



AREA DEMOGRAFICA E SOCIALE

Servizio *SERVIZI SCOLASTICI*

DETERMINAZIONE

n. 128 del registro generale

Oggetto: Determinazione a contrarre per l'affidamento tramite procedura aperta sopra soglia comunitaria del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Trevi per gli anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28.

IL RESPONSABILE DELL'AREA

VISTI:

- il Decreto Sindacale n. 7 del 29/09/2023, attualmente vigente, con il quale sono stati nominati i Responsabili di Area dell'Ente e sono state attribuite le funzioni di cui all'art. 107 del D.Lgs. n. 267/2000;
- il Documento Unico di Programmazione (D.U.P.) 2024-2026, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 36 del 31/10/2023, e le sue successive note di aggiornamento;
- il Bilancio di previsione 2024-2026, approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 45 del 28/12/2023;
- il Piano Esecutivo di Gestione (P.E.G.) 2024-2024, approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 2 del 09/01/2024;

PREMESSO che:

- in data 30/06/2024 è prevista la scadenza dell'attuale affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Trevi;
- pertanto, al fine di garantire l'erogazione del servizio e di rimuovere ogni ostacolo alla piena fruizione del diritto allo studio in ossequio a quanto disposto con L.R. n. 28/2002, si rende necessario attivare le procedure ad evidenza pubblica per l'individuazione dell'operatore economico in possesso delle necessarie capacità tecniche, professionali, economico-finanziarie e giuridiche, cui affidare il servizio per i prossimi anni scolastici, dal momento che questo Ente non può provvedere direttamente non avendo né le strutture né il personale a ciò necessario;

RICHIAMATA la Deliberazione della Giunta Comunale n. 38 del 19/03/2024 ad oggetto *“Affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Trevi - Atto di indirizzo”*, con la quale è stato dato mandato al Servizio Sociale e Scolastico di provvedere ad indire la gara per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria dell'Istituto Comprensivo “T. Valenti” di Trevi per gli anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28, secondo i criteri e le modalità ivi contenuti;

VISTO l'art. 17 del D.Lgs n. 36/2023 c.d. “Codice dei contratti pubblici”, che al comma 1 così recita: *«Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici le stazioni appaltanti*

e gli enti concedenti, con apposito atto, adottano la decisione di contrarre individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte.»;

CONSIDERATO che:

- l'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Trevi, comprensivo del servizio "merenda sana", nonché i servizi ausiliari meglio specificati nell'allegato Capitolato speciale d'appalto;
- è stato ritenuto utile valutare un periodo di anni quattro, rinnovabile per un ulteriore periodo di anni due, nonché di prevedere l'eventuale proroga tecnica per un periodo massimo di mesi sei e l'eventuale quinto d'obbligo;
- l'intero appalto sarà improntato sui principi della sostenibilità ambientale contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui all'allegato 1 del D.M. del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10/03/2020, pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020;
- l'appalto non si presta ad essere suddiviso in lotti funzionali, in quanto l'attività di preparazione pasti è notevolmente prevalente rispetto alle altre attività costituenti il servizio, come il trasporto dei pasti, il porzionamento e lo scodellamento delle pietanze, la manutenzione e la pulizia delle cucine e delle attrezzature, che risultano essere marginali rispetto alla preparazione pasti; inoltre, l'appalto non si presta ad essere suddiviso in lotti territoriali e/o quantitativi, in quanto un eventuale frazionamento dell'appalto comporterebbe un considerevole aumento dei costi, dal momento che verrebbero a mancare economie di scala nell'acquisto delle derrate e nell'impiego del personale, voci che incidono nel costo pasto in modo rilevante. Quindi, vista la necessità di avere un'unica ditta esecutrice, al fine di ottenere una gestione ottimale della commessa pubblica, l'appalto non viene suddiviso in lotti;
- come risulta dall'allegata Relazione tecnico-illustrativa, il prezzo unitario del pasto posto a base d'asta è pari a € 5,10 oltre IVA, per un numero complessivo di pasti per anno scolastico stimato in 47.300;
- l'importo complessivo presunto per i quattro anni scolastici dell'appalto viene pertanto a quantificarsi in € 964.920,00 oltre IVA;
- l'esecuzione dei servizi oggetto della presente procedura non comporta interferenze di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i relativi rischi e, pertanto, l'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero;

VISTO il seguente quadro economico dell'appalto:

QUADRO ECONOMICO		
A) Importo complessivo stimato dell'appalto		
1.	Importo complessivo per il quadriennio (anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28)	€ 964.920,00
2.	Opzione di proroga tecnica per massimo 6 mesi (art. 120, comma 11, D.Lgs. 36/2023)	€ 120.615,00
3.	Opzione di proroga contrattuale per ulteriori 2 anni (art. 120, comma 10, D.Lgs. 36/2023)	€ 482.460,00
4.	Importo massimo del quinto d'obbligo per aumento delle prestazioni (art. 120, comma 9, D.Lgs. 36/2023)	€ 313.599,00
	TOTALE A) Importo complessivo stimato dell'appalto	€ 1.881.594,00
B) Somme a disposizione dell'amministrazione		
1.	Contributo Anac per la stazione appaltante	€ 660,00
2.	Incentivi alle funzioni tecniche (art. 45 D.Lgs. 36/2023 e art. 9, comma 6, del regolamento comunale vigente) 2% fino a euro 500.000,00 e 1,5% per la parte oltre euro 500.000,00 sul totale A)	€ 30.723,91

3.	IVA 4% sul totale A)	€ 75.263,76
	TOTALE B) Somme a disposizione dell'amministrazione	€ 106.647,67
TOTALE IMPORTO DELL'INTERVENTO A) + B)		€ 1.988.241,67

DATO ATTO che le somme necessarie al finanziamento dell'affidamento per gli anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28 (al netto di ogni opzione e/o proroga) sono le seguenti:

	2024	2025	2026	2027	2028	Totale
Importo del servizio	89.887,50	241.230,00	241.230,00	241.230,00	151.342,50	964.920,00
IVA 4%	3.595,50	9.649,20	9.649,20	9.649,20	6.053,70	38.596,80
Contributo Anac	660,00	0	0	0	0	660,00
Incentivi alle funzioni tecniche	2.363,38	3.348,12	3.348,12	3.348,12	3.348,11	15.755,85
TOTALE	96.506,38	254.227,32	254.227,32	254.227,32	160.744,31	1.019.932,65

e sono allocate nei seguenti capitoli di bilancio:

	2024	2025	2026	2027	2028	Totale
Capitolo 1130 <i>Spese refezione scolastica</i>	93.721,78	248.392,92	248.392,92	248.392,92	157.694,51	996.595,05
Capitolo 140 <i>Mensa aziendale</i>	2.784,60	5.834,40	5.834,40	5.834,40	3.049,80	23.337,60
TOTALE	96.506,38	254.227,32	254.227,32	254.227,32	160.744,31	1.019.932,65

RILEVATO che il fondo incentivante di cui all'art. 45 del D.Lgs. 36/2023 e all'art. 9, comma 6, del regolamento comunale vigente, è così ripartito:

- 80% per gli incentivi propriamente detti alle funzioni tecniche svolte dal personale coinvolto nella procedura di gara, ai sensi dell'art. 5, comma 3, del D.Lgs. 36/2023, come da tabella allegata;
- 20% per le finalità di cui all'art. 5, commi 5-6-7, del D.Lgs. 36/2023;

RITENUTO, in considerazione di quanto sopra esposto, di:

- procedere con l'avvio di una gara nelle forme della procedura aperta sopra soglia comunitaria, ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023, da aggiudicare con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa secondo quanto previsto dall'art. 108, comma 2 lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica (max punti 80) ed economica (max punti 20);
- approvare a tal fine i seguenti documenti:
 - Relazione tecnico-illustrativa;
 - Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;
 - Tabella ripartizione incentivi alle funzioni tecniche;
- demandare l'espletamento della presente procedura di gara alla C.U.C. - Centrale Unica di Committenza dei Comuni aderenti all'Unione dei Comuni "Terre dell'Olio e del Sagrantino", istituita con deliberazione di Consiglio dell'Unione dei Comuni n. 4 del 26/01/2015;
- riservarsi la facoltà di aggiudicare la procedura anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente, nonché di non aggiudicare e/o di revocare in ogni momento l'intera procedura, per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici su cui la procedura si basa, come anche di non procedere, a proprio insindacabile giudizio, all'aggiudicazione qualora ritenga che nessuna delle offerte ottenute sia conveniente o rispondente alle proprie esigenze o, ancora, idonea in

relazione all'oggetto dell'appalto, così come previsto dall'art. 108, comma 10, del D. Lgs. n. 36/2023;

- nominare Responsabile Unico del Progetto, di cui all'art. 15 del D. Lgs. n. 36/2023, il Responsabile dell'Area Demografica e Sociale, dr.ssa Federica Pierantozzi;

DATO ATTO altresì che, in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 266/2015, e della deliberazione dell'ANAC n. 610 del 19/12/2023, la contribuzione dovuta alla stessa ANAC dalla Stazione appaltante in considerazione dell'ammontare dell'appalto, è pari ad € 660,00, e che pertanto è necessario assumere il relativo impegno di spesa;

ATTESA la propria competenza all'adozione del presente provvedimento, ai sensi dell'art 107 del D. Lgs. n. 267/2000;

DATO ATTO che in relazione al presente provvedimento non sussistono in capo al sottoscritto cause di conflitto di interessi, anche potenziale;

DATO ATTO che il sottoscritto ha preventivamente controllato la regolarità amministrativa della presente determinazione e ne attesta, ai sensi dell'art. 147-bis, comma 1, del D. Lgs. n. 267/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, la regolarità e correttezza;

VISTI:

- lo statuto comunale;
- il regolamento di contabilità approvato con deliberazione del C.C. n. 86 del 11/11/1997;
- la legge n. 241/1990;
- il D.Lgs. n. 267/2000;
- il D. Lgs. n. 36/2023;
- il regolamento per il funzionamento della C.U.C. - Centrale Unica di Committenza dei Comuni aderenti all'Unione dei Comuni "Terre dell'Olio e del Sagrantino";

DETERMINA

- 1. DI DARE ATTO** che le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente atto;
- 2. DI AVVIARE**, in esecuzione della Deliberazione della Giunta Comunale n. 38 del 19/03/2024, una gara nelle forme della procedura aperta sopra soglia comunitaria, ai sensi degli artt. 14 e 71 del D.Lgs. n. 36/2023, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Trevi per gli anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28;
- 3. DI STABILIRE** che, ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 36/2023, con la presente decisione a contrarre si individuano gli elementi essenziali del contratto, i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte, come di seguito specificato:
 - tipo di procedura: procedura aperta sopra soglia comunitaria tramite piattaforma telematica di negoziazione;
 - oggetto del contratto: affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Trevi per gli anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28, comprensivo del servizio "merenda sana", nonché dei servizi ausiliari meglio specificati nell'allegato Capitolato speciale d'appalto;
 - fine del contratto: garantire l'erogazione del servizio di refezione scolastica e conseguentemente rimuovere ogni ostacolo alla piena fruizione del diritto allo studio in ossequio a quanto disposto con L.R. n. 28/2002;
 - numero lotti: lotto unico;

- durata del contratto: anni quattro, rinnovabile per un ulteriore periodo di anni due, con eventuale proroga tecnica per un periodo massimo di mesi sei e eventuale quinto d'obbligo;
- numero complessivo di pasti per anno scolastico: 47.300;
- prezzo unitario del pasto posto a base d'asta: € 5,10 oltre IVA
- importo base del contratto (anni quattro): € 964.920,00 oltre IVA;
- importo relativo alle eventuali opzioni e/o proroghe: € 916.674,00 oltre IVA;
- criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa, secondo quanto previsto dall'art. 108, comma 2 lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo valutabile in base agli elementi contenuti nell'offerta tecnica (max punti 80) ed economica (max punti 20);
- forma del contratto: in forma pubblica amministrativa in modalità digitale a rogito del Segretario comunale, ai sensi dell'art. 37 comma 2 del vigente Regolamento comunale per la disciplina dei contratti e della normativa in materia;

4. DI APPROVARE a tal fine i seguenti documenti che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente atto:

- Relazione tecnico-illustrativa;
- Capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;
- Tabella ripartizione incentivi alle funzioni tecniche;

5. DI APPROVARE inoltre il seguente quadro economico dell'appalto:

QUADRO ECONOMICO		
A) Importo complessivo stimato dell'appalto		
1.	Importo complessivo per il quadriennio (anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28)	€ 964.920,00
2.	Opzione di proroga tecnica per massimo 6 mesi (art. 120, comma 11, D.Lgs. 36/2023)	€ 120.615,00
3.	Opzione di proroga contrattuale per ulteriori 2 anni (art. 120, comma 10, D.Lgs. 36/2023)	€ 482.460,00
4.	Importo massimo del quinto d'obbligo per aumento delle prestazioni (art. 120, comma 9, D.Lgs. 36/2023)	€ 313.599,00
	TOTALE A) Importo complessivo stimato dell'appalto	€ 1.881.594,00
B) Somme a disposizione dell'amministrazione		
1.	Contributo Anac per la stazione appaltante	€ 660,00
2.	Incentivi alle funzioni tecniche (art. 45 D.Lgs. 36/2023 e art. 9, comma 6, del regolamento comunale vigente) 2% fino a euro 500.000,00 e 1,5% per la parte oltre euro 500.000,00 sul totale A)	€ 30.723,91
3.	IVA 4% sul totale A)	€ 75.263,76
	TOTALE B) Somme a disposizione dell'amministrazione	€ 106.647,67
	TOTALE IMPORTO DELL'INTERVENTO A) + B)	€ 1.988.241,67

6. DI STABILIRE altresì quanto segue:

- l'esecuzione dei servizi oggetto della presente procedura non comporta interferenze di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i relativi rischi e, pertanto, l'importo degli oneri della sicurezza è pari a zero;
- il fondo incentivante di cui all'art. 45 del D.Lgs. 36/2023 e all'art. 9, comma 6, del regolamento comunale vigente, è così ripartito:

- 80% per gli incentivi propriamente detti alle funzioni tecniche svolte dal personale coinvolto nella procedura di gara, ai sensi dell'art. 5, comma 3, del D.Lgs. 36/2023, come da tabella allegata;
- 20% per le finalità di cui all'art. 5, commi 5-6-7, del D.Lgs. 36/2023;

7. DI DARE ATTO che le somme necessarie al finanziamento dell'affidamento per gli anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28 (al netto di ogni opzione e/o proroga) sono le seguenti:

	2024	2025	2026	2027	2028	Totale
Importo del servizio	89.887,50	241.230,00	241.230,00	241.230,00	151.342,50	964.920,00
IVA 4%	3.595,50	9.649,20	9.649,20	9.649,20	6.053,70	38.596,80
Contributo Anac	660,00	0	0	0	0	660,00
Incentivi alle funzioni tecniche	2.363,38	3.348,12	3.348,12	3.348,12	3.348,11	15.755,85
TOTALE	96.506,38	254.227,32	254.227,32	254.227,32	160.744,31	1.019.932,65

e sono allocate nei seguenti capitoli di bilancio:

	2024	2025	2026	2027	2028	Totale
Capitolo 1130 <i>Spese refezione scolastica</i>	93.721,78	248.392,92	248.392,92	248.392,92	157.694,51	996.595,05
Capitolo 140 <i>Mensa aziendale</i>	2.784,60	5.834,40	5.834,40	5.834,40	3.049,80	23.337,60
TOTALE	96.506,38	254.227,32	254.227,32	254.227,32	160.744,31	1.019.932,65

8. DI DEMANDARE l'espletamento della presente procedura di gara alla C.U.C. - Centrale Unica di Committenza dei Comuni aderenti all'Unione dei Comuni "Terre dell'Olio e del Sagrantino", istituita con deliberazione di Consiglio dell'Unione dei Comuni n. 4 del 26/01/2015;

9. DI RISERVARSI la facoltà di aggiudicare la procedura anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente, nonché di non aggiudicare e/o di revocare in ogni momento l'intera procedura, per sopravvenute ragioni di pubblico interesse o per la modifica delle circostanze di fatto o dei presupposti giuridici su cui la procedura si basa, come anche di non procedere, a proprio insindacabile giudizio, all'aggiudicazione qualora ritenga che nessuna delle offerte ottenute sia conveniente o rispondente alle proprie esigenze o, ancora, idonea in relazione all'oggetto dell'appalto, così come previsto dall'art. 108, comma 10, del D. Lgs. n. 36/2023;

10. DI NOMINARE Responsabile Unico del Progetto, di cui all'art. 15 del D. Lgs. n. 36/2023, il Responsabile dell'Area Demografica e Sociale, dr.ssa Federica Pierantozzi;

11. DI IMPEGNARE la spesa di € 660,00 a favore dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, quale contribuzione dovuta in attuazione dell'art. 1, commi 65 e 67, della Legge 266/2015, e della deliberazione dell'ANAC n. 610 del 19/12/2023, con imputazione contabile al capitolo n. 1130 del bilancio del corrente esercizio finanziario;

12. DI DARE ATTO altresì:

- che in relazione al presente provvedimento non sussistono in capo al sottoscritto cause di conflitto di interessi, anche potenziale;

- che il sottoscritto ha preventivamente controllato la regolarità amministrativa della presente determinazione e ne attesta, ai sensi dell'art. 147-bis, comma 1, del D. Lgs. n. 267/2000 e successive modificazioni ed integrazioni, la regolarità e correttezza;

13. DI TRASMETTERE il presente atto al Responsabile dell'Area Finanziaria per il seguito di competenza.

PARERE DI REGOLARITÀ TECNICA

Il sottoscritto responsabile dell'Area interessata, in merito alla presente determinazione, esprime parere favorevole di regolarità tecnica attestante la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa, ai sensi dell'art. 147-*bis*, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000.

Letto, confermato e sottoscritto.

Il responsabile del Servizio
Pierantozzi Federica

Il responsabile dell'Area
Pierantozzi Federica

Documento informatico originale firmato digitalmente ai sensi del testo unico d.p.r. 445 del 28 dicembre 2000 e del D. Lgs. n. 82 del 7 marzo 2005 e norme collegate, il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.



COMUNE DI TREVI

Provincia di Perugia

AREA DEMOGRAFICA E SOCIALE

Servizio *SERVIZI SCOLASTICI*

DETERMINAZIONE

n. 128 del registro generale

Oggetto: Determinazione a contrarre per l'affidamento tramite procedura aperta sopra soglia comunitaria del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Trevi per gli anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28.

PARERE DI REGOLARITÀ CONTABILE E VISTO DI COPERTURA FINANZIARIA

Verificata la documentazione;
effettuati i dovuti riscontri;
il sottoscritto responsabile dell'Area interessata, in merito alla presente determinazione, esprime, ai sensi dell'articolo 147-*bis*, comma 1, del D.Lgs. n. 267/2000, parere Favorevole ed appone il visto di regolarità contabile, attestante la copertura finanziaria, ai sensi dell'art. 183, comma 7, del D.Lgs. 267/2000.

Impegno N. 163 del 26-03-2024 a Competenza CIG	
5° livello 04.06-1.03.02.15.006 Contratti di servizio per le mense scolastiche	
Capitolo 1130 / Articolo SPESE REFEZIONE SCOLASTICA	
Causale	Contributo ANAC procedura di gara refezione scolastica a.s. 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28.
Importo 2024	Euro 660,00
Beneficiario	11927 AUTORITA' NAZIONALE ANTICORRUZIONE

Trevi, li 27-03-2024

Il responsabile dell'area
STOCCHI ORIETTA

Documento informatico originale firmato digitalmente ai sensi del testo unico d.p.r. 445 del 28 dicembre 2000 e del D. Lgs. n. 82 del 7 marzo 2005 e norme collegate, il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.



COMUNE DI TREVI

Provincia di Perugia

Servizio *SERVIZI SCOLASTICI*

DETERMINAZIONE

n. 128 del registro generale

Oggetto: Determinazione a contrarre per l'affidamento tramite procedura aperta sopra soglia comunitaria del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Trevi per gli anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28.

ATTESTATO DI PUBBLICAZIONE

Si certifica che la presente determinazione è pubblicata all'albo pretorio *on line* dell'ente a partire dal 27-03-2024 e vi resterà per 15 giorni consecutivi.

Trevi, li 27-03-2024.

Il responsabile della pubblicazione
(*Nominativo leggibile nel certificato di firma*)

Documento informatico originale firmato digitalmente ai sensi del testo unico d.p.r. 445 del 28 dicembre 2000 e del D. Lgs. n. 82 del 7 marzo 2005 e norme collegate, il quale sostituisce il testo cartaceo e la firma autografa.



Città di Trevi

Provincia di Perugia

Area Demografica e Sociale

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA
E PRIMARIA DEL COMUNE DI TREVÌ
ANNI SCOLASTICI 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28**



Piazza Mazzini 06039 Trevi (Pg)
C.F. e P.IVA 00429570542
Tel. 0742.3321 – Fax 0742.332237
sociale@comune.trevi.pg.it - www.comune.trevi.pg.it

Il Premio
è promosso
dal Ministero
dell’Economia
e delle Finanze
e da Consip



Finalità ed oggetto del servizio

Il presente progetto riguarda il servizio di refezione scolastica erogato dal Comune di Trevi al fine di concorrere all'attuazione del diritto allo studio ed agevolare la frequenza delle scuole pubbliche ai sensi della L.R. 16/12/2002, n. 28 recante "Norme per l'attuazione del diritto allo studio".

Il servizio di mensa scolastica è finalizzato ad assicurare agli alunni la partecipazione all'attività scolastica per l'intera giornata, contribuendo alla realizzazione del diritto allo studio per tutti i bambini del territorio. Oltre a consentire la permanenza a scuola degli alunni, la ristorazione scolastica rappresenta un importante momento educativo e di socializzazione condiviso con la scuola.

Il progetto di gara si vuole caratterizzare non solo come mera erogazione di servizi o di beni ma come un intervento globale di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli. A tal proposito anche l'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità della ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio.

In quest'ottica di costante miglioramento del servizio reso e della valenza fondamentale che esso ha nella crescita sana ed equilibrata di un bambino, a partire da questo affidamento verrà inserita, per tutti gli utenti iscritti al servizio, la fornitura di una merenda di metà mattina (c.d. "**merenda sana**") nutrizionalmente sana e bilanciata che tiene conto delle indicazioni inserite nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione del "Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione - Crea".

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico - religiosi e culturali.

In tale contesto il Comune di Trevi intende promuovere, in particolare, la sicurezza alimentare e la tracciabilità di filiera agroalimentare, l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, equosolidali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (DOP e IGP).

- *Normativa di settore*

Il servizio di che trattasi dovrà essere garantito tramite affidamento a ditta esterna ai sensi del nuovo Codice dei Contratti Pubblici D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. e relative linee guida ANAC, nonché a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie. In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo:

- D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e ss.mm.ii.;
- D.Lgs. 03.03.1993 n. 123 e ss.mm.ii.;
- D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D.Lgs. 231/2017;
- Decreto del Ministero della Salute del 28/10/2021, pubblicato in G.U. serie generale n. 269 del 11/11/2021, che definisce e aggiorna le «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»;
- Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”;
- “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;
- Linee guida MIUR 2015 per l’Educazione Alimentare.

L’intero appalto sarà improntato, altresì, sui principi della sostenibilità ambientale contenuti nei “*Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” di cui all’allegato 1 del D.M. del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10/03/2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

L’affidamento, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, terrà inoltre conto delle indicazioni contenute nelle seguenti pubblicazioni:

- Regione Umbria: Deliberazione della Giunta Regionale n. 59 del 03/02/2014 “Approvazione Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica”.

Tipologia e modalità di gestione del servizio

L’Amministrazione Comunale garantisce, per tutta la durata dell’anno scolastico i servizi a domanda individuale, tra cui quello di refezione scolastica. Destinatari sono gli alunni delle scuole dell’infanzia e primarie dell’Istituto Comprensivo “T. Valenti” di Trevi e dei docenti e personale autorizzato nei plessi scolastici di seguito indicati:

- plesso scuola primaria tempo pieno del Polo Scolastico di Trevi;
- plessi scuola dell’infanzia di Santa Maria in Valle e Cannaiola;
- plesso scuola primaria di Borgo Trevi.
- nonché il servizio di mensa aziendale per il personale dipendente del Comune di Trevi in occasione dei due rientri pomeridiani.

Il servizio è svolto nei giorni di frequenza della scuola, dal lunedì al venerdì, in relazione al calendario scolastico regionale, con interruzione nei periodi di sospensione delle attività didattiche per le vacanze.

Durata e calendario del servizio

La ristorazione scolastica è assicurata dal Comune mediante affidamento a imprese specializzate del settore. L'attuale affidamento è in scadenza al 30/06/2024 e questo Comune intende procedere a nuovo affidamento.

L'appalto non si presta ad essere suddiviso:

- in lotti funzionali, in quanto l'attività di preparazione pasti è notevolmente prevalente rispetto alle altre attività costituenti il servizio, come il trasporto dei pasti, il porzionamento e lo scodellamento delle pietanze, la manutenzione e la pulizia delle cucine e delle attrezzature, che risultano essere marginali rispetto alla preparazione pasti;
- in lotti territoriali e/o quantitativi, in quanto un eventuale frazionamento dell'appalto comporterebbe un considerevole aumento dei costi, dal momento che verrebbero a mancare economie di scala nell'acquisto delle derrate e nell'impiego del personale, voci che incidono nel costo pasto in modo rilevante. Quindi, vista la necessità di avere un'unica ditta esecutrice, al fine di ottenere una gestione ottimale della commessa pubblica, l'appalto non viene suddiviso in lotti.

Inoltre, come stabilito nella seduta della Giunta comunale del 19/03/2024, la procedura di gara per l'affidamento del servizio in parola dovrà rispettare i seguenti criteri:

- oggetto del contratto: affidamento del servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola dell'infanzia e primaria del Comune di Trevi per gli anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28, prorogabile per altri due anni ai sensi di legge compreso il servizio di mensa aziendale in favore dei dipendenti del Comune di Trevi per un totale stimato di 47.300 pasti/anno scolastico;
- fine del contratto: concorrere all'attuazione del diritto allo studio degli studenti del territorio comunale facilitando l'accesso alle scuole di competenza, e di consentire l'esecuzione del servizio di refezione scolastica, non potendo questo Ente provvedere direttamente;
- l'intero appalto sia improntato sui principi della sostenibilità ambientale contenuti nei "Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" di cui all'allegato 1 del D.M. del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10/03/2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 oltreché rispondente a tutta la normativa di settore europea, nazionale e locale;
- sia inserita, in via definitiva, per tutti gli alunni iscritti al servizio, la fornitura di una merenda di metà mattina (c.d. "merenda sana") nutrizionalmente sana e bilanciata che tenga conto delle

- indicazioni inserite nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione del “Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione - Crea”;
- prezzo del pasto posto a base di gara € 5,10 + IVA;
 - modalità di scelta del contraente: procedura aperta sopra soglia comunitaria ai sensi del Nuovo Codice dei Contratti Pubblici D.Lgs. 36/2023;
 - criterio di aggiudicazione: offerta economicamente più vantaggiosa di cui all’art. 108 del D.Lgs. 36/2023 individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo valutabile in base agli elementi contenuti nell’offerta tecnica (max punti 80) ed economica (max punti 20);
 - l’esecuzione dei servizi oggetto della presente procedura non comporta interferenze di cui all’art.26 del D.Lgs. 81/2008 per le quali intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i relativi rischi e, pertanto, l’importo degli oneri della sicurezza è pari a zero;
 - la forma del contratto: in forma pubblica amministrativa in modalità digitale a rogito del Segretario comunale, ai sensi dell’art. 37 comma 2 del vigente Regolamento comunale per la disciplina dei contratti e della normativa in materia.

Determinazione base d’asta

La precedente gara venne aggiudicata al prezzo di € 4,75 + Iva 4% con decorrenza 01/01/2019.

Attualmente il costo praticato per pasto è pari ad € 5,25 + Iva 4%. Tale prezzo è il risultato di diversi adeguamenti intervenuti, in esecuzione del contratto, al tasso di inflazione, in misura consistente, negli ultimi due anni a causa della particolare congiuntura economica venutasi a determinare in conseguenza di diversi fattori economico-sociali di carattere internazionale (aumento del costo del denaro, guerre ecc.).

Secondo le attuali proiezioni della BCE (Banca Centrale Europea), l’inflazione dovrebbe diminuire nei prossimi anni, ma più lentamente rispetto al 2023. Con il venir meno delle pressioni dal lato dei costi e per effetto della politica monetaria della BCE, l’inflazione complessiva si dovrebbe ridurre dal 5,4% del 2023 al 2,3% nel 2024 e al 2,0% nel 2025, raggiungendo l’1,9% nel 2026.

Seppure tali proiezioni siano incoraggianti, il costo di un pasto di refezione scolastica, con alta probabilità, non tornerà ai livelli di cinque anni fa. L’aumento del costo delle materie prime e del costo del lavoro è oramai in gran parte conclamato e le nuove imposizioni di cui all’allegato 1 del D.M. del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10/03/2020 - “Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari” confermano una parte degli aumenti intervenuti in questi ultimi anni.

Le considerazioni esposte ci portano a stimare e, quindi, a fissare la base d’asta in € 5,10 + Iva 4%.

Complessivamente saranno erogati a scuola circa **46.200** pasti annui (dati riferiti all'ultimo anno scolastico), come da tabella seguente:

Numero medio di pasti giornalieri (per circa n. 165 giorni di servizio per anno scolastico, dal lunedì al venerdì)				Pasti totali per anno scolastico
Plesso	Bambini	Adulti	Totale	
Infanzia di Cannaiola	35	3	38	6.270
Infanzia di Santa Maria in Valle	66	6	72	11.880
Primaria di Borgo Trevi	137	13	150	24.750
Primaria di Trevi capoluogo	18	2	20	3.300
Totale	256	24	280	46.200

L'appalto ha inoltre per oggetto i seguenti ulteriori servizi ausiliari: servizio mensa aziendale.

Prevede l'erogazione di pasti, per la stessa durata dell'anno scolastico, per due volte la settimana, in occasione dei rientri pomeridiani del personale dipendente del Comune di Trevi (attualmente il martedì e il giovedì). La stima dei pasti annui per il personale dipendente del Comune di Trevi ammonta a circa 1100 pasti/anno scolastico.

La stima complessiva di pasti/anno scolastico è, quindi, pari a $46.200+1100= 47.300$.

L'importo complessivo presunto per i quattro anni scolastici dell'appalto (comprensivo delle diverse tipologie di pasti e stimato che l'inizio del servizio avverrà indicativamente il 09/09/2024 e comunque fino al 30/06/2028) tenuto conto delle previsioni di presenze in mensa, elaborate sulla scorta dei pasti consumati nel precedente anno scolastico, viene a quantificarsi in € **964.920,00**, oltre IVA come per legge, così come determinato nella tabella seguente:

1) Stima numero pasti per il quadriennio	189.200
2) Prezzo unitario singolo pasto posto a base d'asta	€ 5,10
3) Importo complessivo presunto per il quadriennio (oltre IVA)	€ 964.920,00

Ai sensi dell'art. 41, comma 13, del D.Lgs. 36/2023, i costi della manodopera compresi nell'importo complessivo presunto per il quadriennio sono stati quantificati in circa il 50% del predetto importo, e pertanto in € 482.460,00, sulla base di una stima effettuata in relazione all'attuale affidamento in essere.

Nel quadro economico dell'appalto si dovrà tener conto anche delle seguenti facoltà di legge:

- opzione di proroga tecnica del contratto per il periodo strettamente necessario ad una nuova aggiudicazione e comunque non superiore a 6 mesi, secondo quanto espressamente previsto dall'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023; in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione

delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante;

- aumento o diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto alle stesse condizioni previste nel contratto originario, ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. 36/2023; in tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto; in ogni caso, per quanto attiene le eventuali modifiche che potrebbero essere necessarie durante il periodo di efficacia del contratto si farà riferimento a quanto prescritto all'art. 120 del D.Lgs. 36/2023;
- opzione di proroga per un periodo di ulteriori 2 anni, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023; tale facoltà verrà esercitata entro la scadenza del contratto iniziale, ove il Comune ravvisi l'esistenza di un interesse pubblico alla prosecuzione del rapporto, lo svolgimento del servizio da parte dell'operatore economico sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità e non vi siano state contestazioni rilevanti, sotto il profilo della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del primo periodo di esecuzione dell'appalto. Ai fini della ripetizione del servizio il Comune verificherà, altresì, attraverso apposita indagine di mercato, che i prezzi praticati dall'appaltatore siano ancora congrui anche ai fini di una eventuale rinegoziazione.

Di seguito si riporta il quadro economico complessivo dell'appalto:

QUADRO ECONOMICO		
A) Importo complessivo stimato dell'appalto		
1.	Importo complessivo per il quadriennio (anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28)	€ 964.920,00
2.	Opzione di proroga tecnica per massimo 6 mesi (art. 120, comma 11, D.Lgs. 36/2023)	€ 120.615,00
3.	Opzione di proroga contrattuale per ulteriori 2 anni (art. 120, comma 10, D.Lgs. 36/2023)	€ 482.460,00
4.	Importo massimo del quinto d'obbligo per aumento delle prestazioni (art. 120, comma 9, D.Lgs. 36/2023)	€ 313.599,00
	TOTALE A) Importo complessivo stimato dell'appalto	€ 1.881.594,00
B) Somme a disposizione dell'amministrazione		
1.	Contributo Anac per la stazione appaltante	€ 660,00
2.	Incentivi alle funzioni tecniche (art. 45 D.Lgs. 36/2023 e art. 9, comma 6, del regolamento comunale vigente) 2% fino a euro 500.000,00 e 1,5% per la parte oltre euro 500.000,00 sul totale A)	€ 30.723,91
3.	IVA 4% sul totale A)	€ 75.263,76
	TOTALE B) Somme a disposizione dell'amministrazione	€ 106.647,67
	TOTALE IMPORTO DELL'INTERVENTO A) + B)	€ 1.988.241,67

Finanziamento

L'importo è finanziato con i fondi propri dell'Amministrazione Comunale (costituito in parte dai contributi versati dalle famiglie dei consumatori in base alle fasce di reddito dichiarato).

Il Responsabile dell'Area Demografica e Sociale
dr.ssa Federica Pierantozzi



Città di Trevi

Provincia di Perugia

Area Demografica e Sociale

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
E PRIMARIA DEL COMUNE DI TREVÌ
ANNI SCOLASTICI 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28**



Piazza Mazzini 06039 Trevi (Pg)
C.F. e P.IVA 00429570542
Tel. 0742.3321 – Fax 0742.332237
sociale@comune.trevi.pg.it - www.comune.trevi.pg.it

Il Premio
è promosso
dal Ministero
dell'Economia
e delle Finanze
e da Consip



INDICE

- Articolo 1 – Oggetto dell'appalto
Articolo 2 – Normative di riferimento
Articolo 3 – Importo e durata dell'appalto
Articolo 4 – Revisione dei prezzi
Articolo 5 – Modalità di gestione del servizio
Articolo 6 – Caratteristiche dei locali del centro cottura
Articolo 7 – Competenze dell'impresa appaltatrice
Articolo 8 – Composizione e confezionamento dei pasti
Articolo 9 – Caratteristiche delle derrate alimentari
Articolo 10 – Menù e tabelle
Articolo 11 – Pasti speciali
Articolo 12 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
Articolo 13 – Controlli igienici e sanitari
Articolo 14 – Norme igieniche e controlli
Articolo 15 – Consegna e somministrazione dei pasti
Articolo 16 – Locali ed impianti
Articolo 17 – Personale, organizzazione ed assicurazione
Articolo 18 – Obblighi relativi al personale impiegato - Clausola sociale
Articolo 19 – Piano di sicurezza e rischi da interferenze
Articolo 20 – Cauzione provvisoria e definitiva e spese contrattuali
Articolo 21 – Comitato mensa
Articolo 22 – Subappalto
Articolo 23 – Responsabilità e polizza assicurativa
Articolo 24 – Penalità
Articolo 25 – Pagamenti
Articolo 26 – Sospensione - Risoluzione del contratto - Recesso
Articolo 27 – Tracciabilità dei flussi finanziari
Articolo 28 – Esecuzione in pendenza di stipulazione
Articolo 29 – Riservatezza e tutela dei dati
Articolo 30 – Disposizioni finali
Articolo 31 – Allegati

Articolo 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il **servizio di ristorazione scolastica** a favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie dell'Istituto Comprensivo "T. Valenti" di Trevi e dei docenti e personale autorizzato nei plessi scolastici di seguito indicati:

- plesso scuola primaria di Trevi capoluogo, in Piazza Garibaldi;
- plesso scuola dell'infanzia di Santa Maria in Valle, in Via Delle Ginestre;
- plesso scuola dell'infanzia di Cannaiola, in Via Sant'Angelo;
- plesso scuola primaria di Borgo Trevi, in Viale Stazione.

Il servizio è rivolto anche agli alunni che, pur frequentando il tempo "normale", debbano effettuare rientri pomeridiani stabiliti nel piano didattico.

Il servizio oggetto dell'appalto ricomprende, per i soli alunni che si avvalgono del servizio mensa, la fornitura di una merenda di metà mattina (c.d. "**merenda sana**") nutrizionalmente sana e bilanciata che tiene conto delle indicazioni inserite nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione del "Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione - Crea". Ogni dettaglio tecnico-nutrizionale è esplicitato nell'Allegato A (Specifiche tecniche).

L'appalto ha inoltre per oggetto i seguenti ulteriori servizi ausiliari:

- **servizio mensa aziendale:** prevede l'erogazione di pasti per tutto l'anno solare, per due volte la settimana, in occasione dei rientri pomeridiani del personale dipendente del Comune di Trevi (attualmente il martedì e il giovedì). La stima dei pasti annui per il personale dipendente del Comune di Trevi ammonta a circa **1.100** pasti/anno scolastico. Il servizio dovrà essere approntato per le ore 14,00 mediante monoporzioni da consegnarsi presso la sede municipale di piazza Mazzini n. 21. Il Comune di Trevi comunicherà entro le ore 9,30 del martedì e del giovedì il numero esatto di dipendenti che usufruiranno del pasto nella giornata. Tale servizio dovrà essere oggetto di fatturazione separata dal servizio di refezione scolastica.
- **fornitura di software e hardware** per la rilevazione della presenza degli alunni ed il pagamento delle rette da parte delle famiglie in sistema informatizzato, e relativi aggiornamenti e gestione.

L'appalto è costituito da un unico lotto poiché costituente un lotto funzionale unitario non frazionabile o ulteriormente suddivisibile in termini fisici o prestazionali senza compromettere l'efficacia complessiva del servizio da espletare (impossibilità oggettiva).

Il presente affidamento si vuole caratterizzare non solo come mera erogazione di servizi o di beni ma come un intervento globale di educazione alimentare, di sensibilizzazione alle buone pratiche

ambientali e alla riduzione degli sprechi, di diffusione di una cultura sul valore del cibo, di miglioramento della qualità della vita nelle scuole e di educazione a scelte e comportamenti consapevoli. A tal proposito anche l'attenzione al contesto ambientale in cui si consuma il pasto va considerato un elemento concreto della qualità della ristorazione ed è un ulteriore elemento di prospettiva di miglioramento del servizio.

Più precisamente, in via sommaria, comprende:

1. acquisto/approvvigionamento, deposito/stoccaggio controllo e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
2. acquisto, fornitura e controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
3. la preparazione, trasporto, consegna dei pasti nei plessi scolastici in orari prestabiliti e nel rispetto delle tabelle dietetiche, di cui all'Allegato A (Specifiche tecniche);
4. la fornitura della c.d. "merenda sana" di cui all'Allegato A (Specifiche tecniche);
5. la fornitura di pasti per i dipendenti pubblici del Comune di Trevi (mensa aziendale);
6. veicolazione dei pasti e delle merende destinati alle sedi di consumo con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori termici;
7. ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli;
8. sporzionatura con lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli utenti nei refettori eccezion fatta per le diete speciali per le quali insiste il sistema con vaschette monouso, biodegradabili e compostabili;
9. gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal d.lgs. 193/07 (HACCP);
10. pulizia delle sedi di refezione, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dopo il consumo dei pasti;
11. ritiro dei contenitori e utensileria dalle sedi di consumo e la loro veicolazione al centro di produzione pasti;
12. pulizia del centro di produzione pasti, dei locali accessori (bagni, dispense, spazi esterni antistanti la cucina, ecc.) lavaggio dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente Capitolato;
13. raccolta differenziata dei rifiuti prodotti durante il servizio e smaltimento degli stessi con la fornitura dei sacchi e quant'altro necessario;
14. prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
15. fornitura di un kit stoviglie riutilizzabile e posate acciaio inossidabile per il consumo dei pasti al fine di ridurre l'impatto ambientale;
16. fornitura di materiali monouso necessari al servizio: tovaglioli, carta e pellicole da cucina, guanti monouso da cucina, kit biodegradabili e compostabili (piatti, bicchieri, posate, tovagliette) per gli imprevisti, ecc.;

17. Fornitura di personale e l'organizzazione di tutte le figure professionali necessarie per il servizio di gestione mensa per i bambini ed il personale adulto autorizzato;
18. materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
19. formazione e l'aggiornamento professionale del personale addetto al servizio;
20. integrazioni/sostituzioni di apparecchiature, attrezzature, arredi o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione, per essere in regola con le norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi o che la gestione riterrà necessarie per migliorare il servizio, che al termine dell'appalto resteranno di proprietà dell'Amministrazione;
21. monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione almeno annuale nel centro cottura;
22. ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio a perfetta regola d'arte non espressamente menzionato nel presente Capitolato.
23. fornitura di software e hardware per la rilevazione della presenza degli alunni ed il pagamento delle rette da parte delle famiglie in sistema informatizzato, e relativi aggiornamenti e gestione.
24. progetti di educazione alimentare/ambientale e campagne informative per gli utenti.

Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico - religiosi e culturali.

Inoltre, l'affidatario deve mettere a disposizione un centro cottura in un luogo idoneo anche rispetto alla viabilità urbana e deve trasportare i pasti nelle singole scuole con propri mezzi e personale e in tempi contenuti così da preservare le temperature e i requisiti igienici dei cibi.

Il servizio prevede per l'intero anno scolastico (da settembre fino a giugno), dal lunedì al venerdì, la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la somministrazione e la distribuzione al tavolo di pasti di cui alle allegate tabelle dietetiche, cucinati mantenendo la linea del fresco e del caldo opportunamente separati, con sporzionamento presso i refettori scolastici eccezion fatta per le diete speciali per le quali insiste il sistema con vaschette monouso, biodegradabili e compostabili. L'orario dei pasti viene fissato dall'Amministrazione Appaltante nel rispetto delle esigenze didattico-organizzative delle istituzioni scolastiche.

Complessivamente saranno erogati a scuola circa **46.200** pasti annui (dati riferiti all'ultimo anno scolastico), come da tabella seguente:

Numero medio di pasti giornalieri (per circa n. 165 giorni di servizio per anno scolastico, dal lunedì al venerdì)				Pasti totali per anno scolastico
Plesso	Bambini	Adulti	Totale	
Infanzia di Cannaiola	35	3	38	6.270

Infanzia di Santa Maria in Valle	66	6	72	11.880
Primaria di Borgo Trevi	137	13	150	24.750
Primaria di Trevi capoluogo	18	2	20	3.300
Totale	256	24	280	46.200

L'appalto ha quindi un volume di pasti stimato per anno scolastico pari a circa 46.200 + 1.100 = 47.300.

Il quantitativo è puramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente Capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

Servizi aggiuntivi

Il Comune di Trevi potrà richiedere, e la ditta appaltatrice sarà tenuta ad accettare, l'esecuzione di servizi aggiuntivi ed ulteriori rispetto a quello oggetto di appalto (a titolo esemplificativo e non esaustivo: servizio mensa nei progetti di animazione estiva comunale, ecc.).

Servizi complementari

L'Amministrazione si riserva la facoltà insindacabile di affidare al soggetto aggiudicatario servizi complementari analoghi a quelli oggetto del contratto che saranno oggetto di separato accordo.

Articolo 2 – Normative di riferimento

I servizi effettuati dall'appaltatore dovranno essere conformi a tutte le normative vigenti in materia, regionali, nazionali e/o comunitarie. In particolare, e comunque a titolo non esaustivo ma solo esemplificativo, si richiama l'attenzione dell'appaltatore sul rispetto di:

- D.P.R. 26.03.1980 n. 327 e ss.mm.ii.;
- D.Lgs. 03.03.1993 n. 123 e ss.mm.ii.;
- D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.;
- Reg. UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e D.Lgs. 231/2017;

- Decreto del Ministero della Salute del 28/10/2021, pubblicato in G.U. serie generale n. 269 del 11/11/2021, che definisce e aggiorna le «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»;
- Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante “Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi”;
- “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;
- Linee guida MIUR 2015 per l’Educazione Alimentare.

L’intero appalto recepisce altresì i principi della sostenibilità ambientale contenuti nei “*Criteri Ambientali Minimi (CAM) per il servizio ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” di cui all’allegato 1 del D.M. del Ministro dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 n. 65 del 10/03/2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020.

Nel caso in cui vi fosse contrasto tra le disposizioni del presente Capitolato e le statuizioni normative, prevarranno queste ultime.

Il presente Capitolato, compatibilmente con le esigenze specifiche e le condizioni locali, tiene inoltre conto delle indicazioni contenute nelle seguenti pubblicazioni:

- Regione Umbria: Deliberazione della Giunta Regionale n. 59 del 03/02/2014 “Approvazione Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica”.

Articolo 3 – Importo e durata dell’appalto

Il prezzo di ciascun pasto posto a base d’asta è fissato in € **5,10**, oltre IVA. Pertanto, l’importo annuale (per anno scolastico) dell’appalto è stimato in € 241.230,00 oltre IVA.

L’importo complessivo presunto per i quattro anni scolastici dell’appalto (comprensivo delle diverse tipologie di pasti e stimato che l’inizio del servizio avverrà indicativamente il 09/09/2024 e comunque fino al 30/06/2028) tenuto conto delle previsioni di presenze in mensa, elaborate sulla scorta dei pasti consumati nel precedente anno scolastico, viene a quantificarsi in € **964.920,00**, oltre IVA come per legge, così come determinato nella tabella seguente:

1) Stima numero pasti per il quadriennio	189.200
2) Prezzo unitario singolo pasto posto a base d’asta	€ 5,10
3) Importo complessivo presunto per il quadriennio (oltre IVA)	€ 964.920,00

Ai sensi dell'art. 41, comma 13, del D.Lgs. 36/2023, i costi della manodopera compresi nell'importo complessivo presunto per il quadriennio sono stati quantificati in circa il 50% del predetto importo, e pertanto in € 482.460,00, sulla base di una stima effettuata in relazione all'attuale affidamento in essere.

Lo sconto percentuale unico che scaturirà dall'offerta prezzo della ditta che si aggiudicherà l'appalto, sarà applicato al prezzo unitario del singolo pasto.

Nel prezzo offerto si intendono interamente compresi e compensati tutti i servizi di trasporto, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito di cui al presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

L'emergenza sanitaria da Covid-19 ha comportato l'introduzione a livello sanitario di misure di profilassi e prassi igieniche che il Comune di Trevi intende recepire in maniera permanente e strutturale nel servizio. L'offerta in gara si intende pertanto già formulata sulla base delle predette misure, e pertanto anche in caso di rinnovo delle predette misure non saranno riconosciuti maggiori o diversi compensi.

Relativamente ai "costi della manodopera" la stazione appaltante, prima della aggiudicazione, procederà a verificare il rispetto di quanto previsto all'art. 110, comma 5, lett. d) del D.Lgs. 36/2023, e, cioè, che il costo del personale indicato dall'impresa aggiudicataria dell'appalto nella sua offerta non sia inferiore ai minimi salariali retributivi stabiliti nelle tabelle ministeriali di cui innanzi.

L'importo a base d'asta è comprensivo di tutti i costi e gli oneri di produzione e di esecuzione dei servizi oggetto dell'appalto nessuno escluso, nonché di spese generali ed utile di impresa.

Di seguito si riporta il quadro economico:

QUADRO ECONOMICO		
A) Importo complessivo stimato dell'appalto		
1.	Importo complessivo per il quadriennio (anni scolastici 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28)	€ 964.920,00
2.	Opzione di proroga tecnica per massimo 6 mesi (art. 120, comma 11, D.Lgs. 36/2023)	€ 120.615,00
3.	Opzione di proroga contrattuale per ulteriori 2 anni (art. 120, comma 10, D.Lgs. 36/2023)	€ 482.460,00
4.	Importo massimo del quinto d'obbligo per aumento delle prestazioni (art. 120, comma 9, D.Lgs. 36/2023)	€ 313.599,00
	TOTALE A) Importo complessivo stimato dell'appalto	€ 1.881.594,00
B) Somme a disposizione dell'amministrazione		
1.	Contributo Anac per la stazione appaltante	€ 660,00

2.	Incentivi alle funzioni tecniche (art. 45 D.Lgs. 36/2023 e art. 9, comma 6, del regolamento comunale vigente) 2% fino a euro 500.000,00 e 1,5% per la parte oltre euro 500.000,00 sul totale A)	€ 30.723,91
3.	IVA 4% sul totale A)	€ 75.263,76
	TOTALE B) Somme a disposizione dell'amministrazione	€ 106.647,67
	TOTALE IMPORTO DELL'INTERVENTO A) + B)	€ 1.988.241,67

L'importo è finanziato con i fondi propri dell'Amministrazione Comunale (costituito in parte dai contributi versati dalle famiglie dei consumatori in base alle fasce di reddito dichiarato).

L'appalto ha la durata di quattro anni scolastici (2024/2025, 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028) a decorrere indicativamente dal 09/09/2024 o dalla successiva data di inizio del servizio di mensa scolastica, fino al 30/06/2028.

La data di inizio del servizio è comunicata dalla stazione appaltante almeno 15 (quindici) giorni prima dell'inizio.

In caso di necessità o di urgenza, si può dare avvio all'esecuzione del contratto nelle more della stipulazione, previa costituzione della cauzione definitiva e presentazione delle polizze richieste nel presente Capitolato.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di:

- opzione di proroga tecnica del contratto per il periodo strettamente necessario ad una nuova aggiudicazione e comunque non superiore a 6 mesi, secondo quanto espressamente previsto dall'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023; in tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante;
- aumento o diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto alle stesse condizioni previste nel contratto originario, ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. 36/2023; in tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto; in ogni caso, per quanto attiene le eventuali modifiche che potrebbero essere necessarie durante il periodo di efficacia del contratto si farà riferimento a quanto prescritto all'art. 120 del D.Lgs. 36/2023;
- opzione di proroga per un periodo di ulteriori 2 anni, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023; tale facoltà verrà esercitata entro la scadenza del contratto iniziale, ove il Comune ravvisi l'esistenza di un interesse pubblico alla prosecuzione del rapporto, lo svolgimento del servizio da parte dell'operatore economico sia stato rispettoso di tutti i criteri di qualità e non vi siano state contestazioni rilevanti, sotto il profilo della qualità, efficacia ed efficienza nel corso del primo periodo di esecuzione dell'appalto. Ai fini della ripetizione del servizio il Comune verificherà, altresì, attraverso apposita indagine di mercato, che i prezzi praticati dall'appaltatore siano ancora congrui anche ai fini di una eventuale rinegoziazione.

Articolo 4 – Revisione dei prezzi

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi 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 calcolato sulla variazione eccedente il superamento del predetto cinque per cento, in relazione alla prestazione principale.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al precedente punto, si utilizza l'indice nazionale dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie, ai sensi di quanto previsto dall'art. 60, comma 3, lettera b, del D.Lgs. 36/2023.

Il prezzo unitario di affidamento per pasto resterà fisso e immodificabile per il primo anno di contratto.

L'aggiornamento del prezzo unitario non opererà automaticamente e non avrà efficacia retroattiva, ma sarà applicato a seguito di istruttoria condotta dal Committente, entro 15giorni dalla richiesta inviata a mezzo pec dall'impresa appaltatrice.

Per far fronte ai maggiori oneri derivanti dalla revisione prezzi si utilizzeranno le risorse previste dall'art. 60, comma 5, del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 5 – Modalità di gestione del servizio

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato nei giorni feriali, escluso il sabato, secondo il calendario scolastico che sarà comunicato dall'Ufficio Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Trevi sulla base di quanto concordato con il Dirigente Scolastico.

Il numero dei pasti, per la refezione scolastica, per un interno anno scolastico è stimato, sulla base della pregressa esperienza, in circa 46.200 così suddiviso fra i vari plessi scolastici:

- scuola dell'infanzia di Cannaiola: n. 6.270 pasti;
- scuola dell'infanzia di Santa Maria in Valle: n. 11.880 pasti;
- scuola primaria di Borgo Trevi: n. 24.750 pasti;
- scuola primaria di Trevi capoluogo: n. 3.300 pasti.

Le scuole dell'infanzia e primarie a tempo pieno usufruiranno del pasto quotidianamente. Le scuole primarie a tempo prolungato usufruiranno del pasto due volte la settimana, il martedì e il mercoledì. Tenuto conto del consistente numero di alunni, nelle scuole di Santa Maria in Valle e Borgo Trevi può essere programmato il pasto consumato in doppio turno.

Il numero dei pasti è presunto e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta

di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica.

Il servizio deve essere svolto anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la Ditta aggiudicataria alle stesse condizioni e senza nessuna pretesa.

La Ditta è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate nell'ipotesi di eventuali spostamenti di scuole in altri edifici, mantenendo, nei limiti del possibile, gli stessi tempi di consegna.

La data d'inizio e le modalità del servizio, dopo il primo anno, verranno comunicate con preavviso di dieci giorni; il termine finale coinciderà, in linea di massima, con quella dell'anno scolastico per i diversi gradi scolastici.

Il luogo di consegna, il numero dei pasti ed i pasti speciali da fornire giornalmente alle scuole sarà comunicato entro e non oltre le ore 9,30 di ogni giorno da parte dei plessi scolastici. La ditta appaltatrice dovrà fornire un recapito telefonico e/o mail al quale inoltrare le comunicazioni.

In caso di sciopero o altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni, la Ditta appaltatrice sarà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta stessa.

Qualora lo sciopero interessi il personale della ditta appaltatrice l'Amministrazione Comunale dovrà esserne informata con le stesse modalità. In tal caso la ditta ha comunque l'obbligo di garantire il servizio; eventualmente ha facoltà di servire un pasto freddo alternativo la cui composizione sarà concordata con il servizio di Refezione Scolastica.

Il servizio oggetto dell'appalto ricomprende, per i soli alunni che si avvalgono del servizio mensa, la fornitura di una merenda di metà mattina (c.d. "**merenda sana**") nutrizionalmente sana e bilanciata che tiene conto delle indicazioni inserite nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione del "Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione - Crea". Ogni dettaglio tecnico-nutrizionale è esplicitato nell'Allegato A (Specifiche tecniche).

L'appalto ha inoltre per oggetto i seguenti ulteriori servizi ausiliari:

- **servizio mensa aziendale:** prevede l'erogazione di pasti per tutto l'anno solare, per due volte la settimana, in occasione dei rientri pomeridiani del personale dipendente del Comune di Trevi (attualmente il martedì e il giovedì). La stima dei pasti annui per il personale dipendente del Comune di Trevi ammonta a circa **1.100** pasti/anno scolastico. Il servizio dovrà essere approntato per le ore 14,00 mediante monoporzioni da consegnarsi presso la sede municipale di piazza Mazzini n. 21. Il Comune di Trevi comunicherà entro le ore 9,30 del martedì e del giovedì il numero esatto di dipendenti che usufruiranno del pasto nella giornata. Tale servizio dovrà essere oggetto di fatturazione separata dal servizio di refezione scolastica.

La ditta appaltatrice deve garantire anche i pasti per eventuali servizi aggiuntivi richiesti, quali: gestione asili nido anche in convenzione con soggetti privati, istituzione del tempo pieno o doppio turno per la scuola media, altri casi non previsti e alle condizioni contrattuali vigenti.

I pasti eventualmente forniti agli asili nido saranno pagati direttamente dal gestore privato.

Articolo 6 – Caratteristiche dei locali del centro cottura

L'affidatario deve mettere a disposizione un Centro cottura di sua proprietà o comunque nella sua piena disponibilità il quale deve rispondere a tutti i requisiti di legge relativi all'agibilità, alla conformità degli impianti, alle norme antincendio e ai criteri generali di idoneità igienico-sanitaria previsti dal DPR 327/80 e relativo Reg. CE 178/2002 che unitamente ai Reg. CE n. 852 – 853 – 854 – 882 del 2004 e 1169 del 2011 costituiscono il "Pacchetto Igiene" e che saranno applicati per tutta la filiera produttiva.

Nel rispetto di quanto sopra il centro cottura deve essere autorizzato allo svolgimento dei servizi oggetto del presente Capitolato e quindi all'attività di produzione di pasti pronti per ristorazione collettiva regolarmente registrata presso il Comune.

Il Centro deve avere una capacità di produzione adeguata al numero dei pasti ed alle varietà dei menù richiesti dal presente Capitolato ed essere in possesso di relativi idonei locali per lo stoccaggio delle merci.

Il Centro deve avere una superficie sufficientemente ampia ed essere dotato dei seguenti spazi ben delimitati, individuabili e riconoscibili:

- locali di stoccaggio;
- locali di lavorazione, cottura e confezionamento;
- locali per il lavaggio;
- locali spogliatoio e servizi igienici.

In seguito all'aggiudicazione e prima dell'avvio del servizio, anche in pendenza della stipula del contratto, il concessionario deve produrre una planimetria dettagliata del centro cottura comprensiva di layout delle linee produttive, delle attrezzature e degli arredi con specifiche indicazioni sull'impiantistica unitamente a tutti i certificati previsti dalla legge.

Il Centro cottura deve essere attivo e funzionante a partire dalla data stabilita per l'avvio del servizio; in caso di mancata attivazione del centro di cottura come disposto dal presente articolo, l'aggiudicazione sarà revocata (ovvero, in caso di avvenuta stipula, il contratto sarà risolto) si darà luogo allo scorrimento della graduatoria e la stazione appaltante procederà all'escussione della cauzione definitiva.

Sono a carico del concessionario tutte le spese relative alla gestione del Centro Cottura (utenze, eventuale canone di affitto, manutenzione, ecc.)

Ubicazione del centro cottura

Il centro cottura deve essere ubicato in una posizione tale da permettere l'agevole raggiungimento dei vari plessi scolastici compresi nel programma di distribuzione in modo tale da garantire che il

tempo intercorrente tra la fine del confezionamento e la consegna presso ciascuna sede scolastica non sia superiore a 25 minuti.

Caratteristiche dei locali del centro cottura

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura deve essere prevista la distinzione dei locali attraverso la separazione delle aree di lavorazione ed i percorsi devono essere tali da evitare la contaminazione crociata dei prodotti alimentari.

I locali di stoccaggio devono essere provvisti di scaffalatura, armadi e celle frigorifere con termometro a lettura esterna, idonei a consentire la separazione tra i diversi generi alimentari conservati.

Al fine di evitare possibili errori da parte del personale addetto alla preparazione, le derrate alimentari destinate alla mensa scolastica devono essere debitamente identificabili e compartimentate secondo tipologia e genere in maniera distinta da altre derrate eventualmente destinate a utenze diverse sia pubbliche che private.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari deve essere riservato solo al personale addetto.

I locali del Centro cottura devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere strutturati al fine di consentire una facile e adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale, nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute;
- essere strutturati in modo tale da garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare e monitorare l'eventuale presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti o dispositivi che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati;
- avere aeroilluminazione naturale pari almeno a 1/8 della superficie del pavimento in tutti i locali; il ricorso a sistemi artificiali di aerazione e illuminazione deve essere motivato da specifiche situazioni strutturali;
- deve essere evitato il flusso di aria, naturale o artificiale, da una zona contaminata ad una pulita; per i locali ad uso spogliatoio, servizio igienico, deposito è possibile prevedere aerazione meccanica con sistema di ventilazione in grado di garantire almeno 5 ricambi/ora;
- avere approvvigionamento idrico mediante acqua di rete o microfiltrata con caratteristiche chimiche e fisico-chimiche destinata al consumo umano conforme alle normative vigenti.

Spogliatoi e servizi igienici

I locali destinati a servizi igienici e a spogliatoi devono avere pareti rivestite in materiale impermeabile facilmente lavabile e disinfettabile di colore chiaro fino ad un'altezza non inferiore a m. 2,00.

Gli spogliatoi devono inoltre essere dotati di armadietti in numero sufficiente.

I servizi igienici devono prevedere un locale WC ed antibagno ed essere in numero sufficiente agli addetti.

Linea produttiva dietetica

All'interno del centro cottura deve essere prevista una linea produttiva dedicata per la preparazione delle diete speciali con attrezzature esclusive e personale assegnato per tali necessità al fine di garantire la sicurezza alimentare ed evitare contaminazioni.

L'incidenza delle diete speciali sul numero totale dei pasti si stima nella misura del 10% circa.

Attrezzature

Tutte le attrezzature impiegate all'interno del centro cottura e nei locali annessi devono essere conformi alle buone pratiche di fabbricazione e cioè:

- idonee all'uso cui sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- tenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Devono essere presenti un numero adeguato di caldaie, cuocipasta, brasiere, piastre, bilance, fuochi, forni a convezione/vapore, scaldavivande, celle frigorifere, termosigillatrice per monoporzioni e multiporzioni, casse termiche, frullatori, cutter, polpettatrice, pelapatate, lavaverdure, vasche, lavatoi, lavastoviglie, abbattitori di temperatura e quant'altro necessario per il regolare svolgimento del servizio.

Articolo 7 – Competenze dell'impresa appaltatrice

L'affidatario deve eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile all'ambiente, attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale certificato.

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto dei CAM requisiti ambientali minimi, così come definiti dal D.M. del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare n. 65 del 10 Marzo 2020 recante "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari" pubblicato in G.U. n. 90 del 4 Aprile 2020, e dal Decreto 18 dicembre 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche".

Pertanto, la stazione appaltante in fase di esecuzione e di approvvigionamento di tutti i beni previsti in progetto o offerti, dovrà accertarsi della rispondenza a tali criteri come previsto nel manuale HACCP che la ditta dovrà puntualmente aggiornare e tenere a disposizione.

Ogni dettaglio tecnico in ordine all'applicazione dei CAM è contenuta nell'Allegato A (Specifiche tecniche).

Articolo 8 – Composizione e confezionamento dei pasti

Il pranzo destinato agli alunni e al personale scolastico deve avere la seguente composizione: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane e frutta fresca. Occasionalmente possono essere impiegati piatti unici.

A tutti gli alunni iscritti al servizio di mensa scolastica dovrà essere fornita giornalmente una merenda che consiste nella somministrazione durante la prima mattina di prodotti a rotazione tra frutta, pane, olio, marmellata, cioccolata, prodotti da forno non monodose, yogurt e latte (Allegato A - tabelle dietetiche e razioni alimentari).

In caso di uscite didattiche o altre eccezionali occasioni preventivamente autorizzate deve essere fornito in sostituzione un cestino o pasto da asporto; in tali occasioni il Comune invierà apposita comunicazione al concessionario con almeno due giorni di anticipo.

I pasti dovranno essere serviti in contenitori:

1. multiporzione nei plessi dove il personale addetto deve provvedere alla somministrazione dei pasti;
2. monoporzionamento in vaschette, termosaldate o protette da pellicola, nei casi di diete speciali o su richiesta del committente per casi particolari.

Il tutto trasportato in idonei contenitori termici o isotermeici multiporzionamento e monoporzionamento che assicurino l'idonea conservazione dei pasti, secondo quanto disposto dalle norme sanitarie vigenti.

I pasti speciali devono essere contenuti in vaschette termosigillate con apposto il nome del destinatario.

L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di chiedere la sostituzione sia dei contenitori interni sia di quelli termici o isotermeici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendesse tali contenitori più idonei alla distribuzione del vitto nelle scuole.

Tutti i recipienti che saranno forniti dalla ditta aggiudicataria devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa vigente in materia. Gli stessi devono garantire il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento del consumo.

Le singole pietanze di ogni pasto devono essere confezionate in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per il secondo e per i contorni).

Il pane deve essere affettato, ogni filone protetto dall'apposita protezione di plastica o in sacchetti di carta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

L'impresa deve altresì provvedere al lavaggio della frutta che deve essere trasportata e/o conservata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio.

Il cuoco responsabile deve incontrare gli operatori addetti alla distribuzione e dare dimostrazione di come deve essere svolto al meglio il servizio; inoltre ha l'obbligo di essere presente alla

distribuzione nelle singole scuole almeno due volte l'anno o a richiesta del responsabile del servizio.

Stoviglie e materiale per allestimento refettori:

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).

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 isotermici 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.

I piatti, i bicchieri, le posate, le tovagliette e i tovaglioli monouso devono essere realizzati con materiali ecologici biodegradabili compostabili, provenienti da risorse rinnovabili come il mais, il frumento e patate. Si accetta in alternativa l'utilizzo di stoviglie riutilizzabili e sanificabili così come stabilito dai CAM.

Le tovagliette monoposto usate 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.

Nel caso in cui nel corso della durata contrattuale la stazione appaltante dovesse introdurre l'utilizzo di tovaglie, il concessionario è tenuto a fornire le tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le caratteristiche dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari dovranno rispettare la normativa vigente Reg. n. 2023/2006 in termini di buone pratiche di fabbricazione (GMP) e rintracciabilità dei MOCA (Art. 17 Reg. CE 1935/2004).

Articolo 9 – Caratteristiche delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate, alle eventuali leggi che entrassero in vigore durante il periodo contrattuale, alle caratteristiche merceologiche ed ai menù di cui all'Allegato A (Specifiche tecniche).

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nel Menù, nell'Allegato A (Specifiche tecniche) nonché quelle di cui al punto 7.2 delle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica" adottate con Deliberazione della Giunta Regionale n. 59 del 03/02/2014 della Regione Umbria.

Non è consentito l'utilizzo di alimenti provenienti da colture di Organismi Geneticamente Modificati.

L'impresa dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile alla A.C. idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche. I prodotti biologici devono essere conformi alle normative vigenti con particolare riferimento al Regolamento CE n. 834/2007, Regolamento CE 889/2008, Regolamento CE 281/2010 e D.M. 18354 del 27/11/2009 Ministero Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

L'acquisto delle materie prime e degli altri prodotti occorrenti per la preparazione dei pasti nonché la preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti stessi dovranno essere effettuati in conformità delle disposizioni di cui al DPR 327/80 e alle altre vigenti normative che si intendono tutte richiamate, alle prescrizioni della USL Umbria 2 e alle caratteristiche qualitative previste nelle Tabelle merceologiche (Specifiche Tecniche).

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti (D.L. 109/1992 e successive modificazioni e Reg UE 1169/2011) e devono rispondere ai requisiti di rintracciabilità di cui al Regolamento CE 178/2002 e ss.mm.ii. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. I **menù** e le **Razioni Alimentari** sono previsti nelle Specifiche tecniche allegate al presente Capitolato. I menù e le grammature potranno essere oggetto di variazioni da parte dell'Amministrazione Comunale nel corso dell'appalto sulla base di eventuali prescrizioni stabilite dalla competente USL Umbria 2 e comunque concordate con il servizio dietetico. In tal caso l'Amministrazione Comunale è tenuta a darne comunicazione scritta alla ditta appaltatrice almeno 10 (dieci) giorni prima di mettere in atto le modifiche apportate. L'eventuale variazione del menù non comporterà comunque modifiche al costo-pasto indicato nell'offerta. Il pasto tipo sarà composto da: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, frutta di stagione, pane, acqua minerale naturale ed eventualmente un dolce.

Per la preparazione del pasto la ditta appaltatrice dovrà utilizzare tutte le misure di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente e garantire la separazione tra le lavorazioni diverse con applicazione del percorso "in avanti" o a cascata.

In particolare si richiede:

- cuocere le verdure al vapore o al forno;
- cuocere i secondi piatti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;

- preparare il purè, preferibilmente, con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione;
- consegnare la frutta a temperatura ambiente, lavata presso il centro di cottura;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.);
- evitare la precottura e la eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta);
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- nella preparazione dei pasti dovrà essere utilizzato il sale iodato.
- i contenitori devono garantire il rispetto delle temperature di sicurezza (oltre i 65° C per i cibi da servire caldi);
- i piatti freddi, dopo la preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 1° e + 4°C;
- i piatti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65° C ed i 70° C;
- prima di effettuare la distribuzione, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni alunno facendo riferimento alle tabelle di grammatura a cotto delle pietanze;
- è vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoposti ad immersione in acqua.

Per i pasti oggetto del presente Capitolato, non possono essere utilizzati generi precotti o liofilizzati; i congelati ed i surgelati sono ammessi esclusivamente per le verdure (odori esclusi) e per il pesce.

È in ogni caso tassativamente vietato l'uso di:

- alimenti o materie prime sottoposti a trattamenti transgenici;
- semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con impanatura industriale (ad esclusione di quelli espressamente richiesti nel menù);
- le carni al sangue;
- le carni congelate o premacinata;
- prodotti di IV gamma;
- cibi fritti, cibi precotti o geneticamente modificati (OGM);
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- verdure, carni e pesci semilavorati e precotti (tranne per i bastoncini di merluzzo);
- evitare il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.

La ditta dovrà vigilare affinché sia applicato il principio di precauzione nel rispetto della normativa regionale in vigore. L'Amministrazione Comunale può richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitarie, l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzioni e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione dei menù, fino al ripristino della situazione di normalità.

Prodotti biologici

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti elencati nelle specifiche tecniche accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico" cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche certificate ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento (Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modificazioni, n. 1804/1999, n. 2081/92, n. 535/97, Legge 526/99, art. 10, comma 7 e ss.mm.ii). L'Amministrazione Comunale richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata tra parentesi la dicitura "prodotto tipico"). Con il termine "prodotti tipici" – cui si attribuisce un significato a valenza trasversale – si indicano tra l'altro i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) e i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP). L'Amministrazione Comunale, oltre ai prodotti biologici si riserva il diritto di chiedere alla Ditta aggiudicataria di fornire prodotti "tipici", "tradizionali" o a "Km zero" anche nell'ambito degli stessi prodotti bio previsti dal presente Capitolato.

Sarà richiesta la documentazione di verifica a dimostrazione dell'impiego dei prodotti offerti siano essi prodotti biologici, tipici e tradizionali e che gli stessi sono conformi alla vigente normativa in materia.

Articolo 10 – Menù e tabelle

I pasti devono essere confezionati attenendosi scrupolosamente ai due menù estivo ed invernale e alle tabelle riportate nell'Allegato A (Specifiche tecniche) che sono parte integrante del presente Capitolato; alle stesse tabelle si fa riferimento per la tipologia e la qualità dei prodotti da impiegare per le varie preparazioni.

La ditta appaltatrice su richiesta dell'Amministrazione comunale dovrà fornire una tabella con i rapporti tra i pesi a crudo e quelli a cotto delle singole pietanze.

Tutte le pietanze devono essere espresse ed è vietata ogni forma di riciclo dei prodotti preparati.

Eventuali variazioni al menù potranno effettuarsi solo previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale in situazioni di sciopero del personale addetto e/o interruzione del Servizio o in situazioni di conclamato allarme igienico o sociale. In tali casi la Ditta può sostituire alcuni prodotti presenti in Capitolato con altri di medesimo valore nutritivo ed economico, senza alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre la possibilità di apportare modifiche alle preparazioni previste nel menù, con altre di equivalente valore nutrizionale sulla base di indicazioni fornite dall'autorità competente (USL Umbria 2) e/o dal Servizio Dietetico senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per la stessa.

Articolo 11 – Pasti speciali

Nei casi di necessità, determinata da motivazione di salute o religiose, la ditta è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione è prevista dal Servizio di Refezione Scolastica. Per motivi di salute si accetteranno solo certificati di Medici di base o Pediatri secondo criteri diagnostici riconosciuti dal ministero della salute adeguatamente pervenuto all'Ufficio Comunale preposto.

Eccezionalmente potrebbero essere richieste, entro le ore 9,30, diete in bianco per le quali non necessita il certificato medico; tali diete saranno costituite da pasta o riso in bianco, carne o pesce cotto al vapore o lessato, patate o carote lesse o altre pietanze concordate con l'Amministrazione Comunale. La dieta in bianco è rivolta a soggetti che soffrono di disordini alimentari, di gastriti o gastroduodeniti, di enteriti in via di risoluzione o stati postinfluenzali che richiedano un periodo di cautela nella rialimentazione che non superi i 3 giorni.

Articolo 12 – 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 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. 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 esser 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 7 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:

- 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;
- 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:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 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, ecc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate 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.

Verifiche: Le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Articolo 13 – Controlli igienici e sanitari

Controlli sui pasti possono essere effettuati nel luogo di cottura e nei luoghi di distribuzione, in ogni momento, dal personale a ciò preposto dall'Amministrazione Comunale e/o da membri della Comitato Mensa.

Controlli igienici si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto che sulle attrezzature ed i locali ai sensi delle vigenti disposizioni, eventualmente anche con analisi di laboratorio. In particolare verranno prese in considerazione:

- le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili;
- le procedure di sanificazione;
- il personale (organico, stato igienico-sanitario, comportamento, professionalità);
- le caratteristiche quali-quantitative delle derrate fornite;
- le modalità di conservazione degli alimenti;
- le modalità di preparazione e somministrazione dei pasti;
- quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato.

Ispezioni saranno effettuate anche sulle scorte destinate alla refezione scolastica, nonché sui locali di magazzino.

La Ditta appaltatrice dovrà adottare per proprio conto il piano di autocontrollo, revisionato, tale piano dovrà essere esteso anche ai refettori nei quali fosse prevista la distribuzione a suo carico.

Una porzione di ogni pasto preparato presso il centro cottura deve essere confezionata in vaschetta monoporzione o sacchetto sterile, quindi depositata presso lo stesso centro e conservata in frigorifero da 0°C a +4°C, per almeno 72 ore, a disposizione per eventuali controlli. Su ogni confezione deve essere apposta un'etichetta con l'indicazione del pasto contenuto e la data e l'orario di confezione.

La Ditta deve comunicare preventivamente la lista dei fornitori, ed eventuali variazioni che potranno intervenire nel corso dell'appalto, dovrà inoltre conservare e, a richiesta, esibire la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

Eventuali deficienze o mancanze saranno comunicate al gestore per iscritto e questi dovrà provvedere alla loro eliminazione (salvo casi di deficienze eliminabili immediatamente), entro 10 giorni dalla ricezione della relativa comunicazione o in ogni caso nel periodo tecnico minimo necessario nel caso di eccedenza rispetto al termine.

Articolo 14 – Norme igieniche e controlli

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e ss.mm.ii., Reg. CE 852/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 853/2004 e ss.mm.ii., Reg. CE 2073/05 e ss.mm.ii. e Reg. CE 178/02 e ss.mm.ii. ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Tutte le operazioni inerenti alla organizzazione, produzione, confezionamento dei pasti, trasporto, apparecchiatura dei tavoli con fornitura dei materiali monouso (tovaglette, piatti, bicchieri, posate, tovaglioli, ecc..), distribuzione dei pasti, riassetto e sanificazione delle cucine e delle relative zone di pertinenza e dei refettori, nel lavaggio del materiale di consumo e in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio sono a carico della Ditta appaltatrice (per le specifiche tecniche vedi Allegato A).

Applicazione del sistema HACCP

La Ditta appaltatrice come previsto nel Reg CE 852/2004 deve predisporre documenti di autocontrollo in metodologia HACCP.

Tale documento deve tenere conto di quanto stabilito nel presente Capitolato, essere personalizzato per la specifica realtà del Comune di Trevi e contenere, oltre all'analisi dei rischi, tutte le indicazioni necessarie a tenere sotto controllo i punti critici e a garantire la salubrità dei prodotti erogati, derivanti dall'attenta analisi dei dati raccolti nelle singole realtà (procedure, criteri di valutazione dei fornitori, schede di registrazione dati, frequenza analisi chimiche e microbiologiche, strumentazioni utilizzate nei controlli, indicazione di tecnici od organismi tecnici responsabili del controllo). Una copia del manuale di autocontrollo deve essere consegnata all'Amministrazione comunale all'inizio del Servizio.

La Ditta appaltatrice deve provvedere a dotare il centro di cottura ed ogni refettorio di un termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura. In particolare devono essere registrate giornalmente le temperature degli impianti frigoriferi e degli alimenti a rischio (lasagne, piatti a base di carne, pesce...) in fase di cottura, conservazione a caldo e a freddo ed in distribuzione. Nei refettori devono essere giornalmente registrate a campione le temperature di tutti gli alimenti (1° piatto, 2° piatto e contorno) inviati dalle cucine. Le diverse temperature devono essere riportate su apposite schede che devono essere considerate parte integrante del manuale di autocontrollo.

Personale

Ogni servizio riguardante la produzione e la distribuzione dei pasti deve essere svolto da personale professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

Sanificazione

La Ditta appaltatrice, come previsto dal Reg. CE 852/2004 e successive revisioni, deve elaborare un piano di sanificazione personalizzato per il centro di cottura, i refettori e le relative zone di pertinenza, indicante le fasi di pulizia, i dosaggi di impiego di ogni prodotto, la frequenza e le modalità di attuazione degli interventi. Una copia del documento deve essere consegnata all'Amministrazione Comunale all'inizio del Servizio.

La Ditta appaltatrice deve fornire tutti i prodotti necessari per la pulizia del centro di cottura e dei refettori e relative zone di pertinenza, ivi compresi i servizi igienici dedicati al proprio personale. Inoltre, deve fornire nel centro di cottura, nei refettori e nei servizi igienici riservati al proprio personale sapone liquido, carta monouso, salviettine monouso e carta igienica.

Interventi di disinfezione e disinfestazione

La Ditta appaltatrice deve effettuare gli interventi di disinfezione e derattizzazione di tutti gli ambienti relativi alla produzione dei pasti ed alla distribuzione. Tali interventi devono essere eseguiti secondo un programma che preveda un monitoraggio con verifiche periodiche ed interventi con modalità e scadenze prestabilite ed ogni qualvolta se ne manifesti la necessità. Il programma deve essere presentato in fase di gara.

Il monitoraggio e gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in orari di non svolgimento del servizio, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. In nessun caso sono ammesse “esche a cielo aperto”. Al termine di ogni intervento deve essere consegnata all’Amministrazione Comunale copia della documentazione rilasciata dalla ditta specializzata.

Raccolta dei rifiuti

La raccolta dei rifiuti deve essere il più possibile differenziata e devono essere raccolti in sacchetti regolamentari, forniti dalla Ditta appaltatrice e convogliati separatamente secondo le disposizioni vigenti in materia e le indicazioni comunali. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). È a carico della Ditta appaltatrice l’eventuale integrazione dei contenitori per la raccolta dei rifiuti.

Controlli

Fatti salvi i controlli in materia di sicurezza alimentare e i controlli igienico-sanitari e nutrizionali di competenza degli Organismi preposti ed esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, è facoltà dell’Amministrazione comunale effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune anche presso il Centro di cottura, controlli ulteriori rispetto a quelli previsti dai CAM di cui al DM 10.03.2020, per verificare la rispondenza delle prestazioni rese dall’appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati, agli impegni alle prescrizioni del presente Capitolato ed agli impegni contrattuali assunti.

Analogamente saranno effettuati controlli presso le scuole in ordine alla conformità della fornitura con quanto stabilito nel presente Capitolato.

Gli organismi preposti al controllo qualitativo, quantitativo ed eventualmente analitico sono:

- 1) il personale dipendente dell’Amministrazione Comunale (tra cui RUP, Direttore dell’Esecuzione del Contratto, di cui al D.Lgs. 36/2023);
- 2) Il Servizio dell’ASL competente per territorio (su richiesta della Amministrazione comunale);
- 3) Il Comitato mensa in conformità alle norme regolamentari di funzionamento dello stesso;

4) Il personale appositamente incaricato dall'Amministrazione comunale (tecnici incaricati del servizio controllo qualità).

I controlli saranno articolati in ispezioni, controlli sensoriali (es. assaggi), accertamenti analitici (inclusi tamponi microbiologici sulle mani degli operatori), controlli di conformità alle prescrizioni del Capitolato, verifiche sulla documentazione inerente all'applicazione del sistema di autocontrollo e dalla rintracciabilità.

Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione comunale per la quantità dei campioni prelevati per gli assaggi e per gli accertamenti analitici.

La ditta è tenuta a reintegrare nel più breve tempo possibile gli eventuali pasti prelevati per i controlli ufficiali da parte degli organi a tanto deputati.

Cederà, altresì, a carico delle ditte l'onere di provvedere affinché gli addetti ai controlli nell'esercizio delle funzioni, nell'ambito del centro di cottura, siano muniti di idonei indumenti a tutela delle norme igieniche.

Le Istituzioni Scolastiche cureranno il controllo e la vigilanza giornaliera per la parte di propria competenza provvedendo a segnalare tempestivamente eventuali disservizi.

Articolo 15 – Consegna e somministrazione dei pasti

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del DPR n. 327 del 26/03/80 e con tutta la normativa vigente in materia di trasporto alimenti. Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al suddetto decreto e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65 °C e 70°C fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare freddi, che deve essere compresa tra 4 °C e 8 °C.

La consegna e la somministrazione dei pasti avverrà di norma: per le scuole dell'infanzia e primarie a turno unico dalle ore 11,50 alle ore 12,20, l'eventuale secondo turno dovrà essere servito dalle ore 12,40 alle ore 13 o in altri orari in caso di modifica dell'orario scolastico o per esigenze dell'Istituto Comprensivo.

Articolo 16 – Locali ed impianti

I locali, ove la ditta provvederà alla cottura ed alla confezione dei pasti, nonché l'attrezzatura e organizzazione produttiva, devono essere:

- idonei sotto il profilo dei requisiti di igiene;
- in giusto rapporto tra il numero dei pasti prodotti, la potenzialità delle attrezzature e le superfici degli ambienti; (attenzione ad eventuali emissioni nocive o moleste).

La Ditta deve provvedere alla cottura ed al confezionamento dei pasti in locali di sua proprietà o disponibilità, attrezzati a proprie spese, ubicati come sotto indicato, al fine di un adeguato mantenimento termico ed al fine di ridurre al minimo i tempi fra la cottura dei cibi ed il loro consumo, provvisti di attrezzature ed utensili in ottimo stato di manutenzione e rispondenti alle disposizioni vigenti in materia di igiene, atte ad agevolare i controlli sanitari da parte dei servizi comunali di igiene scolastica o dei servizi preposti ai controlli igienico-sanitari.

CENTRO COTTURA

Ai fini di assicurare il rispetto di quanto stabilito, il centro cottura della ditta appaltatrice deve essere ubicato in modo da raggiungere in un tempo massimo di 25 minuti la sede di consumo dei pasti più distante, calcolata secondo il percorso stradale più breve al sito www.viamichelin.it.

Qualora, poi, la Ditta aggiudicataria non dimostrasse, entro la data di sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio, la piena disponibilità del centro cottura avente tutti i requisiti e le autorizzazioni richieste, l'Amministrazione dichiarerà inefficace l'aggiudicazione definitiva, procederà all'immediata decadenza dell'aggiudicazione e al conseguente scorrimento della graduatoria. In sede di aggiudicazione definitiva la Ditta aggiudicataria deve in ogni caso dimostrare, a pena di decadenza, il titolo di possesso o di disponibilità e il relativo layout dei locali. Presso il centro cottura, le derrate alimentari destinate alla mensa scolastica di questo Ente, dovranno essere stoccate secondo tipologia e genere in maniera distinta da altre eventuali utenze, sia per enti pubblici che privati, al fine di limitare possibili disattenzioni da parte del personale addetto alla preparazione. Quindi, per quanto sopra precisato, si raccomanda la separazione delle linee produttive sin dalla fase dello stoccaggio delle materie prime.

Qualsiasi intervento di tipo manutentivo o migliorativo, anche mediante installazione di nuove attrezzature ecc., dovrà essere preventivamente autorizzata dal competente ufficio comunale.

Articolo 17 – Personale, organizzazione ed assicurazione

La ditta appaltatrice curerà a sue spese l'organizzazione del servizio oggetto del presente appalto; il tutto con propri mezzi organizzativi e finanziari relativi ai locali, impianti, automezzi, utenze e personale.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alle assicurazioni di Legge prescritte per i dipendenti, sottostando a tutte le spese relative. Tutto il personale deve essere in regola ai sensi della normativa comunitaria, nazionale, regionale e locale in materia sanitaria e di refezione scolastica.

Il responsabile della ditta appaltatrice, il cui nome sarà comunicato all'Amministrazione Comunale è responsabile personalmente ed individualmente del servizio. La ditta appaltatrice s'impegna a conformarsi ai regolamenti relativi alla sicurezza, all'igiene ed alla disciplina nella misura in cui non contrasti con le norme vigenti.

Lo sciopero del personale dipendente dell'aggiudicatario ed eventuali assemblee sindacali nel rispetto delle normative vigenti in materia deve essere comunicato almeno 3 giorni prima al Comune per poter informare gli utenti dei possibili disservizi.

Articolo 18 – Obblighi relativi al personale impiegato - Clausola sociale

La ditta aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei servizi costituenti oggetto dell'appalto, tutte le norme contenute nel relativo Contratto Collettivo Nazionale di lavoro, sia nella parte retributiva che normativa, e negli accordi integrativi dello stesso in vigore nelle località dove si esercitano i servizi, nonché all'osservanza delle norme in tema di sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della L.81/2008 e successive modifiche o interazioni. La Ditta appaltatrice, onde permettere al Comune il recupero di contributi europei o di altra natura su richiesta dell'AC è tenuta a fornire i documenti necessari quali: fatture o documenti di trasporto con indicato la destinazione della merce e i prodotti interessati.

Per il servizio la ditta si dovrà avvalere di personale professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, distribuzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

La ditta appaltatrice dovrà presentare, entro quindici giorni dalla comunicazione dell'aggiudicazione dell'appalto, l'elenco nominativo del personale incaricato della gestione delle cucine, con relativa qualifica, impegnandosi a comunicare formalmente all'Ufficio Comunale preposto ogni variazione del personale che dovesse intervenire durante il periodo contrattuale.

L'affidatario è obbligato ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della ditta aggiudicataria e con le esigenze tecnico organizzative previste per l'esecuzione del servizio.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere un addestramento e formazione in materia di igiene alimentare in relazione al tipo di attività svolta, adeguate professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Le unità lavorative impiegate nel servizio devono scrupolosamente seguire l'igiene personale. (DGR 208 del 17.3.2021 "Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004, revoca DGR 93/2008 e 1849/2008" BUR N. 22 del 31.3.2021; DD 10435 del 13.10.2022 Integrazione alla DGR 208 del 17.3.2021-"Linee guida per la formazione del personale addetto alle imprese alimentari ai sensi dei Regolamenti CE n. 852/2004 e 853/2004, revoca DGR 93/2008 e 1849/2008" BUR n. 56 del 2.11.2022).

Il **Cuoco responsabile** di cucina è la figura professionale cui è affidata la conduzione complessiva del servizio e che dovrà garantire la sua presenza e la reperibilità presso il centro di cottura nei giorni di espletamento del servizio. Deve avere naturalmente una approfondita conoscenza delle tecniche di lavorazione e dell'igiene e deve avere anche una sufficiente esperienza in materia gestionale e di conduzione delle risorse umane. Il compito precipuo del responsabile di cucina è assicurare il corretto svolgimento del servizio di ristorazione scolastica in armonia con gli standard qualitativi ed igienici fissati, nel rispetto delle leggi, delle disposizioni di servizio e delle norme di Capitolato.

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un **Direttore** con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e con almeno tre anni di esperienza nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione scolastica. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il responsabile comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

In caso di assenza o impedimento del Direttore (congedi ordinari e straordinari), la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e dandone immediata comunicazione scritta all'Amministrazione comunale. È fatto altresì obbligo alla ditta aggiudicataria di nominare un responsabile tecnico della gestione, ed un sostituto, sempre reperibile, munito della facoltà e dei mezzi occorrenti per far fronte agli adempimenti tecnici degli obblighi contrattuali, incaricato del coordinamento tecnico tra le cucine e di mantenere i rapporti con l'Ufficio comunale preposto al servizio.

Qualora il personale si dimostrasse incapace o incompetente a svolgere il lavoro affidatogli o non osservasse un comportamento irreprensibile la ditta dovrà provvedere alla immediata sostituzione. Il personale incaricato dovrà avere sempre un segno visibile di riconoscimento, indispensabile per la presenza all'interno del centro cottura.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dalla ditta aggiudicataria, come numero, mansioni, livello e monte-ore, salvo variazioni in aumento a seguito di verificata necessità, ai fini dell'ottimale svolgimento del servizio.

Formazione ed aggiornamento

La ditta aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e aggiornamento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale – addetto alla produzione, alla distribuzione e al trasporto pasti - impiegato nel servizio circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente e che il proprio personale alimentarista abbia ricevuto una educazione, un addestramento e una formazione in materia d'igiene alimentare. La ditta aggiudicataria qualora richiesto fornirà all'A.C. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale che dovrà essere mantenuta a disposizione nei centri di refezione.

Vestiario e dispositivi di protezione individuale (dpi)

La ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale impiegato nel servizio, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'art. 18 del Decreto Legislativo 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome e cognome dell'addetto. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi, per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.Lgs. 193/2007 e D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii.

Articolo 19 – Piano di sicurezza e rischi da interferenze

La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro.

Sulla base dei documenti di cui sopra, la Ditta si impegna a redigere, approvare ed applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.

Secondo la determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Non si considerano interferenze quei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice. Relativamente al servizio in oggetto, non si ravvisano al momento interferenze tra personale del committente e quello dell'appaltatore. L'appaltatore dovrà in ogni caso rispettare tutte le indicazioni, divieti e prescrizioni di sicurezza impartite dalle direzioni scolastiche e dal committente. L'Ente si riserva in ogni caso di procedere alla redazione del DUVRI qualora se ne ravvisi la necessità.

Articolo 20 – Cauzione provvisoria e definitiva e spese contrattuali

Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 36/2023, contestualmente alla presentazione dell'offerta ciascuna Ditta partecipante è tenuta a costituire una cauzione provvisoria pari al 2% del valore complessivo stimato dell'appalto, mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159. Verrà quindi svincolata o

restituita all'atto della stipula del contratto di appalto e previa presentazione della Cauzione definitiva. Si applicano le riduzioni di cui all'art. 106, comma 8 del D.Lgs. 36/2023.

L'esecutore è obbligato a norma dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 a presentare una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente, con le modalità di cui all'art. 106 del D.Lgs. 36/2023.

Se prestata nella forma della garanzia fideiussoria, la garanzia definitiva deve essere conforme allo schema-tipo di cui all'art. 117, comma 12 D.Lgs. 36/2023 approvato con decreto del Ministro delle imprese e del made in Italy di concerto con il Ministro delle infrastrutture e dei trasporti e con il Ministro dell'economia e delle finanze (in atto il D.M. del 16 settembre 2022 n. 193).

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti, ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

La garanzia definitiva viene prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e del risarcimento di danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle eventuali somme pagate in più all'appaltatore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, fatta salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.

L'amministrazione ha il diritto di valersi della garanzia definitiva nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggior spesa sostenuta per il completamento delle prestazioni contrattuali nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore e ha il diritto di valersi della garanzia per procedere al pagamento di quando dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte dell'esecutore e l'aggiudicazione al concorrente che segue in graduatoria.

Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, incluse le spese di pubblicazione, ecc. relative e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto principale, la cui forma è quella pubblico-amministrativa, ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Aggiudicatario.

Parimenti sono a carico dell'Aggiudicatario tutte le spese, imposte, tasse e autorizzazioni comunque denominate, nessuna esclusa, inerenti all'esecuzione del servizio, come previsto dal presente Capitolato.

L'operatore economico aggiudicatario, sia esso persona fisica o giuridica, è tenuto al rimborso delle spese per le pubblicazioni obbligatorie.

Articolo 21 – Comitato mensa

Per verificare la conformità continua e costante del servizio di refezione scolastica ai requisiti previsti dal presente Capitolato è costituito il Comitato Mensa Scolastica, composto da rappresentanti istituzionali degli Enti, rappresentanti degli insegnanti, rappresentanti dei genitori e figure professionali (dietista e medico).

Il Comitato effettuerà i propri controlli relativamente alla qualità dei pasti e del servizio mensa in generale, presso il centro di produzione pasti e all'interno dei locali mensa dei plessi scolastici in qualsiasi momento.

I controlli saranno predisposti secondo le norme di funzionamento stabilite con deliberazione di Giunta comunale n. 156/2016.

Articolo 22 – Subappalto

È consentito il subappalto con modalità, termini e limiti di cui all'art.119 del D.Lgs. 36/2023. Ogni modifica del contraente originario, di norma non consentita, se riconducibile ai soli casi assentibili ai sensi dell'art.120 del D.Lgs. 36/2023 nonché di specifiche norme di Codice Civile, potrà essere disposta solo a seguito di specifica autorizzazione del RUP previo parere favorevole dell'Amministrazione comunale per la verifica di assenza di impedimenti oggettivi e soggettivi a contrarre del subentrante.

Articolo 23 – Responsabilità e polizza assicurativa

L'Amministrazione è sollevata da qualunque pretesa o azione che possa derivargli da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi.

L'Impresa aggiudicataria si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti all'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune, a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni, a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. La Ditta aggiudicataria è sempre responsabile sia verso il Comune che verso terzi, nell'esecuzione di tutti i servizi assunti con il contratto d'appalto. A tal fine il soggetto

appaltatore contrae apposita polizza di Responsabilità Civile verso terzi, contro i rischi derivanti dalla gestione delle mense oggetto dell'appalto. La polizza dovrà esplicitamente contemplare i danni causati ai commensali per morte o invalidità totale o parziale, temporanea o permanente. Adeguata polizza assicurativa deve inoltre essere contratta dal soggetto appaltatore a copertura dei danni, incendi o atti vandalici per i beni comunali dati in uso. L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

La ditta appaltatrice è la sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, sia nei riguardi dei fornitori di generi alimentari, che del personale impiegato nel servizio, oltre che di eventuali danni causati a persone o cose in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 per sinistro.

Del rispetto del presente articolo dovrà essere data idonea documentazione al Comune pena la revoca dell'aggiudicazione.

Articolo 24 – Penalità

La ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente osservare tutte le disposizioni riportate nel presente Capitolato e relativi allegati.

Il soggetto appaltatore, nell'esecuzione del servizio previsto dal Capitolato avrà l'obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso, nonché gli obblighi contrattuali derivanti dall'accettazione del presente Capitolato speciale e dalla stipula del contratto di servizio.

Ai fini dell'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo, il Comune contesterà mediante invio PEC (Posta elettronica certificata) le inadempienze riscontrate, concedendo al soggetto appaltatore un termine di almeno 15 (quindici) giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte. Qualora il termine assegnato trascorra inutilmente o le controdeduzioni addotte siano ritenute insufficienti o infondate, il Comune provvederà ad applicare la penale, che potrà concretarsi nella riduzione di pari importo dalla fatturazione di servizio. Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà graduare l'entità delle penalità e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio.

L'applicazione della sanzione non impedisce la richiesta di risarcibilità del danno ulteriore e l'applicazione delle norme sulla risoluzione contrattuale in caso di reiterazione delle medesime violazioni ovvero qualora il servizio divenisse insoddisfacente.

Le somme eventualmente trattenute a titolo di penale verranno trattenute sui crediti maturati dall'aggiudicatario (detratte dalla prima liquidazione utile) o, eventualmente, rivalendosi sul deposito cauzionale definitivo che, in tal caso, dovrà essere immediatamente reintegrato.

Ai sensi dell'art. 126 del D.Lgs. 36/2023 le penali non potranno superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale.

Qualora perduranti inadempimenti agli obblighi contrattuali siano alla base delle ripetute applicazioni delle penalità, virtualmente oltre il limite massimo sopra indicato, il contratto d'appalto potrà essere risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile ("clausola risolutiva").

Le sanzioni saranno le seguenti:

INADEMPIENZA/OBBLIGO VIOLATO	PENALE APPLICATA
STANDARD MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI	
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle Merceologiche	€ 1.500,00
Mancata rispondenza delle caratteristiche dei prodotti alimentari forniti alle specifiche tecniche di base di cui al D.M. 20 marzo 2020	€ 1.500,00
Confezionamento delle derrate non conforme alla normativa vigente o alle richieste del Capitolato	€ 1.000,00
Etichettatura non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
Mancato rispetto della fornitura di prodotti biologici e/o D.O.P. e/o I.G.P. e/o a filiera corta previsti dalle Tabelle Merceologiche e dall'offerta tecnica.	€ 2.000,00
DIETE SPECIALI	
Mancata somministrazione di una dieta speciale	€ 1.000,00
Errore nella somministrazione di una dieta speciale	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle tabelle dietetiche relative alle diete speciali	€ 2.000,00
ASPETTI IGIENICO-SANITARI	
Ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici nelle derrate e/o nei pasti	€ 1.000,00
Ritrovamento di derrate alimentari con caratteristiche organolettiche (es. odore, aspetto, sapore) tali da impedire precauzionalmente l'utilizzo della derrata stessa	€ 1.000,00
Ritrovamento di prodotti alimentari scaduti o in cattivo stato di conservazione	€ 2.000,00
Verifiche analitiche (microbiologiche, chimiche, merceologiche) non conformi ai limiti normativi o reperibili in letteratura	€ 2.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e la cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti	€ 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitario da parte del personale	€ 1.000,00
Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di	€ 1.000,00

conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente	
Mancata o inadeguata conservazione della campionatura del pasto	€ 1.000,00
Inadeguate condizioni igieniche dei locali di preparazione e distribuzione pasti, degli arredi, delle attrezzature e degli utensili	€ 1.000,00
Utilizzo inappropriato/inadeguato dei prodotti detergenti/sanificanti o impiego di detergenti con caratteristiche diverse da quelle richiesti dal Capitolato e previsti nell'offerta tecnica	€ 1.000,00
Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.	€ 500,00
TEMPISTICA E PROCEDURE	
Mancato rispetto delle disposizioni impartite circa modalità e orari di consegna pasti	€ 500,00
Mancata sostituzione/integrazione di stoviglie, attrezzature, arredi, contenitori, articoli complementari e accessori e quant'altro necessario per il corretto espletamento dei servizi di preparazione, trasporto, distribuzione dei pasti	€ 1.000,00
Negato accesso agli incaricati dall'Amministrazione comunale per l'esecuzione dei controlli di conformità	€ 1.000,00
PERSONALE	
Mancato rispetto dell'organico di personale minimo giornaliero garantito previsto da Capitolato e in sede di offerta.	€ 250,00 per ogni unità in meno per ogni giorno
Contegno scorretto del personale	€ 500,00
Mancato adempimento degli obblighi inerenti ai contratti di lavoro del personale impiegato nel servizio	€ 1.000,00
Mancato rispetto dei programmi di formazione e aggiornamento del personale	€ 1.000,00
Mancata sostituzione del personale assente	€ 500,00
Per ogni mancata sostituzione del personale impegnato presso le scuole ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi	€ 1.000,00
Per ogni giorno di immotivata sospensione o interruzione del servizio	€ 4.000,00
VARIE	
Per difformità rispetto a quanto proposto in sede di gara rispetto ai servizi migliorativi	€ 3.000,00
Mancata realizzazione di proposte migliorative offerte in sede di gara	Dallo 0,5% al 2% dell'importo complessivo di aggiudicazione
Per ogni difformità rispetto a quanto previsto nell'offerta tecnica	€ 500,00

Articolo 25 – Pagamenti

Il pagamento di quanto dovuto all'Impresa aggiudicataria, calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal Capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro 30 giorni dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di regolari fatture elettroniche mensili, sulla base dei pasti effettivamente consegnati nel singolo mese di riferimento.

La liquidazione delle fatture potrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'Impresa appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Le fatture devono specificare il numero dei pasti erogati, separati per ciascun plesso e divisi tra personale docente, personale ausiliario, se presente ed autorizzato, e alunni.

Per i pasti forniti al personale dipendente del Comune di Trevi dovrà essere emessa fattura a parte. Entrambe le fatture devono essere intestate al Comune di Trevi e contenere il Codice Identificativo Gara (CIG) e gli estremi dell'impegno di spesa comunicato dal competente ufficio comunale. Non si darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

L'Amministrazione procederà ai pagamenti solo a seguito di apposita verifica della regolarità del documento unico di regolarità contributiva (DURC). In caso di accertata irregolarità del DURC da parte degli organi competenti, il termine di pagamento resterà sospeso sino ad avvenuta regolarizzazione dello stesso, senza che l'aggiudicatario abbia nulla a pretendere.

In caso di fattura irregolare il termine di pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente Capitolato ed inerente e conseguente al servizio appaltato.

Articolo 26 – Sospensione - Risoluzione del contratto - Recesso

Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 121 del D.Lgs. 36/2023.

La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

Oltre che nei casi di cui ai richiamati articoli ed a quelli espressamente previsti nel presente Capitolato, il contratto - ai sensi dell'art. 1456 c.c. - potrà essere risolto in caso di grave negligenza nonché in caso di grave o reiterata inadempienza della ditta rispetto al Capitolato ed alla normativa

in materia. Il Comune, previa comunicazione scritta alla ditta, ha diritto di risolvere il contratto con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, comprese l'incameramento della cauzione definitiva e la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno alla ditta appaltatrice e facendo salva l'applicazione delle penali, nelle seguenti ipotesi:

- qualora la ditta risulti sprovvista delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la fornitura oggetto del contratto, durante il periodo di vigenza contrattuale;
- ove la ditta addivenga alla cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato dal Servizio;
- qualora la ditta sospenda o interrompa unilateralmente e senza valide giustificazioni l'esecuzione della fornitura, per un periodo superiore a 10 giorni;
- in caso di apertura di procedura concorsuale o di fallimento della ditta;
- qualora si verificano casi di gravi intossicazioni ed infezioni alimentari riconducibili a consumo di pasti forniti dalla ditta;
- in caso di mancato adempimento degli obblighi contributivi, previdenziali ed assicurativi nei confronti del personale dipendente;
- in caso di inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente;
- in caso di violazione della normativa relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136 del 16/08/2010 e s.m.i..
- messa in liquidazione e/o cessione dell'attività;
- cessazione delle attività da parte dell'Affidatario;
- abbandono dell'appalto;
- casi particolarmente gravi di superamento dei limiti negli esiti delle analisi microbiologiche degli alimenti;
- reiterata applicazione delle penali previste nell'art. 24 (si ha reiterazione quando all'Affidatario vengono applicate complessivamente penali per più dell'1% - uno per cento - del valore di aggiudicazione, al netto dell'IVA).

La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo di lettera raccomandata con ricevuta di ritorno, al domicilio eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali.

La risoluzione del contratto comporta, altresì, che la ditta non potrà partecipare a successive gare indette dall'Amministrazione Comunale.

In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

La stazione appaltante può recedere dal contratto **in qualunque momento**, secondo le modalità stabilite dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023.

Articolo 27 – Tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni e di tutta la normativa vigente in materia.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento devono riportare l'indicazione del codice CIG. Inoltre, il pagamento delle fatture all'aggiudicatario potrà avvenire solamente sul conto corrente "dedicato" del quale è necessario che vengano forniti gli estremi alla Stazione appaltante secondo quanto previsto dall'art. 3, comma 3, della legge 13 agosto 2010, n. 136, come modificata dal Decreto legge 12 novembre 2010, n.187. Non vi è l'obbligo di accensione di nuovi conti correnti. Può essere utilizzato anche un conto corrente già esistente, del quale è necessario comunicare gli estremi entro sette giorni dall'utilizzo per le operazioni finanziarie; mentre per un nuovo conto il termine è di sette giorni dall'accensione.

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 28 – Esecuzione in pendenza di stipulazione

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purché quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva.

Qualora nel giorno fissato e comunicato l'appaltatore non si presenti a ricevere la consegna sotto riserva di legge, verrà fissato un ulteriore termine perentorio, decorso inutilmente il quale l'impresa potrà essere dichiarata decaduta dall'aggiudicazione, con conseguente incameramento della

cauzione, salva e impregiudicata ogni altra azione da parte della Stazione appaltante; in tale eventualità l'Amministrazione potrà aggiudicare l'affidamento all'impresa seconda classificata ai sensi di legge;

Articolo 29 – Riservatezza e tutela dei dati

È fatto divieto all'aggiudicatario gestore ed al personale impiegato di utilizzare le informazioni assunte nell'espletamento delle attività connesse ai servizi oggetto del presente Capitolato per fini diversi da quelli inerenti l'attività stessa.

Tutto il personale dovrà garantire riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui viene a conoscenza nel rapporto con gli utenti.

La Ditta aggiudicataria si assume le funzioni di Responsabile del trattamento dei dati personali per quanto riguarda i dati connessi all'erogazione del servizio di refezione scolastica ed, in particolare, delle diete speciali; si impegna ad adottare tutte le misure necessarie per la sicurezza dei dati e ad ottemperare a tutti gli obblighi previsti dalla normativa vigente, garantendo la massima riservatezza delle informazioni personali acquisite, anche sensibili, e compiendo le sole operazioni indispensabili per l'espletamento della prestazione.

In ordine al procedimento cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che il trattamento dei dati personali dovrà avvenire nel rispetto del combinato disposto del Reg. UE 679/2016 e del D.Lgs. 196/2003. Le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente soltanto allo svolgimento della procedura di gara fino alla stipulazione del contratto. Il conferimento dei dati si configura come un onere del concorrente per partecipare alla gara. I soggetti e le categorie di soggetti che possono venire a conoscenza dei dati sono: il personale interno al Comune che partecipa al procedimento; i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara; ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della L. 241/1990 e successive modificazioni ed integrazioni.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Trevi. Il Responsabile del trattamento è il Responsabile dei Servizi Sociali e Scolastici del Comune di Trevi. Il trattamento avviene manualmente e con strumenti informatici.

La ditta potrà esercitare in qualsiasi momento il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiedere la rettifica, l'aggiornamento, il blocco e la cancellazione, se incompleti, sbagliati o trattati in modo diverso da quanto previsto dalla legge o dal regolamento che disciplinano il procedimento per i quali sono raccolti o con quanto indicato nella presente informativa. Il diritto è fatto valere mediante richiesta presentata al Responsabile del Trattamento.

Articolo 30 – Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento alla legislazione in materia di appalti e, più in particolare, alla disciplina di settore. Per ogni altra condizione non espressamente contemplata e citata nel presente documento e negli altri documenti di gara si fa riferimento, per quanto applicabile, alla normativa vigente in materia. La partecipazione alla gara costituirà comunque incondizionata accettazione indistintamente di tutte le clausole contenute nelle condizioni di gara ed impegna le imprese offerenti fin dal momento della partecipazione alla gara. Il Comune si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione per intervenute e non previste ragioni di pubblico interesse. Si precisa che a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto dal Comune alcun compenso per la proposta gestionale-organizzativa o progettuale presentata o per altro.

La ditta aggiudicataria si impegna a comunicare il suo domicilio legale ove è convenuto che saranno notificati alla stessa tutti gli atti e le comunicazioni occorrenti.

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere, qualora non si riesca a raggiungere l'accordo bonario, è competente il Foro di Spoleto.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto - scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle inerenti e conseguenti all'appalto - saranno a totale carico della Ditta.

Ai sensi dell'art. 18, comma 1, del D.Lgs. 36/2023 - divenuta efficace l'aggiudicazione - il contratto è stipulato, a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, art. 3, comma 1, lettera b), in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, in forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante della stazione appaltante, con atto pubblico notarile informatico.

Nelle more della stipula del contratto si potrà procedere alla consegna del servizio sotto le riserve di legge.

Articolo 31 – Allegati

Sono allegati al presente Capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti:

- Allegato A) Specifiche tecniche (menù e specifiche, caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari, norme igieniche, ecc.);
- Allegato B) Protocollo di legalità (Patto di legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale tra la Prefettura di Perugia e il Comune di Trevi);
- Allegato C) Dati del personale.

Per quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, per quanto applicabili.



Città di Trevi

Provincia di Perugia

Area Demografica e Sociale

ALLEGATO A SPECIFICHE TECNICHE

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA
E PRIMARIA DEL COMUNE DI TREVÌ
ANNI SCOLASTICI 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28**

Specifiche tecniche per la fornitura di pasti pronti a ridotto impatto ambientale ai sensi dell’art. 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36 integrando i “criteri di sostenibilità energetica e ambientale” con l’applicazione dei CAM (criteri ambientali minimi) di cui al DM 10 marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020).



Piazza Mazzini 06039 Trevi (Pg)
C.F. e P.IVA 00429570542
Tel. 0742.3321 – Fax 0742.332237
sociale@comune.trevi.pg.it - www.comune.trevi.pg.it

Il Premio
è promosso
dal Ministero
dell’Economia
e delle Finanze
e da Consip



MENÙ INVERNALE

1° SETTIMANA		2° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Ravioli al pomodoro Stracchino Patate lesse	LUNEDÌ	Pastina in vegetale Merluzzo gratinato Carote julienne
MARTEDÌ	Pasta in salsa rosa Platessa gratinata Piselli all'olio	MARTEDÌ	Pasta al pomodoro Uova strapazzate al pomodoro Fagiolini con patate
MERCOLEDÌ	Quadrucci con lenticchie Prosciutto cotto Patate lesse	MERCOLEDÌ	Polenta gratinata Mozzarella insalata
GIOVEDÌ	Risotto con spinaci Salsiccia di maiale Fagiolini al vapore	GIOVEDÌ	Pasta con olio e parmigiano Pollo arrosto Piselli all'olio
VENERDÌ	Pasta al pomodoro Petto di pollo gratinato Bietola al vapore	VENERDÌ	Risotto alla zucca Polpette di vitellone al pomodoro Spinaci al vapore
3° SETTIMANA		4° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Pasta olio e parmigiano Frittata Fagiolini al vapore	LUNEDÌ	Passato di verdure con farro Mozzarella Insalata mista
MARTEDÌ	Lasagne al pomodoro Primo sale o caciotta Finocchi e carote julienne	MARTEDÌ	Risotto alla parmigiana Frittata al formaggio Piselli all'olio
MERCOLEDÌ	Pasta al pomodoro Spezzatino di vitellone con patate	MERCOLEDÌ	Tagliatelle al pomodoro Platessa gratinata Insalata mista
GIOVEDÌ	Pasta al sugo di tonno Crocchette di pesce Bieta al vapore	GIOVEDÌ	Pasta con pomodoro e olive Cosci di pollo croccanti Spinaci al vapore
VENERDÌ	Minestra con ceci Petto di pollo gratinato Insalata	VENERDÌ	Pasta e fagioli Prosciutto crudo Patate lesse

5° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Pasta con verdure Primo sale Fagiolini al vapore
MARTEDÌ	Risotto al pomodoro Cotoletta di maiale Insalata con verza
MERCOLEDÌ	Crema di verdure con crostini Merluzzo gratinato Purea di patate
GIOVEDÌ	Strangozzi alla spoletina Scaloppina di pollo Bietola al vapore
VENERDÌ	Pasta olio e parmigiano Frittata Finocchi e carote julienne

- Il suddetto menù sarà in vigore indicativamente da novembre a marzo.

MENÙ PRIMAVERILE/AUTUNNALE

1° SETTIMANA		2° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Riso e piselli Frittata Zucchine trifolate	LUNEDÌ	Pasta al pomodoro Stracchino o primo sale Carote all'olio
MARTEDÌ	Minestra d'orzo Svizzera di maiale Patate lesse	MARTEDÌ	Pasta alla parmigiana Filet di merluzzo al pomodoro Fagiolini al vapore
MERCOLEDÌ	Pasta tonno e zucchine Petto di pollo al limone Carote al vapore	MERCOLEDÌ	Risotto alla milanese Bocconcini di tacchino gratinati Bieta al vapore
GIOVEDÌ	Lasagne al pomodoro Mozzarella Pomodori	GIOVEDÌ	Gnocchi al pomodoro Prosciutto cotto Carote julienne
VENERDÌ	Pasta al pesto	VENERDÌ	Minestra con fagioli

	Filetto di pesce gratinato Fagiolini al vapore		Uovo sodo con salsa Pomodori
3° SETTIMANA		4° SETTIMANA	
LUNEDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Mozzarella Piselli all'olio	LUNEDÌ	Pasta con verdure di stagione Prosciutto crudo Insalata mista
MARTEDÌ	Pastina in vegetale Cosci di pollo croccanti Purea di patate	MARTEDÌ	Risotto alla parmigiana Vitellone al pomodoro Piselli all'olio
MERCOLEDÌ	Tagliatelle al ragù Platessa gratinata Insalata mista	MERCOLEDÌ	Tagliatelle al pomodoro Tonno Pomodori
GIOVEDÌ	Pasta con olio e parmigiano Arista di maiale Carote al vapore	GIOVEDÌ	Minestra con lenticchie Pollo al forno Spinaci al vapore
VENERDÌ	Risotto al pomodoro Frittata alle verdure Pomodori	VENERDÌ	Pasta al sugo di pesce Caciotta fresca Ortaggi crudi
5° SETTIMANA			
LUNEDÌ	Risotto con zucchine Mozzarella Pomodori		
MARTEDÌ	Pasta al pomodoro e basilico Frittata al formaggio Zucchine trifolate		
MERCOLEDÌ	Pasta con olio e parmigiano Polpette di vitellone croccanti Piselli all'olio		
GIOVEDÌ	Pasta al pomodoro Platessa gratinata Insalata		
VENERDÌ	Pastina in vegetale Fesa di tacchino Patate lesse		

- Il suddetto menù sarà in vigore indicativamente da aprile a ottobre.

RAZIONI ALIMENTARI

SCUOLE	INFANZIA	PRIMARIA	SECONDARIA (se richiesto)
Alimenti	Gr.	Gr.	Gr.
PRIMI PIATTI			
Pasta asciutta	60	80	100
Riso asciutto	60	80	100
Pasta e riso in brodo	30	50	50
Pasta all'uovo fresca/secca	70/50	90/70	110/80
Gnocchi di patate	120	160	180
Pasta all'uovo ripiena	120	160	180
CONDIMENTI			
Pomodori pelati	70	100	150
Verdure e ortaggi	50	70	100
Verdure surgelate per minestre	80	90	100
Legumi secchi	30	40	50
Tonno all'olio (condimento)	10	15	20
Pesto	10	15	20
SECONDI PIATTI			
Filetti di merluzzo/ platessa	80	100	120
Carne di vitello, vitellone, arista	70	100	100
Petto di pollo/ tacchino	70	100	100
Coscia di pollo con osso	150 (1 piccola)	180 (1 media)	220 (1 grande)
Prosciutto crudo magro	40	50	60
Prosciutto cotto	40	50	60
Formaggi freschi (mozzarella, crescenza...)	60	100	100
Formaggi a pasta semidura (caciotta fresca...)	40	80	100
CONTORNI			
Patate	150	200	250
Verdure crude (carote, finocchi...)	100	130	150
Insalate	50	60	70
Piselli e ortaggi cotti	100	130	150
FRUTTA			
Frutta	120	150	180
CONDIMENTI			

Olio extravergine di oliva al pasto	15	20	25
Parmigiano	7	8	9
PANE			
Pane comune	40	50	60

- I pesi sono da considerarsi al crudo e al netto degli scarti.
- Le porzioni indicate per insegnanti ed operatori scolastici sono da considerare pari a quelle per le scuole primarie.

CRITERI PER LA FORMULAZIONE DEI MENÙ

Per le razioni alimentari e la formulazione dei menù scolastici si è tenuto conto delle indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di riferimento per la popolazione italiana SINU 2014 Società Italiana di Nutrizione Umana) in termini di:

- AR come fabbisogno energetico medio nell'intervallo di età 1-7 anni;
- PRI per l'assunzione raccomandata di proteine:

Età (scuola)	Kcal	KCal pranzo	Proteine gr. pranzo
3-6 anni	1280-1640	556-656	24
6-11	1640-2440	656-896	33
11-13	2440-2780	896-1112	42

- Tali fabbisogni sono stati pensati sulla base di una ripartizione in 5 pasti: 3 pasti principali e 2 spuntini;
- I fabbisogni riferiti al pranzo rappresentano il 40% dell'introito giornaliero – la quota proteica rappresenta circa il 15% del pasto;
- Fibra, sali minerali e vitamine sono garantite dalla quota giornaliera di frutta e verdura oltre ad una buona frequenza di legumi.

L'apporto lipidico non dovrebbe superare il 30%. La quantità giornaliera dei monoinsaturi si aggira intorno al 10-15%; quella dei polinsaturi al 6-8%; quella dei grassi saturi (di origine animale) non supera il 10% delle calorie totali.

L'apporto medio di glucidi costituisce il 55-60% dell'energia totale, di cui il 50% è rappresentato da zuccheri complessi (l'amido della pasta, del pane, delle patate, dei legumi...) e il 5 - 10% di zuccheri semplici (derivanti, nel nostro caso specifico, solo dalla frutta)

I quantitativi della **fibra** sono perfettamente rispettati: 10-15 grammi ogni 1000 kcal. La fibra come sappiamo è un elemento indispensabile per i suoi effetti preventivi di patologie a larga diffusione

connesse con l'alimentazione (obesità, malattie cardiovascolari, diabete, neoplasie dell'apparato gastrointestinale).

Vitamine e sali minerali. Tali componenti, peraltro importantissimi per la buona crescita del bambino, non sono stati riportati nella tabella dei diversi nutrienti perché è ormai noto che un'alimentazione corretta e bilanciata, che tenga in considerazione tutti i fattori fin qui esposti, risponde alle richieste dell'organismo.

I menù predisposti ed aggiornati dal dietista saranno discussi e concordati con i referenti del Comitato Mensa e con il responsabile di cucina della ditta vincitrice dell'appalto fermo restando le qualità degli alimenti e la frequenza dei piatti; si prega di fare riferimento alle schede analitiche dei pasti giornalieri con le relative grammature.

In accordo con il responsabile di cucina della ditta si potrà saltuariamente variare il menù, contorni e/o ricette, per proporre nuovi sapori ai piccoli utenti ed educarli al consumo di pietanze, in genere meno accettate, ma insostituibili come ad esempio il pesce, i legumi ed alcuni tipi di verdure.

Gli alimenti da usare in sostituzione sono quelli previsti in capitolato.

I menù propongono piatti semplici e cottura prevalentemente al forno, poco manipolati per garantire una maggiore sicurezza igienica e poco elaborati per facilitare i processi digestivi e abituare il bambino a sapori il più possibile naturali e variati (legumi, ortaggi, cereali).

Il peso degli alimenti presenti in questi menù è riferito al crudo e al netto degli scarti (frutta senza buccia, carne senza osso...).

Per gli alimenti surgelati i pesi si riferiscono al peso scongelato.

Note agli alimenti

1. Ogni giorno sono considerati fissi g.40 di pane per le scuole dell'infanzia, g.50 per le scuole primarie e secondarie. È previsto pane comune ed integrale, serviti a giorni alterni.
2. La porzione media di frutta prevista a pranzo è di g.150. Non si specifica il tipo in quanto si raccomanda di variare la scelta nell'arco della settimana tenendo conto della stagionalità indicata nella successiva tabella.
3. Ortaggi e verdure dovranno seguire lo stesso criterio di stagionalità dando la preferenza ai prodotti crudi e freschi per il maggior apporto di vitamine e sali minerali. Eventuali variazioni al menù si potrebbero verificare per problemi tecnici o di approvvigionamento, in tal caso si prega di fare riferimento alla stagionalità indicata nella successiva tabella.
4. Molta importanza è stata data al consumo dei legumi, sia secchi che freschi; questo sia nell'ottica di incentivare il consumo di proteine vegetali rispetto a quelle animali, sia di aumentare l'apporto di fibra.
5. Non si è ritenuto opportuno presentare dei piatti unici come tale perché, nonostante siano a livello familiare un modello da incoraggiare, a livello di collettività c'è il rischio di andare

contro al gusto del singolo con la conseguenza che il bambino/ragazzo non consumi il pasto. In ogni caso, laddove il primo piatto rappresenta anche la forte proteica principale può essere fornita una razione ridotta di secondo. Tale ipotesi dovrà essere concordata con il Dietista.

6. Il pesce è stato previsto 1-2 volte alla settimana: come secondo piatto o come condimento del primo piatto. Questa scelta è in accordo con le indicazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione secondo le quali il consumo di pesce è da preferire a quello della carne, uova, formaggi perché oltre ad essere generalmente più magro, contiene lipidi prevalentemente insaturi (acidi grassi essenziali).
7. La carne compare 2 volte alla settimana in molte varietà (vitello, pollo, tacchino, maiale, prosciutto cotto e crudo) e alternata in preparazioni diverse. I metodi di cottura semplici suggeriti favoriscono la digestione di questo alimento; questo soprattutto per non compromettere le facoltà intellettive del ragazzo che dopo il pranzo il ragazzo deve riprendere l'attività scolastica.
8. Le uova sono presenti quali secondo piatto o come ingrediente 1 o 2 volte la settimana.
9. I formaggi sono stati utilizzati in genere almeno 1 volta la settimana per garantire l'apporto di calcio indispensabile per un soggetto in crescita. Le varietà scelte tengono in considerazione l'apporto in grassi e la peculiarità regionale.
10. L'olio extravergine di oliva rappresenterà il condimento indicato per le varie pietanze.
11. Si raccomanda un moderato uso di sale che comunque dovrà essere iodato.

Nell'ottica di contrastare il crescente aumento di sovrappeso e di obesità che si sta manifestando nella fascia di età pediatrica e di promuovere le sane abitudini alimentari nei bambini, è stata inserita nel contesto della ristorazione scolastica, per gli utenti che si avvalgono del servizio mensa, una merenda di metà mattina, "Una Sana Merenda a Scuola" nutrizionalmente sana e bilanciata che tiene conto delle indicazioni inserite nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione del "Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione" Crea. L'obiettivo è quello di consentire al bambino di consumare uno spuntino che sia in linea con i suoi fabbisogni di crescita, bilanciato, equilibrato e che permetta di rispettare la giusta ripartizione dei pasti della giornata ed i fisiologici segnali di fame e di sazietà.

UNA SANA MERENDA A SCUOLA				
GIORNO	1° SETTIMANA	2° SETTIMANA	3° SETTIMANA	4° SETTIMANA
LUNEDÌ	Yogurt alla frutta	Pizza bianca	Latte e biscotti	Frutta fresca
MARTEDÌ	Pane e marmellata	Frutta fresca	Pane e olio	Pane e olio
MERCOLEDÌ	Frutta fresca	Pane e marmellata	Frutta fresca	Frutta fresca
GIOVEDÌ	Pane e olio	Frutta fresca	Pane e olio	Pane e marmellata
VENERDÌ	Pane e cioccolata	Pane e olio	Pane e marmellata	Pizza rossa

- 1 Frutto medio 100-150 gr
- Yogurt 125 gr
- Latte 150 gr e biscotti 30 gr
- Pane 50 gr e marmellata 20 gr
- Pane 50 gr e olio 5 gr
- Pizza bianca e al pomodoro 50 gr

Negli spuntini (ossia la c.d. “merenda sana”) 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 e, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato 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.

Lo yogurt dovrà essere trasportato a temperatura idonea presso i refettori scolastici ed essere opportunamente conservato mediante l’impiego di frigoriferi oppure direttamente consegnato al momento del consumo.

Riferimenti bibliografici riferibili agli aspetti dietetici:

- *LARN Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti (Edizione 2014) – Società Italiana di Nutrizione Umana*
- *Linee Guida per una sana alimentazione, CREA Rev.2018*
- *Nutrizione del bambino Faldella (2007)*
- *Dietetica e Nutrizione, Fatati (2007)*
- *Manuali di Dietologia, Prof.ssa Venturini (2000)*
- *Tabelle di composizione degli alimenti, Istituto nazionale della Nutrizione (2001)*
- *Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica (3 maggio 2010)*
- *Nutrizione Individuale e per la popolazione, Binetti (2010)*
- *Linee di Indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica - Regione Umbria DGR 59/2014*

REQUISITI GENERALI DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti delle vigenti leggi in materia.

Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, la Ditta aggiudicataria e tenuta ad osservare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e che si intendono tutte richiamate.

I parametri generali cui fare riferimento nell’acquisto delle derrate sono:

1. riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore e della Ditta produttrice;

2. fornitura regolare e peso netto;
3. completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
4. precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
5. corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
6. riportare le indicazioni previste dal Decreto Legge n°306/2002 per i prodotti ortofrutticoli freschi;
7. Reg. UE n. 1169/2011 per quanto concerne etichette e fornitura informazioni ai consumatori
8. termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
9. imballaggi integri senza alterazioni manifeste, cartoni non lacerati, ecc.;
10. integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
11. caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
12. divieto di impiego di prodotti parzialmente scongelati o al contrario precucinati o precotti
13. alimenti privi di Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
14. preferire vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi; utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione di ortaggi e verdure reperibili di stagione) ed eventualmente per minestroni (sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci, e la bieta surgelati; è ammessa la frutta non stagionale nel mese di maggio).
15. schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati adeguatamente conservate ed aggiornate presso il Centro Cottura;
16. mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione e corrispondenti alla legislazione vigente.

Si dovranno sostenere modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, come ad esempio quello biologico e da difesa integrata, come previsto dal Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari di cui al D.I. 22 gennaio 2014 e dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico, al fine di non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e la dipendenza dalle fonti fossili, oltre che l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità e il benessere animale e ottenere materie prime più salubri per i destinatari perché prive di residui di fitofarmaci o, nel caso degli allevamenti, antibiotici e altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni).

Si riportano di seguito le specifiche tecniche e a seguire le clausole contrattuali previste nei criteri ambientali minimi adottati con decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare

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 (vedi tabella).

SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN MATERIA DI PRODUZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

Tipologia di produzione		
Alimenti	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
Frutta, ortaggi, legumi, cereali	Produzione biologica 50% in peso	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Uova	Produzione biologica 100%	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Salumi e formaggi	Produzione biologica 30% in peso	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Latte e yogurt	Produzione biologica 100%	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Olio extra vergine di oliva	Produzione biologica 40% in capacità	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Pelati, polpa e passata di pomodoro	Produzione biologica 33% in peso	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Succhi di frutta o nettari di frutta	Produzione biologica 100%	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Carne bovina	Produzione biologica 50% in peso	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Carne suina	Produzione biologica 10% in peso	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Carne avicola	Produzione biologica 20% in peso	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008
Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei)	Freschi o surgelati o conservati di origine FAO 37 o FAO 27- rispettare la taglia minima* – non appartenere a specie “pericolo/ vulnerabili”	*All.n.3 del Reg. CE n.1967/2006

Legumi secchi

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alle norme vigenti; provenienti da coltivazioni biologiche, essere prive di difetti, parassiti ed impurità.

I legumi da utilizzare sono: fagioli borlotti, fagioli cannellini, ceci, lenticchie.

Per quest' ultime è possibile anche l'impiego di prodotto IGP "Lenticchia di Castelluccio di Norcia, Reg. CE/1065/97.

Pane comune e integrale

II PANE COMUNE deve essere fresco, di produzione quotidiana, ottenuto dalla cottura di una pasta ben lievitata preparata esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" o "00", acqua e lievito naturale (in quantità non superiore all'1%), senza aggiunta di sale da cucina (cloruro di sodio NaCl); non è consentito l'impiego di nessun additivo, né prima né durante la panificazione. Il pane sarà fornito giornalmente in pezzatura da 80/1000g (umidità max 34%), affettato, ricomposto e confezionato in involucri alimentari ed etichettato.

Deve essere privo di bruciature alla superficie con una mollica spugnosa ed elastica, privo di impurezze, di odori e sapori anomali, aciduli, anche lievi.

II PANE INTEGRALE sarà ottenuto da farine integrali con caratteristiche rispondenti all'Art. 7 L. 580/67 e derivanti da frumento coltivato con metodi naturali. Inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il pane sarà fornito giornalmente in pezzatura da 80/1000g (umidità max 34%), affettato, ricomposto e confezionato in involucri alimentari ed etichettato.

Dovrà essere preparato giornalmente, lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, croccante, di colore giallo bruno, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori e la mollica dovrà essere porosa, elastica, soffice, di aspetto gradevole, non riducibile in pasta se maneggiata tra le dita ed infine il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie.

È vietato l'uso di pane conservato, riscaldato, rigenerato o scongelato.

Il trasporto dovrà essere effettuato a norma di legge, in contenitori di materiale lavabile o altri contenitori (es. sacchi di carta) purché in possesso dei requisiti specifici dal D.M. del 31/03/73 e aggiornamento D.M. 30 maggio 2001, n. 267 successive modifiche e gli automezzi devono essere puliti ed idonei.

Per particolari occasioni (es. gite, convegni ecc...) l'A.C. potrà richiedere panini da 50 gr e pani speciali.

II PANE GRATTUGIATO dovrà essere confezionato sottovuoto ed etichettato secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo comune o integrale comunque non salato o condito. Dovranno essere fornite confezioni da 500 g e da 1 kg.

Farina

Farina di grano tenero tipo "0" e "00" con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67 e successive modificazioni. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro; devono riportare tutte le indicazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la data di conservazione come da D.P.R. n°322/82.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Umidità -14,5%. Ceneri- 0,5% sulla sostanza secca. Glutine secco - 7%.

Si richiedono confezioni da 1 kg.

Pasta di semola

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

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

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

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

Gli imballaggi dovranno riportare nome o ragione sociale del produttore, sede, stabilimento denominazione e tipo di pasta, indicazione del termine di utilizzo, peso netto e tempi di cottura.

I formati richiesti sono quelli esistenti in commercio.

Occasionalmente, potrà essere richiesta anche pasta semola integrale o di farro.

Riso

Il riso deve essere conforme alla Legge n. 325 del 18/3/58.

È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici e fisici o l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Il riso dovrà essere in stato di perfetta conservazione, avere odore e sapore gradevoli che non denuncino rancidità o presenza di muffa, essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, violati, ambrati, rotti, etc.) e non deve lasciare le mani incipriate.

I grani cotti dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi e non spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura.

Il riso deve presentare le caratteristiche tipiche delle varietà richieste:

- RIBE con trattamento "PARBOILED";

- Carnaroli.

Saranno richieste confezioni da 5 kg.

Pasta all'uovo fresca di produzione locale

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.

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

La pasta all'uovo deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro con l'aggiunta di almeno quattro uova di gallina (200g) per kg di farina.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica.

Trattandosi di prodotti di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali.

Si richiedono i seguenti tipi:

- **Tagliatelle, pasta per lasagne e quadrucci per brodo**

Per eventuali diete speciali si potranno richiedere prodotti privi di uova.

- **Pasta ripiena: ravioli e tortellini**

Le confezioni richieste saranno da: 0,500-6 kg.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione, di confezionamento, di etichettatura previsti dalla legge per pasta fresca.

La pasta speciale all'uovo ripiena deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro e uova fresche (minimo 4 uova per kg di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica.

Dovrà essere priva di additivi, glutammato monosodico, coloranti, conservanti o prodotti liofilizzati. Nei ravioli il ripieno deve contenere spinaci, ricotta, parmigiano reggiano. Nei tortellini il ripieno deve contenere carni bovine, suine, parmigiano reggiano, pane grattato, con esclusione di frattaglie e tutti i prodotti bovini chiamati "quarto".

La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30% del peso totale. Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e ad una temperatura non superiore ai 10°C.

Gnocchi di patate

Gli gnocchi richiesti devono essere prodotti con patate o purea di patate o fiocchi di patate minimo al 70% (acqua, patate disidratate) farina di grano tenero "00", acqua e sale. Devono presentare, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- *prodotti con buona tecnica di fabbricazione*
- *essere privi di corpi estranei e/o impurità*
- *gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al DM 31/3/65 e successive modifiche.*

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

Trattandosi di prodotto di facile deperibilità devono avere caratteristiche batteriologiche ottimali. Il numero di gnocchi dovrebbe essere di **circa 30 pezzi per hg** e dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Gli gnocchi consegnati non devono presentarsi raggrumati.

Pomodori pelati

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

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'Art. 2-3 del D.P.R. n°428 del 11/04/75. La polpa deve essere omogenea, totalmente priva di parti gialle o verdi, ricavata direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, in finissimi pezzi, colti e lavorati in giornata, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi ed inoltre devono essere privi di marciume, di pelle e di peduncoli.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto, il residuo al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

Il prodotto richiesto deve essere in contenitori del peso di 500 gr a 3000 gr.

I contenitori di banda stagnata, con interno smaltato, non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.

Latte di produzione locale

Il latte (anche in polvere per asili nido) dovrà essere biologico.

Il prodotto richiesto deve essere risanato con il metodo UHT, uperizzato, omogeneo e deve avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

L'azienda produttrice deve avere l'autorizzazione prevista dal D.P.R n°54 del 17/09/97.

Si richiede **Latte Parzialmente Scremato** in tetra pack da lt. 1 (contenuto di grassi dall'1,5% all'1,8%).

Yogurt

Lo yogurt dovrà essere biologico.

Con la denominazione Yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a 10^6 /g. Dovrà essere confezionato con latte intero, o alla frutta, essere privo di additivi alimentari e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97.

Ogni confezione richiesta dovrà esibire in etichetta la sigla riferibile alla produzione biologica del prodotto.

Uova

Per quanto riguarda le uova, queste dovranno essere biologiche.

I prodotti pastorizzati devono provenire da uova allo stato liquido, fresche, pastorizzate senza aggiunta di additivi e coloranti, ottenuti esclusivamente da uova di gallina non incubate, adatte al consumo umano; devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 65/93.

Le confezioni, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +4°C, devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporczia superficiale.

Si richiedono confezioni da lt.1 in brick.

Si richiede per la Ditta produttrice la certificazione del Sistema Qualità.

Il trasporto dei suddetti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

La certificazione d'analisi dei prodotti dovrà essere documentata ad ogni richiesta da parte dell'Ente.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi e cereali devono provenire da:

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
50	Produzione biologica 50% in peso Se non biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti	Regolamento CE 1898/2006, 510/2006, 509/2006 e relativi disciplinari di produzione Reg. CE 834/2007 e CE 889/2008

Prodotti ortofrutticoli

Devono essere stagionali, nel rispetto dei “calendari di stagionalità” di seguito riportati nelle tabelle 2-3. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante “*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*” o, nelle more della relativa adozione, 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.

Gli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli richiesti devono essere di materiale idoneo, puliti, asciutti, maneggevoli e accatastabili in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di categoria e di calibro diversi da quelli visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente, almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- *denominazione e sede della Ditta confezionatrice;*
- *prodotto, varietà e tipo;*

- *qualifica di selezione EXTRA o 1° CATEGORIA.*

Possono essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Calendario stagionalità frutta fresca
GENNAIO: arance, banane, cachi, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi
FEBBRAIO: arance, banane, mandarini, mele, pere, pompelmi
MARZO: arance, banane, mele, pere, pompelmi
APRILE: banane, mele, fragole, pere, pompelmi
MAGGIO: banane, ciliegie, fragole, nespole, pere, pompelmi
GIUGNO: albicocche, amarene, ciliegie, fichi, fragole, mele, nespole, pere, susine
LUGLIO: albicocche, amarene, anguria, fichi, lamponi, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, susine
AGOSTO: albicocche, anguria, fichi, lamponi, mele, meloni, mirtilli, more, pere, prugne, pesche, susine
SETTEMBRE: fichi, mele, pere, pesche, prugne, susine, uva
OTTOBRE: cachi, limoni, mandaranci, mele, pere, uva
NOVEMBRE: ananas, arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi
DICEMBRE: ananas, arance, banane, cachi, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi

Frutta di qualità extra o 1° categoria

La frutta deve essere fresca e di stagione, non può essere accettata se avvizzita e molle, doppia o multipla. La provenienza della frutta deve essere locale, e quando possibile all'interno della provincia di Perugia (ad eccezione delle banane) nell'ambito della capacità di offerta dello stesso mercato.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

MELE Cultivar: Golden delicious del Trentino, Red delicious, Red stayman, Starking delicious. La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 70 - 75 mm

PERE cultivar: Williams, Abate, Kaiser, Conference. Decana del Comizio. La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 60 - 65 mm

ARANCE cultivar: Tarocco, Moro, Sanguinello, Ovale. La grammatura deve essere di circa 150g con calibratura minima di 60-70-90 mm

CLEMENTINE: Palermo, Paternò, Tardivo di Ciaculli, Oroval. Devono essere senza semi. La grammatura deve essere compresa tra 50 e 70g con un calibro minimo di 35 mm

LIMONI cultivar: Sicilia e Campania. La grammatura deve essere di circa 200g con un calibro minimo di 45 mm

ACTINIDIA (Kiwi) - Devono essere privi di odori e sapori estranei, privi di peduncolo. La grammatura deve essere di circa 70 - 85g

PESCHE Nettare (pesche noci) - La grammatura deve essere di circa 150g con un calibro di circa 60 - 65 mm

ALBICOCHE Precoci - La grammatura deve essere di circa 50/60g con un calibro minimo di 35 mm

SUSINE - La grammatura deve essere di circa 50/60g con un calibro minimo di 35 mm

FRAGOLE - Devono essere confezionate in cestini e con un calibro di circa 25 mm

MELONI - La grammatura deve essere di circa 600 g 1 kg

ANGURIA - Devono essere ben formate, senza fessurazioni e/o ammaccature. La grammatura deve essere di circa 6 kg – 12 kg

BANANE - Di provenienza extracomunitaria certificate con marchio riconosciuto dalla CEE e prodotte in coltivazioni a lotta integrata. La grammatura deve essere di circa 200g

UVA - bianca Cultivar: Regina, Italia. La grammatura deve essere da 150 - 200 g a grappolo.

CILIEGIE - Devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature o bruciature o difetti provocati dalla grandine.

Calendario stagionalità verdura e ortaggi freschi

GENNAIO: barbabietole, bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cavoli, cicoria catalogna, cicoria, cipolle, finocchi, insalata lattuga, porri, radicchio, spinaci, verza, zucca

FEBBRAIO: bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cicoria catalogna, cicoria, cipolle, finocchi, insalata indivia e lattuga, porri, radicchio, sedano, spinaci, verza, zucca

MARZO: bieta, carciofi, carote, cicoria, cipolle, finocchi, insalata, lattuga, porri, radicchio, ravanelli, sedano, spinaci, verza

APRILE: asparagi, broccoli, carciofi, carote, cipolla, cicoria, fagiolini, fave, finocchi, insalata indivia e lattuga e scarola, piselli, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine

MAGGIO: asparagi, bietole, carciofi, carote, cipolla, cicoria catalogna, cavolfiore, cetrioli, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine

GIUGNO: asparagi, barbabietole, bietole, carote, cipolla, cicoria catalogna, cetrioli, fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, zucchine

LUGLIO: barbabietole, bietole, carote, cipolla, cicoria catalogna, cetrioli, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine

AGOSTO: barbabietole, bietole, carote, cipolla, cicoria catalogna, cetrioli, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, insalate, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, porri, sedano, spinaci, zucca, zucchine

SETTEMBRE: bieta, carote, cavoli, cetrioli, cicoria, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine
OTTOBRE: barbabietole, carote, cavolfiore, cicoria catalogna, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca
NOVEMBRE: barbabietole, bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, cicoria catalogna, cicoria, cipolle, fagioli, finocchi, fagiolini, funghi, insalata belga, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca
DICEMBRE: barbabietole, bieta, carciofi, carote, cavolfiore, cavolini di Bruxelles, cicoria catalogna, cicoria, cipolle, finocchi, funghi, insalata indivia, lattuga e scarola, radicchio, sedano, spinaci, zucca

I prodotti devono essere **di produzione locale**, nell'ambito della capacità di offerta del mercato a **lotta integrata certificata**.

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, senza ammaccature, tracce di appassimento, lesioni, alterazioni e attacchi parassitari; freschi, puliti, asciutti, selezionati e di stagione, maturi fisiologicamente e non solo commercialmente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Sono da escludere dalla fornitura prodotti transgenici.

Patate di produzione locale

I prodotti devono essere di **qualità extra o 1° categoria**, sani, interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, senza tracce di appassimento né danni o alterazioni; non devono presentare germogliazioni incipienti o in via di evoluzione, tracce di verde epicarpale (solanina), abrasioni e maculosità bruna della polpa e non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura.

Si richiede morfologia uniforme ed una calibratura che va da 100 a 250g; il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Le patate, le cipolle e l'aglio non devono essere trattati mediante raggi gamma, in porzioni da 2,5 kg – 10 kg.

Ortaggi Surgelati

Le verdure da destinare alla surgelazione devono essere di **1° qualità**, sane ed in buone condizioni igieniche e devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. L'aspetto degli ortaggi deve essere il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado d'integrità, non devono essere presenti sostanze o corpi estranei e terrosità, non devono presentate alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (assenza di cristalli di ghiaccio), ammuffimenti e fenomeni di putrefazione.

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

Le varietà richieste sono:

Bieta in foglie, Broccoli calabresi, Cuori di carciofi, Cavolfiori a rosetta, Fagioli Borlotti, Fagiolini finissimi, Funghi Champignon affettati, Piselli Finissimi, Spinaci in foglie a cubetti, carote baby e a rondelle e minestrone.

Il prodotto richiesto deve essere in confezioni sigillate del peso di 1 e 2,5 kg. La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.

Latticini e formaggi

I formaggi devono essere per almeno il 30% in peso, biologici 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.

Devono essere **di Alta Qualità**, prodotti in Italia, devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino senza aggiunta di sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola etc.), senza additivi né conservanti.

I formaggi devono avere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia ed essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- *tipo di formaggio;*
- *nome del produttore;*
- *luogo di produzione;*
- *eventuali additivi consentiti aggiunti;*
- *peso di ogni forma e confezione;*
- *verifiche di laboratorio sulla materia prima, sul ciclo di lavorazione e sul prodotto confezionato.*

Tra le varietà prodotte sono da fornire:

Ricotta

Di vacca fresca pastorizzata, senza additivi e di recente lavorazione. La pasta deve essere di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. La consegna dovrà avvenire in idonei contenitori sigillati da 0,500 a 1,500 kg.

Mozzarella di produzione locale

Di recente lavorazione, ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili con grasso superiore al 44% sulla S.S.,

Il prodotto deve essere di produzione locale e derivante da Latti di produzione Nazionale.

Le mozzarelle devono essere confezionate in contenitori chiusi con idoneo liquido di governo e devono avere un peso netto di 150g; potranno essere richieste in vaschette multiporzione e in monoporzione.

Stracchino

Di recente lavorazione, arricchito con fermenti lattici, in confezioni dal peso di 100 gr e 1 Kg. Le confezioni devono essere asciutte e non devono presentare tracce di sierosità. La pasta deve essere compatta e sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione.

Caciotta fresca

Prodotta esclusivamente con latte vaccino, caglio, sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, con stagionatura di 8/12 settimane.

Il sapore deve essere dolce (poco salato), la pasta bianca - giallognola con crosta sottile, integra, priva di screpolature e muffe. Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti a giusta maturazione e consistenza per essere facilmente affettato.

Ogni forma deve avere l'etichetta con tutte le indicazioni di legge. Le forme devono essere consegnate in idonei contenitori per alimenti.

Parmigiano Reggiano DOP

Deve essere conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione ed avere una stagionatura minima di 24 mesi.

Deve riportare stampato a fuoco sulla crosta tutte le caratteristiche tipiche del prodotto secondo l'attuale normativa di legge.

Si richiedono forme suddivise in confezioni sottovuoto da 500g e 1000g e dovranno recare ben visibile in etichetta:

- *il nome dell'impresa produttrice*
- *composizione*
- *ingredienti*
- *data di scadenza*
- *dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.*

Tutti i prodotti devono provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.P.R n°54/97 e non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Olio extra-vergine di oliva

Come grasso vegetale per condimenti e cottura dovrà essere usato l'olio extravergine di oliva che per almeno il 40% in capacità dovrà essere biologico.

Ai sensi del Reg. CE n. 2325/97 il prodotto richiesto dovrà rispondere al DM 6 agosto 1998 – GURI n. 193 del 20 agosto 1998 ed iscritto nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" DOP Umbria Colli Assisi – Spoleto.

In alternativa e previa specifica autorizzazione dell'AC saranno prese in considerazione altre produzioni DOP regionali. In ogni caso dovrà essere ottenuto dalle olive dell'ultima annata.

Le confezioni richieste sono bottiglie in vetro da 750-1000 ml e/o con tappo antirabbocco per i refettori e confezioni più grandi per il centro cottura.

Carni

Tutta la carne deve essere prodotta in macelli e laboratori di sezionamento riconosciuti in cui, a partire dall'8 giugno 2002, sono applicati sistemi di autocontrollo secondo le disposizioni della decisione 2002/471/CE".

Carne bianca

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20	Produzione biologica	Reg. CE 834/2007/ e CE 889/2008

Carni avicole

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 D.M. 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.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgv. 495/97 e del D. Lgv. 559/92, soddisfare i criteri di sicurezza igienica vigenti ed eventuali aggiornamenti normativi in materia, deve appartenere alla **Classe A** ai sensi del regolamento N°1906 del 26/06/90.

I requisiti, certificati dalla Ditta Produttrice, delle carni richieste sono i seguenti:

- devono provenire da allevamenti a terra nazionali nel rispetto dei ritmi naturali di crescita; con l'esclusione di antibiotici che ne accelerano l'accrescimento spontaneo.
- devono essere alimentati con mangimi esclusivamente vegetali, senza l'impiego di OGM, senza farine di carne, di pesce, grassi animali né coccidiostatico (additivo chimico di sintesi) arricchiti con sali minerali, vitamine e proteine non di origine animale;
- Sistema Qualità Certificato.

Inoltre le carni richieste devono essere di colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza soda, senza essudatura; esenti da ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi,

completamente dissanguate e con odore tipico; non devono evidenziare cristallizzazioni, bruciature da freddo, ossidazione dei grassi ed insudiciamento superficiale.

I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Si richiedono:

- **petto di pollo** privo di pelle e sterno, privo di striature di grasso e con peso medio di 250/300 g a porzione (peso medio intero di circa 600g). **In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa.**
- cosce e sovracosce di pollo, le masse muscolari devono essere ben sviluppate, le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza, non devono presentare siosità, macchie verdastre, ematomi e edemi. **La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli. In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa.**
- **fesa di tacchino** priva di pelle e sterno, priva di striature di grasso e con peso medio di 1,300 kg a porzione (peso medio minimo di circa 2,5 kg). **In confezioni da 0,300 a 2,5 kg circa** in tranci e/o intera.

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario.

I prodotti consegnati devono essere di qualità e di peso richiesto sia nella parte visibile che nella parte sottostante della confezione.

Il trasporto di tutti prodotti deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione.

I tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.

Carne rossa e prodotti trasformati

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
50% Bovina 10% Suina	Produzione Biologica	Regolamento CE 1898/2006, 510/2006, 509/2006 D.M. 8 settembre 1999, n. 350.

Carne bovina

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".

Dovrà:

- provenire da allevamenti nazionali registrati presso l'anagrafe del bestiame;
- appartenere alle **categorie a, c, e** ed alle classi di **conformazione non inferiore ad U 2** secondo la valutazione delle griglie CEE/EUROP;
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (ph non superiore a 6);
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomale;
- avere una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.

La produzione di vitellone si deve ottenere secondo quanto stabilito dalle Norme di cui al Marchio I.G.P. Vitellone bianco dell'Appennino Centrale (Reg. CEE 2081/92 G.U.E.134/98 del 20-01-98).

Riportare dichiarazione sottoscritta dichiarante che, nell'ambito dell'Autocontrollo siano svolte ricerche chimiche e microbiologiche appropriate. La carne richiesta deve essere **disossata, completamente sgrassata e priva di scarto**, con frollatura di almeno 10 giorni, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore nei seguenti tagli anatomici:

- **scamone, noce o fesa, girello e controgirello** (per fettine, arrostiti, brasati) in confezioni da 3-5 kg
- **lombata** (per arrosto e fettine) in confezioni da 3-5 kg
- **spalla e sotto spalla** (per spezzatino, macinato e lesso) in confezioni da 1 kg a 5 kg

La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione, la Ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie, il taglio, la categoria e la classificazione.

Tutte le carni dovranno essere accompagnate dal Certificato d'identità rilasciato dall'Ispettore del **Consorzio C.C.B.I. c/o S. Martino in Colle – Perugia;**

L'etichettatura, inoltre, deve riportare le indicazioni di cui al Reg. CEE 176072000 e successive modifiche ed integrazioni così come recepite nel D. M. Politiche Agricole e Forestali del 30/08/2000.

Il trasporto dei suddetti prodotti dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria.

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 4 mesi.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ed eventuali aggiornamenti normativi in materia, provenire da animali sani, di peso vivo orientativo tra i 120 e i 140 kg.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali e locali, macellati in Italia, con esclusione di carni di verri o scrofe e muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento).
- Le carni dovranno essere di recente macellazione, in ottimo stato di conservazione e prive di qualunque odore sgradevole, i tagli di carne confezionati sotto vuoto non dovranno aver superato un terzo di vita commerciale.
- Presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa; ph inferiore a 6,2, priva di difetti PSE o DFD.
- essere in confezioni integre sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti in quantità superiore allo 0,5% e macchie superficiali di colorazione anomala.
- avere una temperatura compresa tra 0°C e +3°C.

La carne richiesta deve essere **disossata e completamente sgrassata**, in confezioni sottovuoto con imballaggio integro, trasparente ed incolore nei seguenti tagli anatomici:

- **Carrè disossato**, taglio tipo “Bologna” (per arrostiti) in confezioni da 3 kg a 5 kg
- **Magro di posteriore** (per spezzatino o fettine) in confezioni da 1,5 kg a 5 kg

Non è ammessa la fornitura di carni che presentino una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

La confezione deve riportare un’etichetta chiara e leggibile indicante: il n° di lotto, la data di lavorazione e confezionamento, il termine minimo di conservazione che non deve superare un terzo di vita commerciale del prodotto, la ditta produttrice, il Bollo Sanitario, la specie e il taglio.

Prosciutto crudo D.O.P.

La tipologia di DOP richiesta sarà della varietà di Parma o di Modena ma in ogni caso il prodotto dovrà essere munito di contrassegno permanente L 11/90 E del REG. (CE) N.1107/96 garantito dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ART.10 N.2081/92.

Gli unici ingredienti ammessi sono carne di suino e sale, non si accettano ingredienti come pepe, aromi o additivi.

Il prosciutto deve essere privo di macchie, ben pressato e/o confezionato sottovuoto.

Sulla confezione o sugli imballaggi devono essere indicate la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto.

Prosciutto cotto

Il prosciutto cotto deve essere di **1° qualità**, prodotto con cosce di suini nazionali, selezionati e con attestato che la produzione sia realizzata **senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattosio, né glutammato, né proteine vegetali (adatto anche nei casi di celiachia)**, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle o rammollimenti); avere carni di colore

rosa chiaro, compatte e grasso bianco sodo e ben refilato e il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità.

Si richiedono, per il trasporto dei suddetti prodotti, condizioni igienico- sanitarie ineccepibili ed una temperatura tra 0° e + 4°C.

Inoltre non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

Prodotti ittici

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 <http://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*). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell’ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un’organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. 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 pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e 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.

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

Il tessuto muscolare dei pesci dovrà essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature marrone e/o emorragiche, e non presentare fenomeni ossidativi d’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 del 8%, dovrà essere ottenuta con acqua potabile priva di corpi estranei.

Per i filetti, ottenuti rigorosamente dalle specie ittiche riferite dall'allegato al Decreto Ministeriale 15.07.83 della Marina Mercantile e succ. integrazioni, si richiedono prodotti accuratamente tolettati e **privi di spine**, cartilagini e pelle ed ottenuti da tagli anatomici interi; la pezzatura deve essere uniforme e non devono essere presenti ritagli; sono altresì tollerati alcuni filetti spezzati.

I filetti devono essere surgelati singolarmente o interfogliati.

I prodotti non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici.

L'odore del pesce deve essere gradevole, divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C e la consistenza della carne deve essere soda, elastica.

Tutti i prodotti richiesti devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto della normativa di legge vigente, ed in particolare del Reg. CEE 104/2000 e 2065/2000 ed il Decreto del 27 marzo 2002.

Le confezioni originali e sigillate devono essere di peso netto da 1 o 5 o 10 kg.

Le varietà dei prodotti richiesti sono:

- **Fiori di merluzzo** (merlucius Capensis/paradoxus) - tecnologia IQF, **porzioni da 60/80 g** con glassatura non superiore al 12% del peso totale lordo - confezioni da 1 a 10 kg. (Ammessa tolleranza di legge del 8%.)
- **Cuori di filetto di merluzzo o nasello** - tecnologia IQF, **porzioni da 90/120g** con glassatura non superiore al 5% del peso totale lordo- *confezioni da 1 a 5 kg.
- **Filetti di platessa** (pleuronectes spp) - tecnologia IQF, **porzioni da 150/180g** con glassatura non superiore al 20% del peso totale lordo - *confezioni da 1 a 10 kg.
- **Spiedini di pesce (calamaro atlantico)** – porzioni da 55-60 – senza glassatura – confezioni da 2 kg. Prodotto di alta qualità, lavorato fresco nei luoghi di pesca.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle proprie obbligazioni in ordine ai vizi apparenti ed occulti del prodotto.

A richiesta dell'Ente la ditta aggiudicataria dovrà esibire i certificati sanitari che obbligatoriamente scortano i prodotti della pesca di provenienza estera.

Tonno all'olio extra-vergine d'oliva

Di prima scelta, poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore rosa omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee (spine – pelle – squame - grumi di sangue) e di ossidazioni.

Il prodotto deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve provenire da stabilimenti riconosciuti ai sensi del D.Lgs. 531/92.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, rigonfiamenti, corrosioni interne ed esterne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

La ditta non sarà sollevata da alcuna responsabilità delle obbligazioni in ordine ai vizi apparenti od occulti del prodotto.

Si richiedono confezioni da circa 1000 - 2000 gr.

Pesto

Prodotto ottenuto attraverso preparazione espressa con l'impiego di materie prime fresche.

Il prodotto deve essere a base di basilico, grana, pecorino, olio di oliva o extravergine, pinoli e/o anacardi; esente da additivi e conservanti; privo di odore e sapore anomali dovuti ad inaridimento.

Le confezioni devono essere composte da un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Si suggerisce in ogni caso una preparazione

Sale marino e iodato

Deve essere marino e iodato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90.

Il prodotto deve presentare gli standard analitici richiesti dalla legge; non deve contenere impurità, corpi estranei e contaminanti chimici ed ambientali.

Le confezioni devono essere integre ed etichettate secondo la normativa vigente.

Il sale dovrà essere mantenuto in contenitori chiusi.

Si richiedono confezioni da 1 kg.

Zucchero finissimo

Lo zucchero richiesto deve essere di alta qualità secondo la Normativa Europea Reg. CEE 2103/77 Art. 11-12; di finezza assoluta con i cristalli più fini ed omogenei (0.20/0.30 mm di media) e massima purezza (99,9% di zucchero bianco raffinato).

Deve essere estratto da barbabietole cresciute in terreni molto vocati e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, assenza di corpi estranei, impurità o residui di insetti (Filtch-Test) e vagliato (setacciato a granuli fini e costanti ed essere stato sottoposto a ripetute fasi di lavaggio e cristallizzazione).

Il prodotto deve essere conforme alla legge n° 139/80.

Le confezioni devono essere integre, a tenuta ed etichettate secondo la normativa vigente.

Si richiedono confezioni da 1 Kg.

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino (acido acetico non inferiore al 6%), la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutte le normative vigenti.

Si richiedono bottiglie da 1 lt.

PRODOTTI PER DIETE SPECIALI**Diete speciali**

La ditta deve predisporre e fornire diete speciali, qualora ne venga fatta richiesta dall'A.C. a seguito di apposita istanza inoltrata dai genitori dell'utente all'Ufficio Comunale preposto.

La dieta speciale dovrà essere elaborata da un Dietista, in aderenza al menù vigente.

L'istanza fornita dai genitori dell'utente deve essere accompagnata da un certificato medico indicante la patologia dell'utente, cui devono essere allegati:

- indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale
- gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica e/o certificazione specialistica allergologica.

In assenza della documentazione richiesta la dieta speciale non sarà autorizzata dall'A.C.

Ogni dieta speciale deve essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali devono essere trasportate in contenitori monoporzionamento isotermeici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Le caratteristiche qualitative devono rispettare gli standard previsti per i prodotti tradizionali. L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono essere prodotti conformemente alla normativa nazionale e comunitaria vigente (D. Lgs. n. 111/92, Direttiva 1999/41/CEE, Direttiva 20/2/2000 n. 2000/13 e successive modifiche e integrazioni, Legge n. 123 del 4 luglio 2005).

In ogni momento potranno essere richieste le relative certificazioni di garanzia dei prodotti utilizzati.

Diete in bianco

La ditta deve garantire, nel caso di indisposizione degli utenti, un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno. Per dieta in bianco si intende:

1° Piatto: pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e parmigiano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di parmigiano,

2° Piatto: carne magra di pollo, tacchino, vitello al vapore, bollita o lessata con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura; platessa o merluzzo al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura,

Contorno: patate o carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva,

Frutta: preferibilmente mela.

La richiesta, nel caso in cui la dieta abbia una durata non superiore ai 5 giorni consecutivi, può essere effettuata direttamente dal genitore dell'utente alla scuola entro l'orario di prenotazione dei pasti. La richiesta per periodi di durata superiore ai 5 giorni consecutivi dovrà essere supportata da certificato medico.

Le diete in bianco trasportate in contenitori monoporzione isoterme, devono essere formulate in aderenza al menù settimanale.

Diete per motivazioni religiose ed ideologiche

La Ditta appaltatrice deve garantire la sostituzione di alcuni degli alimenti previsti normalmente con altri richiesti per motivi religiosi o ideologici.

In questi casi il genitore dovrà presentare apposita istanza all'Ufficio Comunale preposto che provvederà a darne comunicazione alla Ditta.

Le diete in oggetto devono essere trasportate in contenitori monoporzione isoterme.

NORME IGIENICHE

Le norme igieniche devono essere rispettate in tutte le fasi del servizio richiesto:

1. nell'organizzazione, produzione, confezionamento dei pasti, trasporto, apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti
2. riassetto e sanificazione delle cucine e delle relative zone di pertinenza e dei refettori
3. nel lavaggio del materiale di consumo e in ogni caso di tutto quanto utilizzato per garantire il regolare e corretto espletamento del servizio

TRASPORTO MATERIE PRIME

1. I mezzi di trasporto delle materie prime devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali;
2. Devono possedere l'idoneità sanitaria al trasporto dei prodotti alimentari e le loro condizioni igieniche devono essere ineccepibili.
3. Durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari e per i surgelati.

RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME

1. La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina e nel rispetto del piano di approvvigionamento.
2. Le consegne devono avvenire negli orari stabiliti, lontani dai momenti di preparazione allo scopo di effettuare un corretto controllo alla consegna e l'immediato immagazzinamento.
3. Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono:

- garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste dal capitolato d'appalto attraverso un attento controllo visivo e strumentale (termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere segnate sempre su appositi moduli;
 - garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (+ 4°C per le derrate deperibili, + 8°C-10°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C i surgelati).
4. I prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica.
 5. Le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari.
 6. Deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti secondo la modalità FIFO.
 7. La merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza e favorire così un rapido controllo periodico delle derrate.
 8. Gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo.
 9. I prodotti anche se confezionati non devono mai essere appoggiati direttamente sui pavimenti, ma sulle apposite scaffalature o pallettes di plastica alti almeno 20 cm.
 10. La pezzatura delle confezioni da ordinare, per quanto possibile e nel totale rispetto di quanto indicato nell'allegato B, deve essere tale da evitare che, all'apertura di una confezione rimanga del prodotto d'avanzo.
 11. Durante i mesi di chiusura estiva non devono essere tenute nei magazzini scorte di prodotti.
 12. Il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti.
 13. I prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti in armadi chiusi o vani o ripostigli, in zone fisicamente separate dagli alimenti. Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono essere eccessive, cioè non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

In particolare si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

1. gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC.
2. la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;

3. la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
4. i cibi non devono essere lasciati a temperatura ambiente se non per i tempi strettamente necessari a realizzare la preparazione stessa;
5. durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a +75°C per almeno 10 minuti;
6. i prodotti alimentari in fase anche limitata di sosta devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento;
7. le derrate conservate in frigorifero devono essere tolte dal frigorifero solo poco prima dell'utilizzo;
8. nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;
9. i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai 10°C al momento del consumo;
10. al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti a perdere e mascherine;
11. i prodotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i 65°C ed i 70°C;
12. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C - 4°C. ad eccezione di porzioni inferiori a 100 g e con uno spessore non superiore a 2 cm. A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura. È vietato il congelamento in proprio;
13. tutti gli alimenti, ad eccezione della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per le lasagne, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione. Per il raffreddamento della carne da utilizzare per le crocchette e del ragù per le lasagne deve essere usato l'abbattitore;
14. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
15. la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo o al massimo nella giornata precedente;
16. il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
17. le verdure e la frutta crude, da consumarsi tali quali o destinate a subire operazioni di taglio o di grattugia devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati e poi riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione;
18. devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
19. deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 kg.

PERSONALE E PULIZIA

1. Il personale addetto (cuochi, magazzinieri ecc.) deve conoscere il capitolato ed effettuare periodicamente corsi di aggiornamento, d'informazione, di qualificazione opportunamente documentati.
2. Il personale incaricato deve essere provvisto di attrezzature idonee per l'accertamento delle corrette modalità operative (termometri nelle cucine e nei plessi di distribuzione, sacchetti sterili, carta monouso...) e di idoneo abbigliamento (sopravesti, copricapo, scarpe...).
3. La ditta deve presentare il Manuale di Autocontrollo (HACCP) aggiornato ed il piano dettagliato di sanificazione di tutti i locali, le attrezzature, arredi ed elettrodomestici con relativi prodotti detergenti e disinfettanti.
4. La ditta deve mettere a disposizione del personale nelle cucine e nei plessi di distribuzione e nei servizi igienici sapone liquido, carta monouso e carta igienica.
5. Nelle cucine e nei centri di distribuzione deve essere vietato l'impiego di stracci per l'asciugatura di piani di cottura ed utensili. A tale scopo deve essere utilizzata solo carta monouso.
6. Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati.
7. I contenitori di acciaio multiporzione dovranno subire la sanificazione attraverso il lavaggio in lavastoviglie presso il centro cottura. In ogni caso nei refettori scolastici saranno oggetto di un preliminare lavaggio manuale).
8. Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori.
9. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati durante la mattinata; a fine giornata lavorativa i bidoni dovranno essere svuotati e detersi.
10. È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura.

APPARECCHIATURA E DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve osservare le seguenti norme:

1. curare l'igiene della propria persona e lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione;
2. indossare indumenti (camice, grembiule) puliti ed il copricapo, in modo tale che contenga l'intera capigliatura, prima di iniziare il servizio;
3. apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le brocche per l'acqua;
4. la pasta ed il riso asciutti destinati al trasporto devono essere conditi nelle cucine solamente con olio extravergine di oliva, mentre i sughi devono essere aggiunti nei singoli plessi; in particolare i risotti destinati al trasporto devono essere accompagnati da contenitori termici contenenti brodo vegetale che sarà aggiunto secondo necessità, dal personale dei plessi;

5. i contenitori termici devono essere aperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze;
6. l'aceto ed il limone a fette devono essere messi a disposizione nei plessi per coloro che lo richiedono;
7. eventuali mancanze e/o anomalie del pasto devono essere comunicate tempestivamente alla cucina;
8. gli addetti devono indossare guanti monouso per la distribuzione dei pasti;
9. la distribuzione delle pietanze deve essere svolta con utensili adeguati e deve avere inizio solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
10. il pane deve essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
11. il personale deve distribuire l'intera quantità di prodotto presente nei contenitori termici;
12. al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati;
13. il personale addetto alla distribuzione deve evitare l'incrocio tra la fase di distribuzione e la fase di sparecchio/pulizia.

PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE

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 (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, 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.

1. La ditta appaltatrice deve provvedere a proprie spese e cure, alla sanificazione dei locali adibiti a cucina, a refettorio, delle relative aree di pertinenza, dei servizi igienici annessi alle strutture, nonché di tutte le attrezzature.
2. Le pulizie devono iniziare solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.
3. Tutte le apparecchiature elettriche devono essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro.
4. Il personale addetto alle pulizie deve indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.
5. I detersivi ed i sanificanti devono essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento.
6. I residui di lavorazione non devono mai essere convogliati nei tombini o nelle griglie di scarico.
7. Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature devono essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.

8. La ditta appaltatrice deve fornire presso i centri di produzione dei pasti le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione delle cucine e dei refettori.
9. I detergenti devono avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge vigente. Devono essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.
10. I prodotti da fornire devono comprendere detergenti liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie, candeggina, ammoniaca e prodotti ad azione sanificante.
11. La ditta si deve impegnare allo stoccaggio ed alla distribuzione delle sostanze detergenti evitando ogni caso la promiscuità con le derrate alimentari.
12. Dei prodotti per le pulizie forniti devono essere allegate le relative schede tecniche e di sicurezza.

Nota bene: Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si fa riferimento alle leggi vigenti in materia.



Città di Trevi

Provincia di Perugia

Area Demografica e Sociale

ALLEGATO B **PROTOCOLLO DI LEGALITÀ**

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA
E PRIMARIA DEL COMUNE DI TREVÌ
ANNI SCOLASTICI 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28**

Patto di legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale tra la Prefettura di Perugia e il Comune di Trevi.



Piazza Mazzini 06039 Trevi (Pg)
C.F. e P.IVA 00429570542
Tel. 0742.3321 – Fax 0742.332237
sociale@comune.trevi.pg.it - www.comune.trevi.pg.it

Il Premio
è promosso
dal Ministero
dell’Economia
e delle Finanze
e da Consip





Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

INTESA

**PER IL RINNOVO DEL PATTO DI LEGALITA' E LA PREVENZIONE DEI
TENTATIVI DI**

INFILTRAZIONE CRIMINALE

TRA

LA PREFETTURA -U.T.G. DI PERUGIA

E

IL COMUNE DI TREVI

Prefettura - U.T.G. di Perugia



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

PREMESSO

che le organizzazioni criminali mafiose manifestano una crescente tendenza ad affermare la propria presenza anche al di fuori delle Regioni d'origine, richiedendo elevata attenzione ed interventi preventivi preordinati ad impedire eventuali infiltrazioni nell'economia legale;

che, come evidenziato in recenti attività d'indagine sull'operatività di sodalizi mafiosi nel Centro e Nord Italia, tale presenza assume connotazioni diverse in funzione del territorio ove si manifesta, spesso caratterizzandosi per un'elevata capacità mimetica funzionale al raggiungimento degli scopi criminosi e per uno spostamento del proprio baricentro d'azione verso l'attività d'impresa, con ciò imponendo la necessità di una rimodulazione dell'attività di prevenzione e contrasto delle infiltrazioni mafiose, orientata ad evitarne la diffusione ed il silente radicamento sul territorio pur in assenza di eclatanti manifestazioni criminose che ne comprovino manifestamente la presenza;

che anche in Umbria recenti provvedimenti giudiziari hanno evidenziato la sussistenza di infiltrazioni della malavita organizzata mafiosa, in particolare ponendo in luce l'esistenza di un sodalizio di stampo 'ndranghetista, insediato sul territorio perugino ma con solidi collegamenti con cosche del Crotonese ed interessi in settori dell'economia legale quali l'edilizia in primo luogo, ma anche il commercio, l'intrattenimento, il fotovoltaico;

che la stessa Relazione Annuale della Direzione Nazionale Antimafia, con specifico riferimento al territorio di competenza della Direzione Distrettuale Antimafia di Perugia, indica come le risultanze delle indagini documentino il rischio di una *"silente infiltrazione nell'economia del territorio di criminalità di stampo mafioso di matrice allogena"* di cui l'efficace attività investigativa ha disvelato la strisciante infiltrazione economica, in particolare nel settore dell'edilizia, strumentale ad acquisire una *"facciata pulita"*;

che è pertanto avvertita la necessità di impedire che organizzazioni criminali, pur estranee al contesto umbro ed operanti in altre aree territoriali del Paese, possano reinvestire i propri illeciti profitti in questo territorio anche attraverso l'infiltrazione in specifici settori di attività economica considerati ad alto rischio di inquinamento o penetrazione mafiosi;

che è, quindi, volontà delle parti firmatarie del presente documento assicurare la realizzazione del preminente interesse pubblico alla legalità ed alla trasparenza nell'economia, esercitando a pieno – ciascuno per la parte di rispettiva competenza – i poteri di monitoraggio e vigilanza attribuiti dalle leggi vigenti;

che nel corso degli anni l'esperienza dei Protocolli di legalità fra Prefetture ed Enti Locali ha affermato e consolidato l'utilità ed incisività di tali strumenti pattizi quale mezzo in grado di innalzare il livello di efficacia dell'attività di prevenzione generale amministrativa a fini antimafia, implementando, in via convenzionale, ulteriori e più ampie forme di verifica, monitoraggio e controllo volte a contrastare il pericolo di infiltrazioni criminali avuto particolare riguardo al settore dei pubblici appalti;

che in data 15 luglio 2014 è stato sottoscritto un Protocollo di Intesa tra il Ministro dell'Interno e il Presidente dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, volto ad avviare una reciproca collaborazione per lo sviluppo di una coordinata azione di prevenzione dei fenomeni di corruzione e, più in generale, di indebita interferenza nella gestione della cosa pubblica e, in esito a tale protocollo, sono state diramate apposite Linee Guida in data 15 luglio 2014 e 27 gennaio 2015;



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

che il Ministero dell'Interno – Gabinetto del Ministro con circolare in data 29 maggio 2014 ha sottolineato l'opportunità di estendere in via convenzionale il controllo preventivo antimafia anche ai contratti di affidamento aventi ad oggetto l'esecuzione delle opere di urbanizzazione primaria e secondaria conseguenti all'approvazione da parte dei Comuni dei "Piani attuativi di iniziativa privata" nell'ambito del "Piano Regolatore Generale";

che, in tale prospettiva, le parti hanno quindi convenuto sull'opportunità di innalzare il livello di collaborazione e cooperazione fra la Prefettura e il Comune di Trevi integrando le sinergie già esistenti con ulteriori azioni prioritariamente finalizzate alla prevenzione di possibili infiltrazioni criminali e mafiose nell'economia, con particolare riguardo ai settori degli appalti e contratti pubblici, del commercio, dell'urbanistica e dell'edilizia, anche privata;

VISTI

Il decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, recante "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136";

il decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, recante "Attuazione delle direttive 201/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d'appalto degli enti erogatori nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture" e s.m.i.;

il decreto legislativo 15 marzo 2017, n. 38 recante "Attuazione della decisione quadro n. 2003/568/GAI del Consiglio dell'UE, del 22 luglio 2003, relativa alla lotta contro la corruzione nel settore privato" che ha novellato l'art. 2365 c.c. in materia di corruzione nel settore privato;

la legge 17 ottobre 2017, n. 161, recante "Modifiche al codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione di cui al decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, al codice penale e alle norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del codice di procedura penale e alle disposizioni. Delega al Governo per la tutela del lavoro nelle aziende sequestrate e confiscate";

il decreto-legge 4 ottobre 2018, n. 113 convertito dalla legge 1° dicembre 2018, n. 132, recante "Disposizioni urgenti in materia di protezione internazionale e immigrazione, sicurezza pubblica, nonché misure per la funzionalità del Ministero dell'Interno e l'organizzazione e il funzionamento dell'Agenzia nazionale per l'amministrazione e la destinazione dei beni sequestrati e confiscati alla criminalità organizzata", con riferimento all'art.25 (Sanzioni in materia di subappalti illeciti) che prevede un inasprimento del trattamento sanzionatorio delle condotte degli appaltatori che facciano ricorso, illecitamente, a meccanismi di subappalto;

il decreto legge 6 novembre 2021, n. 152, recante "disposizioni urgenti per l'attuazione del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR) e per la prevenzione delle infiltrazioni mafiose", convertito con modificazioni dalla legge 29 dicembre 2021, n. 233;



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

la circolare del Gabinetto del Ministro dell'Interno n. 11001/119/20 (8) del 20 maggio 2014 inerente le c.d. "opere a scomputo";

il Protocollo di Legalità per la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale stipulato in data 14 novembre 2016 tra la Prefettura – U.T.G. di Perugia ed il Comune di Trevi e rinnovato, per un biennio, il 5 luglio 2019;

CONSIDERATA

l'opportunità di procedere all'ulteriore rinnovo del suindicato Protocollo di legalità stipulato in data 14 novembre 2016 e rinnovato il 5 luglio 2019;

RITENUTO

che la realizzazione del preminente interesse pubblico alla legalità e alla trasparenza nei settori suindicati possa meglio essere perseguito mediante sottoscrizione tra il Comune di Trevi e la Prefettura – U.T.G. di Perugia del presente atto di rinnovo del "**Protocollo di legalità**" finalizzato alle attività di prevenzione dei tentativi di infiltrazione della criminalità organizzata, in particolare attraverso l'estensione delle cautele antimafia - nella forma più rigorosa delle "informazioni" del Prefetto - all'intera filiera degli esecutori e dei fornitori ed agli appalti di lavori pubblici sottosoglia, in base al codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al D. Lgs. 159/2011 e sue modifiche ed integrazioni, e alle nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 136/2010 nonché attraverso il monitoraggio costante dei cantieri e delle imprese coinvolti nell'esecuzione delle opere tramite i Gruppi Interforze di cui al D.M. 14/03/2003;

TUTTO CIO' PREMESSO

LE PARTI CONVENGONO:

APPALTI PUBBLICI

Art. 1

(Azioni a tutela della legalità nel settore dei pubblici appalti)

Ai fini del rafforzamento del sistema di cautele volto a prevenire possibili infiltrazioni criminali nel settore dei lavori pubblici e delle forniture di beni e servizi, e tenuto conto delle modifiche legislative introdotte in materia di documentazione antimafia con L. 11 agosto 2014, n. 114 e D. Lgs. 13 ottobre 2014, n. 153, la Prefettura ed il Comune si impegnano ad estendere come segue i controlli e le verifiche antimafia previste dal D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159:

a) relativamente ai settori di attività considerati a maggior rischio di infiltrazione mafiosa ed elencati all'art. 1, co. 53, della L. 190/2012 (per i quali la L. 114/2014 ha previsto che la comunicazione e l'informazione antimafia liberatoria sia obbligatoriamente acquisita dalla stazione appaltante attraverso la consultazione, anche in via telematica, di apposito elenco di fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa operanti nei medesimi settori), il Comune si impegna ad inserire nei propri bandi e contratti apposita clausola che impone alle ditte contraenti di comprovare l'avvenuta o richiesta iscrizione nei suddetti elenchi già all'atto della partecipazione alla gara o altro procedimento di scelta del



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

contraente. Analoga prova di avvenuta o richiesta iscrizione nei suddetti elenchi dovrà essere richiesta, a cura della ditta aggiudicataria, nei confronti di ogni subcontraente o fornitore di tutto il processo di filiera;

b) al di fuori dei settori di attività indicati al punto precedente, il Comune – in deroga alle soglie di valore previste dalla normativa vigente – provvederà ad acquisire l'informazione antimafia (con le modalità indicate nell'art 2 del presente protocollo):

b1) per tutti i contratti relativi a opere e lavori pubblici di valore superiore a 250.000,00 euro, o servizi e forniture di valore superiore a 150.000,00 euro;

b2) per tutti i subappalti e subcontratti di valore superiore a 50.000,00 euro;

c) la Prefettura attiverà i relativi controlli e verifiche al fine di procedere al rilascio dell'informazione liberatoria, come previsto dall'art. 2 del presente protocollo;

Allo scopo di predisporre gli strumenti adeguati per attuare e rendere effettivi i controlli di cui sopra, fermo restando quanto previsto al comma 1 punto a) del presente articolo, il Comune prevede nel bando di gara, nel contratto di appalto o concessione o nel capitolato:

a) che la sottoscrizione del contratto ovvero le concessioni o le autorizzazioni effettuate prima dell'acquisizione delle informazioni di cui al D. Lgs. 159/2011, anche al di fuori delle soglie di valore ivi previste, sono corrisposte sotto condizione risolutiva e che procederà alla revoca della concessione e allo scioglimento del contratto qualora dovessero intervenire informazioni interdittive;

b) l'obbligo per l'aggiudicatario di comunicare al Comune l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento nell'esecuzione dei lavori, servizi o forniture con riguardo ai lavori, alle forniture ed ai servizi di cui ai settori di attività a rischio precedentemente indicati nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo;

c) l'obbligo per l'aggiudicatario di inserire in tutti i subcontratti la clausola risolutiva espressa per il caso in cui emergano informative interdittive a carico dell'altro subcontraente; tale clausola dovrà essere espressamente accettata dalla impresa subcontraente.

Art. 2

(Informative antimafia)

Esperate le procedure di gara, prima di procedere alla stipula dei contratti o alla conclusione degli affidamenti ovvero prima di procedere all'autorizzazione dei subcontratti, il Comune di Trevi acquisisce la documentazione antimafia, esclusivamente attraverso la consultazione della Banca Dati Nazionale Unica della Documentazione Antimafia (B.D.N.A.) regolamentata dal D.P.C.M. 30 ottobre 2014, n. 193.

Decorsi trenta giorni dalla data di inserimento della richiesta nella B.D.N.A. ovvero, nei casi di urgenza, decorso il termine di quindici giorni, il Comune di Trevi procederà anche in assenza della informazione antimafia.

Qualora la Prefettura accerti elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa ed emetta una informativa ostativa, il Comune di Trevi non procede alla stipula del contratto di appalto, ovvero annulla l'aggiudicazione o nega l'autorizzazione al subappalto o al subcontratto, ovvero – se già rilasciata – intima all'appaltatore o concessionario di far valere la risoluzione del subcontratto.



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

Nel caso in cui l'operatore economico nei cui riguardi devono essere svolte le informazioni abbia la sede legale nel territorio di altra provincia, il Comune di Trevi dovrà segnalare che le verifiche antimafia sono effettuate anche in attuazione del presente protocollo. Il Comune si impegna, altresì, a dare comunicazione alla Prefettura di Perugia di avere attivato le suddette verifiche.

Art. 3

(Clausole)

In aderenza a quanto previsto dalle linee guida per l'avvio di un circuito collaborativo tra ANAC, Prefetture ed Enti Locali per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e, più in generale, di indebita interferenza nella gestione della cosa pubblica, il Comune di Trevi s'impegna a predisporre nella parte relativa alle dichiarazioni sostitutive legate al disciplinare di gara da rendere da parte del concorrente, le seguenti dichiarazioni:

a) Clausola nr. 1: *“Il contraente appaltatore si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori e di funzionari che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare e sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.”;*

b) Clausola nr. 2: *“Il Comune si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., 321 c.p., 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p.”.*

Nei casi di cui ai punti a) e b) del precedente comma, l'esercizio della potestà risolutoria da parte del Comune è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione. A tal fine, la Prefettura, avuta comunicazione da parte del Comune della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alla condizione di cui all'art.32 del D.L. 90/2014, convertito in legge 11 agosto 2014, n.114.

Inoltre, allo scopo di predisporre gli strumenti adeguati per attuare e rendere effettivi i controlli di cui al presente protocollo, il Comune di Trevi prevede nel bando di gara, nel contratto di appalto o concessione o nel capitolato:

a) che la sottoscrizione del contratto ovvero le concessioni o le autorizzazioni effettuate prima dell'acquisizione delle informazioni di cui al D. Lgs. 159/2011, anche al di fuori delle soglie di valore ivi previste, sono corrisposte sotto condizione risolutiva e che procederà alla revoca della concessione e allo scioglimento del contratto qualora dovessero intervenire informazioni interdittive;



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

b) l'obbligo per l'aggiudicatario di comunicare al Comune l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento con riguardo ai lavori, alle forniture ed ai servizi di cui ai settori di attività a rischio precedentemente indicati nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo;

c) l'obbligo per l'aggiudicatario di inserire in tutti i subcontratti la clausola risolutiva espressa per il caso in cui emergano informative interdittive a carico dell'altro subcontraente; tale clausola dovrà essere espressamente accettata dalla impresa subcontraente.

Inoltre il Comune di Trevi prevede nel bando di gara, nel contratto di appalto o concessione le seguenti ulteriori clausole:

- clausola risolutiva espressa ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale;
- divieto di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alle operazioni di selezione e non risultate aggiudicatarie.

Art. 4

(Monitoraggio)

Le imprese appaltatrici dovranno impegnarsi a comunicare tempestivamente al Comune di Trevi ogni eventuale variazione dei dati riportati nelle visure camerali proprie e delle loro imprese subcontraenti e, in particolare, ogni variazione intervenuta dopo la stipula del contratto relativa ai soggetti che hanno la rappresentanza legale e/o l'amministrazione dell'impresa e al direttore tecnico.

Oltre le informazioni e certificazioni antimafia la Prefettura potrà effettuare le attività di accertamento di cui al presente protocollo attraverso accessi mirati del Gruppo Interforze costituito ai sensi del Decreto interministeriale 14/03/2003, come previsto dalla legge 94/2009 e relativo regolamento attuativo.

Art. 5

(Tracciabilità dei flussi finanziari)

Nell'ottica della prevenzione di infiltrazioni criminali negli appalti, subappalti, forniture e servizi, da perseguire anche attraverso lo strumento della "tracciabilità dei flussi finanziari", nelle transazioni finanziarie connesse ai predetti contratti pubblici, il Comune di Trevi si impegna a rispettare gli adempimenti previsti dall'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 recante "Piano straordinario contro le mafie".

A tale scopo, il Comune di Trevi si obbliga a:

- verificare che nei contratti sottoscritti dagli appaltatori con i subappaltatori ed i subcontraenti della filiera delle imprese sia stata inserita, a pena di nullità, la clausola con la quale ciascuno di essi assume detti obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari;
- effettuare i pagamenti o le transazioni finanziarie esclusivamente per il tramite di intermediari autorizzati di cui all'art. 11, comma 1, lett. a) e b) del D.Lgs. 231/2007, cioè banche e Poste Italiane



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

SPA, nonché secondo le modalità previste dal citato art. 3 della L. 136/2010, al fine di prevenire, altresì, eventuali fenomeni di riciclaggio, nonché altri gravi reati,;

- richiamare il medesimo obbligo di tracciabilità dei flussi finanziari nei confronti delle imprese contraenti con previsione, in caso di violazione, della risoluzione immediata del vincolo contrattuale o della revoca dell'autorizzazione al subappalto/subcontratto.

Art. 6

(Verifica dell'adempimento degli obblighi retributivi e contributivi)

Il Comune di Trevi verificherà il rispetto delle norme in materia di collocamento nonché il pagamento delle retribuzioni, dei contributi previdenziali ed assicurativi, delle ritenute fiscali da parte delle imprese appaltatrici e delle eventuali imprese subappaltatrici con le modalità previste dalle vigenti disposizioni normative.

In caso di inadempienza il Comune di Trevi si impegna ad attivare tempestivamente gli interventi sostitutivi previsti all'art. 30, commi 5 e 6, del D.Lgs. 50/2016.

Art. 7

(Sicurezza sul lavoro)

Il Comune di Trevi si impegnerà affinché l'affidamento di ciascun appalto tuteli in ogni occasione efficacemente la sicurezza delle condizioni di lavoro delle maestranze impiegate, la loro salute e la tutela dell'ambiente, e ciò anche in presenza di affidamenti di opere in subappalto. A tale scopo verificherà (pur nel pieno rispetto dell'obbligo di non ingerenza) che l'impresa appaltatrice e l'eventuale impresa subappaltatrice attuino e rispettino le vigenti norme in materia di sicurezza, salute e ambiente e che gli addetti ai cantieri siano muniti della tessera di riconoscimento secondo le previsioni di cui all'art. 5 della legge 136/2010 richiamandone nei bandi di gara l'obbligo, all'osservanza rigorosa della predetta normativa e della tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale, specificando che le spese per la sicurezza non sono soggette a ribasso d'asta.

Qualora vengano riscontrate gravi violazioni il Comune di Trevi risolverà i contratti ed escluderà dalle procedure le imprese che hanno commesso le violazioni.

URBANISTICA ED EDILIZIA

Art. 8

(Azioni a tutela della legalità nel campo dell'edilizia e dell'urbanistica)

Il Comune si impegna a richiedere alla Prefettura le informazioni antimafia di cui al D.Lgs. 159/2011 anche nei confronti dei soggetti privati sottoscrittori delle cc.dd. convenzioni di lottizzazione (tra cui rientra il Piano di Edilizia Convenzionata-P.E.C.) mediante le quali i soggetti privati cedono al Comune le aree del territorio da destinare ad uso pubblico dopo avervi realizzato – a proprie spese – le opere di urbanizzazione



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

primaria e secondaria ed il valore delle quali viene defalcato dagli oneri che i medesimi soggetti privati sono tenuti a corrispondere al Comune per il rilascio dei permessi di costruire (c.d. "opere a scomputo"). Quanto sopra anche nelle ipotesi che i predetti interventi di urbanizzazione siano affidati per l'esecuzione a soggetti non coincidenti con i sottoscrittori della convenzione di lottizzazione stipulata con il Comune.

Il Comune si impegna altresì ad acquisire autocertificazione antimafia per ogni singolo atto concessorio in materia di edilizia privata e si riserva di richiedere alla Prefettura apposita informazione antimafia ai sensi del D.Lgs. 159/2011 per tutti gli interventi che superano i 5000 mc (un condominio di media grandezza, ovvero un piano di lottizzazione o intervento costruttivo) e per tutti gli interventi attinenti attività produttive ed insediamenti in aree industriali ed artigianali. Con l'atto di rilascio di autorizzazioni e/o concessioni comunque finalizzate all'esercizio di attività imprenditoriali sarà richiesto alla ditta di provvedere a comunicare le modalità di affidamento dei lavori, la ditta esecutrice, il numero dei lavoratori occupati, qualifiche e criterio di assunzione, al fine di rendere tempestivi ed agevoli i controlli sull'osservanza delle norme previdenziali ed assicurative e sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.

Fermo restando che, secondo la giurisprudenza anche comunitaria¹, gli interventi infrastrutturali di urbanizzazione realizzati dai soggetti privati sono vere e proprie opere pubbliche, essendo destinate ad essere inglobate nel patrimonio indisponibile dell'ente locale che ne garantisce la fruizione collettiva, il Comune provvederà ad acquisire le informazioni antimafia di cui al D.Lgs. 159/2011 nei confronti degli esecutori dei lavori:

- a) per obbligo di legge nell'ipotesi di affidamenti di opere di urbanizzazione primaria e secondaria aventi valore superiore alla soglia di rilevanza comunitaria;
- b) in via convenzionale, in forza del presente accordo, per gli interventi di urbanizzazione primaria e secondaria "a scomputo" comunque affidati aventi valore superiore ad € 250.000,00.

COMMERCIO

Art. 9

(Azioni per la tutela della legalità nelle attività economico-commerciali)

Ai fini della massima tutela della legalità delle attività economico-commerciali, in particolare nei settori afferenti la somministrazione al pubblico di alimenti e bevande in attività di ristorazione, caffè bar ecc., le attività ricettive, l'intrattenimento, i giochi, la raccolta di scommesse, la vendita al dettaglio e all'ingrosso, la Prefettura ed il Comune, fermo restando l'esercizio delle competenze alle stesse rimesse dalle normative vigenti, si impegnano a porre in essere azioni condivise volte a implementare e finalizzare i controlli nonché a sviluppare uno scambio informativo volto ad intercettare, anche attraverso analisi e monitoraggio dei passaggi proprietari o di gestione, eventuali fenomeni di riciclaggio, usura ed estorsione.

In particolare, il Comune:

- a) provvederà, attraverso la Polizia Municipale, ad una campagna di controlli di polizia amministrativa nei locali ed esercizi pubblici della città al fine di verificare il rispetto delle normative di settore e l'osservanza delle prescrizioni imposte per l'esercizio delle attività dando avvio – ove ne ricorrano i presupposti – ai

¹ Corte di Giustizia delle Comunità europee sentenze 12 luglio 2001, causa C-399/98 e 21 febbraio 2008, causa C- 412/04.



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

conseguenti procedimenti amministrativi finalizzati alla sospensione o revoca delle autorizzazioni o alla sospensione o cessazione delle attività. Tali controlli potranno avvenire secondo modalità e priorità prescelte dalla stessa Amministrazione, ovvero su specifica richiesta della Prefettura o delle Forze di Polizia in relazione anche a specifiche segnalazioni pervenute agli uffici ovvero a seguito di valutazioni espresse al Tavolo del coordinamento;

b) provvederà ad indirizzare alla Prefettura, con cadenza mensile, la segnalazione relativa alle variazioni di tipologia di attività ovvero al rilascio autorizzazioni amministrative o a variazioni di titolarità afferenti ai suindicati settori di attività considerati maggiormente a rischio di infiltrazione, nonché a quelli che potranno essere, di volta in volta, individuati e concordati in sede di Comitato Provinciale per l'Ordine e la Sicurezza Pubblica sulla base di indicatori sintomatici o evidenze informative che suggeriscano l'esigenza di un più capillare monitoraggio degli stessi;

c) valuterà, in relazione a specifiche esigenze di ordine e sicurezza pubblica o di decoro urbano presi in esame in sede di Comitato Provinciale per l'Ordine e la Sicurezza Pubblica, l'adozione di provvedimenti ordinatori contingibili e urgenti volti a limitare la vendita o l'asporto di bevande alcoliche come anche la regolamentazione con possibili limitazioni degli orari di apertura e chiusura degli esercizi pubblici e di svolgimento di attività commerciali che praticano la vendita di bevande alcoliche; ciò al fine anche di prevenire i fenomeni di illegalità e disturbo alla quiete ricollegabili al deflusso dell'utenza o alla sosta di essa nelle prossimità esterne ai locali;

Ai medesimi fini, la Prefettura:

a) sulla base degli elementi informativi acquisiti tramite le Forze di Polizia, segnalerà al Comune le eventuali esigenze di pubblica sicurezza rilevanti al fine di denegare il rilascio di autorizzazioni ai sensi di legge, ovvero proponendo, ove le autorizzazioni siano state già rilasciate, la loro sospensione, la cessazione dell'attività o revoca;

b) attraverso gli organi informativi, attiverà verifiche a fini di analisi e monitoraggio sui segnalati mutamenti di titolarità delle licenze commerciali, riservandosi di comunicare all'Amministrazione Comunale eventuali risultanze di interesse ai fini istituzionali dell'ente;

c) porterà periodicamente l'esito della suddetta attività di analisi e monitoraggio all'attenzione del Comitato Provinciale per l'Ordine e la Sicurezza Pubblica anche ai fini di condivisione dei patrimoni conoscitivi e per ogni utile orientamento delle azioni da porsi in essere da parte dell'Amministrazione comunale nei settori di competenza.

CONTRASTO ALL'IMMIGRAZIONE IRREGOLARE

Art. 10

(Controlli finalizzati al contrasto dell'immigrazione irregolare e delle illegalità nel settore abitativo)

La Prefettura ed il Comune si impegnano a concordare e porre in essere, previo esame in sede di Comitato Provinciale per l'Ordine e la Sicurezza Pubblica, mirate azioni di vigilanza ai fini di prevenire possibili situazioni di degrado dei compendi abitativi e di contrastare eventuali fenomeni di irregolarità o sfruttamento dell'immigrazione.

In particolare, la Polizia Municipale, nell'esercizio anche dei propri compiti di vigilanza e polizia anagrafica e d'intesa con le Forze di Polizia, provvederà a pianificare una campagna di controlli finalizzati a verificare:



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

- a) il rispetto del divieto di dare alloggio o concedere in locazione immobili a stranieri privi di titolo di soggiorno di cui all'art. 12, comma 5-bis, del D.Lgs. 286/1998;
- b) l'eventuale sussistenza di casi di fittizia residenza o domiciliazione finalizzati all'elusione delle vigenti normative in materia di permesso di soggiorno e di ricongiungimento, segnalando altresì alle Forze di Polizia eventuali casi sospetti;
- c) l'eventuale sussistenza di fattispecie di sovraffollamento abitativo, da segnalare anche alle autorità sanitarie competenti, ovvero di occupazioni abusive di alloggi e/o immobili a destinazione diversa da quella abitativa;
- d) l'eventuale sublocazione di unità abitative finalizzata al favoreggiamento di attività criminose.

DISPOSIZIONI FINALI

Art. 11

(Efficacia giuridica del Protocollo di Legalità)

Al fine di assicurare l'obbligatorietà del rispetto delle clausole indicate dal presente protocollo il Comune di Trevi ne curerà l'inserimento nei bandi prevedendone di conseguenza l'inclusione in tutti i contratti di appalto di lavori di importo superiore a 250.000,00 euro e di forniture e servizi di importo superiore ad € 150.000,00.

In particolare il Comune di Trevi riporterà nei contratti le clausole elencate in allegato al presente protocollo, che dovranno essere espressamente accettate e sottoscritte dalle imprese interessate in sede di stipula del contratto o subcontratto.

La presente Intesa per il rinnovo del Patto di Legalità e la prevenzione dei tentativi di infiltrazione criminale ha la durata di due anni decorrenti dal giorno della sottoscrizione ed è ulteriormente rinnovabile.

Perugia, 4 luglio 2022

LE PARTI

Il Prefetto di Perugia
(Armando Gradone)

Il Sindaco di Trevi
(Bernardino Sperandio)



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

ALLEGATO

CLAUSOLE CONTRATTUALI

Clausola n. 1

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza di tutte le norme pattizie di cui al protocollo di legalità, sottoscritto nell'anno 2022 con la Prefettura di Perugia, tra l'altro consultabile al sito <http://www.prefettura.it/Trevi/>, e che qui si intendono integralmente riportate, e di accettarne incondizionatamente il contenuto e gli effetti.

Clausola n. 2

La sottoscritta impresa si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'elenco delle imprese coinvolte nel piano di affidamento nell'esecuzione dei lavori, servizi o forniture con riguardo alle forniture ed ai servizi di cui all'art. 1, comma 1, lett. a) del protocollo, nonché ogni eventuale variazione successivamente intervenuta per qualsiasi motivo.

Ove i suddetti affidamenti riguardino i settori di attività a rischio di cui all'art. 1, comma 53, della L. 190/2012, la sottoscritta impresa si impegna ad accertare preventivamente l'avvenuta o richiesta iscrizione della ditta subaffidataria negli elenchi prefettizi dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi di infiltrazione mafiosa.

Clausola n. 3

La sottoscritta impresa si impegna a denunciare immediatamente alle Forze di Polizia o all'Autorità Giudiziaria ogni illecita richiesta di denaro, prestazione o altra utilità ovvero offerta di protezione nei confronti dell'imprenditore, degli eventuali componenti la compagine sociale o dei rispettivi familiari (richiesta di tangenti, pressioni per indirizzare l'assunzione di personale o l'affidamento di lavorazioni, forniture o servizi a determinate imprese, danneggiamenti, furti di beni personali o di cantiere).

Clausola n. 4

La sottoscritta impresa si impegna a segnalare alla Prefettura l'avvenuta formalizzazione della denuncia di cui alla precedente clausola 3 e ciò al fine di consentire, nell'immediato, eventuali iniziative di competenza.

Clausola n. 5

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, qualora dovessero essere comunicate dalla Prefettura, successivamente alla stipula del contratto o subcontratto, informazioni interdittive analoghe a quelle di cui agli artt. 91 e 94 del D.Lgs. 159/2011, ovvero la sussistenza di ipotesi di collegamento formale e/o sostanziale o di accordi con altre imprese partecipanti alle procedure concorsuali d'interesse.

Qualora il contratto sia stato stipulato nelle more dell'acquisizione delle informazioni del Prefetto, sarà applicata a carico dell'impresa, oggetto dell'informativa interdittiva successiva, anche una



Prefettura di Perugia



Comune di Trevi

penale nella misura del 10% del valore del contratto ovvero, qualora lo stesso non sia determinato o determinabile, una penale pari al valore delle prestazioni al momento eseguite; le predette penali saranno applicate mediante automatica detrazione, da parte della stazione appaltante, del relativo importo dalle somme dovute all'impresa in relazione alle prestazioni eseguite.

Clausola n. 6

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata ed automatica del contratto, ovvero la revoca dell'autorizzazione al subappalto o subcontratto, in caso di grave e reiterato inadempimento delle disposizioni in materia di collocamento, igiene e sicurezza sul lavoro anche con riguardo alla nomina del responsabile della sicurezza e di tutela dei lavoratori in materia contrattuale e sindacale.

Clausola n. 7

La sottoscritta impresa dichiara di essere a conoscenza del divieto, per le stazioni appaltanti pubbliche, di autorizzare subappalti a favore delle imprese partecipanti alle operazioni di selezione e non risultate aggiudicatarie.

Clausola n. 8

La sottoscritta impresa si impegna a dare comunicazione tempestiva alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Dichiara altresì di essere a conoscenza che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e che il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c. ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori e di funzionari che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare e sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.”;

Clausola n. 9

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319 bis c.p., 319 ter c.p., 319 quater c.p., 320 c.p., **321 c.p.**, 322 c.p., 322 bis c.p., 346 bis c.p., 353 c.p. e 353 bis c.p.”.

Clausola n. 10

La sottoscritta impresa dichiara di conoscere e di accettare la clausola risolutiva espressa che prevede la risoluzione immediata del vincolo contrattuale o della revoca dell'autorizzazione al subappalto/subcontratto in caso di mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e inadempimento delle disposizioni contenute nell'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 recante “Piano straordinario contro le mafie”.



Città di Trevi

Provincia di Perugia

Area Demografica e Sociale

ALLEGATO C DATI DEL PERSONALE

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO
DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL’INFANZIA
E PRIMARIA DEL COMUNE DI TREVÌ
ANNI SCOLASTICI 2024/25 - 2025/26 - 2026/27 - 2027/28**

Dati del personale impiegato dalla Ditta appaltatrice del servizio.



Piazza Mazzini 06039 Trevi (Pg)
C.F. e P.IVA 00429570542
Tel. 0742.3321 – Fax 0742.332237
sociale@comune.trevi.pg.it - www.comune.trevi.pg.it

Il Premio
è promosso
dal Ministero
dell’Economia
e delle Finanze
e da Consip



Dati del personale

N°	Ruolo	Data assunzione	Livello	C.C.N.L.	Tipo Contratto	PT/FT	Ore settimanali
1	Addetto servizi ristorazione	20/09/2021	SECONDO	MULTISERVIZI	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	12,5
2	Addetto servizi ristorazione	21/02/2022	SECONDO	MULTISERVIZI	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	10
3	Addetto servizi ristorazione	02/10/2023	SECONDO	MULTISERVIZI	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	10
4	Addetto servizi ristorazione	01/02/2024	SECONDO	MULTISERVIZI	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	12,5
5	Addetto servizi ristorazione	01/10/2021	SECONDO	MULTISERVIZI	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	20
6	Addetto servizi ristorazione	01/03/2024	SECONDO	MULTISERVIZI	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	12,5
7	Addetto servizi ristorazione	02/10/2023	SECONDO	MULTISERVIZI	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	10
8	Addetto trasporto	18/09/2023	SECONDO	MULTISERVIZI	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	10
9	Addetto servizio mensa	02/10/2006	SESTO SUPER	TURISMO	TEMPO INDETERMINATO	PART-TIME MISTO (PT con sospensione)	10
10	Aiuto cuoco	06/11/2023	QUINTO	TURISMO	TEMPO DETERMINATO	PART-TIME ORIZZONTALE	35
11	Cuoco	05/11/2007	QUARTO	TURISMO	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO PIENO	40
12	Cuoco	06/03/2015	QUARTO	TURISMO	TEMPO INDETERMINATO	TEMPO PIENO	40

N.B.: come da comunicazione della Ditta affidataria uscente, il personale in produzione (cuochi-aiuto cuoco) presente nello schema riepilogativo effettua una parte di servizio anche per altri comuni.

RIPARTIZIONE INCENTIVI ALLE FUNZIONI TECNICHE
(art. 45 D.Lgs. n. 36/2023 – Regolamento comunale D.G.C. n. 153/2018)

DIPENDENTE COINVOLTO	ATTIVITÀ	Fase programmazione 3%-5%	Fase progettazione 10%-35%	Fase affidamento 10%-25%	Fase esecuzione 30%-60%	TOTALE
PROIETTI SIMONE	Responsabile della programmazione della spesa	1				1
PIERANTOZZI FEDERICA	Responsabile unico del progetto	2	5	5	10	22
PROIETTI SIMONE (fase di progettazione e affidamento) SERENA CINZIA (fase di esecuzione)	Responsabile di procedimento per le fasi di programmazione, progettazione, affidamento, ed esecuzione		3	3	3	9
PROIETTI SIMONE (fase di progettazione e affidamento) SERENA CINZIA (fase di esecuzione)	Addetti alla gestione tecnico/amministrativa a supporto del Responsabile unico del progetto/Responsabile di fase		2	2	2	6
PIERANTOZZI FEDERICA	Predisposizione documenti inerenti alla progettazione del servizio/fornitura (relazione tecnica-illustrativa, calcolo della spesa per l'acquisizione del bene o del servizio con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti al ribasso, indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza di cui all'art. 26, co. 3, D.Lgs. 81/2008, quadro economico, capitolato speciale descrittivo e prestazionale/tecnico, indicazione del CCNL da applicare e quantificazione del costo della manodopera, indicazione criteri di qualificazione degli operatori economici e criteri di valutazione, schema di contratto e ad altri documenti connessi alla progettazione per lo specifico appalto).	2	10			12
C.U.C.	Predisposizione dei documenti di gara (bando, disciplinare di gara, modulistica per la procedura)			10		10
PIERANTOZZI FEDERICA	Direzione dell'esecuzione				15	15
PROIETTI SIMONE	Collaborazione all'attività di direzione dell'esecuzione				10	10
PROIETTI SIMONE	Coordinamento della sicurezza in fase di esecuzione				3	3
PIERANTOZZI FEDERICA	Verifica della conformità/Certificazione regolare esecuzione				12	12
TOTALE		5	20	20	55	100