



CITTÀ DI ARICCIA

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA CAPITALE

AREA I – PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO ATTIVITÀ ECONOMICHE E FINANZIARIE

SETTORE SERVIZI E TRASPORTI SCOLASTICI

**CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA PER GLI AA.SS.
2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 OLTRE ALLA EVENTUALE PARTE
RESIDUA DELL’A.S. 2018/2019**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Approvato con determinazione dirigenziale n. 481 R.G. del 11/04/2019

INDICE

INDICE	- 2 -
Art.1 – OGGETTO	- 5 -
Art.2 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	- 6 -
Art.3 – DURATA DEL SERVIZIO	- 6 -
Art. 4 – PREZZO A BASE DI GARA	- 7 -
Art. 5 – REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE	- 8 -
Art. 6 – MOROSITA’	- 9 -
Art. 7 – PERIODO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO	- 9 -
Art. 8 – INIZIO DEL SERVIZIO	- 9 -
Art. 9 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER CAUSE DIVERSE	- 9 -
Art. 10 – TITOLI ED AUTORIZZAZIONI	- 10 -
Art. 11 – CONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI ED ARREDI.	- 10 -
Art. 12 – RICONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE UTENSILI ED ARREDI.	- 10 -
Art. 13 – CONTROLLI	- 11 -
Art. 14 – RESPONSABILITA’ E ASSICURAZIONI	- 11 -
Art.15 – SPESE PER L’ESECUZIONE DEL SERVIZIO	- 11 -
Art.16 – PREPARAZIONE DEI PASTI	- 12 -
Art. 17 – VARIAZIONI STRAORDINARIE AI MENU’	- 12 -
Art. 18 – STRUTTURA DEL MENÙ	- 13 -
Art. 19 – NORME IGIENICHE	- 13 -
Art. 20 – ATTIVITA’ PRELIMINARI ALLA COTTUTA E/O DISTRIBUZIONE	- 15 -
Art. 21 – PREPARAZIONE	- 15 -
Art. 22 – CONDIMENTO DEI PASTI	- 15 -
Art. 23 – ORARI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMO	- 15 -
Art. 24 – TRASPORTO DEI PASTI	- 16 -
Art. 25 – MEZZI PER IL TRASPORTO DEI PASTI	- 16 -
Art. 26 – CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI	- 16 -

Art. 27 – DISTRIBUZIONE E SPORZIONAMENTO DEI PASTI	- 17 -
Art. 28 – CONTEGGIO E DETERMINAZIONE NUMERO PASTI GIORNALIERI	- 17 -
Art. 29 – COMUNICAZIONE MENU'	- 18 -
Art. 30 – CONTROLLI INTERNI DELL' "AFFIDATARIO"	- 18 -
Art. 31 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DEL PERSONALE	- 18 -
Art. 32 – SOSTITUZIONI DEL PERSONALE	- 18 -
Art. 33 – VESTIARIO	- 19 -
Art. 35 – ACCERTAMENTI SANITARI	- 19 -
Art. 36 – PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI ED OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO	- 19 -
Art. 37 – SICUREZZA	- 20 -
Art. 38 – PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI	- 21 -
Art. 39 – UTILIZZO MATERIALI PER LA PULIZIA E SANIFICAZIONE	- 21 -
Art. 40 – RACCOLTA E GESTIONE RIFIUTI	- 21 -
Art. 41 – PULIZIE ESTERNE	- 22 -
Art. 42 – SUBAPPALTO	- 22 -
Art. 43 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO	- 22 -
Art. 44 – CONTROLLI	- 22 -
Art. 45 – ENTI DEPUTATI AL CONTROLLO	- 22 -
Art. 46 – OGGETTO DI CONTROLLO	- 23 -
Art. 47 – PRELIEVO CAMPIONI E MATERIALI	- 24 -
Art. 48 – RISULTANZE DEI CONTROLLI	- 24 -
Art. 49 – PENALITA'	- 25 -
Art. 50 – FACOLTA' DI RECESSO ANTICIPATO DELL'A.C.	- 26 -
Art. 51 – TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI	- 26 -
Art. 52 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	- 26 -
Art. 53 – TRATTAMENTO DEI DATI	- 27 -
Art. 54 – SPESE CONTRATTUALI	- 27 -
Art. 55 – FORO COMPETENTE	- 27 -
Art. 56 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME	- 27 -

ALLEGATO "A"	- 28 -
ALLEGATO "B"	29
ALLEGATO "C"	30
ALLEGATO "D"	32

Art.1 – OGGETTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in concessione ad operatori economici specializzati in ristorazione del servizio di approvvigionamento, produzione, distribuzione e sporzionamento nell'ambito del servizio di refezione scolastica per gli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria frequentanti il tempo pieno, i moduli e le attività integrative e gli insegnanti aventi diritto al pasto.

Il servizio oggetto della concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica. Il Concessionario dovrà pertanto attenersi rigorosamente, nell'esercizio delle proprie funzioni, ai principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento, a tutela dei destinatari. L'Ente concedente svolgerà a questo proposito specifiche funzioni di vigilanza.

La concessione prevede altresì la gestione, a cura e spese del Concessionario, della riscossione diretta dei corrispettivi dovuti dall'utenza, salvo la riscossione del costo dei pasti consumati dal personale docente e da alunni beneficiari di esenzioni/riduzioni.

Il servizio consiste nella preparazione, cottura e confezionamento in multirazioni di pasti caldi preparati presso la cucina centralizzata di proprietà comunale, sita in Ariccia, via Strada Nuova, in legume fresco-caldo, ai terminali di consumo ove si provvederà anche alla loro distribuzione.

È facoltà degli operatori economici partecipanti l'utilizzo alternativo di un (unico) centro di preparazione, cottura e confezionamento diverso, purché situato all'interno del Comune di Ariccia e dotato di tutte le autorizzazioni, idoneità e certificazioni di legge.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. n° 283 del 1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati e all'art. 31 del D.P.R. n° 327 del 1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo. In particolare:

- i prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, uova, panna, yogurt, e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai +4°C;
- gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi devono essere conservati a temperatura tra i +60° C e i + 65° C, in speciali banchi con termostato;
- gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosto, *roast-beef*, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10° C.

L'operatore economico risultato affidatario (più avanti indicato "*affidatario*"), dovrà preparare e distribuire circa 700 giornalieri, per l'utenza scolastica, il cui numero potrà subire variazioni in aumento o diminuzione in relazione agli anni scolastici di riferimento, senza che ciò determini incrementi e/o riconoscimento di integrazioni alcune rispetto al prezzo offerto in sede di gara, utilizzando idonei mezzi di trasporto per la distribuzione, ai terminali di consumo, che dovrà essere garantita nei tempi previsti dai successivi articoli del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale (più avanti indicata **A.C.**) si riserva, altresì, la facoltà di apportare, a suo insindacabile giudizio, variazioni sia al numero dei pasti e sia alle sedi dei terminali di consumo indicati, con preavviso scritto di almeno 15 giorni, senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo giornaliero pattuito.

È a carico dell'*"affidatario"* la gestione amministrativa comprendente tutte le fasi della gestione stessa, dall'iscrizione degli alunni al servizio, alla riscossione degli importi dovuti dagli utenti, sulla base delle tariffe comunicate dall'A.C., alla rendicontazione e alla fatturazione del costo a carico del Comune di Ariccia, secondo le indicazioni annualmente impartite dall'Amministrazione stessa in sede di approvazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale.

Il personale dell'*"affidatario"* è tenuto al rispetto delle norme che regolano il segreto professionale, il segreto d'ufficio nonché la tutela della privacy, in osservanza del D.Lgs 196/2003 e ss.mm.ii. e della deontologia professionale ed è da considerarsi a tutti gli effetti come incaricato del trattamento dei dati relativi agli utenti con cui viene a contatto.

L'*"affidatario"* si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie e le informazioni di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito dell'attività prestata.

Art.2 – SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'*"affidatario"*, per lo svolgimento dei servizi indicati dall'art. 1, dovrà procedere all'ordinazione delle derrate alimentari ed accessori per refezione (Tovaglie, posate, bicchieri, ecc.), sulla scorta del numero dei pasti comunicati quotidianamente dall'organo scolastico, ovvero autonomamente acquisito, sulla scorta di quanto meglio definito al successivo articolo 28, tenendo conto dei menù predisposti di cui agli allegati A e B, la cui eventuale variazione e/o ciclicità sarà tempestivamente comunicata dal competente ufficio comunale, e della tabella indicante la grammatura dei vari prodotti alimentari di cui all'allegato C. Nello svolgimento del servizio l'*"affidatario"* dovrà attenersi scrupolosamente anche alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, approvato in Conferenza Unificata Stato – Regioni con provvedimento 29 aprile 2010, pubblicate sulla G.U.R.I. n. 134 dell'11/06/2010, che si intendono allegare al presente documento quale parte integrante e sostanziale.

Art.3 – DURATA DEL SERVIZIO

Il presente appalto avrà durata triennale decorrente dall'anno scolastico 2019/2020 oltre alla eventuale parte residua dell'anno scolastico 2018/2019.

La concessione potrà essere rinnovata, ad insindacabile giudizio dell'A.C. per ulteriori 2 (due) anni scolastici dalla data di scadenza, previa verifica circa la qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali nel rispetto dell'interesse pubblico.

Per l'eventuale definizione del nuovo rapporto concessorio le parti provvederanno ad avviare le trattative entro i 6 (sei) mesi precedenti la data di scadenza della convenzione vigente.

Detto appalto, pertanto, cesserà di avere efficacia alla scadenza anzidetta, senza bisogno di disdetta, preavviso o altre formalità ed è fatto esplicito divieto al suo tacito rinnovo.

Alla dimensione presuntiva dell'utenza, calcolata in n.700 unità giornaliere, corrisponde, per il periodo indicato nel precedente capoverso, un numero presuntivo di pasti annuo pari a circa 112.000 riferito a

una media di 160 giorni scolastici, tenuto conto del calendario scolastico di riferimento e delle fisiologiche riduzioni dovute alle assenze ed altri accadimenti comunque possibili nel corso dell'anno, da preparare nel centro di cottura comunale, sito in Via Strada Nuova, e da trasportare e distribuire nei 10 (dieci) refettori scolastici, le cui ubicazioni e relativo numero presuntivo di pasti giornalieri sono riportati nell'allegato D.

Il numero dei pasti è da considerarsi puramente indicativo in quanto subordinato a fattori diversi (demografici, preferenze delle famiglie per le diverse offerte formative, ecc.) e non si darà luogo a variazioni del prezzo pattuito né ad indennizzi di sorta per eventuali variazioni quantitative in più o in meno di detta quantificazione presuntiva, anche qualora l'entità dei servizi si discostasse anche significativamente dai valori stimati sopra indicati. In caso contrario, l'"*affidatario*" potrà richiedere la rinegoziazione dei patti contrattuali ovvero recedere dalla convenzione. In caso di recesso, dovrà, comunque, garantire, per almeno 90 giorni dalla comunicazione all'A.C., la continuazione del servizio.

Presso ogni refettorio la Ditta aggiudicataria dovrà garantire un adeguato numero di addetti che provvederà ai seguenti compiti:

- ricevimento dei contenitori pasto;
- predisposizione del refettorio;
- predisposizione dei tavoli per i pasti;
- scodellamento e distribuzione dei pasti;
- pulizia e riordino dei tavoli dopo i pasti;
- pulizia dei locali adibiti a refettorio;
- gestione dei rifiuti, adottando il sistema del conferimento differenziato, oltre ad ogni altra misura finalizzata alla riduzione della produzione dei rifiuti sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

Per numero adeguato di addetti deve intendersi una presenza di personale che garantisca, oltre alla qualità del servizio, lo svolgimento regolare del consumo del pasto in tempi tali da non interferire con le attività didattiche pomeridiane.

Nel caso in cui venissero riscontrati ripetuti ritardi o disservizi, la ditta dovrà provvedere con immediatezza, per non incorrere nelle penalità previsti dal successivo articolo 49.

Art. 4 – PREZZO A BASE DI GARA

Il prezzo per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, I.V.A. esclusa, è stabilito in € 4,60 (*euroquattro/60*), di cui € 4,58 (*euroquattro/58*) a base di gara ed € 0,02 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Il prezzo a carico dell'utente, residente e non, verrà comunque annualmente stabilito dall'Amministrazione Comunale in sede di approvazione delle tariffe dei servizi a domanda individuale.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso percentuale praticato sul prezzo per singolo pasto, I.V.A. esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico dell'"*affidatario*" dal presente capitolato e per tutte le eventuali attività aggiuntive che lo stesso "*affidatario*" proporrà in sede di offerta.

L'“*affidatario*” verrà individuato sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 – comma 3 – del D.Lgs. n.50/2016 e ss.mm.ii., secondo i criteri indicati nei documenti di gara.

Art. 5 – REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

Spettano all'“*affidatario*”, sulla base delle tariffe annualmente stabilite dall'A.C.:

1. i proventi derivanti dalla fornitura dei pasti agli utenti residenti;
2. l'eventuale differenza tra il prezzo aggiudicato e la tariffa applicata agli utenti residenti, qualora inferiore e così stabilito dall'A.C. in sede di definizione dei servizi a domanda individuale, con relativi addebito e fatturazione all'A.C.;
3. i proventi derivanti dalla fornitura dei pasti agli alunni non residenti;
4. i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dal personale docente avente diritto, con relativi addebito e fatturazione all'A.C. e su rimborso parziale del M.I.U.R.;
5. i proventi per la fornitura dei pasti consumati da alunni riconosciuti disagiati dal Servizio Sociale comunale ovvero ammessi a parziale contribuzione, con relativo addebito ed emissione di apposito titolo di debito all'A.C.;
6. i proventi per la fornitura di pasti consumati da alunni non residenti frequentanti le scuole di Ariccia e riconosciuti disagiati dal Servizio Sociale del rispettivo Comune di residenza, con relativi addebito ed emissione di apposito titolo di debito all'A.C..

Il servizio di Ristorazione scolastica viene pertanto gestito in regime di concessione; l'“*affidatario*” riscuoterà direttamente dagli utenti (ad esclusione dei pasti per i docenti ed alunni beneficiari di particolari esenzioni/riduzioni), le tariffe stabilite in sede di aggiudicazione per ogni pasto consumato, come risulta dalle modalità di prenotazione e pagamento di seguito indicate.

Per nessun motivo eventuali crediti vantati dall'“*affidatario*” nei confronti di utenti del servizio potranno essere posti a carico o ceduti al Committente. Si intende qui richiamata la Direttiva Europea 2014/23/UE in riferimento al rischio operativo di impresa che l'Operatore Economico assumerà nel rapporto concessorio di cui alla presente gara pubblica e capitolato speciale d'appalto.

Compete, pertanto, all'“*affidatario*” l'incasso diretto del costo del pasto e la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi con segnalazione immediata, ad esclusivo titolo informativo all'Amministrazione comunale, qualora anche il sollecito tramite raccomandata non sia stato seguito da pagamento entro i successivi giorni stabiliti.

Sarà inoltre cura dell'“*affidatario*” procedere alla contabilizzazione del numero dei pasti erogati agli utenti beneficiari di esenzioni/riduzioni, nell'ambito della relativa ammissione a contribuzione da parte del Servizio Sociale (comunicati dall'ufficio stesso all'inizio di ogni anno scolastico) e contattare le famiglie interessate, allorchè si renderà necessario informarle di aver esaurito il numero dei pasti loro concessi in regime di contribuzione.

Compete, altresì, all'“*affidatario*” la preparazione e la consegna agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie. Tale attività potrà prevedere opuscoli per le famiglie e/o manifesti da affiggere all'interno dell'Istituto

Comprensivo, all'interno del comune, sulle apposite strutture esterne dislocate sul territorio comunale, nonché sul sito internet comunale per permettere una comunicazione chiara verso tutte le famiglie.

Sarà cura dell'“*affidatario*” comunicare all'utenza interessata le modalità di pagamento delle quote a loro carico.

I documenti (distinte e/o elenchi e/o note di debito, ecc.) relativi alla fornitura dei pasti agli alunni ammessi a contribuzione dal Servizio Sociale comunale, ai sensi del regolamento vigente per l'erogazione delle prestazioni assistenziali di natura economica, o da altre Amministrazioni, dovranno contenere il timbro e la firma del rappresentante dell'impresa o di un suo delegato e presentati all'Ufficio Protocollo del Comune di Ariccia per la successiva liquidazione.

I pasti forniti per il personale docente dovranno invece essere contabilizzati mensilmente e trasmessi mediante fatturazione elettronica.

L'adeguamento Istat sul prezzo aggiudicato verrà riconosciuto all'“*affidatario*” a partire dal secondo anno di affidamento. L'onere di detto adeguamento verrà posto a carico degli utenti, nella misura in cui verrà stabilito annualmente dalle tariffe approvate dall'A.C.

Art. 6 – MOROSITA'

L'“*affidatario*” ha diritto a procedere sotto la propria responsabilità e a proprie spese al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate da utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno dalla A.C.

Art. 7 – PERIODO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana, dal lunedì al venerdì, per i plessi di scuola dell'infanzia e primaria indicati nell'allegato D negli orari stabiliti dai successivi articoli 23 e 24.

Art. 8 – INIZIO DEL SERVIZIO

L'“*affidatario*” si impegna ad iniziare il servizio con immediatezza, a far data dalla comunicazione di avvenuto affidamento definitivo del servizio.

La mancata attivazione parziale o totale dei servizi richiesti dal presente capitolato per le varie utenze, non dà diritto all'“*affidatario*” ad alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 9 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO PER CAUSE DIVERSE

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in casi di sciopero in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale.

L'“*affidatario*”, nei casi di oggettiva impossibilità di erogazione del servizio per eventi eccezionali o per sciopero del personale, si impegna a fornire un pasto alternativo di uguale valore economico (es. primo caldo/secondo freddo oppure cestino, ecc.), da concordare con l'A.C. ovvero con il nutrizionista della stessa; di questa circostanza deve rendere edotta l'Amministrazione Comunale e gli Organi Scolastici con congruo anticipo, e comunque non inferiore a 5 (cinque) giorni, salvo i casi di forza maggiore.

Nulla è in ogni caso dovuto all'“*affidatario*” da parte dell'A.C. per la mancata prestazione del servizio, anche se causato da scioperi degli operatori scolastici.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna e/o addebito per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'“*affidatario*” tale che, quest'ultimo, non lo possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

Art. 10 – TITOLI ED AUTORIZZAZIONI

L'“*affidatario*” dovrà essere in possesso delle autorizzazioni richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 11 – CONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI ED ARREDI.

Salvo quanto diversamente proposto in sede di gara in relazione all'utilizzo di un diverso centro nella disponibilità dell'“*affidatario*” con la firma del relativo verbale di consegna e di inizio del servizio, l'“*affidatario*” stesso ai sensi degli artt. 1803 e ss. del Codice Civile prende in carico, in comodato uso gratuito i locali, impianti, attrezzature, arnesi, utensili nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della consegna.

L'“*affidatario*” dovrà farsi carico di ogni onere relativo a:

- a) eventuale adeguamento e messa a norma, qualora necessario e/o richiesto dai competenti Organi anche sovraordinati, della cucina centralizzata di proprietà comunale sita in Ariccia, via Strada Nuova, al fine di renderla idonea e funzionale allo svolgimento delle lavorazioni ed attività di cui al presente capitolato, coerentemente con le tempistiche di avvio del servizio indicate nello stesso;
- b) manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali del centro cottura;
- c) attivazione e/o voltura e pagamento utenze quali energia, gas, acqua, telefono, linee dati internet, tassa rifiuti, etc.;
- d) dotazione ovvero integrazione di impianti, attrezzature, arnesi e utensili necessari e funzionali al regolare svolgimento del servizio, nel caso in cui quelli presenti all'atto dell'inizio del servizio stesso non risultino sufficienti e/o adeguati e/o funzionali.

Art. 12 – RICONSEGNA DEI LOCALI, IMPIANTI ED ATTREZZATURE UTENSILI ED ARREDI.

Salvo quanto diversamente proposto in sede di gara in relazione all'utilizzo di un diverso centro nella disponibilità dell'“*affidatario*” alla scadenza del contratto, l'“*affidatario*” stesso si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature mediante apposito verbale redatto in contraddittorio; la stoviglie e quant'altro da esso acquistato per l'espletamento del servizio resteranno di proprietà comunale.

L'“affidatario” si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni alle strutture comunali senza previa autorizzazione del Committente.

Prima della riconsegna l'“affidatario” dovrà provvedere ad effettuare una verifica ed eventuale manutenzione ove necessaria di tutte le attrezzature ed impianti del centro di cottura. Di suddetta verifica dovrà essere consegnato apposito verbale agli uffici competenti nell'ultimo mese di contratto.

Art. 13 – CONTROLLI

L'“affidatario” dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. o di altri organi sanitari o di polizia giudiziaria in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio sia ai locali del centro di cottura e refettori, che ai mezzi di trasporto, dei quali ultimi dovrà fornire con le cadenze richieste dal responsabile del servizio, la mappa e gli orari.

Art. 14 – RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

L'“affidatario” assume a proprio totale carico tutte le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni anche conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi avariati o contaminati della cui integrità è responsabile l'“affidatario” stesso che ne ha consentito lo scarico da parte del fornitore delle derrate alimentari ed ad ogni danno direttamente o indirettamente connesso all'ingerimento dei cibi somministrati, fatte salve le azioni che potranno essere adottate nei confronti dello stesso fornitore delle derrate alimentari da parte dell'A.C.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, a cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'“affidatario” salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine l'“affidatario” dovrà stipulare una polizza di assicurazione R.C.T. e per tutti i danni per incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici e calamitosi presso una Compagnia di Assicurazioni, che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolge l'attività dell'“affidatario” con un massimale non inferiore a Euro 3.000.000,00.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'“affidatario” durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale non inferiore a Euro 500.000,00.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata dall'“affidatario” entro 10 giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto e, comunque, prima della stipula del contratto.

Art.15 – SPESE PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio appaltato, sono interamente a carico dell'“affidatario” l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

Art.16 – PREPARAZIONE DEI PASTI

L'“affidatario” dovrà produrre i pasti secondo i menù e le grammature di cui agli allegati A, B e C. Il menù invernale sarà erogato dal 01 novembre al 31 marzo. Nella restante parte dell'anno scolastico verrà invece erogato il menù estivo, sempre previa verifica ed indicazione del nutrizionista.. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti (allegati A e B) e nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e tabelle dietetiche (allegato C).

Si intende che tali menù sono indicativi e potranno essere modificati nel corso dell'anno scolastico.

L'“affidatario” dovrà preparare pasti alternativi per gli alunni con particolari allergie o intolleranze alimentari o per patologie con definito vincolo dietetico o per motivi religiosi. Tali pasti alternativi dovranno essere ben identificati ed identificabili con vaschette o contenitori riconoscibili e personalizzate, che non possano dare adito ad errori. Le richieste di pasti alternativi saranno giustificate con relativa certificazione medica specialistica che dovrà pervenire, in tempo utile, al Dirigente scolastico o eventuale suo delegato ed al Responsabile della cucina.

L'“affidatario” si impegna alla predisposizione di diete “in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 09,30 dello stesso giorno. Le diete “in bianco” che non necessitano di certificato medico verranno concordate dalle parti al momento della richiesta dei pasti giornalieri e non possono avere una durata superiore a 5 giorni. Nel caso in cui la dieta in bianco superi tale durata e quindi non abbia più il carattere di dieta temporanea, il richiedente dovrà presentare apposita certificazione medica con specificazione della durata della dieta.

Rientrano tra le prestazioni connesse con il presente appalto quelle relative all'ordinazione delle derrate alimentari, al controllo delle stesse e a tutte le incombenze connesse con l'ordinazione, ricezione e stoccaggio dei prodotti. Gli operatori responsabili della cucina centralizzata, sono tenuti a controllare la merce e compilare l'apposita scheda del manuale di autocontrollo, previsto dal Regolamento CE 852/2004 che l'“affidatario” dovrà predisporre.

È comunque prescritto per il presente servizio l'uso di pasta, olio extra vergine di oliva, carni, latte e pomodoro esclusivamente italiani. Analogamente il pane e i prodotti da forno dovranno essere reperiti utilizzando la filiera corta, preferibilmente nel territorio comunale.

Inoltre la frutta e la verdura dovranno essere freschi e di stagione, preferibilmente, ove possibile, reperiti da “filiera corta”.

Art. 17 – VARIAZIONI STRAORDINARIE AI MENU'

È consentita, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del pasto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, etc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;

- impossibilità di approvvigionamento di derrate.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata, previa comunicazione scritta, al responsabile dell'A.C. e contemporaneamente agli organi scolastici.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di una o più pietanze previste dal menù, l'A.C. valuterà eventuali proposte sostitutive, con le relative ricette, contenenti l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire.

Art. 18 – STRUTTURA DEL MENÙ

La struttura del menù è la seguente:

Pranzo:

- un primo piatto
- un secondo con contorno
- pane (imbustato singolarmente)
- frutta fresca.

Cestini freddi:

- 1 panino con prosciutto cotto o 1 panino con formaggio (per gli utenti delle scuole dell'infanzia)
- 1 panino con prosciutto cotto e 1 panino con formaggio (per gli utenti delle scuole primarie)
- 1 succo di frutta in brick
- 1 banana
- 1 dessert monoporzione o yogurt.

Scuole dell'infanzia:

1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) o formaggio caciotta (g. 50)

Scuole primarie:

1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) e 1 panino (g. 50) con formaggio caciotta (g. 50).

Art. 19 – NORME IGIENICHE

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica.

È assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti; in caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o di acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc. devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche parzialmente utilizzate.

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazione di carni, insalate di riso, etc. dovrà far uso di mascherine e guanti monouso.

Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti, dovrà essere affissa nei locali cucina. In particolare nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'“*affidatario*” dovrà essere affisso un cartello che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il servizio.

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

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse, anche se fornite di retina antinsetti, e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

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

Le preparazioni al vapore dei contorni previsti nei menù sono da considerarsi come tecnologia di cottura preferenziale rispetto alla cottura per immersione in acqua.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento, in particolare, alla legge 283 del 30/04/1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 e successive modifiche ed integrazioni.

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tutta tacitamente richiamata.

Art. 20 – ATTIVITA' PRELIMINARI ALLA COTTUTA E/O DISTRIBUZIONE

Le operazioni che precedono la cottura e/o la distribuzione devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con un ricambio d'acqua;
- i prodotti surgelati e congelati vanno scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;
- tutti i prodotti congelati o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle verdure non a foglia;
- la preparazione e la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo, ad eccezione delle patate e delle carote che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura purché conservate immerse in acqua acidulata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- le frittture vanno realizzate nei forni a termo-convezione;
- le paste che non richiedono particolari manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse le operazioni di precottura;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

Art. 21 – PREPARAZIONE

La preparazione delle derrate dovrà essere giornaliera.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o per immersione in acqua.

Art. 22 – CONDIMENTO DEI PASTI

I pasti dovranno essere conditi direttamente nella cucina centralizzata, immediatamente prima del loro trasporto presso i refettori, salvo nei casi in cui si presentino particolari esigenze, per alcuni tipi di alimenti, di procedere al loro condimento nei terminali di consumo, appena prima della distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano o grana che deve essere grattugiato in giornata.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

Art. 23 – ORARI DI DISTRIBUZIONE E CONSUMO

L'“*affidatario*” si impegna a fornire i pasti negli orari stabiliti in accordo con le autorità scolastiche. Tali orari dovranno essere comunicati all'Ufficio Scuola del Comune.

Art. 24 – TRASPORTO DEI PASTI

Per i pasti che verranno trasportati ai terminali di consumo, elencati in allegato, l'“*affidatario*” deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro cottura e l'arrivo dello stesso presso i plessi scolastici sia contenuto nei limiti che assicurano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. Comunque detto intervallo di tempo non deve superare i 20 (venti) minuti per ogni refettorio. L'impresa inoltre dovrà tenere conto anche dei plessi in cui i pasti vengono distribuiti su due turni.

Art. 25 – MEZZI PER IL TRASPORTO DEI PASTI

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente, in modo tale che dalle condizioni degli stessi non derivi insudiciamento o contaminazione, crociata o da sostanze estranee, agli alimenti trasportati.

Il numero dei mezzi di trasporto ed il personale impiegati dall'“*affidatario*” dovrà garantire il regolare svolgimento del servizio ed essere conforme a quanto indicato nel progetto allegato all'offerta.

Art. 26 – CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Per il trasporto dei pasti e delle derrate l'“*affidatario*” deve utilizzare contenitori isotermici, idonei ai sensi del D.P.R. 327/1980, ed osservare le seguenti prescrizioni:

1. i contenitori a chiusura ermetica contenenti i pasti dovranno essere prelevati, negli orari stabiliti, presso la mensa e maneggiati con la massima cura, mantenendoli in posizione orizzontale onde evitare fuoriuscite di liquido, ammassamenti di cibo, ammaccature o rotture varie;
2. i contenitori dovranno essere trasportati e consegnati all'interno del refettorio della scuola di destinazione, osservando quanto stabilito nel presente capitolato;
3. i contenitori vuoti dovranno essere prelevati dai refettori, chiusi ermeticamente in modo da evitare fuoriuscite di cibo residuo o contaminazione interna degli stessi, e riportati alla mensa di provenienza nella medesima giornata.

Il pane imbustato singolarmente e la frutta, lavata al centro di cottura, dovranno essere trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio.

Al fine di preservare le caratteristiche organolettiche dei primi piatti sarà necessario provvedere al confezionamento distinto delle paste asciutte cotte e del relativo condimento, che così verranno trasportati ai terminali di consumo e qui, immediatamente prima della distribuzione, amalgamati anche con l'aggiunta del parmigiano reggiano, che sarà stato confezionato a parte.

I pasti dovranno essere riposti in contenitori multiporzione e già suddivisi scuola per scuola.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al D.P.R. 327/1980 e dovranno consentire il mantenimento costante della temperatura

dei cibi cotti da consumarsi caldi, che dovrà essere compresa tra i +60°C e +65°C fino al momento del consumo (art. 31 D.P.R. 327/1980).

In particolare le vivande confezionate con sistema della multirazione dovranno essere immesse in contenitori termici del tipo conforme alle norme igieniche vigenti e con caratteristiche che assicurino una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico.

I cestini freddi, in caso di emergenza e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Art. 27 – DISTRIBUZIONE E SPORZIONAMENTO DEI PASTI

La distribuzione dei pasti, presso i terminali di consumo, verrà effettuata dal personale alle dipendenze dell'“*affidatario*” che provvederà, per gli alunni della scuola materna, anche a sbucciare la frutta e preparare le pietanze in pezzi piccoli.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare apposito camice e indossare il copricapo, in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- lavarsi accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie dell'acqua;
- indossare mascherine e guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti) e durante la distribuzione;
- iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio;
- il pane, imbustato in confezione singola, deve essere riposto in cestini, non deve cioè essere riposto sui tavoli e così la frutta che deve venire preventivamente lavata con bicarbonato di sodio e asciugata;
- il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto;
- i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde;
- la distribuzione delle pietanze deve essere svolta solo con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

Art. 28 – CONTEGGIO E DETERMINAZIONE NUMERO PASTI GIORNALIERI

Il numero dei pasti da erogare in ogni scuola potrà essere giornalmente comunicato all'“*affidatario*”, di norma entro le ore 9,30 di ogni giorno, dal personale della scuola incaricato ovvero acquisito direttamente dallo stesso “*affidatario*” tramite proprio personale incaricato. È in ogni caso cura ed onere dell'“*affidatario*” l'organizzazione del servizio, ivi compreso il reperimento e/o la verifica delle informazioni in merito al numero dei pasti giornalieri da preparare e distribuire.

Art. 29 – COMUNICAZIONE MENU'

L'“*affidatario*” è tenuto ad affiggere, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca, il menù stagionale che dovrà essere compilato sulla base di quanto previsto dal presente capitolato.

Le eventuali variazioni, di cui al precedente art. 17, dovranno essere, perentoriamente, oltre che comunicate con motivata giustificazione, all'A.C. e agli organi scolastici, come già indicato nel detto articolo, affisse anch'esse nei plessi scolastici.

Art. 30 – CONTROLLI INTERNI DELL' “AFFIDATARIO”

L'“*affidatario*” deve periodicamente far controllare da propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche dei cibi.

Art. 31 – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DEL PERSONALE

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e la distribuzione dei pasti etc., verrà svolto dal personale alle dipendenze dell'“*affidatario*”.

Il coordinamento del servizio, che comporta mansioni dirigenziali nell'ambito del lavoro svolto, deve essere affidato ad un responsabile dell'“*affidatario*” con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

È a questa persona che spetta la responsabilità del servizio e i rapporti con l'A.C. ed il suo nominativo dovrà essere ufficialmente comunicato alla stessa prima dell'avvio del servizio.

L'organico dell'“*affidatario*” deve essere, per quantità e qualità professionale, coerente con il progetto di organizzazione del lavoro presentato dall'“*affidatario*” stesso in fase di offerta e comunque nel rispetto del C.C.N.L.. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

L'“*affidatario*”, inoltre, dovrà indicare un Responsabile del centro cottura, che dovrà avere idonea qualificazione professionale, che dovrà garantire nelle operazioni di preparazione e distribuzione degli alimenti il rispetto delle norme igienico-sanitarie e di capitolato e che curerà i rapporti con l'A.C. e con i responsabili dei plessi scolastici.

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, in funzione dell'indice derivante dal rapporto quali/quantitativo tra personale inserviente e utenza desumibile dal progetto di organizzazione del lavoro.

Per la distribuzione dei pasti agli alunni non potrà essere impiegato personale che abbia esclusiva mansione di autista.

Art. 32 – SOSTITUZIONI DEL PERSONALE

Il personale assente dell'“*affidatario*” deve essere immediatamente sostituito in maniera tale che l'organico previsto dal presente capitolato e dal progetto tecnico proposto a corredo dell'offerta sia sempre al completo.

Art. 33 – VESTIARIO

L'“*affidatario*” deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) e di sicurezza (D.Lgs. n.81/2008 e ss.mm.ii.), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'“*affidatario*” ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.

L'“*affidatario*” deve inoltre fornire, a tutto il personale, zoccoli anatomici con puntale rinforzato, mascherine e guanti monouso anche nel caso di impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati, indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere.

Art. 34 – PRATICHE DI COMPORTAMENTO IGIENICO

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e alle cucine il personale dell'“*affidatario*” deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono: copricapo, camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe; il copricapo è particolarmente importante a motivo dell'elevata carica batterica trattenuta dai capelli.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani.

Art. 35 – ACCERTAMENTI SANITARI

L'A.C. si riserva comunque la facoltà di richiedere all'“*affidatario*”, a proprio insindacabile giudizio, l'effettuazione di accertamenti sanitari di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

L'“*affidatario*” in ogni caso deve trasmettere all'A.C., entro il 31/01 di ogni anno, l'elenco dei controlli sanitari dei dipendenti impiegati nel servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 36 – PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI ED OBBLIGHI DERIVANTI DAI RAPPORTI DI LAVORO

L'“*affidatario*” deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul

lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, l'“*affidatario*” deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

L'“*affidatario*” deve in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

L'“*affidatario*” dovrà comunque tenere indenne l'A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'A.C. deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'“*affidatario*” ed i suoi dipendenti.

L'“*affidatario*” deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto. In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale. Il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

Art. 37 – SICUREZZA

L'“*affidatario*” deve provvedere all'adeguata istruzione del proprio personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

È, inoltre, tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D.lgs. n.81/2008).

In caso di esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro del Committente, L'“*affidatario*” si obbliga, ai sensi dell'art. 26 – comma 2 – lett. a) e b) e comma 3 del D.Lgs. n.81/2008, a coordinarsi e cooperare con l'A.C..

L'“*affidatario*” dovrà trasmettere, entro quindici giorni dalla comunicazione di aggiudicazione, apposito “*Documento di valutazione dei rischi*” aggiornato alle disposizioni di cui al D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara, con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività del Committente.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza e di cui al presente articolo, determinano la risoluzione del contratto.

L'“*affidatario*” dovrà inoltre garantire:

- il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un Piano di Autocontrollo dell'Igiene, specifico per ogni centro di cottura (o cucine), refettori e terminali di somministrazione del Comune di Ariccia, secondo quanto previsto dal Reg CE 852/2004;
- il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

L'“*affidatario*” dovrà presentare al competente Sportello Territoriale la documentazione relativa alla Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.) secondo la modulistica regionale, corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni struttura operativa e completata dalla valutazione del rischio igienico.

Art. 38 – PULIZIA E SANIFICAZIONE AMBIENTI

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione del centro cottura e dei refettori scolastici sono a totale carico dell'“*affidatario*” rientrando tra le prestazioni di servizio inerenti il presente capitolato, ivi inclusi i prodotti detergenti, sanificanti, nonché i sacchi di polietilene per lo smaltimento dei rifiuti.

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

Art. 39 – UTILIZZO MATERIALI PER LA PUIZIA E SANIFICAZIONE

I detersivi e i sanificanti dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.
I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone preparazione, cottura e distribuzione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri, addetti alla distribuzione ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Art. 40 – RACCOLTA E GESTIONE RIFIUTI

I rifiuti provenienti dalle operazioni di preparazione al consumo delle derrate alimentari dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, adottando il sistema del conferimento differenziato secondo il tipo di rifiuto, secondo quanto prescritto dai vigenti regolamenti comunali. Le sostanze grasse verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi del D.Lgs.n.152/2006 e successive modifiche.

L'“*affidatario*” si obbliga pertanto ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti nel centro di cottura e nei vari centri di somministrazione, secondo i regolamenti e le modalità stabilite dal Comune di Ariccia.

Si rappresenta comunque che l'A.C. intende dotare in tempi brevi i plessi scolastici di macchine per il compostaggio di comunità, per la riduzione ed il trattamento della frazione organica. In tal caso sarà

obbligo dell'“*affidatario*” conferire tutta la frazione organica prodotta dal servizio di mensa scolastica (centro di produzione pasti e terminali di consumo) presso detti impianti, assumendone l'onere esclusivo di provvederne al mantenimento in efficienza.

Sono a carico del Concessionario: i sacchetti per la raccolta dell'umido, la pulizia dei bidoni, dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, il pagamento della relativa TARI, oltre che il ritiro e dello smaltimento di eventuali attrezzature obsolete e non più utilizzate.

Art. 41 – PULIZIE ESTERNE

Le pulizie esterne al locale di produzione, utilizzate per le operazioni connesse alla cucina centralizzata, sono a carico dell'“*affidatario*” che dovrà aver cura di mantenere la suddetta area sempre ben pulita.

Art. 42 – SUBAPPALTO

Per la presente procedura è ammesso il ricorso al subappalto nei termini di Legge e secondo quanto disciplinato dall'art. 105 del D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii..

Art. 43 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'“*affidatario*” o comunque di perdita da parte dello stesso della capacità di contrattare con la pubblica Amministrazione, l'appalto si intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

Art. 44 – CONTROLLI

E' facoltà dell'A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'“*affidatario*” alle prescrizioni contrattuali del capitolato d'appalto.

L'“*affidatario*” è obbligato a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C., anche per il tramite di Enti, Amministrazione o professionisti allo scopo individuati ed ai componenti le Commissioni Mensa tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento, a richiesta, il libero accesso ai locali cucina, ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

Art. 45 – ENTI DEPUTATI AL CONTROLLO

I controlli verranno effettuati direttamente dall'Amministrazione Comunale, ovvero da aziende specializzate o professionisti di fiducia dell'Amministrazione Comunale (A.S.L. di zona, Istituto Zooprofilattico o altro personale specializzato all'uopo incaricato) e dalla Commissione Mensa.

I controlli effettuati dai tecnici incaricati dall'A.C. (A.S.L. di zona, Istituto Zooprofilattico o altro personale specializzato all'uopo incaricato) saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sul prodotto;
- sulla materia prima;
- sugli intermedi di produzione;
- sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- 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 sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo sul magazzino;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti;
- controllo sulla qualità e consistenza delle posate, piatti e bicchieri utilizzati;
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio;
- analisi piano di autocontrollo sia nei confronti della Ditta aggiudicataria che dei loro fornitori al fine di una compiuta analisi del metodo HACCP (D.L. 155-156/1997).

b) Controlli analitici:

Durante i controlli i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale effettueranno prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

- c) Controllo nell'esecuzione dei lavori di adeguamento a norma dei locali e delle apparecchiature (secondo quanto previsto dagli articoli 12 e 13 del vigente regolamento del servizio di mensa scolastica ed istituzione della commissione mensa).

Art. 46 – OGGETTO DI CONTROLLO

I controlli effettuati dagli organismi individuati nell'art. 45, comma 1, saranno esclusivamente articolati in controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- controlli sul prodotto
- sulla materia prima;
- sugli intermedi di produzione;
- sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- Temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo sul magazzino;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti.

Art. 47 – PRELIEVO CAMPIONI E MATERIALI

I tecnici incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia, avendo cura di far custodire l'alimento bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta ***“in attesa di accertamento”***.

L'A.C. provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'“*affidatario*”. Qualora i referti diano esito sfavorevole, all'“*affidatario*” verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 49.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

I tecnici incaricati dall'A.C. e così i componenti le Commissioni Mensa sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'“*affidatario*”.

Il personale dell'“*affidatario*” non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'A.C.

Art. 48 – RISULTANZE DEI CONTROLLI

L'A.C. farà pervenire all'“*affidatario*” per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'“affidatario” in relazione alle contestazioni mosse, è tenuto a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non fossero ritenute valide, l'A.C. procederà immediatamente ad applicare le sanzioni previste al successivo articolo 49.

L'A.C. potrà inoltre far pervenire eventuali prescrizioni alle quali l'“affidatario” dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione. L'“affidatario”, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

Art. 49 – PENALITA'

L'“affidatario” nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'A.C. si riserva di applicare, a suo insindacabile giudizio e secondo la gravità e la reiterazione delle violazioni alle prescrizioni del presente capitolato e della convenzione di appalto, le seguenti penalità: da un minimo di € 200,00 ad un massimo di € 1.500,00.

In particolare sono stabilite le seguenti penalità specifiche:

- per ciascun mancato rispetto delle norme igieniche e di pulizia previste per il trasporto dei cibi e delle derrate – penale fissa di € 500,00;
- errata distribuzione dei pasti alternativi a soggetti sottoposti a regimi particolari di diete (allergici, intolleranti, celiaci) – penale fissa di € 800,00;
- ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nella somministrazione dei pasti rispetto all'orario previsto – penale fissa di € 1.000,00;
- per ogni mancata applicazione o esecuzione delle varianti migliorative offerte in sede di gara – penale fissa di € 1.500,00;
- per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino, nei frigoriferi o comunque sui luoghi di lavorazione e produzione dei pasti – penale fissa di € 1.500,00.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel periodo di vigore dell'appalto, la penalità prevista sarà raddoppiata e alla terza contestazione per la stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'“affidatario” avrà facoltà di presentare all'A.C. le controdeduzioni, entro e non oltre 15 giorni dalla notifica della contestazione. Ai fini della notifica delle contestazioni l'“affidatario” elegge domicilio in Ariccia.

In caso di non accoglimento delle controdeduzioni si procederà al recupero della penalità da parte dell'A.C. direttamente sui corrispettivi comunque dovuti, a qualsiasi titolo, a partire dal mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

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

Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento dell'A.C. saranno notificate all'“affidatario” in via amministrativa.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza.

In ogni caso l'Amministrazione Comunale può applicare la risoluzione contrattuale dopo il verificarsi di tre inadempienze anche diverse.

L'A.C. può procedere poi nei confronti dell'“affidatario” alla determinazione dei danni sofferti e rivalendosi con l'incameramento della cauzione; nel qual caso l'“affidatario” è tenuto a reintegrare detta cauzione entro i termini stabiliti nel provvedimento di applicazione della sanzione e, laddove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

Art. 50 – FACOLTA' DI RECESSO ANTICIPATO DELL'A.C.

La durata dell'appalto è quella stabilita nell'art. 3, salvo in ogni caso, l'insindacabile facoltà dell'Amministrazione Comunale di recedere in qualsiasi momento dalla convenzione previo avviso di 30 giorni a mezzo raccomandata A.R. nei casi previsti dal successivo art. 52.

Nessuna indennità o rimborsi sono dovuti per qualsiasi titolo a causa del recesso, ad eccezione di quanto previsto dal comma 2, dell'art.1373 del C.C..

Art. 51 – TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI

L'“affidatario” assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari. L'“affidatario” dovrà garantire in particolare la rispondenza all'art. 3 della legge n° 136/2010 e ss.mm.ii., con la comunicazione per i pagamenti di conto corrente dedicato e della persona autorizzata ad operare su esso.

Art. 52 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. si riserva la facoltà di risolvere la convenzione ai sensi e per gli effetti delle norme del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per i danni a qualsiasi titolo subiti:

- 1) al verificarsi delle condizioni di cui al precedente art. 43;
- 2) grave negligenza derivante da grave e/o reiterata inosservanza delle clausole contrattuali. In particolare, l'“affidatario” sarà considerato gravemente negligente qualora cumuli, nel corso della durata dell'appalto, penalità per un importo pari o superiore alla cauzione definitiva prestata;
- 3) gravi e reiterate irregolarità nel servizio, come rilevate dall'A.C.;
- 4) mancato adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, come espressamente previsti dall'art.3 della legge n.136/2010 e ss.mm.ii.;
- 5) violazione delle disposizioni contenute nel codice di comportamento approvato con delibera di Giunta Comunale n. 143 del 12/12/2013 (a norma dell'articolo 54 del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165, del D.P.R. del 16 aprile 2013, n. 62 e del Piano Nazionale Anticorruzione), esecutiva, nonché delle indicazioni del Piano per la prevenzione della Corruzione del Comune di Ariccia relativo al periodo 2017-2019, aggiornato con deliberazione della Giunta Comunale n.7 del 26/01/2017, esecutiva.

In caso di risoluzione all'“affidatario” sarà corrisposto l'importo dovuto per il servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, salvo l'escussione della polizza fidejussoria nei casi previsti per legge.

E' fatto, comunque, salvo quanto, in materia di risoluzione e di recesso, disposto sia dalla concessione, dal Codice dei Contratti nonché da ogni altra norma vigente in materia.

Art. 53 – TRATTAMENTO DEI DATI

L'“*affidatario*” è responsabile dei dati personali trattati nello svolgimento delle attività oggetto del presente affidamento.

L'“*affidatario*” è tenuto all'osservanza delle prescrizioni di cui al decreto legislativo 30/06/2003, n. 196 “**Codice in materia di protezione dei dati personali**”, come modificato dal D.Lgs. 10/08/2018 n.101, recante ‘Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, dei regolamenti attuativi e pertanto non potrà divulgare i dati e informazioni di cui possa venire in possesso in virtù della presente concessione.

L'“*affidatario*” è pertanto responsabile del pieno rispetto degli adempimenti richiesti dalle norme sopra richiamate.

Art. 54 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese, imposte e tasse, ad eccezione dell'I.V.A., inerenti alla convenzione saranno a carico della Ditta aggiudicataria.

Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Art. 55 – FORO COMPETENTE

Per eventuali controversie giudiziarie, e in ogni modo derivanti dalla convenzione, la competenza è del Foro di Velletri.

È escluso il ricorso ai Collegi arbitrali.

Art. 56 – RICHIAMO ALLA LEGGE ED ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia. L'“*affidatario*” è pertanto tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di pertinenza, che verranno emanate durante la durata della concessione.

ALLEGATO "A"

COMUNE DI ARICCIA
MENÙ ESTIVO (Scuola Materna ed Elementare)
Anno 2016/2017 (rev. 07.02.2017)

Settimana	G	Primi	Secondi	Contorni
Prima	L	Fusilli al pomodoro	Platessa al forno	Carote crude alla Julienne
	M	Ravioli ricotta e spinaci	Formaggio Galbanino	Insalata lattuga e pomodori
	M	Risotto alla milanese	Arrosto di maiale	Fagiolini all'olio
	G	Gnocchi al pomodoro	Frittata	Spinaci all'agro
	V	Pasta con lenticchie	Crocchette di pollo con impanatura	Insalata verde
Seconda	L	Trenette al pesto	Spezzatino di vitellone	Zucchine trifolate
	M	Risotto alle carote	Polpette di pesce (merluzzo)	Insalata verde
	M	Pasta al pomodoro e basilico	Rotolini di frittata con prosciutto e formaggio	Finocchi e carote alla Julienne
	G	Lasagne al pomodoro	Mozzarella	Insalata di pomodori
	V	Passato di verdure con riso	Bocconcini di pollo e tacchino	Patate al forno
Terza	L	Tortellini al ragù	Formaggini	Melanzane a funghetto
	M	Penne pomodoro e basilico	Polpette al forno	Insalata di pomodori
	M	Pasta con zucchine e gamberetti	Prosciutto cotto	Carote crude alla Julienne
	G	Gnocchi al pomodoro	Frittata	Insalata verde
	V	Riso con piselli	Merluzzo gratinato	Spinaci al burro
Quarta	L	Risotto alla parmigiana	Polpette carne e melanzane	Zucchine trifolate
	M	Sedanini al pomodoro	Prosciutto crudo e melone	Fagiolini all'olio
	M	Pasta con zucchine	Cotoletta di pesce	Insalata verde
	G	Pizza margherita	Formaggio tipo Quark o Philadelphia	Ortaggi gratinati
	V	Pasta prosciutto e piselli	Rotolini di frittata con verdure	Finocchi crudi alla Julienne

ALLEGATO "B"

MENÙ INVERNALE (Scuola Materna ed Elementare) Anno 2016/2017 (rev. 07.02.2017)

Settimana		Primi	Secondi	Contorni
Prima	L	Pasta al pesto	Hamburger di bovino al pomodoro	Finocchi al gratin
	M	Gnocchetti sardi al pomodoro	Filetto di merluzzo dorato	Carote alla julienne
	Me	Conchiglie in bianco burro e parmigiano	Bocconcini di pollo o tacchino	Insalata verde
	G	Pasta pomodoro basilico	Mozzarella	Patate al forno
	V	Riso con passato di carote e patate	Rotolo di frittata con prosciutto cotto	Bieta al pomodoro
Seconda	L	Pasta al tonno e pomodoro	Polpette alla pizzaiola	Patate prezzemolate
	M	Minestra di legumi	Involtoni di prosciutto cotto e Galbanone	Spinaci all'agro
	Me	Riso con zucca	Arrosto di vitellone	Verdure al gratin
	G	Pasta con passato di verdure	Filetto di persico al forno	Insalata di carote
	V	Cannelloni con ripieno di carne	Formaggio Philadelphia	Piselli al tegame
Terza	L	Pasta all'Amatriciana (con prosciutto crudo)	Rotolo di frittata con prosciutto cotto	Carote lesse e condite
	M	Pasta burro e salvia	Petto di pollo al limone	Spinaci conditi con olio
	Me	Arancini o suppli di riso	Formaggio Galbanone	Legumi in insalata
	G	Gnocchi al pomodoro	Scaloppine di vitello	Bieta all'agro
	V	Pasta con fagioli	Platessa alla mugnaia	Lattuga
Quarta	L	Pasta con zucca	Cotoletta di maiale	Spinaci al burro
	M	Gâteau di patate	Prosciutto cotto	Carotine alla julienne
	Me	Pasta pomodoro e basilico	Bastoncini di pesce al forno	Insalata verde
	G	Pizza margherita	Formaggini	Bieta all'olio
	V	Passato di verdure con riso	Pollo arrosto	Patate prezzemolate

ALLEGATO "C"

TABELLA DELLE GRAMMATURE MEDIE INDICATIVE DEI GENERI ALIMENTARI (PESO A CRUDO)

GENERI ALIMENTARI	U.M.	SCUOLA MATERNA	SCUOLA ELEMENTARE
PASTA ASCIUTTA	GR.	60	80
PASTA PER MINESTRA	GR.	30	40
PASTA ALL'UOVO	GR.	60	80
RISO ASCIUTTO	GR.	60	80
TORTELLINI FRESCHI	GR.	100	120
GNOCCHI FRESCHI	GR.	180	200
PESTO DA CONDIMENTO	GR.	20	30
SUGO DI POMODORO	GR.	40	60
LEGUMI FRESCHI 1° PIATTO	GR.	120	150
LEGUMI SECCHI 1° PIATTO	GR.	40	60
COSCE DI POLLO	GR.	150	200
PETTO POLLO / TACCHINO	GR.	70	90
CARNE DI VITELLO	GR.	70	90
CARNE DI MAIALE	GR.	70	90
CARNE DI MANZO	GR.	60	80
UOVA MEDIE	N°	1	2
PROSCIUTTO CRUDO	GR.	40	50
PROSCIUTTO COTTO	GR.	50	60
MOZZARELLA	GR.	50	70

PARMIGIANO DA CONDIMENTO	GR.	15	20
RICOTTA DA CONDIMENTO	GR.	30	40
CACIOTTA / STRACCHINO	GR.	40	50
VONGOLE PER SUGO	GR.	20	30
TONNO PER SUGO	GR.	20	30
TONNO AL NATURALE	GR.	70	90
BASTONCINI DI PESCE	N°	3	4
MERLUZZO / SOGLIOLA	GR.	80	100
CAROTE	GR.	100	150
INSALATA	GR.	60	70
PISELLI	GR.	40	60
ZUCCHINE	GR.	150	200
POMODORI	GR.	100	130
FINOCCHI	GR.	100	150
BIETA	GR.	100	150
PATATE	GR.	100	150
FAGIOLINI	GR.	100	130
SPINACI	GR.	130	150
FRUTTA	GR.	150	200
PASTA PER PIZZA	GR.	120	150
PANE BIANCO	GR.	30	50

ALLEGATO "D"

PLESSO	INDIRIZZO	N° PASTI GIORNALIERI PRESUNTI
San Giuseppe – infanzia	Via Laziale, 29	33
C.U. 2 – infanzia	Via Cardinal F. Chigi	47
Villini – infanzia	Via Vito Volterra, 25	20
Crocefisso – infanzia	Via del Tesoro, 1	36
Fontana di Papa – infanzia	Via Coriolano	82
Don Milani – scuola primaria	Via Vittoria 8	61
Bernini – scuola primaria	Via Cardinal F. Chigi, 1	147
Tempesta – scuola primaria	Via Vito Volterra, 25	40
Trilussa – scuola primaria	Via del Tesoro, 1	66
G. Rodari – scuola primaria	Via Coriolano	203