata soddisfacente, economicamente sostenibile e funzionale.

Per le motivazioni in parte già evidenziate, non è economicamente sostenibile né organizzativamente funzionale la suddivisione in:

- lotti funzionali, in quanto l'attività di preparazione pasti, prevalente rispetto alle altre attività costituenti il servizio (trasporto dei pasti, lo sporzionamento e lo scodellamento delle pietanze, la manutenzione e la pulizia delle cucine e delle attrezzature) risulta comunque strettamente connessa ai tempi e alle modalità organizzative che ruotano intorno ai centri di preparazione pasti (cucine in loco, centro cottura, magazzini);
- in lotti territoriali e/o quantitativi, in quanto il frazionamento del servizio comporterebbe un considerevole aumento dei costi, dal momento che verrebbero a mancare quelle economie di scala nell'acquisto delle derrate e nell'impiego del personale, voci che incidono nel costo pasto in modo prevalente.

L'ipotesi di una reinternalizzazione del servizio, nel complesso, non è ragionevole né economicamente sostenibile, poiché costringerebbe a dotare la pianta organica di minimo 80 dipendenti dedicati di varie qualifiche tra operatori di cucina, tecnici e amministrativi, oltre alle figure ispettive e di responsabilità, improntare un centro cottura con il relativo investimento, dedicare figure amministrative all'approvvigionamento delle derrate alimentari con necessità peraltro di strutture di stoccaggio per poter beneficiare delle economie di scala/sconti per volume o periodicità con le centrali di acquisto e in particolare con i distributori professionali.

L'ipotesi della reinternalizzazione di frazione del servizio può essere funzionale, con particolare riferimento alla gestione delle cucine presso i nidi e le scuole dell'infanzia comunali, ma resterebbe comunque la necessità di un fornitore di pasti crudi (derrate) professionale (approvvigionamento) ed efficiente (tenuto conto delle precedenti esperienze, della gestione delle rotture di stock o indisponibilità di prodotti, del controllo della qualità, del livello cogente ormai elevato dei prodotti e della loro peculiarità), valutata la programmazione per l'individuazione e la sostenibilità economica di tali figure ausiliarie, con la conseguenza che tale scelta gestionale parziale comunque non risolverebbe la necessità di affidare a terzi la gestione delle cucine delle scuole statali nella parte frazionaria rimanente.

Se il punto di forza (per il servizio e la qualità del pasto erogato) per il Comune di Terni è *il numero di cucine in loco, probabilmente in proporzione un unicum nel territorio nazionale* da evidenziare per densità e/o distribuzione, tale punto di forza costituisce anche *il punto critico* del sistema "Ristorazione scolastica Terni" poiché impone anche *un ampio utilizzo di risorse umane* quindi un'organizzazione articolata, con conseguente onere economico e manutentivo/gestionale che viene compensato dall'efficientamento esperto e dall'alto numero di pasti erogati sia nelle varie cucine più efficienti (per n. addetti/pasti erogati) sia dalla cucina centralizzata per i pasti trasportati.

La scelta del centro cottura unico è ormai la scelta gestionale per la stragrande maggioranza delle amministrazioni comunali, perché peraltro abbatte le spese per il personale e i costi di produzione (ma non necessariamente il costo del pasto a carico delle stazioni appaltanti). Inoltre, non costituisce sinallagma riguardo alla qualità/appetibilità finale del pasto erogato per gli utenti, ciò in ragione dei tempi cottura/trasporto/erogazione, dell'investimento tecnologico richiesto, delle variabili legate ad una distribuzione che aumentano proporzionalmente al numero dei pasti trasportati, i quali, oltre un certo numero, prevedono comunque un proporzionale numero di personale dedicato al trasporto/sporzionamento/riassetto), abbattendo quindi il vantaggio della cucina centralizzata e aumentando i costi anche dell'investimento (vetture di trasporto).

Va anche detto che, richiamando il servizio di che trattasi non solo come strumento per il diritto allo studio ma anche come **servizio pubblico locale a rilevanza economica** - che non è un'integrazione a minor valore concettuale ma corrobora e riconosce infine a livello normativo l'importanza - l'alto numero di dipendenti necessari, residenti peraltro nel territorio, costituisce il primo elemento di quel vantaggio/beneficio per la popolazione residente, fine indiretto in capo ai gestori di pubblici servizi: il sostegno alle esigenze del territorio e della popolazione locale, generando nel contempo un correlato sviluppo, superando quindi la mera logica dell'utile economico aziendale.

Infine, l'ipotesi di affidare alla società *in house* del Comune di Terni la gestione unica del servizio di ristorazione, seppur fosse consentita dalla ragione sociale e la mission aziendale, sarebbe sostenibile solo attraverso forme di gestione indiretta, per i vincoli già dettagliatamente elencati sopra con riferimento alla gestione diretta reinternalizzata, ovvero provvedendo ad affidare a sua volta in appalto e quindi rendendo nulla l'economicità della scelta *in house*, risparmio economico (rispetto al mercato) che costituisce requisito essenziale per la motivazione dell'affidamento alle aziende *in house*. Fermo restando che un servizio del genere in "affidamento interno" (ma anche quindi esterno) non deve solo essere economicamente *vantaggioso* ma qualitativamente *soddisfacente* e normativamente *conforme*, valutate le responsabilità insite, i controlli attuati, le finalità ampiamente descritte sopra. Tali condizioni di base sono superabili attraverso un piano industriale e una valutazione economico-finanziaria che potrà essere effettuata solo in presenza di determinate condizioni ed opportunità, considerato che comunque esistono punti di forza nel *in house providing* che devono essere sviluppati in un mirato e articolato percorso di valutazione, che parte anche dalle condizioni del mercato.

Lo scenario nazionale tra opportunità e criticità

Valutato il sistema scelto della concessione che ha scontato peraltro da almeno un anno in forma sistematica il monitoraggio e il controllo sia interno, come da capitolato speciale, sia a livello economico-gestionale attraverso le relazioni ricognitorie, di trasparenza e di ulteriore monitoraggio previste dal D. Lgs. n. 201/2022 relativo al riordino della disciplina dei servizi pubblici locali (valutazione economica – finanziaria – gestionale e verifica dei livelli di qualità, di rispondenza agli obiettivi di gestione), senza dubbio l'esame del *contesto nazionale di settore* corrobora ulteriormente l'attuale scelta dell'Amministrazione comunale.

Per esempio, in un'area metropolitana del nord Italia paragonabile per organizzazione - in scala però da uno a cinque per numero di cucine e uno a otto per numero di popolazione complessiva - sono stati, di recente, numerosi i problemi riguardo alla scarsità dei pasti erogati e alla qualità, probabile conseguenza di un'organizzazione non roduta, a fronte comunque di un numero elevato di centri cottura. La causa è stato il cambio gestionale dopo undici anni, che ha consentito invero la parametrizzazione del capitolato alle norme vigenti, insieme alle difficoltà legate alla lottizzazione territoriale del servizio, quindi all'affidamento a più ditte, con organizzazioni quindi diverse. In tal caso, l'affidamento ad un'unica ditta esterna, consentendo certamente una regia comune e soluzioni gestionali simili nel territorio, avrebbe però ridotto la partecipazione a molte ditte, sia per gli elevati requisiti di partecipazione sia per necessaria organizzazione interna. Insomma, non è facile gestire appalti o concessioni con numeri di pasti elevati e dislocazione territoriale ampia. Le soluzioni ideali non esistono, concorrendo molteplici fattori alla buona riuscita del servizio, soprattutto se la gestione definibile *stellare* prevede il mantenimento di un numero elevato di cucine centralizzate distribuite e la logistica (trasporto in particolare) di conseguenza richiede investimenti e personale sufficiente, vanificando, come già detto, le economie di scala a causa anche dei tempi di percorrenza e di somministrazione finale.

Un'altra città metropolitana sempre del nord Italia gestisce la ristorazione scolastica attraverso la gestione unitaria di una grande società *in house* dedicata, ovvero non

attraverso una suddivisione in lotti territoriali, e peraltro per mezzo solo di ventiquattro centri cottura, a fronte di un numero di pasti erogati che è decisamente moltiplicato rispetto al caso precedente. Le economie di scala veramente significative (centrali di acquisto e distributori nazionali in zona) e la centralizzazione probabilmente massima della preparazione pasti, ovvero una forma di elevato efficientamento e potenziale abbattimento del costo del personale dell'organizzazione, non ha però sortito anche in questo caso effetti virtuosi, essendo registrati parimenti notevoli criticità nell'ambito della qualità gestionale e di prodotto, come da notizie di stampa. In tal caso, la relazione degli organi di controllo di mercato ha registrato l'assenza di un piano economico finanziario e carenza consolidata di *sane politiche concorrenziali* che, nella logica, *avrebbero consentito di scegliere sempre il miglior offerente* (anche da un punto di vista tecnico e qualitativo) o di sanzionare efficacemente le cattive gestioni anche con la rescissione contrattuale.

La **gestione diretta** è sostenibile senza dubbio solo nelle realtà più sottodimensionate, come lo era per il Comune di Terni almeno venti anni fa, valutato che tale gestione era limitata essenzialmente alle scuole comunali e a parte delle scuole statali. Nei fatti la gestione diretta, soggetta alle norme haccp e alla autonoma introduzione di derrate bio e solo alle linee guida regionali (non vincolanti) non era ancora condizionata dalle normative cogenti relative ai CAM – che si inseriscono ora direttamente nei capitolati – o alle successive norme di specie che man mano hanno introdotto vincoli qualitativi necessari.

Infine per il Comune di Terni la progressiva costante diminuzione delle risorse umane interne dedicate (operatori comunali di cucina) ha comportato sia la necessità di sopperire con l'affidamento esterno del servizio delle cucine in loco, ma anche all'accertamento *step by step* dell'effettivo risparmio gestionale dell'esternalizzazione, sia da un punto di vista economico, dell'approvigionamento sia delle risorse umane.

In Centro Italia alcune realtà comunali di medie dimensioni associate analizzate perseguono tuttora la gestione “diretta”.

In Toscana si registra un caso notevole, per mezzo in particolare di una società per azioni a totale partecipazione pubblica – quindi *in house* - finalizzata alla *mission* ristorazione collettiva fin dal 1997 e pertanto con ciò mantenendo internalizzato, seppur nominalmente, il servizio scolastico. Undici centri cottura e otto cucine in loco per i nidi comunali rappresentano l'organizzazione produttiva del modello analizzato che, pertanto, al di là della descrizione del processo produttivo che si specifica passare dal modello “semi-industriale” ad una ristorazione “di eccellenza, fondata su un modello di “economia circolare” e sui principi cardine di Slow Food: “buono, pulito e giusto”, la realtà è che i pasti somministrati sono essenzialmente trasportati. La proposta di adesione alla società in house del Comune capoluogo di regione a tale modello gestionale, incaricando un advisor per verificarne anche gli aspetti economico-finanziari ovvero la sostenibilità dell'adesione alla società citata, iniziata circa due anni or sono, non è giunta ancora a compimento ma rappresenta un modello attenzionabile seppur soggetta a notevoli punti di debolezza. Il piano prevede l'ingresso con i 15 centri cottura di proprietà del Comune capoluogo per la preparazione di poco meno di 20mila pasti al giorno. L'iter prevede l'attivazione del nuovo servizio per l'a.s. 2025/26 da parte del Comune capoluogo a seguito della redazione di un piano industriale per le stime del futuro valore

societario. Nel contempo però, nel mese di ottobre 2024, a seguito di un grave episodio di contaminazione da salmonellosi che ha comportato la chiusura del centro cottura principale della società in house dei piccoli Comuni, si registrano varie richieste di uscita dal servizio aziendale da parte delle scuole del territorio. Casi di contaminazione nelle cucine in loco di piccole dimensioni senza dubbio riducono i rischi e soprattutto le conseguenze.

Se l'analisi delle varie realtà territoriali – società in house, ditte esterne, gestione mista, lottizzazione territoriale – è interessante e necessaria dopo il settennio della concessione ternana, per la valutazione delle migliori forme di gestione, senza dubbio si registra, come accennato, che *non esiste il modello gestionale migliore*, poiché va parametrato alle singole realtà territoriali, tenendo conto di molteplici variabili, punti di forza e di debolezza, comunque sempre individuabili.

Ciò che dovrebbe far propendere alla “miglior” scelta sono le esperienze territoriali su modelli sovrapponibili, *le analisi dei risultati* quanti-qualitativi *reali* a prescindere dagli obiettivi principali del servizio o dalle note a consuntivo autoprodotte e non verificabili.

Cioè, molto in breve, la reale efficacia, l'efficienza (qualità e tempi di produzione) e l'economicità, che possono individuarsi in un servizio:

- a) veramente sostenibile gestionalmente ed economicamente,
- b) che fornisca un prodotto/servizio soddisfacente per gli utenti e non troppo oneroso e quindi con tariffe “giuste”, anche solidali,
- c) che sia rispettoso delle quantità e qualità previste dalla norma ma anche “opportune” in taluni casi,
- d) che garantisca l'igiene e sicurezza alimentare in tutte le fasi della produzione e senza alcuna eccezione,
- e) che abbia attenzione al personale impiegato
- f) ma anche al territorio, nel rispetto dei CAM e della norma sui servizi pubblici locali,
- g) che effettui come valore aggiunto degli investimenti sia a vantaggio dell'ente comunale (infrastrutture di produzione, attrezzature), sia del territorio stesso.

I CAM sono obbligatori: il rischio del bando nullo e il costo minimo del pasto

I vincoli o i pareri vincolanti dell'Anac e la giurisprudenza consolidata nell'ambito delle valutazioni a cura delle Commissioni o degli stessi disciplinari/capitolati di settore hanno richiesto l'opportunità di incardinare la citazione degli stessi direttamente nei documenti di gara, al fine di evitare contenziosi o l'allungamento delle procedure stesse.

Queste interpretazioni, cogenti, hanno nei fatti limitato molto lo spazio di valutazione delle offerte.

Inoltre, l'introduzione dei CAM e dei prodotti biologici, a filiera corta, di criteri premiali che diventano obbligatori e quindi condizionanti ulteriormente l'assetto dei criteri selettivi di base delle offerte, la limitazione alla produzione o somministrazione di determinati prodotti ittici o ritenuti processati (polpette), l'obbligo di percentuali minime di interesse categorie di prodotto sul peso complessivo delle derrate acquistate, sono tutti elementi condizionanti certamente in meglio la qualità ma determinano, anche in questo caso, dei limiti qualitativi notevoli nei criteri di selezione del miglior offerente, limiti e discrezionalità che quindi nei fatti si restringono sempre più.

L'evidenza di altre criticità, per esempio alcuni prodotti ittici "permessi" non disponibili sul mercato dei surgelati (il surgelato garantisce comunque la fornitura, lo stoccaggio, le qualità organolettiche e molto di più la sicurezza alimentare del pescato fresco), oppure la limitazione all'uso per esempio del tonno (prodotto notoriamente gradito al palato dei piccoli utenti), hanno reso più adeguata alla tutela ambientale globale la ristorazione scolastica nell'apparato normativo, ma reso stringente la composizione dei menu e quindi dell'offerta già richiamata.

Quindi la *gestione effettiva* degli affidamenti poi sconta continue ulteriori criticità e variabili: la necessità di reale controllo sulla prestazione – attività individuata anche dalla norma ambientale espressamente in capo al DEC - *per rischio di elusione continua delle regole del capitolato*. Aspetto che non sfugge al legislatore poiché nei CAM vengono effettivamente imposte procedure stringenti e documentate di controllo per il mantenimento degli standard prestazionali. Standard ambientali che hanno un costo significativo quindi sia in termini organizzativi, sia di tempo e soprattutto economici, che incidono sul bilancio complessivo.

Inoltre le ulteriori variabili legate al costo sia della *materia prima* sia della *manodopera* (le maggiori voci di costo dei bilanci gestionali nella ristorazione), con la conseguente responsabilità ora in capo ai RUP di mantenere l'equilibrio economico-finanziario dell'affidamento esterno, sono ulteriori criticità che impongono una riflessione attenta.

Il costo della manodopera nell'ultimo triennio ha scontato i rinnovi contrattuali e il costo della materia prima, come è noto a tutti, ha parimenti subito aumenti non indifferenti.

Se la stessa base d'asta delle gare attuali tende a valori che non si discostano molto dal costo delle prestazioni uscenti (quindi misurati solo all'adeguamento Istat che non corrisponde all'effettivo aumento di alcune materie prime), l'equilibrio economico (il contenimento delle prestazioni al fine di mantenere l'utile) che le aziende tendono a mantenere in fase di gestione continua a doversi agire, generalmente, a) sulla leva delle derrate (minori quantità essenzialmente, in quanto come noto però la *variazione non concordata della tipologia e qualità* dei prodotti equivale a *truffa* ai danni dell'ente), b)

del personale (riduzioni numeriche o orarie o turnazioni informali per sostituzioni o integrazione del personale).

In sostanza, tra capitolato, offerta e poi *gestione effettiva* (che tende ad essere *liquida* rispetto alle prescrizioni contrattuali), *la sfida è continua* per mantenere i giusti livelli di tutela ambientale previsti dalla norma (ma anche quantità e qualità indicati parimenti come “giusti”). Se il costo del pasto non è adeguato (*almeno* 5 euro, secondo i maggiori operatori di settore), i conti rischiano di non tornare nei bilanci dei gestori con la *ricerca di soluzioni “interne”* o la consapevolezza che il sistema potrebbe non reggere (cfr. Il Sole 24Ore, *Ristorazione collettiva, 100mila posti di lavoro a rischio*, 16 ottobre 2024⁷). Eppure i CAM restano obbligatori e non sono eludibili, *a rischio di nullità del bando* (cfr. Consiglio di Stato, sentenza n. 8773/2023; sentenza n. 4071 del 27 maggio 2024) e il tutto si riflette sulle basi d’asta (**non inferiore per legge ad euro 4,60**) che devono essere peraltro sufficienti anche a garantire un ribasso nelle offerte, un margine di guadagno adeguato⁸, la sfida sui cosiddetti criteri premianti o comunque miglioramenti al progetto base.⁹

Un sistema di approvvigionamento dal mercato che presenta quindi notevoli criticità e necessita di alcune riflessioni, come già descritto, non solo di basi d’asta adeguate.

Chi non paga per scelta e il “panino da casa”: alcune norme che chiariscono il perimetro

Inoltre, fattore che incide parimenti sulla gestione economica degli appalti e in particolare delle concessioni, valutando i *fattori di rischio*, resta molto attuale a livello nazionale (ma

⁷ Senza una revisione del Codice Appalti, un ammorbidimento dei Cam (i criteri ambientali minimi introdotti nel 2020) e un innalzamento delle basi d’asta, il settore della ristorazione collettiva rischia il default. Perché i **5 euro di prezzo medio** riconosciuti oggi per un pasto completo di alta qualità in una mensa scolastica (con almeno il 50% di prodotti bio, e derrate a km zero, da lotta integrata, filiera corta, equosolidale...)

⁸ La giurisprudenza ha chiarito che gli appalti pubblici devono sempre essere affidati ad un prezzo che consenta un adeguato margine di guadagno per le imprese, in quanto le acquisizioni in perdita porterebbero inevitabilmente gli affidatari ad una negligente esecuzione, oltre che ad un probabile contenzioso (Consiglio di Stato, V, 27 marzo 2024 n. 2908). Cfr. Atto del Presidente del 9 ottobre 2024 - fasc.1643.2024.

⁹ Dalla Relazione di accompagnamento al CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020) emanata dal Ministero dell’Ambiente, Tutela del territorio e del Mare pubblicata ad aprile 2020, con riferimento al costo delle derrate alimentari rapportato all’applicazione dei CAM nel settore della ristorazione scolastica (pag. 22) emerge che “Dall’analisi della composizione dei costi del settore (fig. 1) si evince come la fornitura delle materie prime incida per circa il 35,4% sul totale. Quindi, a fronte di un costo medio dei pasti per la scolastica di 4,6 euro, il costo medio delle derrate è di 1,6 euro a pasto. Anche considerando un aumento del 50% dei prezzi delle forniture biologiche rispetto a quelle convenzionali, l’aumento del prezzo del pasto per l’utenza, nel caso si passasse da servizio privo di alimenti biologici ad un servizio con il 100% di alimenti biologici, sarebbe contenuto (+0,8 euro)”. Nel caso di specie il prezzo a base d’asta ammonta ad euro 4,80, quindi è superiore a quello medio su cui è calcolato il CAM (euro 4,60); non solo, il bando ha richiesto la fornitura di prodotti alimentari di tipo biologico, a chilometro zero, a filiera corta o da agricoltura sociale che, naturalmente implicano un prezzo più elevato rispetto ai prodotti “standard” (Bando di gara, sub art. 15 – Criterio e modalità di aggiudicazione).

A dispetto di quanto dichiarato dalla nell’offerta economica, con riguardo alle derrate alimentari il cui prezzo è di 1,47 euro per pasto, detto importo risulta incongruo rispetto alla previsione di cui alla Relazione dei CAM sopra menzionata, in base alla quale il costo delle derrate alimentari deve essere almeno di 2,40 euro (1,60 + 0,80).

Cfr. [Tar Lombardia, Milano, Sez. I, 13/09/2022, n. 1987](#)

anche locale) la cosiddetta *morosità colpevole*, cioè la [scelta](#) di famiglie abbienti, non giustificata quindi da fattori economici o di difficoltà, di non effettuare pagamenti per il servizio erogato dai Comuni o dai concessionari, un servizio che prevede la corresponsione della tariffa prevista, a parziale contribuzione dei costi sostenuti da parte degli utenti.

Ciò fatto salvo quindi i morosi incolpevoli per i quali le amministrazioni comunali provvedono attraverso formule di riduzione se non esenzione del corrispettivo.

Valutato che la fruizione della mensa (*rectius* ristorazione scolastica)

- a) rientra tra i **servizi a domanda individuale** (D.M. 31 dicembre 1983, punto 10), può non essere gratuita e quindi prevedere una contribuzione obbligatoria da parte dei fruitori, con previsione di modulazione tariffaria in base al reddito (Corte Cost. sentenza n. 7/1967; Corte Cost. sentenza n. 106/1968; Corte Cost. n. 125/1975; Corte Cost. n. 36/1982; Cassazione sentenza n. 21166, 17 settembre 2016 (con rif. alla disabilità); artt. 2-3 e art. 6 D.Lgs. n. 63/2017);
- b) non è un diritto legato all'istruzione gratuita" ma è un **servizio meramente strumentale all'attività scolastica**, almeno secondo la giurisprudenza e può essere interrotto da parte dell'amministrazione comunale (*Tar Milano, sentenza n. 556/2018*), ma ne consegue che le scuole devono provvedere all'individuazione di soluzioni (*uscita durante il tempo-scuola*; il diritto all'autorefezione non esiste, ma è prevedibile la modalità tramite regolamentazione delle scuole, con i vincoli notevoli del caso ed eventuali diversi oneri a carico delle famiglie per la vigilanza e la pulizia/riassetto dei locali, come per il pre e post-scuola);
- c) così come **il diritto all'autorefezione non esiste** da parte dei genitori e che se gli stessi scelgono liberamente il "tempo pieno" o il "tempo prolungato" hanno "accettato l'offerta formativa comprendente la mensa";
- d) nel diritto all'insegnamento gratuito *non rientra la fornitura gratuita della mensa* e infine che la mensa, essendo un servizio a domanda individuale, prevede la contribuzione dei costi a carico dei fruitori (Corte di Cassazione, sentenza n. 20504 del 30 luglio 2019);

il rischio della *morosità colpevole*¹⁰ rientra tra le variabili gestionali che incidono sul bilancio dei gestori (compresi quelli comunali) e che corrisponde ad un rischio presente, prevedibile ma non necessariamente calcolabile nelle previsioni future, che richiede spesso azioni di recupero con esiti incerti.

Se nel caso di Prato si giunge nel 2024 al 33% degli utenti non paganti (essendo in appalto sono rette in sofferenza a carico del Comune), in altre città come Milano nel 2017 le sofferenze a carico della società in house era pari a 5 milioni di euro (ovvero morosità che incidevano sui ricavi totali per una percentuale tra il 6 e il 7%) e il recupero fu fatto per il 10% delle sofferenze tramite [divieto di fruizione di altri servizi comunali a domanda individuale per i morosi colpevoli](#), modalità perseguita per necessità da molte altre amministrazioni comunali anche di recente.

Il problema delle morosità colpevoli non è di facile soluzione per le difficoltà ad interrompere il servizio agli utenti volutamente non paganti, poiché occorrerebbe individuare alternative (il pasto durante il tempo-scuola) che non incontra il favore delle scuole per motivi organizzativi o formali (o puro disinteresse), oppure si scontra con la

¹⁰Non giustificabile o né costituente diritto opponibile *erga omnes* al pari del presunto diritto all'autorefezione, neanche dall'assunto della cattiva qualità del pasto che va comunque sempre dimostrata, attraverso le forme di partecipazione alle modalità di gestione (commissioni mensa).

necessità - a seguito del consolidamento della giurisprudenza - di un regolamento che le scuole dovrebbero approvare e che comunque richiede la sussistenza di una serie di requisiti (locali dedicati, personale docente o assistenti finalizzati alla vigilanza, regole interne, rispetto delle norme igieniche e di prevenzione da contaminazione, i compiti di riassetto ulteriore in carico al personale scolastico). Un punto di debolezza gestionale significativo.

La logica del confronto

Il confronto tra numerosi capitolati – in una logica di *benchmarking* – di analisi della composizione dei costi in percentuale nella base d'asta, lo studio di forme gestionali diverse hanno fatto propendere per la concessione per i vantaggi delineati nei paragrafi precedenti prevedendo, nel piano economico finanziario costruito in base all'analisi di bilancio dell'attuale gestione, la *riparametrazione* in percentuale dei dati in valore assoluto delle voci di spesa generale sul costo del pasto a base d'asta, confrontati anche con gli obiettivi gestionali presunti nel medio periodo. Ciò tenendo conto delle numerose ma quantificabili variabili di gestione nel quadriennio, l'obiettivo della sostenibilità del servizio, valutato le leve che possono attivare i gestori nell'ambito dell'organizzazione, delle economie di scala e dell'utile che è variabile e soggetto al peso delle altre voci, tra cui quello degli investimenti, spese indirette e suppletive *eventuali* in caso di scelta di offerta potenziata e qualificata (criteri premiali).

La ristorazione collettiva a rischio di infiltrazione mafiosa

Non si nasconde che l'aspettativa elevata di un nuovo servizio *ad alto valore aggiunto* richiede anche requisiti di accesso alla gara significativi, parametrati al fatturato presunto e alla tipologia di servizio richiesto, escludendo peraltro lottizzazioni territoriali del servizio, come per i motivi già specificati, per non vanificare economie di scala e avere la stazione appaltante il controllo di tutte le fasi di produzione e somministrazione senza molteplici interlocutori (che è un fattore critico emerso in molte gestioni).

Inoltre, i requisiti sono finalizzati ad avere interlocutori professionali potenzialmente non soggetti al rischio di cui al comma 53 dell'articolo 1 della legge 6 novembre 2012, n. 190 (Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione) recante l'elenco delle attività a rischio di infiltrazione mafiosa come modificato dal D.L. 8 aprile 2020, n. 23 (c.d. Decreto Liquidità) introdotto dalla Legge di conversione 5 giugno 2020 n. 40, che prevede l'inserimento di nuove attività nell'elenco di cui all'art. 1, comma 53, della Legge 6 novembre 2012 n. 190 (c.d. "Legge Anticorruzione").

Menu in graduatoria

Se la competizione sul mercato è elevata, dimostrata dal numero significativo di partecipanti ad ogni gara e ai ricorsi che sempre più vengono esperiti in caso di esiti a punteggio *borderline*, pari competizione - di diverso rilievo - viene ormai da anni condotta attraverso le indagini nazionali sulla qualità del servizio di ristorazione scolastica.

Queste indagini hanno evidenziato che il Comune di Terni, a fronte di un menu comunque concordato con l'Azienda Usl Umbria 2 per i nidi e per le altre fasce d'età costitutivo di grammature e preparazioni di pasto, tenuto conto della salubrità e qualità

oggettiva delle derrate ma anche dell'appetibilità, nonché della necessità (*rectius* obbligo) di contenere lo spreco alimentare, è sempre stato presente con il proprio servizio nelle graduatorie di carattere nazionale in posizioni significative.

Tenuto conto comunque che non si tratta di graduatorie formulate da istituzioni pubbliche, ma certamente con criteri condivisi (e in parte soggettivi), tali graduatorie *misurano* la realtà nazionale della ristorazione scolastica con il fine di rendere merito alle migliori *performance qualitative o ai menu "migliori"*. In alcuni casi dubbi sull'*effettiva* applicazione (per i motivi sopra elencati e dimostrabili) dei menu dichiarati e a volte ostentati portano alla considerazione che la miglior misura della buona qualità della ristorazione restano i criteri individuati (per legge) nelle Carte dei servizi, nonché la risposta oggettiva (misurabile e dimostrabile) alle verifiche quali-quantitative - condivise con i genitori con le commissioni mensa - che più di tutte meglio registrano

a) se il servizio alla fine funzioni o meno (per quantità, tempi, ambienti, spreco),
contemperando con i costi sostenuti,

b) se è alla fine gradito nella sua generalità,

c) se è sempre garantita la salubrità, l'igiene, la sostenibilità ambientale,

tenuto conto che la qualità è insita prima di tutto nella *scelta delle derrate* e nelle *modalità di preparazione* e sottolineato che il miglioramento deve essere sempre e comunque continuo, quale sfida per il miglior servizio possibile a vantaggio dei bambini, degli studenti e della collettività.

Tutto ciò contemperato, tali competizioni di menu o di *performance qualitative* tra Comuni sono molto utili e tendono "a far spingere" verso prestazioni migliori e quindi salutari, grazie anche al risalto dei media.

Foodinsider, nel [IX Rating](#) dei menu scolastici italiani 2023/24 riporta Terni in 33a posizione nel campione di 66 menu presi in considerazione a livello nazionale, con aggiunta di ulteriori criteri che non consentono il confronto con gli anni precedenti. Nell'[VIII Rating](#) 2022/23 Terni ricopriva la 22° posizione, su 59 menu analizzati.

La [VII indagine](#) 2024 sulle mense scolastiche di Cittadinanzattiva per l'anno scolastico 2022/23 analizza i costi a pasto delle realtà nazionali: il dato di Terni evidenzia un costo a pasto per gli utenti leggermente superiore a quello praticato in ambito regionale, ma non tiene conto della complessità dell'organizzazione, come evidenziato: tra pasto preparato in loco e quello trasportato la differenza sul costo è legata al personale dedicato e alla gestione dei punti di preparazione: se un Comune sceglie di mantenere cucine in loco, le tariffe devono essere correlate e contribuire al mantenimento dei costi generali del servizio.

Concludendo l'analisi di contesto, per tutte le motivazioni sopra ampiamente descritte, dato atto dell'equilibrio economico della gestione in concessione, contemperato con la più che soddisfacente qualità del pasto erogato e dell'efficienza dell'organizzazione sperimentata (parametrati con numerose altre realtà comunali e con i riscontri oggettivi di monitoraggio), tenuto conto dei vantaggi per l'amministrazione comunale in termini di gestione operativa delle quote tariffarie, del rischio operativo delle sofferenze nei pagamenti in carico al concessionario, delle economie di scala proprie dei soggetti professionali presenti nel mercato, del risparmio in termini di personale dedicato e di manutenzioni, oltre che di investimenti, per mantenere efficiente il sistema delle attrezzature e dei locali, viene confermata la validità della scelta dell'Amministrazione comunale effettuata nel settennio precedente.

Pertanto il servizio è affidato in concessione, non viene suddiviso in lotti funzionali o territoriali per tutte le motivazioni sopra espresse e, considerato l'importo stimato del contratto in concessione, tenuto conto anche delle prescrizioni normative inserite nel Codice per la tipologia di servizio, la procedura prescelta per l'affidamento del servizio è la *procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo*.

LA MISSION DEL SERVIZIO PUBBLICO LOCALE IN CONCESSIONE: PRINCIPI E INDIVIDUAZIONE DEI MIGLIORI CRITERI PER CONCORRERE AGLI OBIETTIVI DI CRESCITA TERRITORIALE.

NORMATIVA DI SPECIE PER I SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AFFIDAMENTO A TERZI

Richiamato l'art. 108 comma 4 del D. Lgs. n. 36/2023, si specifica che tenuto conto della natura, dell'oggetto e delle caratteristiche del contratto da stipulare, **l'offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, **è valutata sulla base di criteri oggettivi, quali gli aspetti qualitativi, ambientali o sociali**, connessi all'oggetto dell'appalto (rectius concessione).

La Stazione appaltante, al fine di assicurare l'effettiva individuazione del miglior rapporto qualità/prezzo, ha valorizzato gli elementi qualitativi dell'offerta e individuato criteri tali da garantire un confronto concorrenziale effettivo sui profili tecnici.

In particolare, valutato il valore e la durata della concessione, la tipologia e il numero degli utenti serviti, l'importanza della *sana alimentazione* della ristorazione scolastica per la crescita degli stessi nell'arco *potenziale* di fruizione fino a un massimo di quattordici anni (dal nido fino alla secondaria di primo grado con i rientri pomeridiani), e tenuto conto che si tratta peraltro di un *servizio pubblico locale*, lo stesso deve perseguire anche ulteriori obiettivi.

Il decreto legislativo 23 dicembre 2022, n. 201 che ha riordinato la disciplina dei servizi pubblici locali di interesse economico generale, sottolinea anche il ruolo degli stessi nell'ambito della sussidiarietà orizzontale, rispetto al rapporto con la società civile. Pertanto l'esercizio del potere pubblico in materia, in ordine all'istituzione e nella fattispecie alla modalità di gestione dei servizi pubblici, deve *“garantire l'omogeneità dello sviluppo e la coesione sociale”* e, al contempo, assicurare l'adeguatezza dei servizi in termini di *“accessibilità fisica ed economica, continuità, non discriminazione, qualità e sicurezza”*, ai sensi dell'art. 3 D. Lgs. n. 201/2022¹¹.

¹¹ 1. I servizi di interesse economico generale di livello locale rispondono alle esigenze delle comunità di riferimento e alla soddisfazione dei bisogni dei cittadini e degli utenti, nel rispetto dei principi di sussidiarietà e proporzionalità.

2. L'istituzione, la regolazione e la gestione dei servizi pubblici di interesse economico generale di livello locale rispondono a principi di concorrenza, sussidiarietà, anche orizzontale, efficienza nella gestione, efficacia nella soddisfazione dei bisogni dei cittadini, sviluppo sostenibile, produzione di servizi quantitativamente e qualitativamente adeguati, applicazione di tariffe orientate a costi efficienti, promozione di investimenti in innovazione tecnologica, proporzionalità e adeguatezza della durata, trasparenza sulle scelte compiute dalle amministrazioni e sui risultati delle gestioni.

Pertanto l'ente locale deve esplicitare il servizio in concessione in modo responsabile, *soddisfacendo i bisogni della comunità di riferimento in modo trasparente e al contempo efficiente, efficace ed economico*, coniugando al meglio autonomia costituzionalizzata dei poteri pubblici locali, mercato e concorrenza, tutela dei diritti sociali dei cittadini, e, ovviamente, la miglior qualità possibile del servizio dedicato ai minori in età prescolare e scolare.

Di conseguenza, i sopra evidenziati

- **criteri qualitativi** di valutazione sono collegati al progetto, alla tipologia del personale applicato, al processo produttivo e ai fattori innovativi introdotti, in termini di organizzazione, tempistica, qualità e quantità del prodotto, investimenti e tenuto conto del periodo effettivo di concessione;
- i **criteri ambientali** sono collegati al disposto *dei CAM Criteri Ambientali Minimi*;
- i **criteri sociali**, alternativi o concorrenti a quelli ambientali secondo norma, sono comunque valorizzati in sede di valutazione, considerata anche l'elevata incidenza della manodopera nell'erogazione del servizio, in quanto si terrà conto delle azioni in essere o da realizzare da parte della Ditta partecipante e afferibili nell'ambito di sostegno sociale, quali:
 - a) *progetti di inclusione lavorativa, di inserimento lavorativo, di azioni di tutela del lavoro femminile e della maternità, nonché delle azioni a garanzia delle pari opportunità,*
 - b) *progetti di cittadinanza d'impresa e per il benessere sociale della comunità ospitante.*

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 130 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023, la *valutazione dell'offerta tecnica* tiene conto, in particolare, tramite l'attribuzione di un **punteggio premiale**:

- a) della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai **prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale**;
 - b) del rispetto delle disposizioni ambientali in materia di economia sostenibile (*green economy*), nonché dei pertinenti **criteri ambientali minimi** di cui all'articolo 57;
 - c) della **qualità della formazione degli operatori**.
- Inoltre, ai sensi e per gli effetti dell'art. 130 comma 2 del D. Lgs. n. 36/2023, si tiene conto nel presente capitolato di quanto previsto all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128, ovvero si garantisce nell'ambito del menu proposto e della tipologia delle derrate alimentari richieste:
- d) ***un'adeguata quota di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari provenienti da sistemi di filiera corta e biologica e comunque a ridotto impatto ambientale e di qualità***;

3. Nell'organizzazione e nella erogazione dei servizi di interesse economico generale di livello locale è assicurata la centralità del cittadino e dell'utente, anche favorendo forme di partecipazione attiva.

- e) nonché l'attribuzione di un punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea", consistente in un'alimentazione *in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt*, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici.
- f) un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti *per coloro che sono affetti da celiachia*.

Poiché il menu e le caratteristiche delle derrate alimentari sono individuati in sede di capitolato, valutato che i presupposti di legittimità sono essenzialmente individuati nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi, in combinato disposto con le norme sopra richiamate, si specifica già in questa premessa che *i punteggi premiali sono quindi necessariamente concentrati sui punti da a) ad d), quali miglioramenti della fornitura individuata, che comunque già nei requisiti minimi individuati di cui al presente Capitolato tiene ampiamente conto delle Linee guida ministeriali, regionali laddove applicabili e delle altre norme già elencate agli articoli iniziali del presente Capitolato*.

Descrizione in dettaglio del servizio

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

Pasti EROGABILI in concessione	Pasti erogati in un anno (riferimento a.s. 2023/24)	anni scolastici 2025/26 - 2028/29 (4 anni scolastici, sino al 31 luglio 2029)	Ovvero TOTALE fornitura erogabile in concessione
	ISCRITTI + ADULTI	ISCRITTI + ADULTI	
PASTI CUCINATI IN LOCO	416.787	1.667.148	
PASTI TRASPORTATI	64.475	257.900	
PASTI CRUDI	13.378	53.512	
COLAZIONI/MERENDE	4.059	16.236	

Organizzazione infrastrutture

cucine in concessione: 29 cucine *in loco* (tra statali e comunali)

cucine e refettori in gestione diretta: 3 cucine *in loco* comunali (nidi) che ricevono pasti crudi

refettori in concessione: 6 per pasto trasportato e 29 per cucina *in loco*

centro cottura per pasto trasportato: almeno 1

Produzione

500.000 pasti l'anno circa (tra cucinati *in loco*, trasportati, fornitura di pasto crudo, colazioni)

2. DURATA DEL CONTRATTO E BASE D'ASTA

Tenuto conto di quanto previsto all'art. 177 D. Lgs. n. 36/2023 con riferimento alla conservazione dell'equilibrio economico-finanziario della concessione e all'art. 178 stesso decreto riguardo alla durata della concessione, **il contratto avrà durata quadriennale, a partire dal 1° settembre 2025, per gli anni scolastici 2025/26, 2026/27, 2027/28, 2028/29, sino al 31 luglio 2029.**

Ai sensi dell'art. 178 Codice citato, la durata massima della concessione (quattro anni) non supera il periodo di tempo in cui si può ragionevolmente prevedere che il Concessionario recuperi gli investimenti effettuati nell'esecuzione del servizio, insieme con un ritorno sul capitale investito, tenuto conto degli investimenti necessari per conseguire gli obiettivi contrattuali specifici assunti dal Concessionario per rispondere alle esigenze riguardanti la qualità e il prezzo per gli utenti e soprattutto il perseguimento di elevati standard di sostenibilità ambientale.

Il servizio dovrà essere eseguito secondo quanto disposto dal Capitolato Speciale allegato al presente progetto e che ne costituisce parte integrante e sostanziale.

3. INDICAZIONI E DISPOSIZIONI PER LA STESURA DEI DOCUMENTI INERENTI ALLA SICUREZZA

Per quanto attiene ai costi della sicurezza, essi si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza a imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi che operino all'interno dei luoghi di lavoro del committente. Il D.U.V.R.I. redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. è da considerarsi come valutazione preventiva dei rischi specifici e di interferenza connessi al servizio di ristorazione scolastica e costituisce parte integrante del Capitolato speciale.

4. CALCOLO DEGLI IMPORTI PER L'ACQUISIZIONE DEL SERVIZIO

Gli importi a base d'asta sono stati calcolati considerando il valore analitico dei costi sostenuti per la gestione del servizio, ovvero costo del personale consolidato alla fine del periodo del settennio di riferimento, costo delle derrate e preparazioni alimentari, di investimento necessario e potenziale, gestione tecnica e amministrativa. Il costo del lavoro è stato calcolato tenendo conto delle tabelle del Ministero del Lavoro "Contratto per dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo, Codice H05Y" applicato alle ore del personale attualmente impiegato.

Costo del pasto

i costi della manodopera possono essere soggetti a ribasso, qualora l'operatore economico sia in grado di dimostrare che il ribasso che coinvolge il costo della manodopera sia derivante da una più efficiente organizzazione aziendale (Cfr. Consiglio di Stato, V, 9 giugno 2023 n. 5665; Parere MIT n. 2154 del 27 luglio 2023; Delibera Anac n. 258 del 15 novembre 2023).

	Euro/costo pasto	% costo base d'asta
manodopera costo del lavoro	2,852	46

alimenti, materie prime sussidiarie di consumo	2,170	35
costi di funzionamento (manutenzioni, affitti e noleggi, trasporto, haccp, gestioni sussidiarie e complementari...)	0,496	8
ammortamenti	0,062	1
costi generali	0,124	2
utenze 0,07eur (su pasto caldo presso cucine in loco)	0,062	1
insoluti	0,186	3
utile di gestione	0,248	4
totale	6,200	100

Valore della concessione: il valore della concessione per il quadriennio è pari ad € **12.231.080,82** (IVA 4% esclusa) oltre agli oneri per la sicurezza pari ad € **7.180,32** (IVA esclusa).

Tale valore è stato calcolato moltiplicando il quantitativo presunto di pasti per ciascun anno scolastico per il relativo importo unitario a base di gara di € 6,20 a pasto, al netto dell'IVA e degli oneri della sicurezza per i rischi da interferenza. Il dettaglio e la ripartizione per tipologia di pasto, utenti e sedi è presente nel Capitolato speciale.

La base d'asta, qualificata come da disciplinare e capitolato speciale, tiene conto degli investimenti previsti ma anche delle eventuali offerte suppletive e della riduzione in sede di offerta, in considerazione anche del prezzo attuale della fornitura.

La base d'asta tiene conto altresì di quanto ampiamente riportato nei paragrafi precedenti che costituisce parte integrante della motivazione della struttura complessiva del capitolato prestazionale e delle condizioni economiche.

Il numero dei pasti per anno scolastico potrà variare in base all'andamento delle iscrizioni degli alunni alle scuole del Comune di Terni ed al relativo servizio di ristorazione scolastica.

5. ONERI COMPLESSIVI NECESSARI PER L'ACQUISIZIONE DEI SERVIZI

A	Importo base d'asta IVA esclusa	Euro 11.430.916,65
B	Importo base d'asta I.V.A. 4 % inclusa	Euro 11.888.153,32
C	Quinto d'obbligo 6% IVA esclusa	Euro 685.855,00
D	Quinto d'obbligo 6% IVA al 4% inclusa	Euro 713.289,20
E	Adeguamento prezzo art. 60 (4%) dal quarto anno IVA esclusa	Euro 114.309,17
F	Adeguamento prezzo art. 60 (4%) dal terzo anno IVA 4% inclusa	Euro 118.881,53
G	Oneri per la sicurezza IVA esclusa	Euro 7.180,32
H	Oneri per la sicurezza IVA 22% inclusa	Euro 8.760,00
I	Incentivi tecnici ex dell'art. 45 del D. Lgs. 36/2023	Euro 222.159,45
L	Contributo ANAC	Euro 880,00
M	Gettone di presenza membro esterno commissione	Euro 500,00

N	Valore concessione IVA esclusa (fatturato)(A+C+E)	Euro 12.231.080,82
O	Incasso presunto intero periodo del Concessionario da tariffazione	Euro 7.139.171,69
P	Spesa teorica lorda a carico del Comune compresa spese gara (B+D+F+H+I+L+M) IVA inclusa esclusi incassi	Euro 12.952.623,50
Q	SOMME A DISPOSIZIONE: Compensazione e oneri generali presunti IVA inclusa a carico del Comune (costo fornitura e gara meno incasso tariffe) (P-O) previsione di spesa da prenotare	Euro 5.813.451,80

6. CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Per l'affidamento della concessione del servizio di che trattasi, sarà espletata una procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023.

Pertanto l'aggiudicazione sarà fatta al concorrente che avrà riportato il punteggio complessivo più alto sulla base dei criteri di valutazione: Offerta tecnica: max 80 punti su 100; Offerta economica: max 20 punti su 100.

I criteri di aggiudicazione sono concentrati sul progetto di produzione, sull'organizzazione, sul personale, sui tempi di somministrazione, ma sono collegati anche ai criteri premiali.

7. CRITERI PREMIALI

I criteri premiali tengono conto delle previsioni di cui ai Criteri Ambientali Minimi propri del settore della ristorazione scolastica. Pertanto, il disciplinare (per quanto riguarda i criteri premiali) in modo dettagliato riprende i contenuti obbligatori.

Senza dubbio uno dei maggiori problemi per l'applicazione dei Criteri suddetti sono la reperibilità di determinati prodotti (con particolare riferimento ai prodotti ittici surgelati), come la verifica della qualificazione dei prodotti in quanto "bio" o con altre denominazioni protette o tipiche che sconta alcune criticità.

Per esempio, per la stazione appaltante una criticità è quanto previsto da norme concorrenti riguardo la definizione del "chilometro zero", per cui si intende riportare in questa sede e non in quella del capitolato la motivazione che ha portato a definire cosa si intenda, per la stazione appaltante, con tale terminologia, ed evitare problemi anche in fase di selezione o di controlli successivi.

CAM - CRITERI AMBIENTALI MINIMI: i criteri obbligatori da introdurre nei capitolati speciali relativi agli appalti e concessioni inerenti alla ristorazione collettiva e in particolare scolastica, individuati con [D.M. n. 65 del 10 marzo 2020](#);

CHILOMETRO ZERO (KM 0): ai sensi dei CAM 2020 D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 **si intende** una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro cottura, o interno o esterno, di **km 200** (chilometri duecento).

MOTIVAZIONE:

La successiva Legge 17 maggio 2022, n. 61 ha introdotto nuove *Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta*.

In tale norma sopraggiunta i prodotti agricoli e alimentari si considerano a chilometro zero quando provengono da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima agricola (o delle materie prime agricole primarie) posti a una distanza non superiore a 70 chilometri dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, dal luogo di consumo in caso di servizi di ristorazione. Sono compresi anche i prodotti della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione, catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli Uffici marittimi delle Capitanerie di Porto competenti per i punti di sbarco e da imprenditori ittici iscritti nel registro delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti.

Inoltre, la stessa norma del 2022 introduce la modifica del precedente Codice dei Contratti D. Lgs. n. 50/2016 prevedendo all'articolo 6 nei fatti la soppressione, nella valutazione delle offerte, dei criteri di premialità quale strumento di valorizzazione di tali eccellenze agroalimentari, e l'evidenza quindi già nei criteri di selezione dell'offerta dei prodotti agroalimentari di cui sopra negli appalti e concessioni.

Va considerato che successivamente

- **l'art 57** (Clausole sociali del bando di gara e degli avvisi e criteri di sostenibilità energetica e ambientale) **comma 2 Codice dei Contratti D.Lgs. n. 36/2023** (che ha sostituito il D.Lgs, n. 50/2016) reca quanto segue:

2. Le stazioni appaltanti e gli enti concedenti contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione **attraverso l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi**, definiti per specifiche categorie di appalti e concessioni, **differenziati**, ove tecnicamente opportuno, **anche in base al valore dell'appalto o della concessione**, con decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e conformemente, **in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari**, anche a quanto specificamente previsto dall'[articolo 130](#). **Tali criteri, in particolare quelli premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara** per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'[articolo 108, commi 4 e 5](#). Le stazioni appaltanti valorizzano economicamente le procedure di affidamento di appalti e concessioni conformi ai criteri ambientali minimi (...).

L'articolo 130 sopra richiamato del **Codice Contratti** riporta al comma 1:

La valutazione dell'offerta tecnica tiene conto, **in particolare, tramite l'attribuzione di un punteggio premiale**:

a) della qualità dei generi alimentari, con particolare riferimento ai **prodotti biologici, tipici e tradizionali, ai prodotti a denominazione protetta, nonché ai prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale**; (...) Al comma 2: per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di **fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari** agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, **resta fermo l'obbligo** di cui all'articolo 4, comma 5-quater del decreto legge 12 settembre 2013, n. 104, convertito, con modificazioni, dalla **legge 8 novembre 2013, n. 128**.

L'articolo 4 comma 5-quater della legge citata riporta:

5-quater. Per le medesime finalità di cui al comma 5, nei bandi delle gare d'appalto per l'affidamento e la gestione dei servizi di refezione scolastica e di fornitura di alimenti e prodotti agroalimentari agli asili nido, alle scuole dell'infanzia, alle scuole primarie, alle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alle altre strutture pubbliche che abbiano come utenti bambini e giovani fino a diciotto anni di età, **i relativi soggetti appaltanti devono prevedere che sia garantita un'adeguata quota** di prodotti agricoli e agroalimentari **provenienti da sistemi di filiera corta e biologica**, nonché l'attribuzione di un punteggio per le offerte di servizi e forniture rispondenti al modello nutrizionale denominato "dieta mediterranea", consistente in un'alimentazione in cui prevalgano i prodotti ricchi di fibre, in particolare cereali integrali e semintegrali, frutta fresca e secca, verdure crude e cotte e legumi, nonché pesce, olio extravergine d'oliva, uova, latte e yogurt, con una limitazione nel consumo di carni rosse e zuccheri semplici. I suddetti bandi prevedono altresì un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

Pertanto la norma del 2013 richiamata come obbligatoria dal vigente Codice dei Contratti **non riporta il riferimento al km zero**, a differenza invece della **filiera corta** di cui deve essere **garantita un'adeguata quota**: il Codice dei Contratti benché porti i riferimenti normativi applicabili fin del 2013, non richiama la più recente **Legge 17 maggio 2022, n. 61 Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta**.

Valutato quindi

- a) che i CAM 2020 sono obbligatori, ai sensi del Codice dei Contratti,
- b) che la norma di specie Legge 17 maggio 2022, n. 61 sui prodotti agroalimentari a km zero è stata recepita dal precedente Codice dei Contratti *ma non nel vigente D.Lgs n. 36/2023, a differenza dei prodotti a filiera corta*,

- c) che i prodotti **a filiera corta** e quelli **biologici** devono avere garantita (obbligatoria) un'adeguata quota (Codice Contratti art. 130 comma 1, legge 8 novembre 2013, n. 128), sono quindi a fornitura obbligatoria e previsti nella fornitura minima;
- d) ulteriori criteri, seppur premiali e non obbligatori per la quota *adeguata* già garantita, valorizzano una quota ulteriore a quella minima di prodotti a filiera corta e prodotti biologici;
- e) i prodotti **tipici e tradizionali**, i prodotti **a denominazione protetta**, da operatori dell'**agricoltura sociale** (Codice art. 130 comma 1) e i prodotti **a km 0** (CAM 2020) vengono valorizzati parimenti con subcriteri premiali che si ritiene debbano essere comunque previsti nei documenti di gara in coerenza con l'art. 130 comma 1 Codice;

si ritiene ai fini della presente fornitura quanto segue:

I prodotti agroalimentari a km 0 sono i prodotti come da definizione CAM 2020 (intendendo per **Km 0 una distanza tra terreno coltivato/sito dell'allevamento e centro cottura, o interno o esterno, di km 200 (chilometri duecento¹²)**).

I prodotti a KM 0 non sono obbligatori, per le motivazioni sopra addotte, ma possono essere inseriti nei subcriteri premianti, come da CAM 2020. Qualora inseriti tra i criteri premianti, insieme agli altri concorrono ad una *significativa quota del punteggio tecnico complessivo* (CAM 2020, in nota).

In ordine agli altri criteri premiali, che riprendono fedelmente il dettato normativo dei CAM 2020, occorre dare atto che è intervenuta la giurisprudenza per dare a volte interpretazione della giusta misura della valutazione, non certo scevra di difficoltà.

Alcuni specifici criteri premiali hanno un punteggio significativo – al pari di quelli previsti dai CAM la cui carenza in molti capitolati ne inficia l'assetto di legittimità – poiché prevedono un investimento facoltativo ma significativo e di conseguenza tale punteggio è direttamente proporzionale all'investimento organizzativo e gestionale descritto. Con ciò fornendo la relativa motivazione di tipo quantitativo.

Contemporaneamente, tali specifici criteri premiali sono ritenuti importanti dalla Stazione appaltante in ordine alla qualificazione del servizio: si ricorda di nuovo esso quale servizio pubblico locale a rilevanza economica le cui finalità sono state ricordate più volte e che parimenti sfuggono nei contenuti della grande maggioranza di altri capitolati, ritenendo quindi nei fatti in essi non rilevabile il ruolo svolto dai SPL per rispondere ai bisogni non solo diretti, oltre quelli di primo scopo, del servizio.

Certamente se così fosse, molte amministrazioni potrebbero pensare di gestire in house i servizi di che trattasi, quando l'"economicità" del servizio invece – e l'offerta sul mercato di essi – dovrebbe tener conto dell'aspetto moltiplicatore che determinati servizi e investimenti possono svolgere per lo sviluppo del territorio e consentire ulteriori servizi reali alla popolazione di riferimento.

La scelta di premiare il *pane locale* (a prescindere se normale, integrale, cotto a legna, ai cereali ecc.) rientra in questa motivazione, valutato che il "pane di Terni" è noto per la sua peculiarità, per essere insipido e costituisce tradizione artigiana, fattore identitario e di riconoscimento di un prodotto tipico e apprezzato. Ovviamente ciò vale anche per la *pasta fresca e ripiena*, dove esiste una buona tradizione artigiana.

In ordine all'*acqua microfiltrata* e ai *prodotti probiotici*, il capitolato intende distinguersi per la tutela della salute e concorrere al potenziamento di essa. Se il criterio dell'acqua di rubinetto è conforme ai criteri ambientali, senza dubbio la microfiltratura, ormai introdotta in forma consueta anche nella ristorazione ordinaria, conferma la sua efficacia nel ridurre se non eliminare completamente i fattori inquinanti che seppur *sotto soglia*

¹² CAM Ristorazione collettiva 2020, D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 Titolo C, paragrafo b (criteri premianti), punto 1 (Chilometro zero e filiera corta), Definizioni.

sono comunque presenti nelle acque potabili distribuite in rete a livello nazionale. I *prodotti probiotici*, oltre un minimo di un miliardo di unità, sono riconosciuti come molto importanti per il potenziamento delle difese immunitarie in ogni età e la ristorazione scolastica può essere vettore anche di prodotti salutari e potenziatori, oltre che di pasti *tout court*.

Infine non sfugge che i criteri premiali sociali – previsti comunque nei CAM e ma anche nella legislazione di specie - sono presenti in forma multipla e l'attenzione che si chiede al Concessionario, se intende acquisire punteggio utile, anche in questo caso è di ipotizzare un investimento preferibilmente di carattere commerciale e sostenibile (valutati gli *skill* di settore) – mantenuto l'equilibrio economico-finanziario della gestione del servizio in concessione – tale da poter accogliere/occupare coloro che per disagio o disabilità non possono essere inseriti nel mondo del lavoro e fornire quindi una reale prospettiva di vita a coloro che hanno minori opportunità (e rendersi il Concessionario soggetto riconosciuto a livello locale come attore di sviluppo e non solo di utili aziendali).

Così la previsione di un punteggio premiale significativo (e motivato, causa investimento prevedibile) a progetti nel campo *dell'artigianato/agricoltura/fattorie sociali* e nel campo della *ristorazione con occupazione di donne, ragazze e ragazzi svantaggiati* è un dovere morale e un obiettivo che rientra nelle previsioni estese delle finalità dei servizi pubblici locali, almeno per le scelte dell'Amministrazione comunale e dell'Ufficio del RUP.

Questo per fornire anche la motivazione delle scelte qualitative in ordine ai criteri premiali.

I criteri premiali, oltre alle prestazioni come individuate e qualificate nel capitolato, costituiscono reale fattore sfidante e competitivo tra le imprese partecipanti: il valore a base d'asta è sufficiente per le valutazioni di carattere economico dei concorrenti.

8. IL CAPITOLATO SPECIALE. Considerazioni finali

Il capitolato prestazionale, i cui dettagli possono essere estratti dal documento principale, tiene conto della natura del servizio che nasce come sostegno al diritto allo studio e alla frequenza scolastica, per qualificarsi comunque anche, essenzialmente, come servizio pubblico locale a rilevanza economica e sempre più come valido strumento per concorrere alla sana alimentazione e alla salute dei minori.

La premessa descrive ampiamente la complessità del contesto in cui si inserisce il presente servizio, sia in ordine alla gestione di un numero significativo di cucine in loco, sia alle norme cogenti che impongono determinati vincoli, qualitativi sia quantitativi, in considerazione dell'importanza dello stesso.

Il servizio prevede una tariffazione il cui incasso è riservato al Concessionario ma l'individuazione del *costo all'utente* è riservato all'Amministrazione comunale. Tenuto conto che per qualificare (e motivare) l'istituto giuridico della concessione non è necessario prevedere degli investimenti significativi, ma la mera traslazione del rischio operativo al medesimo (art. 175, comma 2 del Nuovo Codice, il *capex* (oppure il rischio *tout court*) è costituito dai mancati pagamenti, la fluttuazione del costo delle materie prime, l'obbligo di erogare il servizio anche in indisponibilità momentanea di personale/cucine/centro cottura per fatti non prevedibili, ecc.), valutato che comunque vengono dati in concessione un numero significativo di strutture comunali di produzione

(il cui *capex*, in questo caso, è l'obbligo di mantenere regolarmente i locali e le attrezzature, se non sostituirle), la qualifica di concessione del presente servizio è conforme all'assetto normativo vigente (richiamata la sentenza Oymanns (C-300/07) della Corte di Giustizia dell'Unione Europea) e il novellato Codice dei Contratti.

Tutto ciò al fine di motivare secondo norma, richiamati principi e finalità, sulle scelte effettuate e sulle *modalità prestazionali richieste*.

Terni, 1° dicembre 2024

Il Responsabile Unico di Progetto

Funzionario Amministrativo in EQ

Responsabile dell'Ufficio Diritto allo studio – Sistema formativo integrato territoriale - Servizi comunali prima infanzia – Ristorazione, trasporto e assistenza scolastici - Autorizzazioni servizi privati - Acquisti – Manutenzioni

dott. Corrado Mazzoli

**PATTO D'INTEGRITA' PER L'AFFIDAMENTO DI CONTRATTI DI APPALTO E
CONCESSIONE DA PARTE DEL COMUNE DI TERNI**

Art. 1 - Oggetto e ambito di applicazione

Il presente patto d'integrità costituisce parte integrante della documentazione di gara e stabilisce la reciproca e formale obbligazione del Comune di Terni, in qualità di stazione appaltante, e dei partecipanti alla procedura in oggetto a conformare i propri comportamenti ai principi di lealtà, trasparenza e correttezza nonché l'esplicito impegno anticorruzione di non offrire, accettare o richiedere somme di denaro o qualsiasi altra ricompensa, vantaggio o beneficio, sia direttamente che indirettamente tramite intermediari, al fine dell'assegnazione del contratto o al fine di distorcerne la corretta esecuzione.

Art. 2 - Obblighi del concorrente/aggiudicatario

1. Il sottoscritto soggetto concorrente/aggiudicatario:

- a. si impegna a denunciare al Prefetto ed all'Autorità Giudiziaria ogni tentativo di concussione, estorsione, ogni illecita richiesta di denaro, di prestazioni o di altre utilità (quali pressioni per assumere personale o affidare lavorazioni, forniture o servizi), ogni atto intimidatorio ed ogni altra forma di condizionamento criminale che si manifesti nei propri confronti o nei confronti della propria compagine sociale, dei dipendenti o loro familiari, sia nella fase dell'aggiudicazione sia, eventualmente, in quella dell'esecuzione. Il Prefetto, sentita l'Autorità Giudiziaria e sulla base delle indicazioni da questa fornite, valuta se informare la stazione appaltante;
- b. dichiara l'assenza di interferenza tra la propria offerta e quelle eventualmente formulate da altri concorrenti nei confronti dei quali sussistano situazioni di controllo o di collegamento formale e/o sostanziale;
- c. dichiara che non si è accordato e non si accorderà con altri partecipanti alla gara al solo fine di limitare od eludere in alcun modo la concorrenza;
- d. si impegna a rendere noti, su richiesta dell'ente, tutti i pagamenti eseguiti e riguardanti il contratto eventualmente assegnatogli a seguito della gara in oggetto compresi quelli eseguiti a favore di intermediari e consulenti. La remunerazione di questi ultimi non deve superare il "congruo ammontare dovuto per i servizi";
- e. si impegna a far rispettare le disposizioni del presente Patto ai propri eventuali subcontraenti, tramite l'inserimento nei relativi contratti di clausole di contenuto analogo, prevedendo contestualmente l'obbligo in capo al subcontraente di inserire analoga disciplina nei contratti da quest'ultimo stipulati con la propria controparte;
- f. si impegna ad inserire nei propri contratti e a far inserire in tutti gli altri subcontratti apposita clausola con la quale ciascun soggetto assume l'obbligo di comunicare i dati relativi agli operatori economici interessati all'esecuzione dell'appalto o della concessione. Tali dati sono comunicati prima di procedere alla stipula dei contratti ovvero alla richiesta di autorizzazione dei subcontratti. L'obbligo di conferimento dei dati sussiste anche in ordine agli assetti societari e gestionali della filiera delle imprese ed alle variazioni di detti assetti, per tutta la durata contrattuale;

- g. si impegna ad inserire in tutti i contratti e subcontratti una clausola risolutiva espressa, nella quale è stabilita l'immediata e automatica risoluzione del vincolo contrattuale, allorché le verifiche antimafia effettuate successivamente alla loro stipula abbiano dato esito interdittivo; in tal caso comunica senza ritardo alla Prefettura ed al Comune di Terni l'applicazione della clausola risolutiva espressa e la conseguente estromissione dell'impresa cui le informazioni si riferiscono,
- h. si impegna ad assumere ogni opportuna misura organizzativa, anche attraverso ordini di servizio al proprio personale, per l'immediata segnalazione dei tentativi di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale, in qualunque forma essi vengano posti in essere, imponendo lo stesso obbligo agli eventuali subcontraenti a qualunque titolo interessati dall'esecuzione del servizio o dell'opera;
- i. si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'esistenza di possibili conflitti di interesse rispetto ai soggetti che intervengono nella procedura di gara o nella fase esecutiva ed a comunicare tempestivamente qualsiasi conflitto di interesse che insorga successivamente;
- j. si impegna all'integrale rispetto delle previsioni di cui al presente Patto e dichiara di essere pienamente consapevole del regime sanzionatorio in caso di inadempimento di cui al successivo articolo 4.

Art. 3 - Obblighi del Comune di Terni

1. Il personale, i collaboratori ed i consulenti del Comune di Terni coinvolti nell'espletamento della gara e nel controllo dell'esecuzione del relativo contratto, condividendo il presente Patto, risultano edotti delle sanzioni previste a loro carico in caso di mancato rispetto delle statuizioni ivi previste. In particolare il Comune di Terni, quale amministrazione aggiudicatrice, assume formale impegno a:
 - a. Inserire nella documentazione di gara e nel contratto il riferimento al presente Patto, quale documento che dovrà essere obbligatoriamente sottoscritto per accettazione dal concorrente;
 - b. Predisporre la documentazione di gara ed il contratto nel rispetto dei principi ispiratori del presente Patto e, nello specifico, prevedere una disciplina quanto più possibile volta a garantire la tutela della legalità e della trasparenza nel rispetto della vigente legislazione;
 - c. Assumere ogni opportuna misura organizzativa, anche attraverso ordini di servizio al proprio personale, per l'immediata segnalazione dei tentativi di estorsione, intimidazione o condizionamento di natura criminale, in qualunque forma essi vengano posti in essere;
 - d. Comunicare a tutti i concorrenti i dati più rilevanti riguardanti la gara quali:
 - l'elenco dei concorrenti ed i relativi prezzi;
 - l'elenco delle offerte respinte con la motivazione dell'esclusione e le ragioni specifiche per l'assegnazione del contratto al vincitore con relativa attestazione del rispetto dei criteri di valutazione indicati nel disciplinare di gara o nel capitolato speciale.
2. Richiedere ai concorrenti nella documentazione di gara una preventiva dichiarazione sostitutiva della sussistenza di possibili conflitti di interesse rispetto ai soggetti che intervengono nella procedura di scelta del contraente o nella fase esecutiva e l'obbligo di comunicazione di qualsiasi conflitto di interesse che insorga successivamente;
3. Inserire nel contratto la clausola risolutiva espressa ex art. 1456 c.c. da attivare nei seguenti casi:
 - a. nei confronti del soggetto aggiudicatario, o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti con funzioni specifiche relative all'affidamento, alla stipula ed all'esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto

rinvio a giudizio per il delitto di cui all'art. 321 in relazione agli articoli 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 320 c.p., nonché per i delitti di cui agli articoli 319-quater, comma 2 c.p., 322 c.p., 322 1 bis, comma 2 c.p., 346-bis, comma 2 c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p.;

- b. venga accertato che il soggetto aggiudicatario non abbia segnalato alla Prefettura ed all'Autorità Giudiziaria tentativi di concussione nei propri confronti, dei propri organi sociali o dirigenti da parte di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, a carico dei quali sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del c.p.;
- c. le verifiche antimafia effettuate successivamente alla stipula del contratto abbiano dato esito interdittivo.

Art. 4 - Sanzioni

1. Il sottoscritto soggetto concorrente/aggiudicatario prende nota e accetta che nel caso di mancato rispetto degli impegni assunti con il presente Patto, comunque accertato dal Comune di Terni in qualità di stazione appaltante, potranno essere applicate le seguenti sanzioni:
 - a. escussione della cauzione di validità dell'offerta;
 - b. escussione della cauzione di buona esecuzione del contratto;
 - c. penale da responsabilità per danno arrecato al Comune di Terni, nella misura del 5% del valore del contratto, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
 - d. penale da responsabilità per danno arrecato agli altri concorrenti della gara nella misura dell'1% del valore del contratto per ogni partecipante, impregiudicata la prova dell'esistenza di un danno maggiore;
 - e. esclusione del concorrente dalle gare indette dal Comune di Terni per n.3 anni;
 - f. risoluzione, ex art. 1456 c.c., previo inserimento di apposita clausola risolutiva espressa nel contratto. La risoluzione contrattuale in applicazione del regime sanzionatorio di cui al presente articolo non comporta obblighi di carattere indennitario o risarcitorio a qualsiasi titolo a carico del Comune di Terni e, ove ne ricorra il caso, dell'affidatario o del subcontraente per il cui tramite viene disposta la risoluzione del contratto, fatto salvo il pagamento delle prestazioni eseguite dal soggetto nei cui confronti il contratto è stato risolto.

5. Modalità di applicazione delle penali

1. Le sanzioni economiche di cui all'art. 4 lettere c) e d) sono determinate e applicate dal Comune di Terni a mezzo determinazione del dirigente competente per materia, su proposta del RUP, ove diverso dal dirigente, nei confronti del soggetto affidatario, nonché, per suo tramite, nei confronti degli eventuali subcontraenti, dandone tempestiva comunicazione alla competente Prefettura. Le penali sono applicate mediante automatica detrazione del relativo importo dalle somme dovute all'impresa (affidatario o subcontraente), in relazione alla prima erogazione utile e in ogni caso nei limiti degli importi contrattualmente dovuti (esclusi quelli trattenuti a titolo di garanzia sulla buona esecuzione del servizio o dell'opera).
2. Il soggetto che deve applicare la penale dà informazione alla Prefettura, al Comune di Terni ed al dante causa della filiera delle imprese in merito all'esito dell'applicazione della penale stessa; in caso di incapienza totale o parziale delle somme contrattualmente

dovute all'impresa nei cui confronti viene applicata la penale, si procederà secondo le disposizioni del codice civile.

3. Gli importi derivanti dall'applicazione delle penali sono posti a disposizione del Comune di Terni, che potrà disporre per sostenere le spese conseguenti alle violazioni cui si riferiscono le medesime sanzioni, ovvero all'incremento delle misure per la sicurezza antimafia/anticorruzione.

Art. 6 - Efficacia del Patto e Foro competente

1. Il presente Patto e le relative sanzioni applicabili resteranno in vigore sino alla completa esecuzione del contratto assegnato a seguito della gara in oggetto. Il Patto viene sottoscritto dal Comune e dal legale rappresentante dell'operatore economico.
2. Le controversie relative all'interpretazione ed esecuzione del presente Patto fra il Comune di Terni ed i concorrenti e tra gli stessi concorrenti saranno deferite all'Autorità Giudiziaria competente. **Il presente patto d'integrità deve essere obbligatoriamente sottoscritto e presentato insieme all'offerta da ciascun partecipante alla gara.**

Allegato – Clausola sociale – personale in servizio

Mansione	Livello	Tipologia contrattuale	Data Assunzione	Qualifica	Ore settimanali
Ispettore commessa	1	Tempo indeterminato	04/09/2023	Impiegato	40
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	30
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	30
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	30
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	35
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	30
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	30
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	35
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	40
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	30
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	35
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Cuoco	4	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	30
Cuoco	3	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	40
Cuoco	4	Tempo indeterminato	28/08/2020	Operaio	30
Dietista	3	Tempo indeterminato	10/10/2022	Impiegato	40
Autista	5	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	20
Autista	5	Tempo indeterminato	28/08/2020	Operaio	20
Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	20
Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	22/12/2017	Operaio	15
Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	09/01/2023	Operaio	20
Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	01/03/2023	Operaio	15
Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	20

Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	11/09/2018	Operaio	20
Aiuto Cucina	5	Tempo indeterminato	13/09/2023	Operaio	20
Addetto Immissione Dati	5	Tempo indeterminato	09/01/2023	Impiegato	15
Addetto Immissione Dati	3	Tempo indeterminato	11/09/2017	Impiegato	35
Addetto Immissione Dati	3	Tempo indeterminato	02/10/2017	Impiegato	30
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	04/02/2019	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	13/09/2023	Operaio	10
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	25
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	01/03/2022	Operaio	10
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	20
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	18/09/2023	Operaio	10
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	13/09/2023	Operaio	10
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	01/03/2022	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	13/09/2021	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo indeterminato	08/01/2024	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6S	Tempo determinato	08/01/2024	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6	Tempo indeterminato	18/09/2023	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6	Tempo determinato	04/10/2023	Operaio	10
Addetto ai Servizi	6	Tempo determinato	08/01/2024	Operaio	10
Addetto ai Servizi	6	Tempo determinato	18/09/2023	Operaio	10
Addetto ai Servizi	6	Tempo determinato	09/01/2024	Operaio	15
Addetto ai Servizi	6	Tempo determinato	08/01/2024	Operaio	10
Addetto ai Servizi	6	Tempo determinato	16/04/2024	Operaio	15
Addetto ai Servizi	5	Tempo indeterminato	04/02/2019	Operaio	35
Addetto ai Servizi	5	Tempo indeterminato	11/09/2017	Operaio	20
Addetto ai Servizi	5	Tempo indeterminato	04/02/2019	Operaio	20

Allegato - Cucine e refettori in concessione – sedi di distribuzione pasti a crudo e colazioni

CUCINA IN LOCO		
n.	DIREZIONE DIDATTICA/ISTITUTO COMPRENSIVO	Descrizione Scuola
1	ISTITUTO COMPRENSIVO "DE FILIS"	Infanzia DE AMICIS + PRIMARIA DE AMICIS
2	DIREZIONE DIDATTICA "ALDO MORO"	Infanzia CARDETO
3		Infanzia RADICE
4		Infanzia VALLEVERDE
5	DIREZIONE DIDATTICA "DON MILANI"	Infanzia CITTA' GIARDINO + PRIMARIA DONATELLI
6		Infanzia MARMORE
7		Infanzia PAPIGNO + PRIMARIA DON MILANI
8		Infanzia S. DE SANCTIS
9		Infanzia VALENZA
10	ISTITUTO COMPRENSIVO "F. FATATI"	Infanzia F. FATATI + PRIMARIA F. FATATI
11		Infanzia GABELLETTA
12	DIREZIONE DIDATTICA "MAZZINI"	Infanzia VITTORIO VENETO + infanzia GUGLIELMI + PRIMARIA VITTORIO VENETO + MENSA OSPITI
13		Infanzia MAZZINI + PRIMARIA MAZZINI + MENSA OSPITI
14	ISTITUTO COMPRENSIVO "GIOVANNI XXIII"	Infanzia BRECCIAIOLO
15		Infanzia S. CLEMENTE
16		Infanzia S. MICHELE
17	ISTITUTO COMPRENSIVO "MARCONI"	Infanzia LE GRAZIE + infanzia MATTEOTTI + SECONDARIA I GRADO MARCONI
18		PRIMARIA MATTEOTTI
19	ISTITUTO COMPRENSIVO "OBERDAN"	Infanzia LUIGI NOBILI
20		Infanzia PRISCIANO - ROCCA
21		Infanzia TREBISONDA
22	DIREZIONE DIDATTICA "SAN GIOVANNI"	Infanzia COSPEA
23		Infanzia FALCONE - BORSELLINO + PRIMARIA FALCONE BORSELLINO
24		Infanzia MARZABOTTO
25		Infanzia PICCOLO PRINCIPE - Collescipoli
26		Infanzia XX SETTEMBRE + PRIMARIA XX SETTEMBRE + MENSA OSPITI + AULA VERDE
27		SEC
28	Infanzia VALNERINA GISA GIANI	
29		Nido ARCOBALENO

9		
	REFETTORI - PASTO TRASPORTATO	
	SCUOLA	Descrizione Scuola
1	ISTITUTO COMPRENSIVO "DE FILIS"	SECONDARIA DE FILIS via Antiochia 4
2	DIREZIONE DIDATTICA "ALDO MORO"	Infanzia ALFIERI, via Alfieri 5
3	ISTITUTO COMPRENSIVO "B. BRIN"	Infanzia MONTESSORI, via Liutprando 28/g
		Primaria MONTESSORI + MO, via Liutprando 28/g
4	ISTITUTO COMPRENSIVO "F. FATATI"	Infanzia CESI PAESE, Viale Regina Elena 33
5	DIREZIONE DIDATTICA "MAZZINI"	Primaria ANITA GARIBALDI + MO, via I Maggio 70
6	ISTITUTO COMPRENSIVO "OBERDAN"	Primaria OBERDAN, via Tre Venezie 1
	PASTI CRUDI	
	SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI	Nido COCCINELLA
		Nido CUCCIOLO
		Nido GIROTONDO
	COLAZIONI	
	SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI	Infanzia AULA VERDE
		Centro per Bambini e Bambine "CASA DI ALICE"

Allegato - DGUE

N.B. Il DGUE è utilizzato per tutte le procedure di affidamento di contratti di appalto di lavori, servizi e forniture nei settori ordinari e nei settori speciali nonché per le procedure di affidamento di contratti di concessione e di partenariato pubblico-privato disciplinate dal Codice.

Il DGUE, compilato dall'operatore economico con le informazioni richieste, accompagna l'offerta nelle procedure aperte e la richiesta di partecipazione nelle procedure ristrette, nelle procedure competitive con negoziazione, nei dialoghi competitivi o nei partenariati per l'innovazione.

Esso è utilizzato anche nei casi di procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara di cui all'articolo 76, comma 2, lettera a) del Codice; negli altri casi previsti dal predetto articolo 76, comma 2, la valutazione circa l'opportunità del suo utilizzo è rimessa alla discrezionalità della stazione appaltante procedente.

Per le procedure di cui all'articolo 50, comma 1, lettere a) e b), di importo inferiore a 40.000 euro, l'articolo 52 del Codice

ALLEGATO

MODELLO DI FORMULARIO PER IL DOCUMENTO DI GARA UNICO EUROPEO (DGUE)

Parte I: Informazioni sulla procedura di appalto e sulla stazione appaltante o sull'ente concedente

Per le procedure di appalto per le quali è stato pubblicato un avviso di indizione di gara nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente, a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE elettronico (*). Riferimento della pubblicazione del pertinente avviso o bando (*) nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*:

GU UE S numero [], data [], pag. [].

Numero dell'avviso nella GU S: [] [] [] / S [] [] [] - [] [] [] [] [] []

Se non è pubblicato un avviso di indizione di gara nella GU UE, la stazione appaltante o l'ente concedente deve compilare le informazioni in modo da permettere l'individuazione univoca della procedura di appalto:

INFORMAZIONI SULLA PROCEDURA DI APPALTO

Le informazioni richieste dalla parte I saranno acquisite automaticamente a condizione che per generare e compilare il DGUE sia utilizzato il servizio DGUE in formato elettronico. In caso contrario tali informazioni devono essere inserite dall'operatore economico.

Identità del committente ⁽²⁾	Risposta:
Nome:	Comune di Terni
Codice fiscale	00175660554

⁽¹⁾ I servizi della Commissione metteranno gratuitamente il servizio DGUE in formato elettronico a disposizione delle amministrazioni aggiudicatrici, degli enti aggiudicatori, degli operatori economici, dei fornitori di servizi elettronici e di altre parti interessate.

⁽²⁾ Per le **amministrazioni aggiudicatrici**: un **avviso di preinformazione** utilizzato come mezzo per indire la gara oppure un **bando di gara**. Per gli **enti aggiudicatori**: un **avviso periodico indicativo** utilizzato come mezzo per indire la gara, un **bando di gara** o un **avviso sull'esistenza di un sistema di qualificazione**.

⁽³⁾ Le informazioni devono essere copiate dalla sezione I, punto I.1 del pertinente avviso o bando. In caso di appalto congiunto indicare le generalità di tutti i committenti.

Di quale appalto si tratta?	Risposta:
Titolo o breve descrizione dell'appalto ⁽⁴⁾ :	PROCEDURA APERTA TELEMATICA PER L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE
Numero di riferimento attribuito al fascicolo dalla stazione appaltante o dall'ente concedente (ove esistente) ⁽⁵⁾:	[]
CIG	[]
CUP (ove previsto)	[]
Codice progetto (ove l'appalto sia finanziato o cofinanziato con fondi europei)	[]

Tutte le altre informazioni in tutte le sezioni del DGUE devono essere inserite dall'operatore economico

⁽⁴⁾ Cfr. punti II.1.1. e II.1.3. dell'avviso o bando pertinente.

⁽⁵⁾ Cfr. punto II.1.1. dell'avviso o bando pertinente.

Parte II: Informazioni sull'operatore economico e sui soggetti di cui all'art. 94, comma 3, D. Lgs. n. 36/2023

A: INFORMAZIONI SULL'OPERATORE ECONOMICO

Dati identificativi	Risposta:
Nome:	[]
Partita IVA, se applicabile: Se non è applicabile un numero di partita IVA indicare un altro numero di identificazione nazionale, se richiesto e applicabile	[] []
Indirizzo postale:	[.....]
Persone di contatto ⁽⁶⁾ : Telefono: PEC o e-mail: (indirizzo Internet o sito web) (ove esistente):	[.....]] [.....]] [.....]] [.....]
Informazioni generali:	Risposta:
L'operatore economico è una microimpresa, oppure un'impresa piccola o media ⁽⁷⁾ ?	[] Sì [] No
Solo se l'appalto è riservato ⁽⁸⁾: Si tratta di operatore economico, di cooperativa sociale o di un loro consorzio, il cui scopo principale è l'integrazione sociale e professionale delle persone con disabilità o svantaggiate, o l'esecuzione è stata riservata nel contesto di programmi di lavoro protetti quando almeno il 30 per cento dei lavoratori dei suddetti operatori economici è composto da lavoratori con disabilità o da lavoratori svantaggiati (art. 61 del Codice)? In caso affermativo, qual è la percentuale corrispondente di lavoratori con disabilità o svantaggiati? Se richiesto, specificare a quale o quali categorie di lavoratori con disabilità o svantaggiati appartengono i dipendenti interessati:	[] Sì [] No [.....] ...] [.....] ...]

<p>Se pertinente: l'operatore economico è iscritto in un elenco ufficiale di imprenditori, fornitori, o prestatori di servizi o possiede una certificazione o una attestazione rilasciata da organismi accreditati ?</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>Rispondere compilando le altre parti di questa sezione, la sezione B e, ove pertinente, la sezione C della presente parte, la parte III, la parte V se applicabile, e in ogni caso compilare e firmare la parte VI.</p> <p>a) Indicare la denominazione dell'elenco o del certificato o dell'attestato e, se pertinente, il numero di iscrizione o della certificazione o dell'attestazione</p> <p>b) Se il certificato di iscrizione o la certificazione o l'attestazione è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non applicabile</p> <p>a) [.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p>
--	---

⁽⁶⁾ Ripetere le informazioni per ogni persona di contatto tante volte quanto necessario.

⁽⁷⁾ Cfr. raccomandazione della Commissione, del 6 maggio 2003, relativa alla definizione delle microimprese, piccole e medie imprese (GU L 124 del 20.5.2003, pag. 36). Queste informazioni sono richieste unicamente a fini statistici.

Microimprese: imprese che occupano meno di 10 persone e realizzano un fatturato annuo oppure un totale di bilancio annuo non superiori a 2 milioni di EUR. **Piccole imprese:** imprese che occupano meno di 50 persone e realizzano un fatturato annuo o un totale di bilancio annuo non superiori a 10 milioni di EUR. **Medie imprese:** imprese che non appartengono alla categoria delle microimprese né a quella delle piccole imprese, che occupano meno di 250 persone e il cui fatturato annuo non supera i 50 milioni di EUR e/o il cui totale di bilancio annuo non supera i 43 milioni di EUR.

⁽⁸⁾ Cfr. il punto III.1.5 del bando di gara.

<p>c) Indicare i riferimenti in base ai quali è stata ottenuta l'iscrizione o la certificazione o l'attestazione e, se pertinente, la classificazione ricevuta nell'elenco ufficiale ⁽⁹⁾:</p> <p>d) L'iscrizione o la certificazione o l'attestazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p> <p>In caso di risposta negativa alla lettera d):</p> <p>Le informazioni da fornire in ordine ai criteri di selezione non soddisfatti nella suddetta documentazione dovranno essere inserite nella Parte IV, Sezioni A, B o C</p> <p>SOLO se richiesto dal pertinente avviso o bando o dai documenti di gara:</p> <p>e) L'operatore economico potrà fornire un certificato per quanto riguarda il pagamento dei contributi previdenziali e delle imposte, o fornire informazioni che permettano alla stazione appaltante o all'ente concedente di ottenere direttamente tale documento accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>c) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>e) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) [.....][.....][.....][.....]</p>
<p>Se pertinente: l'operatore economico, in caso di contratti di lavori pubblici di importo superiore a 150.000 euro, è in possesso di attestazione rilasciata da Società Organismi di Attestazione (SOA), ai sensi dell'articolo 100 del Codice (settori ordinari)?</p> <p>ovvero</p> <p>è in possesso di attestazione rilasciata dai sistemi di qualificazione ai sensi dell'articolo 162 del Codice (settori speciali)?</p> <p>In caso affermativo:</p> <p>a) Fornire il nome dell'elenco o del certificato e il numero di registrazione o certificazione pertinente, se applicabile</p> <p>b) Se il certificato di registrazione o certificazione è disponibile per via elettronica, si prega di indicare dove</p> <p>c) Indicare i riferimenti su cui si basa la registrazione o la certificazione e, se del caso, la classificazione ottenuta nell'elenco ufficiale</p> <p>d) L'attestazione di qualificazione comprende tutti i criteri di selezione richiesti?</p> <p>Si evidenzia che gli operatori economici, iscritti in elenchi o in possesso di attestazione di qualificazione SOA (per lavori di importo superiore a 150.000 euro) di cui all'articolo 100 del Codice o in possesso di attestazione rilasciata da Sistemi di qualificazione di cui all'articolo 162 del Codice, non compilano le Sezioni A, B e C della Parte IV.</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>a) (denominazione dell'Organismo di attestazione ovvero del Sistema di qualificazione, numero e data dell'attestazione) [.....] [.....][.....][.....]</p> <p>b) (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....]</p> <p>c) (categorie di qualificazione alla quale si riferisce l'attestazione) [.....]</p> <p>d) <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>Forma della partecipazione:</p>	<p>Risposta:</p>
<p>L'operatore economico partecipa alla procedura di appalto insieme ad altri ⁽¹⁰⁾?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>
<p>In caso affermativo, accertarsi che gli altri operatori interessati forniscano un DGUE distinto.</p>	
<p>In caso affermativo:</p> <p>a) Specificare il ruolo dell'operatore economico nel raggruppamento, ovvero consorzio, GEIE, rete di impresa di cui all' art. 65, comma 2, lett. e), f), g), h), ed all'art. 66, comma 1, lett. a), b), c), d), e), f), del Codice (capofila, responsabile di compiti specifici, ecc.)</p> <p>b) Indicare gli altri operatori economici che compartecipano alla procedura di appalto.</p> <p>c) Se pertinente, indicare il nome del raggruppamento partecipante</p>	<p>a): [.....]</p> <p>b): [.....]</p> <p>c): [.....]</p>

⁽⁹⁾ I riferimenti e l'eventuale classificazione sono indicati nella certificazione.

⁽¹⁰⁾ Specificamente nell'ambito di un raggruppamento, consorzio, joint-venture o altro

d) Se pertinente, indicare la denominazione degli operatori economici facenti parte di un consorzio di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c), d), del Codice o di una Società di professionisti di cui all'art. 66, comma 1, lett. g), del Codice, che eseguono le prestazioni oggetto del contratto.	d): [.....]
Lotti	Risposta:
Se pertinente, indicare il lotto o i lotti per i quali l'operatore economico intende presentare un'offerta.	[]

B: INFORMAZIONI SUI RAPPRESENTANTI DELL'OPERATORE ECONOMICO

Se pertinente, indicare nome e indirizzo delle persone abilitate ad agire come rappresentanti, ivi compresi procuratori e institori, dell'operatore economico ai fini della procedura di appalto in oggetto; se intervengono più legali rappresentanti ripetere tante volte quanto necessario.

Si specifica che la dichiarazione da inserire in tale sezione deve riferirsi a tutti i soggetti elencati all'articolo 94, comma 3, del Codice e che, nel caso in cui il socio sia una persona giuridica, occorre indicare gli amministratori della stessa.

Eventuali rappresentanti:	Risposta:
Nome completo; se richiesto, indicare altresì data e luogo di nascita:	[.....]; [.....]
Posizione/Titolo ad agire:	[.....]
Indirizzo postale:	[.....]
Telefono:	[.....]
E-mail:	[.....]
Se necessario, fornire precisazioni sulla rappresentanza (forma, portata, scopo, firma congiunta):	[.....]

C: INFORMAZIONI SULL'AFFIDAMENTO SULLE CAPACITÀ DI ALTRI SOGGETTI (Articolo 104 del Codice - Avvalimento)

Affidamento:	Risposta:
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per soddisfare i criteri di selezione della parte IV e rispettare i criteri e le regole (eventuali) della parte V?	[]Si []No
L'operatore economico fa affidamento sulle capacità di altri soggetti per migliorare l'offerta?	[]Si []No
In caso affermativo:	[.....]
Indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi	[.....]
Indicare i requisiti oggetto di avvalimento:	[.....]

In caso affermativo, indicare la denominazione degli operatori economici di cui si intende avvalersi, i requisiti oggetto di avvalimento e presentare per ciascuna impresa ausiliaria un DGUE distinto, debitamente compilato e firmato dai soggetti interessati, con le informazioni richieste dalle **sezioni A e B della presente parte, dalla parte III, dalla parte IV ove pertinente e dalla parte VI.**

Si noti che dovrebbero essere indicati anche i tecnici o gli organismi tecnici che non facciano parte integrante dell'operatore economico, in particolare quelli responsabili del controllo della qualità e, per gli appalti pubblici di lavori, quelli di cui l'operatore economico disporrà per l'esecuzione dell'opera.

Si specifica, inoltre, che l'avvalimento finalizzato a migliorare l'offerta va indicato con una formulazione generica in modo da non anticipare alcun elemento dell'offerta, a cui può essere collegato l'incremento premiale.

D: INFORMAZIONI CONCERNENTI I SUBAPPALTATORI SULLE CUI CAPACITÀ L'OPERATORE ECONOMICO NON FA AFFIDAMENTO (ARTICOLO 119 DEL CODICE - SUBAPPALTO)

(Tale sezione è da compilare solo se le informazioni sono esplicitamente richieste dalla stazione appaltante o dall'ente concedente).

Subappaltatore:	Risposta:

L'operatore economico intende subappaltare parte del contratto a terzi?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo: Elencare i lavori o le parti di opere ovvero i servizi e le forniture o parti di servizi e forniture che si intende subappaltare sull'importo contrattuale	[.....] [.....]

Se l'operatore economico ha deciso di subappaltare una parte del contratto, ciascun subappaltatore, a seguito dell'autorizzazione al subappalto da parte della stazione appaltante o ente concedente, dovrà compilare il DGUE.

PARTE III: MOTIVI DI ESCLUSIONE (Articoli da 94 a 98 del Codice)

A: MOTIVI LEGATI A CONDANNE PENALI

L'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva 2014/24/UE stabilisce i seguenti motivi di esclusione (Articolo 94, comma 1, del Codice):	
1.	Partecipazione a un'organizzazione criminale ⁽¹¹⁾ Corruzione ⁽¹²⁾
2.	Frode ⁽¹³⁾ ;
3.	Reati terroristici o reati connessi alle attività terroristiche ⁽¹⁴⁾ ; Riciclaggio di proventi di attività criminose o finanziamento al terrorismo ⁽¹⁵⁾ ;
4.	Lavoro minorile e altre forme di tratta di esseri umani ⁽¹⁶⁾
7.	Ogni altro delitto da cui derivi, quale pena accessoria, l'incapacità di contrattare con la pubblica amministrazione (lett. h, art. 94, comma 1, del Codice);

6.

Motivi legati a condanne penali ai sensi delle disposizioni nazionali di attuazione dei motivi stabiliti dall'articolo 57, paragrafo 1, della direttiva (per l'elenco dei delitti si veda l'articolo 94, comma 1, del Codice):	Risposta:
I soggetti di cui all'art. 94, comma 3, del Codice sono stati condannati con sentenza definitiva o decreto penale di condanna divenuto irrevocabile per uno dei motivi indicati sopra con sentenza con effetto escludente ai sensi dei commi 8 e 9 dell'art. 96 del Codice o in seguito alla quale sia ancora applicabile un periodo di esclusione stabilito direttamente nella sentenza ai sensi dell'art. 96, comma 7, del Codice?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....][.....] ⁽¹⁷⁾
In caso affermativo , indicare ⁽¹⁸⁾ :	
a) la data della condanna, del decreto penale di condanna, la relativa durata e il reato commesso tra quelli riportati all'articolo 94, comma 1, lettera da a) a h), del Codice e i motivi di condanna	a) Data: [], durata: [], lettera comma 1, articolo 94 [], motivi: [], tipologia del reato commesso [], dati inerenti all'eventuale avvenuta comminazione della pena accessoria dell'incapacità di contrarre con la pubblica amministrazione e la relativa durata []
b) dati identificativi delle persone condannate [];	b) [.....]
c) se stabilita direttamente nella sentenza di condanna la durata della pena accessoria, indicare:	c) durata del periodo d'esclusione [.....], lettera comma 1, articolo 94 []
In caso di sentenze di condanna, l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione ¹⁹ (autodisciplina o "Self-Cleaning" , cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , descrivere tali misure:	
L'operatore economico ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito	[...] Sì [...] No

⁽¹¹⁾ Quale definita all'articolo 2 della decisione quadro 2008/841/GAI del Consiglio, del 24 ottobre 2008, relativa alla lotta contro la criminalità organizzata (GU L 300 dell'11.11.2008, pag. 42).

⁽¹²⁾ Quale definita all'articolo 3 della convenzione relativa alla lotta contro la corruzione nella quale sono coinvolti funzionari delle Comunità europee o degli Stati membri dell'Unione europea (GU C 195 del 25.6.1997, pag. 1) e all'articolo 2, paragrafo 1, della decisione quadro 2003/568/GAI del Consiglio, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato (GU L 192 del 31.7.2003, pag. 54). Questo motivo di esclusione comprende la corruzione così come definita nel diritto nazionale dell'amministrazione aggiudicatrice (o ente aggiudicatore) o dell'operatore economico.

⁽¹³⁾ Ai sensi dell'articolo 1 della convenzione relativa alla tutela degli interessi finanziari delle Comunità europee (GU C 316 del 27.11.1995, pag. 48).

⁽¹⁴⁾ Quali definiti agli articoli 1 e 3 della decisione quadro del Consiglio, del 13 giugno 2002, sulla lotta contro il terrorismo (GU L 164 del 22.6.2002, pag. 3). Questo motivo di esclusione comprende anche l'istigazione, il concorso, il tentativo di commettere uno di tali reati, come indicato all'articolo 4 di detta decisione quadro.

⁽¹⁵⁾ Quali definiti all'articolo 1 della direttiva 2005/60/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2005, relativa alla prevenzione dell'uso del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi di attività criminose e di finanziamento del terrorismo (GU L 309 del 25.11.2005, pag. 15).

⁽¹⁶⁾ Quali definiti all'articolo 2 della direttiva 2011/36/UE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 aprile 2011, concernente la prevenzione e la repressione della tratta di esseri umani e la protezione delle vittime, e che sostituisce la decisione quadro del Consiglio 2002/629/GAI (GU L 101 del 15.4.2011, pag. 1).

⁽¹⁷⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁸⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽¹⁹⁾ In conformità alle disposizioni nazionali di attuazione dell'articolo 57, paragrafo 6, della direttiva 2014/24/UE.

L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative	[...] Sì [...] No
L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti	[...] Sì [...] No
Altro	[.....]
Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate?	[.....]
L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE?	Sì [...] No [...]
Documentazione presente nel FVOE?	Sì [...] No [...]

B: MOTIVI LEGATI AL PAGAMENTO DI IMPOSTE O CONTRIBUTI PREVIDENZIALI

Pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali (art. 94, comma 6, e art. 95, comma 2, del Codice):	Risposta:	
L'operatore economico ha soddisfatto tutti gli obblighi relativi al pagamento di imposte, tasse o contributi previdenziali , sia nel paese dove è stabilito sia nello Stato membro della stazione appaltante o dell'ente concedente, se diverso dal paese di stabilimento?	[] Sì [] No	
In caso negativo , indicare:	Imposte/tasse	Contributi previdenziali
a) Paese o Stato membro interessato	a) [.....]	a) [.....]
b) Di quale importo si tratta	b) [.....]	b) [.....]
c) Come è stata stabilita tale inottemperanza:		
1) Mediante una decisione giudiziaria o amministrativa:	c1) [] Sì [] No	c1) [] Sì [] No
– Tale decisione è definitiva e vincolante?	– [] Sì [] No	– [] Sì [] No
– Indicare la data della sentenza di condanna o della decisione.	– [.....]	– [.....]
– Nel caso di una sentenza di condanna, se stabilita direttamente nella sentenza di condanna , la durata del periodo d'esclusione:	– [.....]	– [.....]
2) In altro modo ? Specificare:	c2) [.....]	c2) [.....]
d) L'operatore economico ha ottemperato od ottempererà ai suoi obblighi, pagando o impegnandosi in modo vincolante a pagare le imposte, le tasse o i contributi previdenziali dovuti, compresi eventuali interessi o multe, avendo effettuato il pagamento o formalizzato l'impegno prima della scadenza del termine per la presentazione della domanda (articolo 94, comma 6, del Codice) oppure ha compensato il debito tributario con crediti certificati vantati nei confronti della pubblica amministrazione (art. 95, comma 2, ult. periodo, del Codice)?	d) [] Sì [] No	d) [] Sì [] No
	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]	In caso affermativo , fornire informazioni dettagliate: [.....]

Se la documentazione pertinente relativa al pagamento di imposte o contributi previdenziali è disponibile elettronicamente, indicare:	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione) ⁽²⁰⁾ : [.....][.....][.....]
---	--

C: MOTIVI LEGATI A INSOLVENZA, CONFLITTO DI INTERESSI O ILLECITI PROFESSIONALI ⁽²¹⁾

Si noti che ai fini del presente appalto alcuni dei motivi di esclusione elencati di seguito potrebbero essere stati oggetto di una definizione più precisa nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara. Il diritto nazionale può ad esempio prevedere che nel concetto di "grave illecito professionale" rientrino forme diverse di condotta.

Informazioni su eventuali situazioni di insolvenza, conflitto di interessi o illeciti professionali	Risposta:
L'operatore economico ha violato, per quanto di sua conoscenza, obblighi applicabili in materia di salute e sicurezza sul lavoro, di diritto ambientale, sociale e del lavoro , ⁽²²⁾ di cui all'articolo 95, comma 1, lett. a), del Codice?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , l'operatore economico ha adottato misure sufficienti a dimostrare la sua affidabilità nonostante l'esistenza di un pertinente motivo di esclusione (autodisciplina o "Self-Cleaning, cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
In caso affermativo , descrivere tali misure:	[...] Sì [...] No
L'operatore economico ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito	[...] Sì [...] No
L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative	[...] Sì [...] No
L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti	[...] Sì [...] No
Altro	[.....]
Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate?	[.....]
L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE?	Sì [...] No [...]
Documentazione presente nel FVOE?	Sì [...] No [...]
L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni oppure è sottoposto a un procedimento per l'accertamento di una delle seguenti situazioni di cui all'articolo 94, comma 5, lett. d), del Codice:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
a) liquidazione giudiziale	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]
b) liquidazione coatta	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]
c) concordato preventivo	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]
d) nei cui confronti sia in corso un procedimento per l'accesso a una di tali procedure	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No In caso affermativo indicare gli estremi dei provvedimenti [.....] [.....]
In caso affermativo:	
L'operatore economico sarà comunque in grado di eseguire il contratto?	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No

⁽²⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽²¹⁾ Cfr. articolo 57, paragrafo 4, della direttiva 2014/24/UE.

⁽²²⁾ Così come stabiliti ai fini del presente appalto dalla normativa nazionale, dall'avviso o bando pertinente o dai documenti di gara ovvero dall'articolo 18, paragrafo 2, della direttiva 2014/24/UE.

<p>alcuno dei seguenti reati consumati (art. 98, comma 3, lett. h, del Codice)?</p> <p><input type="checkbox"/> 1) abusivo esercizio di una professione, ai sensi dell'articolo 348 del codice penale;</p> <p><input type="checkbox"/> 2) bancarotta semplice, bancarotta fraudolenta, omessa dichiarazione di beni da comprendere nell'inventario fallimentare o ricorso abusivo al credito, di cui agli articoli 216, 217, 218 e 220 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267;</p> <p><input type="checkbox"/> 3) i reati tributari ai sensi del decreto legislativo 10 marzo 2000, n. 74, i delitti societari di cui agli articoli 2621 e seguenti del codice civile o i delitti contro l'industria e il commercio di cui agli articoli da 513 a 517 del codice penale;</p> <p><input type="checkbox"/> 4) i reati urbanistici di cui all'articolo 44, comma 1, lettere b) e c), del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di edilizia, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, con riferimento agli affidamenti aventi ad oggetto lavori o servizi di architettura e ingegneria;</p> <p><input type="checkbox"/> 5) i reati previsti dal decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231.</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No [.....]</p>
<p>In caso affermativo, l'operatore economico ha adottato misure di autodisciplina o "Self-Cleaning, (cfr. articolo 96, comma 6, del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, descrivere tali misure:</p> <p>L'operatore economico ha risarcito o si è impegnato a risarcire qualunque danno causato dal reato o dall'illecito</p> <p>L'operatore economico ha chiarito i fatti e le circostanze in modo globale collaborando attivamente con le autorità investigative</p> <p>L'operatore economico ha adottato provvedimenti concreti di carattere tecnico, organizzativo e relativi al personale idonei a prevenire ulteriori reati o illeciti</p> <p>Altro</p> <p>Le misure sono state adottate o devono essere ancora adottate?</p> <p>L'operatore economico ha descritto le misure in un documento separato, allegato al DGUE?</p> <p>Documentazione presente nel FVOE?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[...] Sì [...] No</p> <p>[...] Sì [...] No</p> <p>[...] Sì [...] No</p> <p>[.....]</p> <p>[.....]</p> <p>[.....]</p> <p>Sì [...] No [...]</p> <p>Sì [...] No [...]</p>
<p>L'operatore economico è a conoscenza di qualsiasi conflitto di interessi⁽²⁴⁾ legato alla sua partecipazione alla procedura di appalto (articolo 95, comma 1, lett. b, del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle modalità con cui è stato risolto il conflitto di interessi:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>

⁽²⁴⁾ Come indicato nel diritto nazionale, nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

<p>L'operatore economico o un'impresa a lui collegata ha fornito consulenza alla stazione appaltante o all'ente concedente o ha altrimenti partecipato alla preparazione della procedura d'aggiudicazione (articolo 95, comma 1, lett. c, del Codice)?</p> <p>In caso affermativo, fornire informazioni dettagliate sulle misure adottate per prevenire le possibili distorsioni della concorrenza:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>[.....]</p>
<p>L'operatore economico può confermare di:</p> <p>a) non essersi reso gravemente colpevole di false dichiarazioni nel fornire le informazioni richieste per verificare l'assenza di motivi di esclusione o il rispetto dei criteri di selezione?</p> <p>b) non avere occultato tali informazioni?</p> <p>c) non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione nelle procedure di gara e negli affidamenti di subappalti? (art. 94, comma 5, lett. e, del Codice)?</p> <p>d) non essere iscritto nel casellario informatico tenuto dall'ANAC per aver presentato false dichiarazioni o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione di qualificazione? (art. 94, comma 5, lett. f, del Codice)?</p> <p>e) non aver reso false comunicazioni sociali di cui agli articoli 2621 e 2622 del codice civile (art. 94, comma 1, lett. c, del Codice)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

D: ALTRI MOTIVI DI ESCLUSIONE EVENTUALMENTE PREVISTI DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE DELLO STATO MEMBRO DELLA STAZIONE APPALTANTE O DELL'ENTE CONCEDENTE

<p>MOTIVI DI ESCLUSIONE PREVISTI ESCLUSIVAMENTE DALLA LEGISLAZIONE NAZIONALE (art. 94, comma 1, lett. c) ed h), comma 2, comma 5, lett. a) e lett. b), e art. 53 comma 16-ter del D. Lgs. 165/2001)</p>	<p>Risposta:</p>
<p>Sussistono a carico dei soggetti indicati al comma 3 dell'art. 94 cause di decadenza, di sospensione o di divieto previste dall'articolo 67 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa di cui all'articolo 84, comma 4, del medesimo decreto, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, commi 2 e 3, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, con riferimento rispettivamente alle comunicazioni antimafia e alle informazioni antimafia (Articolo 94, comma 2, del Codice)?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: (indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....][.....]</p> <p>(25)</p>
<p>L'operatore economico si trova in una delle seguenti situazioni?</p> <p>1. è stato soggetto alla sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231 o ad altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

(25) Ripetere tante volte quanto necessario.

<p>amministrazione, compresi i provvedimenti interdittivi di cui all'articolo 14 del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 (Articolo 94, comma 5, lettera a), del Codice);</p> <p>2. è in regola con le norme che disciplinano il diritto al lavoro dei disabili di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68 (Articolo 94, comma 5, lett. b, del Codice);</p> <p>3. si trova, rispetto ad un altro partecipante alla medesima procedura di affidamento, in una situazione tale da far ritenere che le offerte degli operatori economici siano imputabili ad un unico centro decisionale a cagione di accordi tra loro intercorsi (articolo 95, comma 1, lett. d, del Codice)?</p>	<p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p> <p>Nel caso in cui l'operatore non è tenuto alla disciplina legge 68/1999 indicare le motivazioni: (numero dipendenti e/o altro) [.....][.....][.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare: indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]</p>
<p>4. L'operatore economico si trova nella condizione prevista dall'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. 165/2001 (pantouflage o revolving door) in quanto ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, ha attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante o dell'ente concedente che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante o ente concedente nei confronti del medesimo operatore economico?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

Parte IV: Criteri di selezione

(artt. 100 e 103 del Codice)

In merito ai criteri di selezione (sezione α o sezioni da A a D della presente parte) l'operatore economico dichiara che:

α : INDICAZIONE GLOBALE PER TUTTI I CRITERI DI SELEZIONE

L'operatore economico deve compilare questo campo solo se la stazione appaltante o l'ente concedente ha indicato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati che l'operatore economico può limitarsi a compilare la sezione α della parte IV senza compilare nessun'altra sezione della parte IV:

<p>Rispetto di tutti i criteri di selezione richiesti</p>	<p>Risposta</p>
<p>Soddisfa i criteri di selezione richiesti:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p>

A: IDONEITÀ (Articolo 100, comma 1, lettera a), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.

<p>Idoneità</p>	<p>Risposta</p>
------------------------	------------------------

<p>1) Iscrizione in un registro professionale o commerciale tenuto nello Stato membro di stabilimento ⁽²⁶⁾ per un'attività pertinente anche se non coincidente con l'oggetto dell'appalto</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>2) Per gli appalti di servizi, forniture e lavori:</p> <p>È richiesta una particolare autorizzazione o appartenenza a una particolare organizzazione (elenchi, albi, ecc.) per poter prestare il servizio di cui trattasi nel paese di stabilimento dell'operatore economico?</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>In caso affermativo, specificare quale documentazione e se l'operatore economico ne dispone: [...] <input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

⁽²⁶⁾ Conformemente all'elenco dell'allegato XI della direttiva 2014/24/UE; gli operatori economici di taluni Stati membri potrebbero dover soddisfare altri requisiti previsti nello stesso allegato.

B: CAPACITÀ ECONOMICA E FINANZIARIA (Articolo 100, comma 1, lettera b), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.	
Capacità economica e finanziaria	Risposta:
<p>1a) Il fatturato globale maturato nel triennio precedente a quello di indizione della procedura è il seguente (art. 100, comma 11, del Codice):</p> <p>e</p> <p>(per gli appalti di lavori di importo pari o superiore ai 20 milioni di Euro):</p> <p>1) l'operatore economico fornisce i parametri economico-finanziari significativi richiesti, certificati da società di revisione ovvero da altri soggetti preposti che si affianchino alle valutazioni tecniche proprie dell'organismo di certificazione, da cui emerga in modo inequivoco l'esposizione finanziaria dell'operatore economico al momento in cui partecipa a una gara di appalto (art. 103, comma 1, lett. a, del Codice)</p> <p>in alternativa</p> <p>2) l'operatore economico possiede un volume d'affari in lavori pari a due volte l'importo a base di gara, che l'operatore economico deve aver realizzato nei migliori cinque dei dieci anni antecedenti alla data di pubblicazione del bando (art. 103, comma 1, lett. a, del Codice)</p>	<p>Fatturato globale [.....] [...] valuta</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Indicare i parametri</p> <p>• [.....] • [.....]</p> <p><input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No</p> <p>Indicare il volume di affari [.....] valuta</p>
<p>Se le informazioni relative al fatturato globale non sono disponibili per tutto il periodo richiesto, indicare la data di costituzione o di avvio delle attività dell'operatore economico:</p>	<p>[.....]</p>
<p>1b) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti economici o finanziari specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>

C: CAPACITÀ TECNICHE E PROFESSIONALI (Articolo 100, comma 1, lettera c), del Codice)

Tale Sezione è da compilare solo se le informazioni sono state richieste espressamente dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara.	
Capacità tecniche e professionali	Risposta:
<p>1a) Unicamente per gli appalti pubblici di lavori, durante il periodo di riferimento⁽²⁷⁾ l'operatore economico ha eseguito i seguenti lavori del tipo specificato:</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara): [...]</p> <p>Lavori: [.....]</p>

(27) Le amministrazioni aggiudicatrici possono **richiedere** fino a cinque anni e **ammettere** un'esperienza che risale a **più** di cinque anni prima.

<p>Se la documentazione pertinente sull'esecuzione e sul risultato soddisfacenti dei lavori più importanti è disponibile per via elettronica, indicare:</p> <p>e</p> <p>(per gli appalti di lavori di importo pari o superiore a 100 milioni di euro):</p> <p>l'operatore economico fornisce prova di aver eseguito lavori per entità e tipologia compresi nella categoria individuata come prevalente a quelli posti in appalto opportunamente certificati dalle rispettive stazioni appaltanti, tramite presentazione del certificato di esecuzione lavori (art. 103, comma 1, lett. b, del Codice)</p>	<p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p> <p>[] Si [] No</p> <p>Indicare i lavori [.....</p>								
<p>1b) Unicamente per gli appalti pubblici di forniture e di servizi:</p> <p>di aver eseguito nel precedente triennio dalla data di indizione della procedura di gara contratti analoghi a quello in affidamento anche a favore di soggetti privati (art. 100, comma 11, del Codice):</p>	<p>Numero di anni (periodo specificato nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara):</p> <p>[.....]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Descrizione</th> <th>importi</th> <th>date</th> <th>destinatari</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Descrizione	importi	date	destinatari				
Descrizione	importi	date	destinatari						
<p>2) Per quanto riguarda gli eventuali altri requisiti tecnici e professionali specificati nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara, l'operatore economico dichiara che:</p> <p>Se la documentazione pertinente eventualmente specificata nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>								

D: SISTEMI DI GARANZIA DELLA QUALITÀ E NORME DI GESTIONE AMBIENTALE

<p>L'operatore economico deve fornire informazioni solo se i programmi di garanzia della qualità e/o le norme di gestione ambientale sono stati richiesti dalla stazione appaltante o dall'ente concedente nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati</p>	
<p>Sistemi di garanzia della qualità e norme di gestione ambientale</p>	<p>Risposta:</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli soddisfa determinate norme di garanzia della qualità, compresa l'accessibilità per le persone con disabilità?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi al programma di garanzia della qualità si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[.....] [.....]</p> <p>(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione):</p> <p>[.....][.....][.....]</p>
<p>L'operatore economico potrà presentare certificati rilasciati da organismi indipendenti per attestare che egli rispetta determinati sistemi o norme di gestione ambientale?</p> <p>In caso negativo, spiegare perché e precisare di quali altri mezzi di prova relativi ai sistemi o norme di gestione ambientale si dispone:</p> <p>Se la documentazione pertinente è disponibile elettronicamente, indicare:</p>	<p>[] Si [] No</p> <p>[.....] [.....]</p>

	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....]
--	---

Parte V: Riduzione del numero di candidati qualificati (ARTICOLO 70, COMMA 6, DEL CODICE)

L'operatore economico deve fornire informazioni solo se la stazione appaltante o l'ente concedente ha specificato i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati che saranno invitati a presentare un'offerta o a partecipare al dialogo. Tali informazioni, che possono essere accompagnate da condizioni relative ai (tipi di) certificati o alle forme di prove documentali da produrre eventualmente, sono riportate nell'avviso o bando pertinente o nei documenti di gara ivi citati.

Solo per le procedure ristrette, le procedure competitive con negoziazione, le procedure di dialogo competitivo e i partenariati per l'innovazione:

L'operatore economico dichiara:

Riduzione del numero	Risposta:
Di soddisfare i criteri e le regole obiettivi e non discriminatori da applicare per limitare il numero di candidati, come di seguito indicato :	[.....]
Se sono richiesti determinati certificati o altre forme di prove documentali, indicare per ciascun documento se l'operatore economico dispone dei documenti richiesti:	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No ⁽²⁹⁾
Se alcuni di tali certificati o altre forme di prove documentali sono disponibili elettronicamente ⁽²⁸⁾ , indicare per ciascun documento :	(indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione): [.....][.....][.....] ⁽³⁰⁾

Parte VI: Dichiarazioni finali

Il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente che le informazioni riportate nelle precedenti parti da II a V sono veritiere e corrette e che il sottoscritto/i sottoscritti è/sono consapevole/consapevoli delle conseguenze di una grave falsa dichiarazione, ai sensi dell'articolo 76 del DPR 445/2000.

Ferme restando le disposizioni degli articoli 40, 43 e 46 del DPR 445/2000, il sottoscritto/i sottoscritti dichiara/dichiarano formalmente di essere in grado di produrre, su richiesta e senza indugio, i certificati e le altre forme di prove documentali del caso, con le seguenti eccezioni:

- a) se la stazione appaltante o l'ente concedente hanno la possibilità di acquisire direttamente la documentazione complementare accedendo a una banca dati nazionale che sia disponibile gratuitamente in un qualunque Stato membro ⁽³¹⁾, oppure*
- b) a decorrere al più tardi dal 18 aprile 2018 ⁽³²⁾, la stazione appaltante o l'ente concedente sono già in possesso della documentazione in questione.*

Il sottoscritto/i sottoscritti autorizza/autorizzano formalmente [nome della stazione appaltante o dell'ente concedente di cui alla parte I, sezione A] ad accedere ai documenti complementari alle informazioni, di cui [alla parte/alla sezione/al punto o ai punti] del presente documento di gara unico europeo, ai fini della [procedura di appalto: (descrizione sommaria, estremi della pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, numero di riferimento)].

Data, luogo e, se richiesto o necessario, firma/firme: [.....]

⁽²⁸⁾ Indicare chiaramente la voce cui si riferisce la risposta.

⁽²⁹⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽³⁰⁾ Ripetere tante volte quanto necessario.

⁽³¹⁾ A condizione che l'operatore economico abbia fornito le informazioni necessarie (*indirizzo web, autorità o organismo di emanazione, riferimento preciso della documentazione*) in modo da consentire all'amministrazione aggiudicatrice o all'ente aggiudicatore di acquisire la documentazione. Se necessario, accludere il pertinente assenso.

⁽³²⁾ In funzione dell'attuazione nazionale dell'articolo 59, paragrafo 5, secondo comma, della direttiva 2014/24/UE.

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DEL COMUNE DI TERNI

Allegato A - Domanda di partecipazione

(da presentare in bollo nel rispetto di quanto stabilito dal Decreto del Presidente della Repubblica n. 642/72)¹³

Le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell’atto di notorietà sono rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del T.U. approvato con D.P.R. 28.12.2000, n. 445

Denominazione Operatore economico	
Tipologia societaria	
Partita IVA/Codice fiscale	
Forma di partecipazione alla procedura	

Il/La sottoscritto/a ¹⁴

nella sua qualifica di:

- Legale Rappresentante
- Institore

¹³ L'imposta di bollo è assolta secondo le indicazioni fornite dall'Agenzia delle Entrate nella Circolare n. 22/E con riferimento alle note e agli altri documenti richiamati dall'articolo 13, punto 1, della Tariffa, Parte I, allegata al DPR 26 ottobre 1972, n. 642, nonché agli altri atti e documenti, diversi da quelli sopra citati, che precedono il momento della stipula del contratto.

¹⁴ Le dichiarazioni devono essere rese dal titolare /rappresentante legale/institore

- dell'Operatore singolo,
- dei consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettere b) e c) del Codice.
- dei consorzi stabili di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice,
- della Mandataria /Capofila nel caso di RTI o Consorzi Ordinari costituiti
- di tutte le imprese raggruppate in un RTI nel caso di RTI ancora da costituire
- di tutte le imprese consorziate che partecipano alla gara nel caso di un Consorzio Ordinario ancora da costituire
- dell'impresa retista che riveste la funzione di organo comune nel caso di rete dotata di organo comune con potere di rappresentanza e con/senza soggettività giuridica;
- delle imprese retiste che partecipano alla gara nel caso di Rete dotata di organo comune privo di rappresentanza o se la Rete è sprovvista di organo comune o se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti per assumere la veste di mandataria.
- del Gruppo Europeo Interesse Economico

- Procuratore speciale o generale con mandato di rappresentanza con firma disgiunta (*allegare la procura, tranne nel caso in cui l'attribuzione dell'incarico risulti dalla visura camerale*)
- Procuratore speciale o generale con mandato di rappresentanza con firma congiunta della ditta che rappresenta (*allegare la procura, tranne nel caso in cui l'attribuzione dell'incarico risulti dalla visura camerale*)

Chiede di partecipare in qualità di:

- operatore singolo
- raggruppamento temporaneo (*indicare se costituito o costituendo*) formato da: (indicare i ruoli ricoperti)
- Consorzio stabile
- Consorzio tra società cooperative
- Consorzio tra imprese artigiane
- Consorzio ordinario (*indicare se costituito o costituendo*)
- Rete dotata di organo comune
- Rete sprovvista di organo comune o con organo comune privo di rappresentanza
- GEIE
- altro (*indicare altre, eventuali forme di partecipazione previste dalla normativa speciale di settore*)

consapevole ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 e 47, 75 e 76 del D.P.R. 445/2000, delle responsabilità penali cui può andare incontro nel caso di dichiarazioni mendaci nonché, delle conseguenze amministrative di esclusione dalle gare di cui al D.lgs. n. 36/2023 e alla normativa vigente in materia.

(Compilare soltanto i campi di interesse)

1. Dichiarazioni in caso di partecipazione in forma associata o in più forme diverse

(Per tutti i consorzi, i raggruppamenti temporanei e i GEIE, già costituiti e costituendi)

- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

In caso di raggruppamenti art. 65 comma 2 lett. e) del Codice e consorzi ordinari

servizio	Parte /percentuale	Operatore esecutore

In caso di Consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice

- **DICHIARA** che il Consorzio concorre con le seguenti Consorziatrici esecutrici. (Tale indicazione deve essere resa anche nel caso in cui il consorzio indichi come consorziata esecutrice un altro consorzio. In tal caso, detto consorzio dovrà a sua volta indicare le consorziatrici)

esecutrici, specificando, nella tabella, che si tratta di consorziate appartenenti al consorzio esecutore)

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Sede

- **DICHIARA** che il Consorzio, al fine di soddisfare i requisiti di partecipazione prescritti dal Bando di gara ricorre ai requisiti delle consorziate non esecutrici così come di seguito indicato (*compilare solo se di interesse*):

Denominazione/Ragione Sociale	C.F.	Requisito e relativa misura

(Ciascuna consorziata, esecutrice e non, deve presentare una propria domanda di partecipazione)

- **DICHIARA** di non partecipare in forma singola/associata e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta;

o, in alternativa,

- **DICHIARA** di partecipare in forma singola/associata e come ausiliaria di altro concorrente che sia ricorso all'avvalimento per migliorare la propria offerta e presenta idonea documentazione atta a dimostrare che non sussistono collegamenti tali da ricondurre entrambe le imprese ad uno stesso centro decisionale.
- **DICHIARA** di non partecipare alla medesima gara contemporaneamente in forme diverse (individuale e associata; in più forme associate; in forma singola e quale consorziato esecutore di un consorzio);

o, in alternativa,

- **DICHIARA** di partecipare in più di una forma, *<indicare quali>* e inserisce nella busta telematica amministrativa idonea documentazione atta a dimostrare che la circostanza non ha influito sulla gara, né è idonea a incidere sulla capacità di rispettare gli obblighi contrattuali;

- **DICHIARA** di non partecipare a più di un consorzio stabile.

(Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari di cui all'articolo 65, comma 2 lett. f) del d.lgs. 36/2023 o GEIE non ancora costituiti)

Dichiarazioni da rendere da parte di ciascun componente del RTI/Consorzio ordinario:

- **DICHIARA** che, in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a *(indicare l'operatore che sarà nominato capogruppo)*;
- **SI IMPEGNA**, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei o consorzi o GEIE ai sensi dell'articolo 68 del Codice conferendo mandato collettivo speciale con rappresentanza all'impresa qualificata come mandataria che stipulerà il contratto in nome e per conto delle mandanti/consorziate

(Per le aggregazioni di retisti: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e soggettività giuridica)

- **DICHIARA:**
 - di concorrere per le seguenti imprese:
.....
- **DICHIARA** che le seguenti parti/percentuali del servizio saranno eseguite dagli operatori economici di seguito indicati:

servizio	Parte /percentuale	Operatore esecutore

- *(dichiarazione da rendere solo dall'organo comune):* che l'aggregazione di imprese di rete è iscritta al Registro delle Imprese di al n..... partita I.V.A. n..... oppure è iscritta al Registro delle commissioni provinciali per l'artigianato di..... al n.

(Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero, se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, partecipa nelle forme del raggruppamento temporaneo di imprese costituito o costituendo)

- *(in caso di Rete costituenda):*
- **DICHIARA:** *(dichiarazione da rendere da parte di ciascun operatore che compone la rete)*

- che in caso di aggiudicazione, sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo a
- di impegnarsi, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente in materia di raggruppamenti temporanei

2. Dichiarazioni in caso di avvalimento *(da ripetere per ciascuna impresa ausiliaria)*

- **DICHIARA** di avvalersi dell'impresa al fine di dimostrare il possesso dei requisiti indicati nella sezione del DGUE relativa all'avvalimento e allega il contratto di avvalimento.
- **DICHIARA** di avvalersi dell'impresa al fine di migliorare l'offerta **[N.B.: i requisiti oggetto di avvalimento dovranno essere indicati esclusivamente nel contratto di avvalimento]** e presenta il contratto di avvalimento nell'offerta tecnica.

3. Dichiarazioni in caso di adozione di misure di self-cleaning:

- **INSERISCE** nella documentazione amministrativa la relazione che illustra le misure di self cleaning adottate in relazione alle cause di esclusione verificate prima della presentazione della presente domanda e indica nel DGUE il riferimento al documento caricato nel FVOE; in alternativa, dichiara che è stato impossibilitato ad adottare misure di self cleaning per i seguenti motivi *[indicare le motivazioni]* e si impegna ad adottare misure idonee e a comunicare le stesse tempestivamente e comunque prima dell'aggiudicazione.

4. Dichiarazioni in caso di sottoposizione a concordato preventivo con continuità aziendale

- **DICHIARA** che il provvedimento di ammissione al concordato è stato emesso il da
- **DICHIARA** che il provvedimento di autorizzazione a partecipare alle gare è stato emesso il da
- *(solo in caso di raggruppamento)*

DICHIARA che le altre imprese aderenti al raggruppamento non sono assoggettate ad una procedura concorsuale, ai sensi dell'articolo 95, commi 4 e 5, del decreto legislativo n. 14/2019

- **ALLEGA** la relazione di un professionista in possesso dei requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, lettera o) del decreto legislativo succitato che attesta la conformità al piano e la ragionevole capacità di adempimento del contratto

5. Dichiarazioni in caso di sottoposizione a sequestro/confisca

(In caso di Sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario. La dichiarazione è resa per gli effetti dell'articolo 96, comma 13, del codice)

- **DICHIARA** che è stato emesso il provvedimento *(indicare il tipo di provvedimento ... Sottoposizione a sequestro o confisca ai sensi dell'articolo 240-bis del codice penale o degli*

articoli 20 e 24 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, e affidamento a custode o amministratore giudiziario o finanziario) in data ... da parte di

6. Ulteriori dichiarazioni

DICHIARA, altresì:

- i dati identificativi (nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale, comune di residenza etc.) dei soggetti di cui all'articolo 94, comma 3, del Codice, ivi incluso l'amministratore di fatto, ove presente, ovvero indica la banca dati ufficiale o il pubblico registro da cui i medesimi possono essere ricavati in modo aggiornato alla data di presentazione dell'offerta;
- di ritenere remunerativa l'offerta economica presentata, avendo tenuto conto, per la relativa formulazione:
 - delle condizioni contrattuali e degli oneri compresi quelli eventuali relativi in materia di sicurezza, di assicurazione, di condizioni di lavoro e di previdenza e assistenza derivanti dal CCNL applicato.
 - di tutte le circostanze generali, particolari e locali, nessuna esclusa ed eccettuata, che possono avere influito o influire sia sulla prestazione dei servizi, sia sulla determinazione della propria offerta.
- di accettare il patto di integrità di cui alla Delibera G.C. n. 319 del 16/12/2020;
- di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dall'ente concedente, reperibile al seguente indirizzo: <http://old.comune.terni.it/trasp/at/content/codice-di-comportamento-e-di-tutela-della-dignita-e-delleetica-dei-dipendenti-del-comune-di-terni> e si impegna, in caso di aggiudicazione, ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto;
- di impegnarsi a sottoscrivere la dichiarazione di conformità agli standard sociali minimi di cui all'allegato I al decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 6 giugno 2012;
- di essere iscritto nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura di competenza oppure di aver presentato domanda di iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (white list) istituito presso la Prefettura di competenza;
- **SI IMPEGNA** a non attuare nella presente gara intese e/o pratiche restrittive della concorrenza e del mercato vietate ai sensi della normativa applicabile.
- **DICHIARA** di beneficiare della seguente riduzione della garanzia a corredo dell'offerta ai sensi dell'articolo 106, comma 8, (*compilare solo se di interesse*) e *inserisce le relative certificazioni nella documentazione amministrativa.*

30% per il possesso della certificazione del sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000 rilasciata da organismi accreditati, ai sensi delle norme europee della serie UNI CEI EN 45000 e della serie UNI CEI EN ISO/IEC 17000;

50% in quanto qualificabile come micro, piccola o media impresa oppure facente parte di un raggruppamento di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da micro, piccole e medie imprese,¹⁵

10% per aver presentato una fideiussione, emessa e firmata digitalmente, che sia gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi dell'articolo 106, comma 3, del codice, ovvero mediante verifica telematica sul sito internet dell'emittente;

riduzione per il possesso di uno o più delle seguenti certificazioni o marchi:

Norma	Certificazione/marchio posseduti

- **DICHIARA** che la garanzia provvisoria è stata costituita nella forma di (indicare se cauzione o fideiussione).
- *(eventuale, solo nel caso in cui la garanzia sia rilasciata nella forma di fideiussione) indica il seguente sito internet..... o la seguente PEC del garante....., al fine di consentire la verifica di veridicità e autenticità della garanzia da parte dell'ente concedente;*
- *(eventuale, solo nel caso in cui la garanzia sia rilasciata tramite bonifico) che, in caso di restituzione della garanzia provvisoria costituita tramite bonifico, il relativo versamento dovrà essere effettuato sul conto corrente bancario IBAN n. intestato a, presso*
- **DICHIARA** di aver provveduto al pagamento del contributo dovuto in favore dell'Autorità ai sensi dell'articolo 1, comma 65 della legge 23 dicembre 2005, n. 266 oppure di impegnarsi ad effettuare il pagamento entro il termine fissato per la presentazione della domanda, a pena di inammissibilità della stessa.
- **DICHIARA di impegnarsi a mantenere valida e vincolante la propria offerta per il periodo previsto nel bando di gara.**
- **ALLEGA** la ricevuta di pagamento elettronico dell'imposta di bollo o del bonifico bancario o, in alternativa, indica il seguente numero seriale della marca da bollo, producendo copia del contrassegno in formato.pdf. Assume ogni responsabilità in caso di utilizzo plurimo dei contrassegni.

7. Assunzione di specifici impegni in materia di tutela del lavoro e parità di genere e generazionale

(In caso di Consorzi di cui all'art. 65, comma 2, lett. b), c) e d) del Codice, se il consorzio non esegue in proprio: le dichiarazioni seguenti sono rese per conto delle consorziate esecutrici. In caso di raggruppamenti, RETE e GEIE le dichiarazioni seguenti sono rese dalla mandataria/capofila per conto delle imprese esecutrici)

¹⁵ Si ricorda che questa riduzione non è cumulabile con quella di cui al punto precedente. Pertanto chi beneficia di questa riduzione non può indicare anche la precedente.

DICHIARA di impegnarsi a:

- garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto degli impegni assunti in offerta;
- rispettare le misure individuate nel bando di gara al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, impegnandosi a dare esecuzione, in caso di aggiudicazione, alle misure proposte in sede di offerta tecnica;
- (applicare al proprio personale il CCNL indicato nel bando di gara),

o in alternativa

- [di applicare al personale impegnato nell'esecuzione del contratto il seguente CCNL
..... (*indicare il CCNL applicato*) identificato dal codice alfanumerico unico
....., ma di impegnarsi ad applicare il contratto collettivo nazionale
e territoriale indicato nel bando di gara nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto
per tutta la sua durata];

o in alternativa

- [di applicare al personale impegnato nell'esecuzione del contratto il seguente CCNL
..... (*indicare il CCNL applicato*) identificato dal codice alfanumerico unico
..... che garantisce le stesse tutele economiche e normative
rispetto a quello indicato nel bando di gara, come evidenziato nella dichiarazione di
equivalenza allegata all'offerta tecnica];
- assicurare l'applicazione delle medesime tutele economiche e normative garantite ai propri dipendenti ai lavoratori delle imprese che operano in subappalto;
- di accettare, in caso di aggiudicazione, i requisiti particolari di esecuzione indicati all'art. 9 del disciplinare di gara.

8. Assunzione di ulteriori impegni

DICHIARA, altresì di:

(solo per gli operatori economici non residenti e privi di stabile organizzazione in Italia)

- uniformarsi, in caso di aggiudicazione, alla disciplina di cui agli articoli 17, comma 2, e 53, comma 3 del D.P.R. 633/1972 e comunicare all'ente concedente la nomina del proprio rappresentante fiscale, nelle forme di legge;
- di aver preso visione e di accettare, senza condizione o riserva alcuna, i chiarimenti (quesiti/risposte) resi disponibili mediante la piattaforma;
- di accettare, senza condizione o riserva alcuna, tutte le norme e disposizioni contenute nella documentazione gara.

SI IMPEGNA ad adempiere, in caso di aggiudicazione, agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della Legge 13 agosto 2010 n. 136."

9. Autorizzazioni e ulteriori dichiarazioni ai fini dell'accesso, delle comunicazioni e del trattamento dei dati

- **DICHIARA** il seguente numero di dipendenti impiegati alla data di presentazione della domanda
- **DICHIARA** di essere informato, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679, che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito della presente gara, nonché dell'esistenza dei diritti di cui agli articoli da 15 a 22 del Regolamento.
- **DICHIARA** di autorizzare il trattamento dei dati tramite il fascicolo virtuale agli operatori economici (FVOE) nel rispetto di quanto previsto dal codice in materia di protezione dei dati personali, di cui al decreto legislativo 30 giugno 2003 n. 196, ai fini della verifica da parte dell'ente concedente del possesso dei requisiti previsti;
- **DICHIARA** di essere consapevole che, nei casi di cui all'articolo 36, commi 1 e 2, del codice, l'offerta presentata sarà resa disponibile mediante accesso diretto alla piattaforma.
- **AUTORIZZA** l'ente concedente ad assicurare l'accesso alla documentazione presentata per la partecipazione alla gara, su richiesta di altri concorrenti.
- **AUTORIZZA** l'ente concedente a trasmettere ogni comunicazione ai sensi dell'articolo 29 del Codice dei Contratti tramite le piattaforme dell'ecosistema nazionale di cui all'articolo 22 del predetto Codice e, per quanto non previsto dalle predette piattaforme, mediante l'utilizzo del domicilio digitale.
- **DICHIARA** che il proprio domicilio digitale presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/05 è il seguente:

[per gli operatori economici transfrontalieri] **INDICA** il seguente domicilio fiscale e l'indirizzo di servizio elettronico di recapito certificato qualificato ai sensi del Regolamento eIDAS e, per le comunicazioni che avvengono a Sistema così come precisato al par. 2.3 del Disciplinare, elegge domicilio nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

(in alternativa, nel caso in cui l'operatore economico non sia presente nei predetti indici):
DICHIARA di non essere presente negli indici di cui agli articoli 6-bis e 6-ter del D.lgs. n. 82/05, e, pertanto, così come previsto al paragrafo ... [indicare il paragrafo 2.3 o il diverso paragrafo di riferimento] del Disciplinare, elegge domicilio digitale per tutte le comunicazioni inerenti la presente procedura nell'apposita area del Sistema ad esso riservata.

La documentazione presentata in copia viene prodotta ai sensi del decreto legislativo n. 82/05.

FIRMA DIGITALE

INFORMATIVA AI SENSI DELL'ART. 13 DEL GDPR (GENERAL DATA PROTECTION REGULATION) 2016/679 E DELLA NORMATIVA NAZIONALE

Si desidera informare che il Regolamento (UE) 679/2016 (in seguito "GDPR") prevede il diritto alla protezione dei dati personali. In osservanza alla normativa vigente, il trattamento di tali dati sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, esattezza, trasparenza, minimizzazione, limitazione delle finalità e della conservazione, nonché di tutela alla riservatezza e nel rispetto dei diritti. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679, si comunica che il trattamento dei dati personali forniti o comunque acquisiti nell'ambito dell'appalto è finalizzato unicamente ad adempiere agli obblighi connessi allo stesso, ed avverrà da parte di soggetti opportunamente autorizzati dalla stazione appaltante, nei modi e nei limiti necessari per perseguire tali finalità, anche in caso di comunicazione a terzi, laddove previsto per l'esecuzione del contratto o in virtù di disposizioni normative. I dati saranno conservati per il tempo previsto dagli obblighi di legge a cui l'ente deve sottostare durante lo svolgimento della propria azione amministrativa. L'Impresa aggiudicataria si obbliga a comunicare tempestivamente alla stazione appaltante eventuali soggetti terzi di cui si dovesse avvalere per l'esecuzione del presente contratto.

Ai sensi del Regolamento UE 679/2016, pertanto, si informa quanto segue:

Titolare del Trattamento

Il titolare del trattamento è il Comune di Terni nella persona del Sindaco pro-tempore, con sede in P.zza Mario Ridolfi n.1 – 05100, Terni; pec: comune.terni@postacert.umbria.it Tel 07445491

Dati di contatto del Responsabile della Protezione dei Dati (RPD): rpd@comune.terni.it

Finalità del Trattamento

I dati forniti al Comune sono raccolti e verranno trattati esclusivamente per finalità istituzionali. In particolare: 1) esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici; 2) adempimenti normativi inerenti il procedimento in oggetto; 3) gestione degli eventuali adempimenti in materia di "Amministrazione Trasparente".

Modalità del Trattamento

In conformità ai requisiti di sicurezza richiesti dalle normative, e in relazione alle finalità di cui sopra, le operazioni di trattamento dati potrà essere effettuato, oltre che con l'utilizzo di materiale cartaceo, con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati, nel rispetto delle misure tecniche organizzative, previste dalle disposizioni vigenti, atte a ridurre il rischio di perdita, uso non corretto, accesso non autorizzato, divulgazione e manomissione dei dati e comprenderanno la raccolta, la registrazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione tramite trasmissione, il raffronto o interconnessione, e l'archiviazione dei medesimi. Non si effettuano trattamenti basati su processi decisionali automatizzati (quali la profilazione).

Misure di sicurezza

Si informa che sono state adottate misure specifiche poste in essere per fronteggiare rischi di distruzione, perdita, modifica, accesso, divulgazione non autorizzata; sistemi di autenticazione, sistemi di autorizzazione, sistemi di protezione.

Natura del conferimento dei dati e conseguenze in caso di rifiuto

La comunicazione di tutti i dati richiesti costituisce un obbligo legale necessario per la partecipazione alla presente gara; pertanto, il mancato, parziale, o inesatto conferimento dei dati, o l'omessa comunicazione degli stessi, comporterà l'esclusione dal procedimento in oggetto;

Periodo di conservazione dei dati

Il periodo di conservazione dei dati è direttamente correlato alla durata della procedura d'appalto e all'espletamento di tutti gli obblighi di legge, anche successivi alla procedura medesima. Successivamente alla cessazione del procedimento, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

Comunicazione e diffusione dati

Per la gestione delle attività istituzionali ed amministrative di competenza del Titolare, i dati potranno essere resi accessibili, portati a conoscenza o comunicati al personale dipendente del Comune di Terni implicato nel procedimento o ai soggetti eventualmente nominati quali responsabili esterni del trattamento. I dati, inoltre, potranno essere comunicati ai concorrenti nonché ad ogni altro soggetto che ne abbia interesse e titolo ai sensi del Decreto Legislativo n. 50/2016 e della Legge n. 241/90, ai soggetti destinatari delle comunicazioni previste dalla normativa in materia di contratti pubblici, agli organi dell'autorità giudiziaria. I dati personali potranno altresì essere messi a disposizione di soggetti terzi, autonomi titolari del trattamento (ad esempio: altri Enti Pubblici, Ministeri, Associazioni), ai quali la comunicazione dei dati è necessaria per ottemperare a norme di legge o regolamenti o per finalità connesse. Al di fuori delle ipotesi summenzionate, i dati non saranno comunicati a terzi, né diffusi, eccetto i casi previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea. I dati non saranno oggetto di trasferimento al di fuori dell'Unione Europea.

Diritti dell'interessato

L'interessato potrà, in qualsiasi momento, esercitare i diritti di cui agli artt. 15-22 del Regolamento UE 679/2016, nei confronti del Titolare del Trattamento. In particolare il diritto di: accesso, rettifica, cancellazione, limitazione, portabilità (intesa come diritto ad ottenere dal titolare del trattamento i dati in un formato strutturato di uso comune e leggibile da dispositivo automatico per

trasmetterli ad un altro titolare del trattamento senza impedimenti), opposizione al trattamento o revoca del consenso al trattamento (nei casi previsti). L'interessato, altresì, può proporre opposizione da presentare al Titolare del trattamento (art. 21). L'esercizio dei diritti può essere esercitato mediante comunicazione scritta da inviare a mezzo PEC o lettera raccomandata A/R, ai recapiti indicati nella presente, individuati come "Titolare del trattamento" di detta informativa. L'interessato può proporre reclamo da presentare all'Autorità di controllo (per maggiori informazioni consultare il sito web dell'Autorità www.garanteprivacy.it).

Trattamento dei dati personali in qualità di responsabile

La stazione appaltante, titolare del trattamento dei dati personali, si avvarrà dell'appaltatore in qualità di responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679, in relazione ai dati personali che saranno da esso trattati per l'espletamento del servizio.

La designazione è effettuata per iscritto con atto che specifica i compiti del responsabile. Con la sottoscrizione del contratto, l'appaltatore:

- dichiara di essere consapevole che i dati che tratta nello svolgimento dei servizi oggetto del presente disciplinare sono dati personali, come tali soggetti all'applicazione del regolamento UE 2016/679 e delle ulteriori disposizioni vigenti in materia di riservatezza;
- si obbliga a rispettare tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa a carico del responsabile del trattamento, impegnandosi a vigilare sull'operato dei soggetti da esso autorizzati al trattamento e di eventuali propri sub-responsabili del trattamento;
- si impegna ad ottemperare agli obblighi previsti dal regolamento UE 2016/679 e dalle ulteriori disposizioni vigenti in materia di riservatezza;
- si impegna ad adottare le istruzioni specifiche ricevute dal Titolare e ad integrarle nelle procedure già in essere;
- si impegna a relazionare annualmente al Titolare sullo stato del trattamento dei dati personali e sulle misure di sicurezza adottate e si obbliga ad allertare immediatamente il Titolare in caso di situazioni anomale o di emergenza;
- in caso di incidente di sicurezza, si impegna a comunicare al Titolare quanto accaduto entro 36 ore, al fine di consentirgli di ottemperare agli obblighi sanciti dagli artt. 33 e 34 del Regolamento UE 2016/679. Qualora non disponga di tutte le informazioni relative all'incidente, è tenuto comunque a comunicare quanto di conoscenza, impegnandosi prontamente ad informare il Titolare di ogni nuova informazione acquisita nelle fasi successive;
- consente l'accesso di personale del Titolare al fine di effettuare verifiche periodiche in ordine alle modalità dei trattamenti e all'applicazione delle misure di sicurezza adottate.

È fatto divieto all'appaltatore ed al personale da esso impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento della attività per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa. Il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto delle norme vigenti ed in particolare del Regolamento UE 2016/679 e del D.lgs. 196/2003.

Il trattamento dei dati da parte dell'appaltatore in qualità di responsabile del trattamento rappresenta condizione imprescindibile per l'espletamento del contratto. In caso di mancata

accettazione la stazione appaltante, constatata l'impossibilità di affidare il servizio all'operatore selezionato, procederà ad affidare l'appalto al soggetto nella successiva posizione nella graduatoria di aggiudicazione.

Bando di gara

1 Committente.

1.1 Committente

Nome ufficiale: COMUNE DI TERNI

Forma giuridica del Committente: Autorità locale

Attività dell'amministrazione aggiudicatrice: Servizi generali delle Amministrazioni pubbliche.

Profilo del committente: <https://www.comune.terni.it/>

2 Procedura

2.1 Procedura

Titolo: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TERNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Descrizione: La presente concessione disciplina l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, attraverso un capitolato conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020.

Tipo di procedura: procedura aperta ai sensi dell’art. 71 del D.lgs. n. 36/2023

La procedura è accelerata: no

2.1.1 Finalità

Natura della concessione: servizi

Classificazione principale CPV: 55524000-9

2.1.2 Luogo di esecuzione

Località: Terni

Codice postale: 05100 Terni

Suddivisione del paese (NUTS): Terni (IT122)

Paese: Italia

Informazioni supplementari: tutte le informazioni sono contenute nei documenti di gara

Responsabile del procedimento: Dott. Corrado Mazzoli

2.1.3 Valore

Importo a base d’asta, al netto dell’IVA: € 6,20

Valore stimato della concessione, al netto dell’IVA e degli oneri della sicurezza: € 12.231.080,82

2.1.4 Informazioni generali

Base giuridica: Direttiva 2014/23/UE

2.1.6 Motivi di esclusione:

Motivi di esclusione previsti esclusivamente dalla legislazione nazionale

5 Lotto

5.1 Identificativo tecnico del lotto: LOT-0001

Titolo:

Titolo: GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TERNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

Descrizione: La presente concessione disciplina l’affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale, attraverso un capitolato conforme alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi di cui al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020.

Identificativo interno:

5.1.1 Finalità

Natura della concessione: servizi

Classificazione principale CPV: 55524000-9

Opzioni:

Descrizione delle opzioni: nessuna

5.1.2 Luogo di esecuzione

Località: Terni

Codice postale: 05100 Terni

Suddivisione del paese (NUTS): Terni (IT122)

Paese: Italia

Informazioni supplementari: tutte le informazioni sono contenute nei documenti di gara

5.1.3 Durata stimata

Quattro anni

5.1.4 Rinnovo

Rinnovi massimi: No

5.1.5 Valore

Importo a base d’asta, al netto dell’IVA: **€ 6,20**

Valore stimato della concessione, al netto dell’IVA e degli oneri della sicurezza: **€ 12.231.080,82**

5.1.6 Informazioni generali

La concessione non è soggetta all’accordo sugli appalti pubblici (AAP)

5.1.9 Criteri di selezione:

- 1) abilitazione all'esercizio dell'attività professionale;
- 2) capacità economica e finanziaria;
- 3) capacità tecniche e professionali.

5.1.10 Criterio di aggiudicazione

Criterio: offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità - prezzo

5.1.11 Documenti di gara

Indirizzo dei documenti di gara:

<https://www.comune.terni.it/>

5.1.12 Condizioni della concessione

Modalità di presentazione:

Presentazione elettronica delle offerte: Obbligatoria

Indirizzo per la presentazione:

https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_regioneumbria

Lingue in cui possono essere presentate le offerte o le domande di partecipazione. Italiano

Condizioni contrattuali: come da capitolato speciale

5.1.15 Tecniche

Accordo quadro: NO

5.1.16 Ulteriori informazioni, mediazioni e ricorsi

Organizzazione di mediazione: Comune di Terni

Organizzazione competente per i ricorsi: TAR UMBRIA

Organizzazione alla quale rivolgersi per informazioni complementari sulle procedure di ricorso: TAR UMBRIA

8 Organizzazioni

8.1 ORG -0001

Nome ufficiale: COMUNE DI TERNI

Numero di registrazione: 00175660554

Località: Terni

Paese: Italia

Referente: Corrado Mazzoli

e-mail: corrado.mazzoli@comune.terni.it

Telefono: +39 0744549920

Profilo del committente: <https://www.comune.terni.it/>

Allegato - Schema di contratto

AMMINISTRAZIONE COMUNALE DI TERNI

Rep. n. XXXX

CONTRATTO DI CONCESSIONE PER LA GESTIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TERNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

REPUBBLICA ITALIANA

L'anno **XXXXXX** il giorno **XXXXXX** del mese di **XXXXXX** nella Residenza Comunale di Terni, avanti a me, **XXXXXXX Segretario Generale** del Comune di Terni, autorizzato a rogare gli atti in forma pubblica amministrativa, sono comparsi i Signori:

XXXXXXX, nato a **XXXXXXX** il **XXXXXX** (codice fiscale **XXXXXXXXXXXXXX**) - Dirigente del Comune di Terni, il quale interviene al presente atto in virtù del conferimento dell'incarico dirigenziale con decreto sindacale prot. n. **XXXXXXXXXXXXXX** del **XXXXXXX**, esclusivamente nel nome, per conto e nell'interesse del Comune di Terni - Codice fiscale 00175660554 presso la cui sede in P.zza Mario Ridolfi n.1, elegge domicilio, per la sua espressa qualifica, in esecuzione della deliberazione di Giunta Comunale n. **XXXXXXXXXXXXXX** e dei seguenti provvedimenti dirigenziali: n. **XXXXXXX**, n. **XXXXXXXXXXXXXX**, n. **XXXXXXX** atti esecutivi ai sensi di legge.

XXXXXXXXXX nato a **XXXXXXX** il **XXXXXXXXXX** e domiciliato per la sua carica presso la sede sociale (codice fiscale **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**), il quale interviene al presente atto in qualità legale rappresentante della Società **XXXXXXXXXXXXXX** con sede legale in **XXXXXXXXXXXXXX** Via **XXXXXXX**, presso la quale lo stesso rappresentante elegge domicilio, Codice Fiscale, Partita I.V.A. e numero di iscrizione al Registro delle Imprese **XXXXXXXXXXXXXX** n. **XXXXXXX**, n. R.E.A. **XXXXXXX**, aggiudicatario del servizio indicato in oggetto.

I predetti intervenuti, della cui identità personale e capacità giuridica io Segretario rogante sono certo, premettono che:

Con determinazione a contrarre del Dirigente della Direzione Istruzione Sport Politiche Giovanili n. 3941 del 20.12.2024 si stabiliva di procedere all'affidamento della concessione per il servizio di gestione dei servizi di ristorazione scolastica del Comune di Terni a ridotto impatto ambientale con il sistema della procedura aperta ed il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa sulla base del miglior rapporto qualità – prezzo.

Con determinazione del Dirigente della Direzione n. XXX del XXXX si disponeva l'aggiudicazione del servizio in oggetto a favore dell'operatore economico XXXXXX, giusto verbale di gara in data, che si conserva agli atti del Comune, per l'importo contrattuale pari a XXXXXX, IVA esclusa, oltre oneri per la sicurezza pari ad €

In relazione alle verifiche e controlli eseguiti sull'aggiudicatario si evidenzia:
.....

In merito alla richiesta di rilascio della certificazione antimafia si riporta quanto di seguito.....

Che in ottemperanza al disposto di cui all'articolo 18, comma 3, del D.lgs 36/2023, sono trascorsi i 32 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione (Prot. Comune di Terni n. XXXX del XXXXXX).

Volendosi ora determinare le norme e condizioni che debbono regolare la concessione di cui trattasi, i predetti comparenti, previa ratifica e conferma della narrativa che precede, che dichiarano parte integrante e sostanziale del presente atto, convengono e stipulano quanto appresso:

ARTICOLO 1

-Premesse-

Le premesse fanno parte integrante e sostanziale del presente atto.

ARTICOLO 2

-Affidamento e corrispettivo della concessione-

Il Comune di Terni come sopra rappresentato, dà e concede a XXXXXX come sopra rappresentato, che accetta, la concessione del servizio di gestione dei servizi di ristorazione scolastica del Comune di Terni a ridotto impatto ambientale per un importo massimo di € XXXXXXXX, da contabilizzare a misura, oltre ad € per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il corrispettivo effettivo da corrispondere al concessionario sarà calcolato con le modalità di cui a seguire:

- costo unitario aggiudicato, pari ad € ..., moltiplicato per il n. dei pasti cotti erogati per la durata contrattuale;
- costo unitario calcolato tramite applicazione della percentuale del 38,6% al costo unitario aggiudicato, pari ad € ..., moltiplicato per il n. di pasti crudi forniti per la durata contrattuale;
- costo unitario calcolato tramite applicazione della percentuale del 25% al costo unitario del pasto crudo, pari ad € ..., moltiplicato per il n. di colazioni fornite per la durata contrattuale.

Al corrispettivo come sopra determinato vanno detratte le quote corrispondenti alle tariffe/rette mensili oggetto di riscossione diretta da parte del Concessionario.

L'esecuzione della concessione è subordinata alla piena e incondizionata osservanza delle disposizioni contenute nel Capitolato Speciale (**All. X**) e nell'offerta tecnica presentata (**All. X**), come parte integrante e sostanziale del presente contratto

ARTICOLO 3

-Durata-

La durata della concessione è di 4 anni, decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto o dalla data del verbale di avvio dell'esecuzione anticipata del contratto

stesso.

Alla scadenza naturale il contratto sarà risolto automaticamente senza formalità.

ARTICOLO 4

-Penali-

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

Il RUP 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, che non si devono intendere come esaustive:

3 - *Standard merceologici.*

3.1. - Euro 500 (cinquecento) Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.

3.2. - Euro 500 (cinquecento) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

3.3. - Euro 500 (cinquecento) Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa.

- 3.4. - Euro 500 (cinquecento) Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche indicate nell'Allegato 1.
- 4 - *Quantità.*
- 4.1. - Euro 500 (cinquecento)
Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 4.2. - Euro 5000 (cinquemila)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso un intero plesso scolastico.
- 4.3. - Euro 2000 (duemila) Totale mancata consegna di una portata, presso un intero plesso scolastico.
- 4.4. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancata consegna di materiale monouso.
- 4.5. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancato rispetto delle grammature
8. - *Rispetto del menù.*
- 8.1. - Euro 500 (cinquecento) Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (primo piatto).
- 8.2. - Euro 500 (cinquecento) Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (secondo piatto).
- 8.3. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (contorno).
- 8.4. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancato rispetto del menù previsto senza preventiva autorizzazione (frutta).
- 8.5. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancata consegna di una dieta speciale o dieta alternativa.
- 8.6. - Euro 2000 (duemila) Mancata sostituzione pasto rilevato non conforme alla distribuzione.
- 8.7. - Euro 2000 (duemila) Mancata attivazione dieta speciale
9. - *Igienico-sanitari.*
- 9.1. - Euro 1500 (millecinquecento) Rinvenimento di corpi estranei organici ed

inorganici nelle preparazioni.

- 9.2. - Euro 500 (cinquecento) Rinvenimento di parassiti.
- 4.6. - Euro 2000 (duemila) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
- 4.7. - Euro 1000 (mille) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
- 4.8. - Euro 500 (cinquecento) Inadeguata igiene degli automezzi.
- 4.17. - Euro 3000 (tremila) Presenza di patogeni su alimenti.
- 4.18. -Euro 3000 (tremila) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.
- 4.19. - Euro 500 (cinquecento) Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso le cucine in loco.
- 4.20. - Euro 1000 (mille) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
- 4.21. - Euro 500 (cinquecento) Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
- 4.22. - Euro 500 (cinquecento) Temperatura dei pasti non conforme al piano di autocontrollo aziendale.
- 4.23. - 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.
- 4.24. - Euro 500 (cinquecento) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.25. - Euro 500 (cinquecento) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto, preparazione, distribuzione e al rigoverno dei refettori.
- 4.26. - Euro 5000 (cinquemila)

Casi di intossicazione e/o tossinfezione alimentare accertati dalle competenti strutture sanitarie, causati da dolo o colpa grave

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.

10. - *Tempistica.*

10.1. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

10.2. - Euro 1.000 (mille) Reiterato mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti, a prescindere dall'entità del ritardo.

10.3. - Euro 250 (duecentocinquanta) Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata ai punti precedenti.

11. - *Personale.*

11.1. - Euro 1000 (mille) Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo IV del presente Capitolato.

11.2. - Euro 5000 (cinquemila) Mancato rispetto delle disposizioni di cui all'art. 28 Titolo IV del presente Capitolato relative all'organico degli addetti al servizio.

12. - *Sistema informatico.*

12.1. - Euro 500 (cinquecento) Blocco o uso improprio utilizzo del sistema informatico

8. - *Gestione amministrativa.*

8.3. - Euro 500 (cinquecento) Mancato o errato aggiornamento dell'anagrafica degli utenti iscritti al Servizio.

8.4. - Euro 500 (cinquecento) Mancata realizzazione e/o distribuzione della Carta dei servizi.

11. - *Capitolato*

11.1. Da Euro 250 (duecentocinquanta) a Euro 10.000 (diecimila) Mancato rispetto di uno o più articoli del Capitolato speciale, in proporzione alla gravità.

11.2. Sanzione della maggiorazione del 50% 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 del Titolo V Capitolato.

12. – Offerta

10.1 Euro 5.000 (cinquemila) mancato rispetto di parte dell'impegno assunto in sede di gara rispetto al centro cottura.

10.2 Euro da 1.000 (mille) a 10.000 (diecimila) Mancato rispetto di uno o più proposte presentate in sede di Offerta, in proporzione alla gravità, oppure al valore.

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

L'applicazione delle sanzioni sopra individuate non impedisce l'eventuale applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, cui si rimanda.

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. oppure sul deposito cauzionale.

L'eventuale non collaborazione/differimento/non ottemperamento del Concessionario ai fini della ritenuta della sanzione dai corrispettivi o dalla cauzione, costituisce elemento grave di decadenza del rapporto fiduciario con il Concessionario.

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

ARTICOLO 5

Risoluzione e recesso dal contratto

Si rinvia integralmente alle disposizioni di cui agli artt. 81 e 82 del capitolato speciale, allegato e parte integrante del presente contratto.

ARTICOLO 6

-Cauzione definitiva-

A garanzia degli impegni assunti con il presente atto, l'affidatario ha prestato la cauzione di € XXXXXXXXXX mediante polizza fideiussoria digitale della XXXXXXXXXXXX, n. XXXXXXXXXXXX del XXXXXXXXXX, acquisita al protocollo dell'Ente con il n. XXXXXXX del XXXXXXX, (All. X).

In merito a detta cauzione l'affidatario concede all'ente concedente ampia facoltà di utilizzarla in tutto od in parte nel caso di inadempienza ai patti contrattuali, così come riconosce il diritto ai maggiori danni ove questi dovessero essere superiori all'importo della cauzione.

ARTICOLO 7

-Patto di integrità-

L'affidatario ribadisce l'accettazione del patto di integrità del Comune di Terni approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 319 del 16 dicembre 2020, parte integrante e sostanziale del presente contratto.

ARTICOLO 8

-Incompatibilità lavorativa o professionale: anti-pantouflage-

Ai sensi dell'art. 53 comma 16 ter del Decreto Legislativo 165/2001 e ss.mm.ii., l'Affidatario, sottoscrivendo il presente contratto, attesta che lo stesso non ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque non ha conferito incarichi ad ex dipendenti del Comune di Terni che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune di Terni nei propri confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

ARTICOLO 9

-Trattamento dei dati personali e altri obblighi-

I Contraenti danno atto di aver avuto conoscenza e di accettare integralmente l'Informativa - *ai sensi degli art. 13-14 del GDPR (General Data Protection Regulation) 2016/679 e della normativa nazionale* - contenuta nei documenti di gara.

ARTICOLO 10

-Trasparenza-

L'Affidatario espressamente dichiara che non vi è stata mediazione o altra opera di terzi per la conclusione del Contratto e di non aver corrisposto né promesso di corrispondere ad alcuno, direttamente o attraverso terzi, ivi comprese le proprie imprese collegate o controllate, somme di denaro o altre utilità a titolo di intermediazione o simili, comunque volte a facilitare la conclusione del Contratto; si obbliga a non versare ad alcuno, a nessun titolo, somme di danaro o altre utilità finalizzate a facilitare e a rendere meno onerosa l'esecuzione e la gestione del Contratto rispetto agli obblighi assunti, né a compiere azioni comunque volte agli stessi fini.

Qualora non risulti conforme al vero anche una sola delle dichiarazioni rese ai sensi del precedente comma, ovvero l'Affidatario non rispetti gli impegni e gli obblighi ivi assunti per tutta la durata del presente contratto, lo stesso si intende risolto di diritto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 c.c., per fatto e colpa dell'Affidatario che è, conseguentemente, tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

ARTICOLO 11

-Codice di comportamento dell'ente concedente-

L'Affidatario conferma di essere edotto degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento adottato dall'ente concedente con D.G.C. n. 128 del 16 aprile 2014 -ai sensi dell'art. 54 D.lgs. 30 marzo 2001 n. 165, del D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 e del Piano Nazionale Anticorruzione- che deve intendersi parte integrante e sostanziale

del presente contratto e di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il suddetto codice, pena la risoluzione del contratto.

ARTICOLO 12

-Obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari-

L'Affidatario è vincolato ad assolvere agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136 del 13.08.2010 e nello specifico si impegna, per le movimentazioni finanziarie relative alla presente concessione di servizi, ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A.

L'Affidatario si obbliga altresì a comunicare gli estremi identificativi di tali conti correnti all'ente concedente entro giorni sette dalla loro accensione o, nel caso di conti correnti già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi e ad effettuare tutti i movimenti finanziari tramite bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, fatte salve le deroghe previste dalla legge n. 136 del 13 agosto 2010 e ss.mm.ii.

Le parti dichiarano di essere perfettamente a conoscenza che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determina la risoluzione di diritto del contratto.

ARTICOLO 13

-Controversie e foro competente-

Ove dovessero insorgere controversie tra l'Amministrazione Comunale e l'Affidatario in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del presente contratto, l'Affidatario 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.

ARTICOLO 14

-Spese di contratto e fiscalità-

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del presente contratto e le conseguenti spese di bollo e registrazione sono a totale carico dell'Affidatario. Sono altresì a carico dell'Affidatario i diritti di rogito inerenti alla stipula del contratto.

Ai fini fiscali si dichiara che le prestazioni di cui al presente contratto sono soggette al pagamento dell'I.V.A. per cui si richiede la registrazione in misura fissa ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. 26/04/1986 n. 131 e s.m.i.

In ottemperanza al disposto di cui al comma 10 dell'art. 18 del D.lgs 36/2023 e del relativo allegato I.4 si dà atto che l'imposta di bollo relativa alla stipulazione del contratto per l'importo di € (euro) è stata già versata giusta quietanza

ARTICOLO 15

-Disposizioni finali-

Per tutto quanto non disciplinato dal presente contratto, si rinvia alle previsioni del Capitolato, nonché alle disposizioni del Codice Civile e delle altre leggi vigenti in materia con particolare riferimento al D.lgs. 36/2023, che si intendono qui espressamente richiamate.

Il presente atto scritto con mezzi elettronici da persona di mia fiducia, sotto la mia sorveglianza e direzione, viene da me Ufficiale Rogante letto a video, mediante l'uso e il controllo personale degli strumenti informatici, ai comparenti che lo approvano e con me lo sottoscrivono ritenendolo conforme alle loro volontà, apponendo le loro

firme digitali ai sensi dell'art. 52 bis della legge notarile 16 febbraio 1913 n. 89 verificate nella loro regolarità, ai sensi dell'art. 10 del D.P.C.M. 30 marzo 2009 e accertato che il contenuto negoziale non è in contrasto con l'ordinamento giuridico.

Riepilogo allegati: All. (.....) - determinazione della Direzione.....n. del; All. (.....) - Capitolato Speciale d'Appalto; All (.....) - Offerta Tecnica; All. (.....) - Cauzione Definitiva.

Questo atto consta, a video, di facciate e rimanenti righe della, fin qui.

Allegato – Disciplinare telematico

DISCIPLINARE TELEMATICO E TIMING DI GARA

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL CONTRATTO PUBBLICO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TERNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

La presente gara verrà espletata con modalità telematica (in conformità a quanto disposto dall’art. 25 del D.lgs. n. 36/2023) mediante la quale verranno gestite le fasi di presentazione delle offerte e di aggiudicazione, previa valutazione qualitativa delle offerte tecniche presentate da parte di una Commissione Giudicatrice che verrà successivamente nominata, oltre che lo scambio di informazioni e comunicazioni, come meglio specificato nel presente Disciplinare Telematico. Per partecipare alla procedura in oggetto, l’Operatore Economico interessato a presentare la propria migliore offerta dovrà pertanto attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nei paragrafi successivi e nel “Timing di gara”.

Fatto salvo quanto diversamente ed espressamente previsto dalla documentazione di gara, i concorrenti partecipano alla presente procedura di gara attraverso il Sistema (raggiungibile al seguente link: https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_regioneumbria), con le modalità e nei termini descritti nel presente atto e nel relativo Timing di gara.

ART. 1 - DEFINIZIONI UTILI PER LA PROCEDURA TELEMATICA

Abilitazione: risultato del procedimento che consente l’accesso e la partecipazione degli Operatori Economici abilitati al sistema informatico, per lo svolgimento della gara telematica.

Account: insieme dei codici personali di identificazione costituiti dall’e-mail e dalla password, che consentono agli Operatori Economici abilitati l’accesso al sistema e la partecipazione alla gara telematica.

Firma digitale: è uno dei requisiti che l’offerta deve possedere per essere giuridicamente rilevante e per garantirne inviolabilità/integrità e provenienza. E’ il risultato della procedura informatica (validazione) basata su certificazione qualificata, rilasciata da un certificatore accreditato e generata mediante un dispositivo per la creazione di una firma sicura, ai sensi di quanto previsto dal D.lgs. 82/2005 (Codice dell’Amministrazione Digitale).

La firma digitale si basa su un sistema cosiddetto a "chiavi asimmetriche", ossia due serie di caratteri alfanumerici, appositamente generati dal sistema: una chiave è conosciuta dal solo firmatario (chiave segreta), l’altra conoscibile da chiunque (chiave pubblica). La chiave segreta è necessaria ai fini della sottoscrizione dei documenti. La chiave pubblica è necessaria ai fini della verifica dell’effettiva provenienza del documento dal titolare. La sicurezza di un simile sistema risiede nel fatto che ad ogni chiave pubblica corrisponde una sola chiave segreta e che con la conoscenza della sola chiave pubblica è impossibile riuscire a risalire alla chiave segreta.

Per garantire la corrispondenza tra "chiave pubblica" e "chiave segreta", nonché la titolarità delle chiavi in capo al soggetto firmatario, si ricorre ad un Ente certificatore, cioè un soggetto terzo il cui compito è quello di garantire la certezza della titolarità delle chiavi pubbliche (attraverso dei cosiddetti "certificati") e di rendere conoscibili a tutti le chiavi pubbliche (attraverso un elenco telematico).

L’elenco dei certificatori è disponibile all’indirizzo <http://www.agid.gov.it>.

È necessario un lettore di smart card oppure un opportuno dispositivo idoneo all'applicazione della firma digitale.

I requisiti standard della firma digitale ammessa sono CAdES (CMS Advanced Electronic Signatures) e, nel caso dei soli file con formato pdf, anche PAdES (PDF Advanced Electronic Signatures).

Marcatura temporale: è il risultato della procedura informatica che consente di dare certezza all'ora ed al minuto di "chiusura" dell'offerta. Tale procedura garantisce lo stesso livello di inviolabilità delle offerte previsto dalla procedura di gara tradizionale ad evidenza pubblica, dando certezza del momento della chiusura dell'offerta telematica. Consiste nella generazione, tramite processo informatico, di una firma digitale (anche aggiuntiva rispetto a quella del sottoscrittore), cui è associata l'informazione relativa a una data e ad un'ora certe. Il kit di marcatura temporale è disponibile presso gli enti certificatori di cui al sito dell'Agenzia per l'Italia Digitale <http://www.agid.gov.it>.

Numero di serie della marcatura temporale: è il codice che identifica in modo univoco la marcatura temporale apposta su un documento informatico. A seconda dei software di firma e marca utilizzati, questo codice può essere visualizzato, tra i dettagli relativi alla marca temporale (o timestamp), in formato decimale o esadecimale (la piattaforma accetta entrambi i formati) e viene denominato in vari modi ("Numero seriale", "Numero di serie", "Seriale del timestamp",).

Gestore del sistema: Net4market - CSamed S.r.l. di Cremona (CR) di cui si avvale la Stazione Appaltante per le operazioni di gara. **Per problematiche relative alla parte telematica, il gestore è contattabile al numero di telefono: 0372 080708, dal lunedì al venerdì, nei seguenti orari: 8.30–13.00 / 14.00–17.30, oppure via mail al seguente indirizzo: imprese@net4market.com.**

Sistema: coincide con il server del gestore ed è il sistema informatico per le procedure telematiche di acquisto,

Busta telematica di offerta economica (*sealed bid*): scheda di offerta compilata dall'Operatore Economico concorrente. Il contenuto dell'offerta presentata da ciascun concorrente non è accessibile agli altri concorrenti ed alla Stazione Appaltante. Il sistema accetta solo offerte non modificabili, dal momento che le stesse dovranno riportare una marca temporale certificata antecedente al periodo di invio.

Upload: processo di trasferimento e invio di dati dal sistema informatico del concorrente a un sistema remoto, ossia posto a "distanza", per mezzo di connessione alla rete internet (nell'apposito ambiente dedicato alla Stazione Appaltante cui si accede utilizzando la e-mail scelta e la password preventivamente assegnata e nella scheda presente nella Sezione "E-procurement" - "Proc. d'acquisto").

ART. 2 - DOTAZIONE INFORMATICA

Per partecipare alla presente procedura telematica, gli Operatori Economici concorrenti devono dotarsi, a propria cura e spese, della seguente strumentazione tecnica ed informatica necessaria:

2.1 – Personal Computer collegato a Internet

Tutte le funzionalità disponibili sulla Piattaforma albofornitori.it sono usufruibili mediante un Personal Computer Standard dotato di un Browser (tra quelli indicati nel punto 2) e collegato ad Internet.

E' necessaria una connessione internet con una banda consigliata di almeno 1024 Kb (1Mb).

Se l'accesso ad internet avviene attraverso la rete aziendale, si raccomanda di consultare il personale IT interno per verificare la disponibilità di banda e la possibilità di accesso, in base alle configurazioni di proxy/firewall. Risoluzione schermo minima 1280 x 720.

2.2 – Web Browser (programma che permette di collegarsi ad Internet)

Google Chrome 10 e superiore;

Mozilla Firefox 10 e superiore;

Microsoft Edge;
Internet Explorer 9 e superiore;
Safari 5 e superiore;
Opera 12 e superiore.

2.3 – Configurazione Browser

È supportata la configurazione di default, come da installazione standard, in particolare per quanto riguarda le impostazioni di security, di abilitazione javascript, di memorizzazione cookies e di cache delle pagine web. È necessario disattivare il blocco delle finestre pop-up (se presente).

2.4 – Programmi opzionali

In base alle funzionalità utilizzate ed alle tipologie di documenti trattati come allegati, sono necessari programmi aggiuntivi quali: utilità di compressione/decompressione formato zip, visualizzatori di formato pdf (Adobe Acrobat reader), programmi di office automation compatibili con MS Excel 97 e MS Word 97, programmi stand-alone per la gestione della firma digitale e della marcatura temporale (es. DIKE di InfoCert).

2.5 – Strumenti necessari

Una firma digitale e un kit di marcatura temporale (se richiesta).

(ATTENZIONE: i sistemi operativi Windows XP e Windows 7 non sono più supportati da Microsoft in termini di aggiornamenti di sicurezza e pertanto si sconsiglia l'utilizzo della piattaforma telematica con tali S.O. in quanto si potrebbero riscontrare problemi non imputabili all'applicativo).

ART. 3 – AVVERTENZE

Gli Operatori Economici concorrenti che partecipano alla presente procedura telematica, sollevano espressamente la Stazione Appaltante, il Gestore del Sistema ed i loro dipendenti e collaboratori da ogni responsabilità relativa a qualsiasi malfunzionamento o difetto relativo ai servizi di connettività necessari a raggiungere il sistema attraverso la rete pubblica di telecomunicazioni.

Gli Operatori Economici concorrenti si impegnano, anche nei confronti dei propri dipendenti, ad adottare tutte le misure tecniche ed organizzative necessarie ad assicurare la riservatezza e la protezione degli strumenti informatici (e-mail e password) assegnati.

La e-mail e la password, necessarie per l'accesso al sistema ed alla partecipazione alla gara sono personali. Gli Operatori concorrenti sono tenuti a conservarle con la massima diligenza e a mantenerle segrete, a non divulgarle o comunque a cederle a terzi e ad utilizzarle sotto la propria esclusiva responsabilità, nel rispetto dei principi di correttezza e buona fede, in modo da non recare pregiudizio al sistema e in generale ai terzi.

Saranno ritenute valide le offerte presentate nel corso delle operazioni con gli strumenti informatici attribuiti.

Gli Operatori Economici concorrenti si impegnano a tenere indenne la Stazione Appaltante ed il Gestore del Sistema, risarcendo qualunque pregiudizio, danno, costo e onere di qualsiasi natura, ivi comprese eventuali spese legali che dovessero essere sopportate dagli stessi a causa di violazioni delle presenti regole e di un utilizzo scorretto o improprio del sistema.

Il Gestore del Sistema e la Stazione Appaltante non possono essere in alcun caso ritenuti responsabili per qualunque genere di danno diretto o indiretto subito dai concorrenti o da terzi a causa o, comunque, in connessione con l'accesso, l'utilizzo o il mancato funzionamento del sistema, dei suoi servizi e delle apposite procedure di firma digitale e marcatura temporale.

Tutti i soggetti abilitati sono tenuti a rispettare le disposizioni normative, regolamentari e contrattuali in tema di conservazione e utilizzo dello strumento di firma digitale e di marcatura temporale e ogni istruzione impartita in materia dal Certificatore che ha rilasciato le dotazioni software. Esonerano, altresì, espressamente la Stazione Appaltante ed il Gestore del sistema da qualsiasi responsabilità per conseguenze pregiudizievoli di qualsiasi natura o per danni diretti o indiretti arrecati ad essi o a terzi dall'utilizzo degli strumenti in parola.

Il mancato e/o non corretto utilizzo degli appositi strumenti informatici, di volta in volta richiesti nel corso della procedura, costituisce una violazione delle presenti regole e può comportare la sospensione o la revoca dell'abilitazione, oltre al risarcimento dei danni eventualmente provocati.

Modalità di Sospensione o Annullamento: in caso di malfunzionamento o difetto degli strumenti hardware, software e dei servizi telematici utilizzati dalla Stazione Appaltante e dal Gestore della Piattaforma, con conseguente accertamento di anomalie nella procedura, la Stazione appaltante adotterà i provvedimenti di cui all'art. 25, comma 2, del D.lgs. n. 36/2023.

ART. 4 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

In merito si rimanda a quanto definito all'interno del Disciplinare di gara e relativi allegati.

ART. 5 – MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le Imprese, entro la data indicata nello schema temporale della gara (**TIMING DI GARA** alla voce "*Termine ultimo di abilitazione alla gara*") devono obbligatoriamente abilitarsi alla gara (pena l'impossibilità di partecipare).

L'abilitazione è del tutto gratuita per i Concorrenti.

I concorrenti devono obbligatoriamente abilitarsi alla gara collegandosi all'area di accesso all'Albo Telematico della Scrivente https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_regioneumbria, nell'apposita sezione "Elenco Bandi e avvisi in corso" e procedere, premendo il bottone "Registrati", alla creazione di un nuovo profilo, collegato alla partecipazione alla gara di cui trattasi (iscrizione light). Dopo aver inserito un nominativo e un indirizzo mail di riferimento (al quale perverrà una password provvisoria), premendo nuovamente l'opzione "Registrati", il sistema richiederà l'inserimento di pochi e specifici dati. Al termine della compilazione del form sarà necessario personalizzare la password al fine di completare con successo l'abilitazione alla procedura ed accedere alla scheda di gara.

N.B. Anche se già registrati sulla piattaforma della Scrivente, gli OO.EE. che intendono presentare la propria migliore offerta dovranno in ogni caso necessariamente ottemperare alle operazioni di abilitazione alla gara richiamando il bando di gara pubblicato nell'apposita sezione "Elenco Bandi e avvisi in corso" accessibile dal link https://app.albofornitori.it/alboeproc/albo_regioneumbria e inserendo, previa accettazione, i propri dati identificativi nella pagina di abilitazione alla gara collegata al bando.

Espletate le suddette operazioni, i concorrenti saranno tra quelli che, previo espletamento di tutte le formalità amministrative, potranno partecipare alla gara.

La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi della procedura prevista dal sistema, che consentono di predisporre:

- documentazione amministrativa;
- documentazione tecnica;
- offerta economica.

Ciascun documento deve quindi essere caricato sul Sistema attraverso l'apposita procedura di upload, seguendo scrupolosamente le specifiche istruzioni riportate nei paragrafi successivi.
Tutta la documentazione richiesta, di carattere amministrativo, tecnico (se prevista) ed economico, dovrà essere presentata in lingua italiana.

ABILITAZIONE LOTTI – PARTECIPAZIONE IN RAGGRUPPAMENTO

I Concorrenti che intendono presentare offerta devono definire a sistema - all'interno della scheda di gara di riferimento, nell'apposita sezione denominata "Abilitazione lotti" - per quali lotti intendono concorrere (se trattasi di procedura composta da più lotti) e la relativa forma di partecipazione (singola o plurisoggettiva/congiunta).

Di default il sistema abilita l'O.E. come partecipante in forma singola e per la totalità dei lotti posti a gara.

Sarà cura dello stesso, attraverso la funzione posta sotto la colonna "Forma partecipazione" o mediante la funzione "Modifica forma partecipazione lotti", impostare l'opzione "Non partecipa" con riferimento ai lotti per i quali non intende presentare offerta.

In caso di mancato interesse a partecipare ad una procedura con un solo lotto messo a gara, **non deve essere selezionata l'opzione "Non partecipa"**.

Relativamente all'operatore costituito in R.T.I. dovrà essere associato, ad opera della ditta mandataria, l'eventuale RTI/Consorzio con cui l'operatore economico intende partecipare, utilizzando la funzione "Nuova forma di partecipazione".

I Concorrenti che intendono presentare un'offerta in R.T.I. o con l'impegno di costituire un R.T.I., ovvero in Consorzi, infatti, entro il termine previsto dal timing di gara ("*Termine di presentazione dell'offerta*"), devono definire a sistema tale modalità di partecipazione. L'impresa mandataria o capogruppo, o designata tale, imposta nella maschera di "Abilitazione lotti" (raggiungibile dalla scheda di gara), selezionando l'opzione "Nuova forma di partecipazione", la forma di aggregazione e gli operatori facenti parte del raggruppamento, definendo il ruolo di ciascuno. A ciascun lotto dovrà poi essere associato, ad opera della ditta mandataria, l'eventuale RTI/Consorzio con cui l'operatore economico intende partecipare (attraverso la funzione posta sotto la colonna "Forma partecipazione" o mediante la funzione "Modifica forma partecipazione lotti").

N.B. L'etichetta del menù relativa alla voce "Abilitazione Lotti" rimarrà di colore rosso sino alla scadenza del periodo utile per poter compiere l'abilitazione ai lotti, ma non sarà da ritenersi indice di una mancata od erronea compilazione da parte dell'Operatore Economico partecipante.

Tutte le imprese devono obbligatoriamente abilitarsi alla procedura di gara/registrarci con le modalità sopra descritte.

ART. 6 - DEPOSITO TELEMATICO DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA E TECNICA (se prevista)

DGUE

Il DGUE deve essere compilato utilizzando l'apposito form presente nella scheda di gara, step "DGUE".

Al termine della compilazione il sistema darà la possibilità di generare il file .pdf del DGUE compilato.

Tale file, firmato digitalmente dall'operatore economico, dovrà essere caricato all'interno della documentazione amministrativa, come di seguito descritto.

NB. Resta a carico dell'operatore economico verificare il contenuto del documento prima del suo caricamento sulla piattaforma.

In caso di partecipazione in raggruppamento, subappalto, avvalimento e per tutte le altre casistiche qui non richiamate (in cui più soggetti siano tenuti al rilascio del DGUE) il sistema permette la predisposizione e generazione di più DGUE.

DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Entro il termine previsto dal TIMING DI GARA, l'Operatore concorrente deve depositare sul sistema (upload), collegandosi alla propria area riservata, nell'apposito spazio denominato "**DOC. GARA**" – "**AMMINISTRATIVA**" attivato all'interno della scheda di gara, i documenti indicati nel Disciplinare di Gara.

Tutti i file della documentazione amministrativa dovranno essere contenuti in una cartella .zip (si specifica che l'unica estensione ammessa per la cartella compressa è .zip) e ciascuno di essi dovrà avere formato .pdf. La cartella .zip dovrà essere firmata digitalmente e potrà avere una dimensione massima di 100 Mb. Se detta dimensione non dovesse essere sufficiente, è possibile predisporre più cartelle nel formato specificato (.zip firmato digitalmente) da caricare in successione nello spazio previsto.

L'ulteriore estensione della cartella .zip firmata digitalmente dovrà essere obbligatoriamente .p7m.

La firma digitale dovrà essere necessariamente apposta sulla cartella .zip entro il termine ultimo di deposito della documentazione richiesta (vedi al proposito il timing di gara).

La firma digitale apposta sulla cartella .zip equivale all'apposizione della stessa su ogni singolo file contenuto nella medesima cartella .zip, salvo eventuale diversa indicazione all'interno del Disciplinare di gara.

L'upload di tale documentazione dovrà essere eseguito avvalendosi dell'apposita voce giustificativa, predisposta nella sezione denominata "Doc. gara" – "Amministrativa" ed attivata all'interno della scheda di gara. Al termine di tale processo il sistema genererà una Pec di avvenuto esito positivo di caricamento. N.B. E' onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico.

Il concorrente, ad avvenuto caricamento dei file di documentazione amministrativa, potrà caricare, utilizzando l'apposito tasto presente sotto la colonna "Upload documento oscurato", i corrispondenti documenti oscurati rispetto a quelli caricati in precedenza. Al termine di tale processo il sistema mostrerà l'avvenuto caricamento e genererà una PEC di avvenuto esito positivo di caricamento. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico. N.B. Tale spazio dovrà essere utilizzato esclusivamente per il caricamento della documentazione oscurata e non per il caricamento della documentazione oggetto di valutazione per cui valgono le indicazioni riportate nei capoversi precedenti.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio:

- costituendo: la cartella .zip contenente la documentazione amministrativa dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale futura mandataria provvederà poi a caricare la cartella .zip a sistema;
- costituito: la cartella .zip contenente la documentazione amministrativa dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, dal solo legale

rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.

N.B.: Nella produzione dei documenti in .pdf di cui è richiesta scansione, si raccomanda l'utilizzo di una risoluzione grafica medio bassa, in modalità monocromatica (o scala di grigi), che non comprometta la leggibilità del documento ma che, nel contempo, non produca file di dimensioni eccessive che ne rendano difficile il caricamento.

L'Ente ed il gestore del sistema declinano ogni responsabilità nel caso di errato caricamento della documentazione.

Per ogni informazione aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del Disciplinare di gara in merito alla documentazione amministrativa.

DOCUMENTAZIONE TECNICA

Entro il termine di presentazione dell'offerta, l'Operatore economico concorrente deve depositare sul sistema (upload), collegandosi alla propria area riservata, nell'apposito spazio "**DOC. GARA**" - "**TECNICA**", la documentazione tecnica indicata nell'apposita sezione del Disciplinare di gara.

Tutti i file della Documentazione Tecnica dovranno essere contenuti in una cartella .zip (l'unica estensione ammessa per la cartella compressa è .zip) e ciascuno di essi dovrà avere formato .pdf. La cartella .zip dovrà essere firmata digitalmente e potrà avere una dimensione massima di 100 Mb. Se detta dimensione non dovesse essere sufficiente, è possibile predisporre più cartelle nel formato specificato (.zip firmato digitalmente) da caricare in successione nello spazio previsto.

L'ulteriore estensione della cartella .zip firmata digitalmente dovrà essere obbligatoriamente .p7m.

La firma digitale dovrà essere necessariamente apposta sulla cartella .zip entro il termine ultimo di deposito della documentazione richiesta (vedi al proposito il timing di gara).

La firma digitale apposta sulla cartella .zip equivale alla apposizione della stessa su ogni singolo file contenuto nella medesima cartella .zip, salvo eventuale diversa indicazione all'interno del Disciplinare di gara.

L'upload di tale documentazione dovrà essere eseguito avvalendosi dell'apposita voce giustificativa, predisposta nella sezione denominata "Doc. gara" – "Tecnica" ed attivata all'interno della scheda di gara. Al termine di tale processo il sistema genererà una Pec di avvenuto esito positivo di caricamento. N.B. E' onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico.

Il concorrente, ad avvenuto caricamento dei file di documentazione tecnica, potrà caricare, utilizzando l'apposito tasto presente sotto la colonna "Upload documento oscurato", i corrispondenti documenti oscurati rispetto a quelli caricati in precedenza. Al termine di tale processo il sistema mostrerà l'avvenuto caricamento e genererà una PEC di avvenuto esito positivo di caricamento. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico. N.B. Tale spazio dovrà essere utilizzato esclusivamente per il caricamento della documentazione oscurata e non per il caricamento della documentazione oggetto di valutazione per cui valgono le indicazioni riportate nei capoversi precedenti.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio:

- costituendo: la cartella .zip contenente la documentazione tecnica dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale futura mandataria/capogruppo provvederà poi a caricare la cartella .zip a sistema;

- costituito: la cartella .zip contenente la documentazione tecnica dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.

L'Ente ed il gestore del sistema declinano ogni responsabilità nel caso di errato caricamento della documentazione.

N.B.: Nella produzione dei documenti in .pdf di cui è richiesta scansione, si raccomanda l'utilizzo di una risoluzione grafica medio bassa, in modalità monocromatica (o scala di grigi), che non comprometta la leggibilità del documento ma che, nel contempo, non produca file di dimensioni eccessive che ne rendano difficile il caricamento.

Per ogni informazione aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del Disciplinare di gara.

ART.7 - DEPOSITO TELEMATICO DELLA DOCUMENTAZIONE ECONOMICA

Entro il termine di presentazione dell'offerta, l'Operatore concorrente deve eseguire le operazioni sotto indicate, collegandosi alla propria area riservata, nella sezione “OFFERTA ECONOMICA” presente nella scheda di gara.

1. Inserire i valori di offerta nel form on line proposto dalla piattaforma (celle a sfondo giallo):

- a) all'interno della cella gialla posta sotto la colonna “Offerta %”, il ribasso percentuale offerto sull'importo posta a base d'asta (costo unitario pasto cotto);
- b) all'interno della cella gialla posta sotto la colonna “Costi sicurezza”, la stima dei costi aziendali relativi alla salute ed alla sicurezza sui luoghi di lavoro di cui all'art. 108, comma 9, del D.lgs. n. 36/2023;
- c) all'interno della cella gialla posta sotto la colonna “Costi manodopera”, la stima dei costi della manodopera, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.lgs. n. 36/2023.

Si precisa:

- i valori digitati vengono automaticamente salvati cliccando al di fuori della cella compilata;
- le celle devono essere compilate inserendo il solo valore numerico (è vietato inserire ad es. i simboli % o € o -);
- il numero massimo di cifre decimali da utilizzare per la formulazione dei valori offerti è 2 (due). Nel caso di valori offerti dal concorrente con più di 2 (due) cifre decimali dopo la virgola, il Sistema procederà in automatico all'arrotondamento, ed in particolare la seconda cifra decimale verrà arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.
- Si comunica che nelle operazioni di calcolo intermedie per determinare la soglia di anomalia sono considerati tutti i decimali disponibili fino al numero di dieci; mentre, ai fini dell'individuazione del valore finale della soglia di anomalia sono considerati 2 (due) decimali con arrotondamento all'unità superiore se la successiva cifra è pari o superiore a cinque.

2. **Generare e scaricare il “Documento d'offerta generato” elaborato dal sistema, firmarlo digitalmente e ricaricarlo in piattaforma utilizzando il pulsante di upload presente sulla stessa riga.** Al termine di tale processo il Sistema genererà

una PEC di avvenuto esito positivo di caricamento. N.B. E' onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico.

Il concorrente, ad avvenuto caricamento dei file di offerta economica, potrà caricare, utilizzando l'apposito tasto presente sotto la colonna "Upload documento oscurato", i corrispondenti documenti oscurati rispetto a quelli caricati in precedenza. Al termine di tale processo il sistema mostrerà l'avvenuto caricamento e genererà una PEC di avvenuto esito positivo di caricamento. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico. N.B. Tale spazio dovrà essere utilizzato esclusivamente per il caricamento della documentazione oscurata e non per il caricamento della documentazione oggetto di valutazione per cui valgono le indicazioni riportate nei capoversi precedenti.

Inserire, in modo obbligatorio, nei successivi spazi di caricamento gli altri documenti inerenti l'offerta economica indicati nel Disciplinare di gara (Piano economico-finanziario), in formato .pdf firmato digitalmente. La dimensione massima consentita per ciascun file è di 100 MB. Al termine di ciascun processo il Sistema genererà una PEC di avvenuto esito positivo di caricamento. N.B. E' onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico.

Il concorrente, ad avvenuto caricamento dei file di offerta economica, potrà caricare, utilizzando l'apposito tasto presente sotto la colonna "Upload documento oscurato", i corrispondenti documenti oscurati rispetto a quelli caricati in precedenza. Al termine di tale processo il sistema mostrerà l'avvenuto caricamento e genererà una PEC di avvenuto esito positivo di caricamento. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico. N.B. Tale spazio dovrà essere utilizzato esclusivamente per il caricamento della documentazione oscurata e non per il caricamento della documentazione oggetto di valutazione per cui valgono le indicazioni riportate nei capoversi precedenti.

Resta a carico dell'operatore economico verificare la correttezza del contenuto della documentazione economica caricata in piattaforma.

- 3. Confermare l'offerta cliccando sul bottone "Conferma offerta" collocato a fine schermata.**



N.B. L'operazione di cui al precedente punto 3 è indispensabile ai fini della validazione dell'offerta. In sua assenza, l'offerta economica risulterà non presentata.

Si consiglia di porre attenzione alla dicitura posta a fianco del pulsante “Conferma offerta”, la dicitura “Offerta non confermata” indicata la mancata esecuzione del passaggio n. 3.

Al termine di tale processo il Sistema genererà una PEC di conferma salvataggio offerta. N.B. E' onere dell'operatore verificare la corretta esecuzione di tale passaggio direttamente sulla piattaforma. La corretta presentazione delle offerte non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico.

Nel caso in cui si renda necessario apportare modifiche alla propria offerta economica, successivamente alla generazione e all'inserimento del file creato in automatico dal Sistema, sottoscritto con firma digitale, occorrerà ripetere i passaggi sopra descritti dal n. 1 al n. 3.

Nel caso in cui si debbano modificare gli altri documenti inerenti l'offerta economica indicati nel Disciplinare di gara (Piano economico-finanziario) si renderà necessario, a seguito della loro eliminazione e al nuovo caricamento a sistema, provvedere nuovamente alla conferma dell'offerta tramite il pulsante “Conferma Offerta”.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio:
- costituendo: la documentazione economica dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale futura mandataria/capogruppo provvederà a caricare la documentazione a sistema;
- costituito: la documentazione economica dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.

La conferma dell'esito di gara è condizionata al successivo controllo e all'analisi dettagliata dei documenti afferenti l'offerta economica.

Per ogni informazione aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del Disciplinare di gara.

ART. 8 - DEPOSITO TELEMATICO DELLA DOCUMENTAZIONE PER SOCCORSO ISTRUTTORIO

Le sole ditte concorrenti ammesse con riserva (appositamente notificate con le modalità indicate nel Disciplinare di gara) dovranno caricare sul sistema nell'apposito spazio denominato “Doc. gara” – “Soccorso Istruttorio”, presente all'interno della scheda di gara, la documentazione che sarà all'uopo richiesta con comunicazione specifica, salvo eventuale diversa indicazione.

Tutti i file della Documentazione richiesta dovranno essere contenuti in un file .zip (l'unica estensione ammessa per la cartella compressa è .zip) e ciascuno di essi dovrà avere formato .pdf. Il file .zip dovrà essere firmato digitalmente (la sua estensione dovrà obbligatoriamente essere .p7m) e potrà avere una dimensione massima di 100 Mb.

L'upload di tale documentazione dovrà essere eseguito utilizzando l'apposita voce giustificativa creata all'interno dello step “Doc. gara” – “Soccorso istruttorio”. Al termine del processo il sistema mostrerà l'avvenuto caricamento e invierà una PEC di esito positivo di caricamento. N.B. E' onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il

corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico.

Il concorrente, ad avvenuto caricamento dei file di soccorso istruttorio, potrà caricare, utilizzando l'apposito tasto presente sotto la colonna "Upload documento oscurato", i corrispondenti documenti oscurati rispetto a quelli caricati in precedenza. Al termine di tale processo il sistema mostrerà l'avvenuto caricamento e genererà una PEC di avvenuto esito positivo di caricamento. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico. N.B. Tale spazio dovrà essere utilizzato esclusivamente per il caricamento della documentazione oscurata e non per il caricamento della documentazione oggetto di valutazione per cui valgono le indicazioni riportate nei capoversi precedenti.

N.B.: Nella produzione dei documenti in .pdf di cui è richiesta scansione, si raccomanda l'utilizzo di una risoluzione grafica medio bassa, in modalità monocromatica (o scala di grigi), che non comprometta la leggibilità del documento ma che, nel contempo, non produca file di dimensioni eccessive che ne rendano difficile il caricamento.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio:

- costituendo: la cartella .zip contenente la documentazione per soccorso istruttorio dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale futura mandataria/capogruppo provvederà poi a caricare la cartella.zip a sistema;

- costituito: la cartella .zip contenente la documentazione per soccorso istruttorio dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.

L'Ente ed il gestore del sistema declinano ogni responsabilità nel caso di errato caricamento della documentazione.

Per ogni informazione aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del Disciplinare di gara

ART. 9 DEPOSITO TELEMATICO DELLA DOCUMENTAZIONE PER RETTIFICA ERRORE MATERIALE - OFFERTA TECNICA

Ai sensi dell'art. 101, comma 4, D.lgs. n. 36/2023, fino al giorno fissato per l'apertura dell'offerta tecnica, l'operatore economico può richiedere la correzione di un errore materiale contenuto all'interno della stessa del quale si sia avveduto solo dopo il termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte. In tal caso, le ditte dovranno caricare sul sistema nell'apposito spazio denominato "Rettifica offerta" – "tecnica" presente all'interno della scheda di gara, un unico file contenente la relativa richiesta, a condizione che la rettifica non comporti la presentazione di una nuova offerta, o comunque la sua modifica sostanziale.

Il file dovrà avere formato .pdf e dovrà essere firmato digitalmente e potrà avere una dimensione massima di 100 Mb.

L'upload di tale documentazione dovrà essere eseguito utilizzando l'apposita voce giustificativa creata all'interno dello step "Rettifica offerta" – "Tecnica". Al termine del processo il sistema mostrerà l'avvenuto caricamento e invierà una PEC di esito positivo di caricamento. N.B. E'

onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico.

N.B.: Nella produzione dei documenti in .pdf di cui è richiesta scansione, si raccomanda l'utilizzo di una risoluzione grafica medio bassa, in modalità monocromatica (o scala di grigi), che non comprometta la leggibilità del documento ma che, nel contempo, non produca file di dimensioni eccessive che ne rendano difficile il caricamento.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio:

- costituendo: il file .pdf contenente la rettifica di errore materiale dovrà essere sottoscritto, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale futura mandataria/capogruppo provvederà poi a caricare il file.pdf a sistema;

- costituito: il file .pdf contenente la rettifica di errore materiale dovrà essere sottoscritto, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarlo a sistema.

L'Ente ed il gestore del sistema declinano ogni responsabilità nel caso di errato caricamento della documentazione.

Per ogni informazione aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del Disciplinare di gara.

ART. 10 DEPOSITO TELEMATICO DELLA DOCUMENTAZIONE PER RETTIFICA ERRORE MATERIALE - OFFERTA ECONOMICA

Ai sensi dell'art. 101, comma 4, D.lgs. n. 36/2023, fino al giorno fissato per l'apertura dell'offerta economica, l'operatore economico può richiedere la correzione di un errore materiale contenuto all'interno della stessa del quale si sia avveduto solo dopo il termine di scadenza fissato per la presentazione delle offerte. In tal caso, le ditte dovranno caricare sul sistema nell'apposito spazio denominato "Rettifica offerta" – "economica" presente all'interno della scheda di gara, un unico file contenente la relativa richiesta, a condizione che la rettifica non comporti la presentazione di una nuova offerta, o comunque la sua modifica sostanziale.

Il file dovrà avere formato .pdf e dovrà essere firmato digitalmente e potrà avere una dimensione massima di 100 Mb.

L'upload di tale documentazione dovrà essere eseguito utilizzando l'apposita voce giustificativa creata all'interno dello step "Rettifica offerta" – "Economica". Al termine del processo il sistema mostrerà l'avvenuto caricamento e invierà una PEC di esito positivo di caricamento. N.B. E' onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico.

N.B.: Nella produzione dei documenti in .pdf di cui è richiesta scansione, si raccomanda l'utilizzo di una risoluzione grafica medio bassa, in modalità monocromatica (o scala di grigi), che non comprometta la leggibilità del documento ma che, nel contempo, non produca file di dimensioni eccessive che ne rendano difficile il caricamento.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio:

- costituendo: il file .pdf contenente la rettifica di errore materiale dovrà essere sottoscritto, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia

dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale futura mandataria/capogruppo provvederà poi a caricare il file .pdf a sistema;
- costituito: il file .pdf contenente la rettifica di errore materiale dovrà essere sottoscritto, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarlo a sistema.

L'Ente ed il gestore del sistema declinano ogni responsabilità nel caso di errato caricamento della documentazione.

Per ogni informazione aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del Disciplinare di gara.

ART. 11 - RICHIESTA DI CHIARIMENTI – COMUNICAZIONI STAZIONE APPALTANTE

Per qualsiasi chiarimento circa le modalità di esecuzione della procedura o per eventuali delucidazioni è attivato un apposito spazio condiviso denominato “Chiarimenti”, accessibile all'interno della sezione “E-procurement - Proc. d'acquisto”, richiamando la procedura di cui trattasi.

Le richieste di chiarimento dovranno essere inoltrate, solo ed esclusivamente tramite il canale sopra richiamato, entro il termine indicato nel “Timing di Gara” alla voce “*Termine ultimo per la richiesta di chiarimenti*”.

Gli operatori economici dovranno prendere visione delle risposte alle richieste di chiarimento nel predetto ambiente.

Le domande e le relative risposte, ivi inserite, saranno raccolte in un verbale che, nella data e ora previsti dal timing di gara, sarà pubblicato nello spazio “Doc. gara - Allegata” in conformità a quanto disposto dall'art. 88, comma 3, del D.lgs. n. 36/2023 (al più tardi sei giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione dell'offerta).

IMPORTANTE: La Stazione Appaltante potrebbe utilizzare l'ambiente “Chiarimenti” per eventuali comunicazioni ai partecipanti e/o la Pec per le comunicazioni di carattere generale.

Rimane a carico degli operatori economici concorrenti, l'onere di monitorare tale spazio condiviso al fine di prendere contezza di quanto sopra riportato.

Le comunicazioni individuali ai concorrenti, quando necessarie, potranno essere inviate agli indirizzi di posta elettronica, se certificata, indicati in istanza di ammissione.

N.B. La stazione appaltante utilizzerà – per l'invio delle comunicazioni dalla piattaforma - l'indirizzo di posta elettronica certificata inserito in sede di registrazione/abilitazione sulla piattaforma. La verifica relativa alla correttezza dell'indirizzo di posta elettronica certificata immesso resta a carico dell'operatore economico partecipante. La validità dell'indirizzo PEC è indispensabile per la corretta ricezione delle comunicazioni inoltrate dalla Stazione Appaltante.

N.B. E' necessario che - in fase di registrazione/abilitazione - sia inserito nello spazio denominato “Email PEC” esclusivamente un indirizzo di posta elettronica certificata. L'inserimento/conferma - da parte dell'operatore economico - di un indirizzo PEC non corretto o di un indirizzo non PEC esonera la stazione appaltante da responsabilità derivanti dal mancato recapito delle comunicazioni inviate.

ART. 12 – CAUSE DI ESCLUSIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

Saranno escluse le offerte in aumento rispetto alla base d'asta.

Saranno, altresì, escluse le offerte, che risultino condizionate, contenenti riserve e/o espresse in modo indeterminato, tali da non poterne desumere con certezza la volontà dell'offerente.

Art. 13 - DEPOSITO TELEMATICO DELLA DOCUMENTAZIONE DI AGGIUDICAZIONE

Alla ditta aggiudicataria potrebbe essere richiesto di provvedere al deposito sul sistema (upload), nello spazio denominato “**DOC. GARA**” – “**AGGIUDICAZIONE**”, della documentazione indicata nel Disciplinare di Gara.

Tutti i file della documentazione di aggiudicazione dovranno essere contenuti in una cartella .zip (si specifica che l'unica estensione ammessa per la cartella compressa è .zip) e ciascuno di essi dovrà avere formato .pdf.

La cartella .zip dovrà essere firmata digitalmente e potrà avere una dimensione massima di 100 Mb. Se detta dimensione non dovesse essere sufficiente, è possibile predisporre più cartelle nel formato specificato (.zip firmato digitalmente) da caricare in successione nello spazio previsto.

L'ulteriore estensione della cartella .zip firmata digitalmente dovrà essere obbligatoriamente .p7m.

La firma digitale apposta sulla cartella .zip equivale all'apposizione della stessa su ogni singolo file contenuto nella medesima cartella .zip, salvo eventuali eccezioni indicate all'interno del Disciplinare di gara.

L'upload di tale documentazione dovrà essere eseguito avvalendosi dell'apposita voce giustificativa, predisposta nella sezione denominata “Doc. gara” – “Aggiudicazione” ed attivata all'interno della scheda di gara. Al termine di tale processo il sistema genererà una Pec di avvenuto esito positivo di caricamento. N.B. E' onere dell'operatore verificare il corretto caricamento direttamente sulla piattaforma. Il corretto caricamento non dipende dalla ricezione della mail di conferma ma dal rispetto delle procedure previste nel presente Disciplinare telematico.

In caso di partecipazione in Raggruppamento Temporaneo di Imprese e/o Consorzio:

- costituendo: la cartella .zip contenente la documentazione di aggiudicazione dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, sia dal legale rappresentante/procuratore della/e mandante/i sia dal legale rappresentante/procuratore della mandataria. L'impresa designata quale futura mandataria provvederà poi a caricare la cartella .zip a sistema;

- costituito: la cartella .zip contenente la documentazione di aggiudicazione dovrà essere sottoscritta, con apposizione della firma digitale, dal solo legale rappresentante/procuratore dell'impresa mandataria, il quale provvederà anche a caricarla a sistema.

Per ogni informazione aggiuntiva si rimanda a quanto indicato all'interno del Disciplinare di gara.

ART. 14 – DEPOSITO TELEMATICO DELLA RICHIESTA DI ACCESSO AGLI ATTI

Per la proposizione di eventuali richieste di accesso agli atti è attivato - selezionando la procedura di cui trattasi all'interno della sezione “E-procurement” – “Proc. d'acquisto” – un apposito spazio denominato “Accesso agli atti”.

Tale sezione sarà disponibile solo a seguito di abilitazione alla procedura e solo dopo la decorrenza del termine di presentazione dell'offerta.

L'operatore dovrà inoltrare l'istanza utilizzando il comando “Nuova richiesta” presente nella schermata.

La risposta fornita dalla Stazione appaltante sarà parimenti disponibile all'interno della medesima sezione e in corrispondenza della richiesta posta.

La Stazione appaltante potrebbe utilizzare l'ambiente "Accesso agli atti" per rispondere alle richieste pervenute con modalità alternative/gestire operazioni collegate all'accesso agli atti; in tal caso l'operatore economico avrà a disposizione - direttamente nella schermata - il pulsante per poter visualizzare il contenuto del messaggio e, conseguentemente, per fornire risposta.

ART. 15 – TIMING DI GARA

La gara seguirà le seguenti fasi:

	DATA	ORARIO
<u>Termine ultimo di abilitazione dell'Operatore Economico alla gara</u>	XX/XX/XXXX	XX:00:00
Termine ultimo per la richiesta di chiarimenti	XX/XX/XXXX	XX:00:00
Pubblicazione del verbale definitivo dei Chiarimenti	XX/XX/XXXX	XX:00:00
Termine di presentazione dell'offerta	XX/XX/XXXX	XX:00:00
Apertura della documentazione amministrativa	XX/XX/XXXX	XX:00:00
Chiusura della fase di valutazione tecnica delle offerte da parte della Commissione (se prevista)	Data da definirsi notificata mediante successiva comunicazione	
Apertura documentazione economica	Data da definirsi notificata mediante successiva comunicazione	
Pubblicazione della graduatoria di gara	Data da definirsi notificata mediante successiva comunicazione	