

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

MODELLO A – OFFERTA ECONOMICA

Modello A
Offerta Economica

Spett. Amministrazione

Il sottoscritto nato a Prov. (.....)

In qualità di legale rappresentante dell'Operatore Economico

Con sede in Via N.

Partita IVA Al fine di concorrere all'aggiudicazione del contratto per l'affidamento del servizio di ristorazione relativo a

DICHIARA CHE

Il prezzo unitario del pasto offerto è pari a euro(a), rispetto al prezzo unitario del pasto posto a base di gara pari a euro 5,49 (cinque/49 euro) (b), corrispondente al ribasso percentuale unico del % ((b-a)/b) per un importo complessivo presunto pari a euro

Gli importi sopra indicati sono al netto degli oneri della sicurezza, non soggetti a ribasso, e al netto dell'IVA pari al 4%. A tal fine

DICHIARA

Di accettare integralmente, senza riserve e condizioni, tutte le disposizioni, clausole, restrizioni, limitazioni e responsabilità contenuti negli atti di gara, e di impegnarsi a rispettare tutti gli oneri e le clausole previste nel Capitolato Speciale di Appalto, nella Documentazione Tecnica allegata ad esso, che ne costituisce parte integrante e sostanziale, anche ai sensi di quanto previsto dall'art. 1341 del codice civile.

Di aver valutato tutte le circostanze che hanno portato alla determinazione del prezzo e alle condizioni contrattuali che possono influire sull'esecuzione del servizio.

Di considerare i prezzi medesimi, nel loro complesso congrui e remunerativi ed onnicomprensivi di quanto serve per il regolare svolgimento del servizio e che gli stessi consentono di coprire gli oneri previsti per la sicurezza e di assicurare ai lavoratori impiegati, nonché ai soci (se cooperativa) il trattamento economico e contributivo minimo previsto da contratto collettivo vigente nella Provincia di Roma.

I prezzi medesimi sono tali pertanto da consentire la presente offerta.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL
LEGALE RAPPRESENTANTE

N.B. Tutti i prezzi, unitari e complessivi, nonché il ribasso percentuale unico devono essere espressi in cifre ed in lettere.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**MODELLO B -
STRUTTURA DELL'OFFERTA TECNICA**

Modello B Struttura dell'offerta tecnica

Il documento di offerta tecnica dovrà essere redatto utilizzando il carattere “arial 10” e non dovrà superare le 50 pagine in formato A4. Restano esclusi dal computo delle 50 pagine i modelli da compilarsi ai sensi dell'Allegato tecnico n. 12 (C, D, E ed F allegati al C.S.A.) ed il documento sintetico di massimo 10 pagine contenente la sintesi delle eventuali proposte migliorative di cui al punto 5.7.8. del disciplinare di gara.

Il documento dovrà essere articolato in Capitoli secondo la seguente struttura:

1. Organizzazione del servizio

In questa sezione del documento l'Impresa descriverà l'articolazione del servizio comprensivo di tutte le attività richieste dal C.S.A., indicando:

- progetto tecnico dell'organizzazione delle attività;
- miglioramento del rapporto dietiste/numero di pasti fino ad un max di 1 / 2000;
- miglioramento del rapporto personale addetto alla distribuzione/numero di pasti distribuiti fino ad un max di 1 / 40;
- sistema informatizzato di prenotazione pasti.

2. Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di “pesce fresco”

Presentazione dell'eventuale progetto di introduzione del pesce fresco in sostituzione di quello surgelato previsto nei menu.

L'elaborato dovrà descrivere:

- modalità di articolazione e organizzazione del progetto proposto, dal reperimento del pesce alla preparazione del piatto con filetti di pesce fresco, dall'eventuale proposta di adattamento delle ricette alle misure volte alla riduzione del rischio della presenza di spine, ecc.;
- numero annuo dei menu contenenti pesce fresco offerti in sostituzione di quello surgelato fino a un massimo di menu annui.

3. Riciclo dei residui di mensa

In tale sezione del documento l'Impresa descriverà l'adozione di eventuali misure e tecniche in materia di smaltimento e riciclo dei residui di mensa, in particolare indicando l'organizzazione di un servizio di:

- Raccolta e consegna, a cura dell'Impresa, presso centri caritatevoli delle derrate integre non distribuite a mensa;
- Recupero e consegna, a cura dell'Impresa, dei pasti solo in parte consumati dagli utenti, da destinare al consumo animale o a compostaggio.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

MODELLO C -

**OFFERTA DI DERRATE PER LE QUALI L'INTERO
CICLO DI PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E
CONFEZIONAMENTO SI SVOLGA ALL'INTERNO DI UN
TERRITORIO RICOMPRESO NELL'ARCO DI 300 KM IN
LINEA D'ARIA DAL CAMPIDOGLIO ED IL TRASPORTO
AVVENGA, ALMENO PER IL 50%, UTILIZZANDO
MEZZI SU FERRO E/O VEICOLI ALMENO EURO 4 E/O
VEICOLI ELETTRICI E/O VETTURE IBRIDE**

MODELLO C - Offerta di derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria dal Campidoglio ed il trasporto avvenga, almeno per il 50%, utilizzando mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride

N°	Tipologia prodotto (denominazione)	Luogo produzione primaria						Luogo prima lavorazione / trasformazione						Luogo seconda lavorazione/confezionamento				Municipio di destinazione				
		Denominazione azienda	Città (Provincia)	Indirizzo	Numero di Km di distanza dal Campidoglio	N° Km da percorrere per il trasporto al luogo di lavorazione/trasformazione	N° Km per il trasporto al luogo di lavorazione/trasformazione percorsi con mezzi a basso impatto ambientale	Mezzo impiegato per il trasporto al luogo di lavorazione/trasformazione	Denominazione azienda	Città (Provincia)	Indirizzo	Numero di Km di distanza dal Campidoglio	N° Km da percorrere per il trasporto al luogo di confezionamento	N° Km per il trasporto al luogo di confezionamento percorsi con mezzi a basso impatto ambientale	Mezzo impiegato per il trasporto al luogo di confezionamento	Denominazione azienda	Città (Provincia)	Indirizzo	Numero di Km di distanza dal Campidoglio	N° Km da percorrere per il trasporto al punto di consegna	N° Km per il trasporto al punto di consegna percorsi con mezzi a basso impatto ambientale	Mezzo impiegato per il trasporto al punto di consegna
1																						
2																						
....																						

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione Scolastica potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo – anche presso le aziende di produzione, lavorazione/trasformazione e confezionamento – diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto dichiara che tutti i soggetti della filiera produttiva hanno concluso contratti accettando espressamente la facoltà di controllo, anche a sorpresa, da parte dell'Amministrazione Scolastica e di Roma Capitale.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

ALLEGATO C1

COEFFICIENTI PER LA PONDERAZIONE DEI PRODOTTI PROVENIENTI DA UN TERRITORIO RICOMPRESO NELL' ARCO DI 300 KM OFFERTI

Famiglia	Articoli	Coefficiente di ponderazione
Pasta e riso	AGNOLOTTI DI CARNE	0,31
Pasta e riso	LASAGNA	0,33
Pasta e riso	PASTA DI SEMOLA	6,90
Pasta e riso	RISO PARBOILED 5 KG	2,16
Pasta e riso	TAGLIATELLE	0,33
Pasta e riso	TORTELLINI	0,31
Pelati	POMODORI PELATI (sgocciolato)	0,38
Legumi secchi	FAGIOLI SECCHI CANNELLINI	0,10
Legumi secchi	FAGIOLI SECCHI BORLOTTI	0,10
Legumi secchi	CECI SECCHI	0,06
Legumi secchi	LENTICCHIE SECCHIE	0,19
Carne	PETTO DI POLLO FRESCO	0,46
Carne	AGNELLO	0,15
Carne	SOVRACOSCIO E FUSO DI POLLO	0,98
Carne	FESA TACCHINO	0,61
Carne	CARNE DI SUINO	1,11
Latticini	CACIOTTA MISTA	0,27
Latticini	CRESCENZA KG 1	0,25
Latticini	FIOR DI LATTE VACCINO	0,11
Latticini	LATTE UHT	0,31
Latticini	PROVOLONE DOLCE	0,27
Latticini	RICOTTA VACCINA	0,10
Latticini	BURRO	0,46
Uova	UOVA	2,70
Insaccati	PANCETTA TESA	0,02
Insaccati	PROSCIUTTO COTTO	0,17
Insaccati	SALAME	0,04
Ittici	FILETTO NASELLO SURGELATO	0,77
Ittici	FILETTO SPIGOLA SURGELATO	0,77
Ittici	FILETTO MERLUZZO ATLANTICO SURGELATO	0,94
Ittici	FILETTO DI TROTA SURGELATO	0,06
Ittici	FILETTO LIMANDA SURGELATO	0,80
Ittici	TONNO ALL OLIO DI OLIVA	0,06
ittici	FILETTI DI ALICE	0,01
Verdure gelo	SPINACI SURGELATI	1,93
Verdure gelo	CARCIOFI SURGELATI	0,56
Verdure gelo	FAGIOLINI FINI SURGELATI	0,90
Verdure gelo	FIORI DI ZUCCA PASTELLATI SURGELATI	0,10
Verdure gelo	PISELLI FINISSIMI SURGELATI	0,34
Varie	VINO BIANCO	0,02
Varie	SALE IODATO	0,48
Varie	FARINA	0,08
Varie	PANGRATTATO	0,33
Condimenti	ACETO BALSAMICO	0,02

Famiglia	Articoli	Coefficiente di ponderazione
Condimenti	ACETO	0,04
Condimenti	OLIO EXTRA VERGINE	1,59
Condimenti	PESTO	0,19
Dessert	GELATO COPPETTA	0,86
Pane	PANE	8,43
Verdura	PATATE	6,59
Verdura	CAROTE	5,50
Verdura	POMODORI PELATI (sgocciolato)	2,26
Verdura	INDIVIA SCAROLA	0,06
Verdura	LATTUGA	0,08
Verdura	CAPPUCCINA	2,49
Verdura	BIETA	2,28
Verdura	SEDANO	0,96
Verdura	CIPOLLE	0,96
Verdura	AGLIO	0,37
Verdura	ZUCCHINE	2,22
Verdura	PREZZEMOLO	0,17
Verdura	BASILICO	0,02
Verdura	CETRIOLI	0,02
Verdura	CAVOLFIORE E BROCCOLO	0,34
Verdura	FINOCCHI	2,28
Verdura	ZUCCA	0,17
Verdura	ROSMARINO	0,18
Verdura	SALVIA	0,11
Verdura	ORIGANO	0,02
Verdura	ALLORO	0,05
Frutta	UVA	0,33
Frutta	CACHI	0,02
Frutta	SUSINE	0,40
Frutta	ALBICOCCHE	0,08
Frutta	COCOMERI	0,02
Frutta	MELONE	0,08
Frutta	FRAGOLE	0,11
Frutta	CILIEGIE	0,06
Frutta	PESCHE NETTARINE	0,04
Frutta	LIMONI	0,54
Frutta	MANDARINI	0,46
Frutta	CLEMENTINE	0,98
Frutta	ARANCE	5,50
Frutta	PERE	2,20
Frutta	MELE	8,79
Frutta	KIWI	3,29
Spuntini	BISCOTTI AL RISO	0,57
Spuntini	BISCOTTI ALL UOVO TIPO PAVESINI	0,57
Spuntini	BISCOTTI CON GOCCE DI FRUTTA	0,44
Spuntini	BISCOTTI TIPO OSVEGO	0,44
Spuntini	BISCOTTI WAFER BIOLOGICI	0,44
Spuntini	BISCOTTO ALLO YOGURT	0,44
Spuntini	MUFFIN ALLA MELA	0,77
Spuntini	PLUMCAKE ALLO YOGURT	0,67
Spuntini	CRACKER	0,44
Spuntini	BRUSCHETTE AL NATURALE	0,23

Famiglia	Articoli	Coefficiente di ponderazione
Spuntini	CROCCANTELE AL NATURALE	0,15
Spuntini	SCHIACCIATINA AL NATURALE	0,15
Spuntini	TARALLINI AL NATURALE	0,23
Spuntini	BISCOTTI SALATI IN SUPERFICE	0,44
Spuntini	SUCCO DI FRUTTA	2,66
Spuntini	SPREMUTA D'ARANCIA	1,72
Spuntini	TE' DEFEINATO	1,07
Spuntini	MARMELLATA	0,08

Allegato C2
ELENCO DEGLI INDIRIZZI DEI MUNICIPI DI ROMA CAPITALE

MUNICIPIO I	Via Petroselli, 50- 00186
MUNICIPIO II	Via Dire Daua, 11- 00199
MUNICIPIO III	Via Goito, 35 - 00185
MUNICIPIO IV	Piazza Sempione, 15- 00141
MUNICIPIO V	Via Tiburtina, 1163 - 00156
MUNICIPIO VI	Via Torre Annunziata 1 - 00177
MUNICIPIO VII	Via Prenestina, 510 - 00176
MUNICIPIO VIII	Viale Duilio Cambellotti 11 - 00133
MUNICIPIO IX	Via Tommaso Fortifiocca, 71 - 00179
MUNICIPIO X	Piazza di Cinecittà, 11 - 00174
MUNICIPIO XI	Via Benedetto Croce 50 - 00142
MUNICIPIO XII	Viale Ignazio Silone 100 - 00143
MUNICIPIO XIII	Via Claudio, 1 - 00122
MUNICIPIO XV	Via C. Montalcini - 00149
MUNICIPIO XVI	Via Fabiola, 14- 00152
MUNICIPIO XVII	Circonvallazione Trionfale, 19- 00195
MUNICIPIO XVIII	Via Aurelia, 470 - 00165
MUNICIPIO XIX	Piazza S. Maria Della Pietà, 5 - 00135
MUNICIPIO XX	Via Flaminia, 872- 00191

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**MODELLO D -
OFFERTA DI PRODOTTI PROVENIENTI DA
COOPERATIVE SOCIALI
di cui alla Legge 381/1991 art. 1, c. 1, B)**

Le Cooperative Sociali indicate nella tabella sopra riportata dichiarano che:

- sono Cooperative Sociali di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91;
- possiedono le capacità produttive e/o di trasformazione dei prodotti indicati necessarie a garantire la fornitura di tali prodotti nei quantitativi previsti per tutta la durata dell'appalto.

**FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL
LEGALE RAPPRESENTANTE
DELL'IMPRESA PARTECIPANTE**

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo – anche presso le Cooperative Sociali – diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

**FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO
DEL LEGALE RAPPRESENTANTE**

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

MODELLO E -

**OFFERTA DI PRODOTTI DOP O IGP ULTERIORI
RISPETTO A QUELLI PREVISTI COME OBBLIGATORI
DAL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

Modello E
Offerta di prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal capitolato speciale d'appalto

N.	Denominazione	Categoria	Tipologia	Stato	Regione	Provincia
1						
2						
3						
4						
5						
6						
.....						

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

MODELLO F -

**OFFERTA DI PRODOTTI DI PULIZIA ECOLABEL O
EQUIVALENTI E A BASSO IMPATTO AMBIENTALE**

Modello F
Offerta di prodotti di pulizia ecolabel o equivalenti e a basso impatto ambientale

Denominazione prodotto	Etichetta/certificazione (o altre EPD - Dichiarazioni Ambientali di Prodotto)	Ambito di utilizzo del prodotto

Percentuale di prodotti di pulizia ecolabel o equivalenti offerti sul totale di prodotti di pulizia impiegati: %

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**MODELLO G – ORGANIGRAMMA E ORGANIZZAZIONE
DEL PERSONALE**

Modello G
Organigramma e organizzazione del personale

Organigramma e organizzazione del personale con cui il concorrente assicurerà la gestione del servizio nelle diverse fasi di erogazione

Organigramma e organizzazione													
Centro refezionale e Municipio	Indirizzo	N° pasti giornalieri	Personale distinto per qualifica	N. Addetti	Monte ore giornaliero	Timing operativo giornaliero secondo le varie fasi del servizio							
						Preparazione		Distribuzione		Rigoverno		Trasporto	
						N° addetti	Monte ore	N° addetti	Monte ore	N° addetti	Monte ore	N° addetti	Monte ore
.....													

Qualora il personale indicato nella presente tabella risultasse inferiore ai livelli minimi indicati nell'art.12 del C.S.A. il concorrente dovrà integrare il personale indicato nella misura almeno pari ai suddetti minimi. Il concorrente si impegna altresì ad integrare il personale indicato nella tabella presente laddove questo risultasse non sufficiente a garantire l'espletamento di tutte le attività previste nel C.S.A..

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Tutte le dichiarazioni contenute nel presente modello di offerta sono autocertificate dal sottoscritto, consapevole delle responsabilità penali che si assume, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. n. 445/2000, per falsità in atti e dichiarazioni mendaci. Il sottoscritto è a conoscenza che, ai sensi dell'art. 75 del D.P.R. 445/2000, nonché ai sensi di quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto, l'Amministrazione potrà effettuare, in sede di esame dell'offerta e di eventuale successiva esecuzione del contratto, ogni controllo diretto ad accertare la veridicità delle dichiarazioni rese.

FIRMA LEGGIBILE E PER ESTESO DEL LEGALE RAPPRESENTANTE

Nella presente tabella si intende per:

- Centro refezionale: i centri refezionali indicati nell'Allegato tecnico n. 1 del C.S.A.. Come specificato nel suddetto allegato i centri refezionali possono essere Centri refezionali dotati di cucina o Terminali di consumo;
- Indirizzo: gli indirizzi dei centri refezionali indicati nell'Allegato tecnico n. 1 del C.S.A..
- N° pasti giornalieri: numero medio di pasti giornalieri per centro refezionale indicati nell'Allegato tecnico n. 1 del C.S.A..
- Personale distinto per qualifica: Personale operativo impiegato nelle fasi di preparazione, distribuzione, rigoverno e trasporto (cuochi, aiuto cuochi, ASM, autista). Il concorrente dovrà indicare una riga per ogni figura professionale impiegata presso il centro refezionale.
- N° Addetti: Numero di addetti corrispondenti alla qualifica professionale indicata impiegato presso il centro refezionale.
- Monte ore giornaliero: Totale delle ore giornaliere per le quali gli addetti corrispondenti alla qualifica professionale indicata sono impiegati presso il centro refezionale.
- Timing operativo giornaliero secondo le varie fasi del servizio: Numero addetti e monte ore giornaliero impiegato presso il centro refezionale suddiviso per fase operativa del servizio:
 - Preparazione: preparazione dei pasti e degli spuntini e relativo assemblaggio,
 - Distribuzione: distribuzione dei pasti e degli spuntini (porzionatura dei piatti, distribuzione degli spuntini nelle classi, distribuzione dei pasti a tavola, ecc),
 - Rigoverno: Rigoverno dei centri refezionali sia infraturno che a fine servizio (sgombero, riordino e pulizia dei locali di consumo dei pasti e delle cucine, lavaggio delle stoviglie e di tutti i materiali utilizzati, raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti. ecc),
 - Trasporto: Eventuale trasporto dei pasti ai terminali di consumo.

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

MODELLO H – VERBALE DI CONSEGNA - INVENTARIO

Modello H
Verbali di Consegna – Inventario

Scuola

In data presso i locali refezionali

..... sito in via.....

sono presenti:

- per l'Amministrazione Scolastica
- per l'O.E.A.
- per il Municipio territorialmente competente.....

L'Amministrazione procede alla consegna all'O.E.A. dei locali che risultano essere dotati dei seguenti impianti:

L'O.E.A. dichiara che i locali e gli impianti sono in buono stato di manutenzione

Nei locali sono presenti le attrezzature, macchinari e arredi di seguito elencati.

Inventario delle attrezzature, macchinari e arredi presenti					
Descrizione attrezzature cucina	Quantità	Marca	Modello	Stato di conservazione	Note

AMMINISTRAZIONE SCOLASTICA

**LEGALE RAPPRESENTANTE
DELL'O.E.A.**

**MUNICIPIO TERRITORIALMENTE
COMPETENTE**

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**MODELLO I – RICHIESTA DIETA SPECIALE PER
MOTIVI DI SALUTE – PATOLOGIA CRONICA O
TRANSITORIA**

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**MODELLO L – RICHIESTA DIETA SPECIALE PER
MOTIVI DI SALUTE - INTOLLERANZE E/O ALLERGIE
ALIMENTARI**

**PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE**

PERIODO 1.9.2013/30.06.2017

**MODELLO M – CHECK LIST AD USO DELLA
COMMISSIONE MENSA**

Modello M
Check list ad uso della Commissione Mensa

MUNICIPIO..... SCUOLA.....

VIA.....

CONTROLLO EFFETTUATO IN DATA.....ORA.....

Modalità di affidamento del servizio di ristorazione scolastica:

APPALTO specificare ditta (.....)

AUTOGESTIONE specificare ditta (.....)

Tipologia di centro di ristorazione scolastica:

CENTRO COTTURA

TERMINALE trasportato dalla scuola.....

via

1. UTENZA DEI LOCALI

Turno	Orario	Infanzia		Primaria		Secondaria	
		n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti	n. alunni	n. adulti
I							
II							
III							
IV							
V							
	Totale						

N.B. Per Adulti si intende il personale docente o altro personale avente diritto al pasto

Totale generale utenti (Alunni + Adulti)	
---	--

2. CONTROLLO MODALITÀ DI SOMMINISTRAZIONE MENU

	Menu previsto	Menu erogato	*Percentuale di gradimento
Primo			
Secondo			
Contorno			
Frutta / Dessert			
Pane			

***Percentuali di gradimento**

- **Accettato:** piatto gradito da oltre il 50% degli utenti
- **Accettato in parte:** piatto gradito tra il 30% e il 50% degli utenti
- **Rifiutato:** piatto gradito da meno del 30% degli utenti

3. CONTROLLO SCADENZA DEI PRODOTTI

non scaduti scaduti

Se scaduti : Tipologia
Quantità

4. CONTROLLO IGIENE DEI LOCALI

CUCINA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
DISPENSA	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo
REFETTORIO	<input type="checkbox"/> insuff.	<input type="checkbox"/> suff.	<input type="checkbox"/> buono	<input type="checkbox"/> ottimo

OSSERVAZIONI

.....
.....
.....
.....
.....

FIRMA LEGGIBILE

FIRMA LEGGIBILE
