



# ***COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO*** ***PROVINCIA DI PAVIA***

**Capitolato speciale d'appalto per l'affidamento dei servizi di refezione scolastica Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia e di fornitura pasti caldi, colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi"**

**Periodo: Settembre 2012 – Giugno 2016**

Giugno 2012

## CAPO I

### TITOLO I

#### INDICAZIONI GENERALI DEL SERVIZIO

##### *Definizioni*

- Per “Impresa” o “I.A.” si intende la ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica.
- Per “Committente” o “A.C.” si intende l’Amministrazione Comunale/Istituzione “Il Novello Don Franco Comaschi” per quanto di sua competenza.

##### **Art. 1**

##### ***Oggetto dell’appalto***

L’appalto ha per oggetto l’affidamento della gestione dei servizi di refezione scolastica per la Scuola Primaria e per la Scuola d’Infanzia del Comune di Travacò Siccomario, nonché del servizio di fornitura di preparazione, confezionamento, trasporto di pasti caldi in multiporzione e in monoporzionamento, nonché la fornitura di colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato “Il Novello Don Franco Comaschi”, ad imprese specializzate nel settore della ristorazione.

L’appalto deve essere eseguito in osservanza a quanto disposto:

- Nel presente capitolato speciale d’appalto
- Nelle tabelle merceologiche
- Nei menù proposti
- Nella descrizione piatti e grammature
- Nel bando di gara e nel disciplinare di gara
- Nella disciplina del Settore

Il servizio prevede, come prestazione principale, l’approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia; materiale di consumo ecc) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti; come prestazioni secondarie il trasporto, la distribuzione/somministrazione dei pasti e pulizie stoviglie e locali, secondo le specifiche sotto riportate e differenziate per ogni tipologia di servizio.

L’appalto prevede tre diverse tipologie di servizi:

1) **TIPOLOGIA A applicabile alla Scuola Primaria** e consistente nella fornitura di pasti pronti prodotti in multiporzione, sulla base del menù tipo allegato, attraverso il sistema del “legame fresco-caldo” e della cucina centralizzata messa a disposizione dall’Impresa (Centro di cottura di proprietà o comunque nella disponibilità dell’Impresa per l’intera durata dell’appalto) e il successivo loro trasporto mediante il sistema del “legame differito-caldo” presso il refettorio della Scuola Primaria, per la distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall’acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici e distribuzione dei pasti nel refettorio mediante l’utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C);
- b) la fornitura, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti fondi e piatti piani monouso con divisorio per separare gli alimenti (contorno dal secondo piatto) e bicchieri monouso, posate, carta assorbente, ecc. ), di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) nonché del vestiario di servizio per il personale addetto allo scodellamento e distribuzione dei pasti, differenziato per questi interventi, da quelli di pulizia;

- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti). L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in corso d'appalto, la somministrazione di acqua in brocca. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto dell'acqua minerale, un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con relativo coperchio. In tal caso sarà rivisto il costo offerto (ridotto o compensato);
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate a perdere;
- f) lo scodellamento e distribuzione del pasto agli alunni e adulti aventi diritto (all'interno del refettorio) direttamente al tavolo di consumo;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- h) gli interventi di pulizia e sanificazione del locale "cucina/dispensa", degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- i) la fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detergenti che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- k) la presa in carico dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 43;
- l) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- m) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'I.A.

2) **TIPOLOGIA B**, applicabile alla **Scuola d'Infanzia** e consistente nell'acquisto e nella fornitura delle derrate alimentari crude necessarie per la preparazione dei pasti, sulla base del menù tipo allegato, con il sistema della cucina convenzionale (preparazione dei pasti e loro immediata somministrazione, in refettorio attiguo al locale cucina), mediante utilizzo del Centro Cottura, di proprietà dell'A.C., di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e successiva distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti nel refettorio;
- b) la preparazione, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la rilevazione giornaliera, sugli elenchi forniti dal comune e contenenti i nominativi degli alunni iscritti al servizio mensa e degli adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto, dell'effettiva presenza e fruizione del pasto da parte di ciascuno e connesse operazioni di raccolta dei buoni mensa che devono corrispondere al numero dei fruitori del pasto;
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti). L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in corso d'appalto, la somministrazione di acqua in brocca. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto

dell'acqua minerale, un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con relativo coperchio. In tal caso sarà rivisto il costo offerto (ridotto o compensato);

- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie/tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri monouso, che dovrà fornire l'I.A. e con piatti e posate pluriuso messe a disposizione dall'A.C.;
- f) lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni e adulti, direttamente al tavolo di consumo;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- h) il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- i) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchieri di plastica, carta assorbente, ecc), e di quanto necessario sia per la preparazione che per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) nonché del vestiario di servizio per il personale addetto alla preparazione, scodellamento e distribuzione dei pasti differenziato per questi interventi, da quelli di pulizia;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- k) gli interventi di pulizia e sanificazione del locale cottura, degli elettrodomestici ivi presenti, dei locali annessi di esclusivo utilizzo da parte del personale di cucina;
- l) la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia di cui al punto precedente, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- m) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art.43;
- n) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- o) predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro preparazione e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

3) **TIPOLOGIA C, applicabile al Centro Diurno Integrato per anziani** e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzionamento per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze collegate all'emergenza caldo;

- pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato

sulla base del menù predisposto dalla ditta secondo le direttive del menù tipo allegato al presente capitolato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" e della cucina centralizzata messa **a disposizione dall'Impresa** (Centro di cottura di proprietà o comunque nella disponibilità dell'Impresa) e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi".

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici presso il CDI;
- b) la fornitura, tutti i giorni di funzionamento del centro, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati citati nel presente capitolato;

- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri, posate, carta assorbente, ecc. ), e di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio);
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl(1bottiglia per ciascun utente).
- e) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- f) la fornitura in comodato d'uso gratuito di un armadio frigorifero in acciaio da 700 lt;
- g) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o di stati patologici.

## **Art. 2**

### ***Sede di esecuzione del servizio - Obbligo di sopralluogo***

Le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune e con la sede dell'Istituzione più precisamente:

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travaco' Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travaco' Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- Centro Diurno Integrato per anziani Via Santuario del Novello n. 16 – Travacò Siccomario ove saranno consegnati i pasti caldi pre-confezionati, le merende e le derrate per la preparazione delle colazioni.

I concorrenti sono tenuti ad effettuare, **obbligatoriamente**, un sopralluogo presso i luoghi nei quali sarà realizzato l'appalto, al fine di valutarne problematiche in relazione alla predisposizione dell'offerta. Il sopralluogo dovrà essere concordato telefonicamente e preventivamente con il Responsabile del Procedimento e dovrà essere effettuato personalmente dal Titolare/Legale Rappresentante della Ditta o suo delegato ai sensi di legge. Per motivi organizzativi ai sopralluoghi potranno presenziare più Ditte. In caso di raggruppamento di imprese, il sopralluogo può essere effettuato dal Rappresentante di una sola delle imprese raggruppate purchè munito di valida delega o procura. Ai soggetti sopra indicati sarà rilasciato apposito verbale a comprova dell'avvenuto sopralluogo, **la cui esecuzione dovrà essere dichiarata in sede di partecipazione alla gara.**

## **Art. 3**

### ***Durata del contratto – Proroga***

Il contratto relativo al presente appalto ha durata:

- ❖ di 4 anni scolastici e precisamente per gli anni scolastici 2012/2013 - 2013/2014 - 2014/2015 - 2015/2016 per i servizi di refezione scolastica
- ❖ di anni 3, mesi 9 e 3 settimane circa per il servizio relativo alla fornitura di pasti, merende e derrate per colazioni presso il CDI (Centro Diurno Integrato).

Il servizio prenderà avvio con l'inizio dell'anno scolastico, secondo il calendario regionale, anche per l'Istituzione.

La data d'inizio del servizio di refezione della Scuola Primaria potrà essere differente da quella della Scuola d'Infanzia, in quanto strettamente correlata alle decisioni assunte dal Dirigente Scolastico, preposto a definire gli adattamenti al calendario scolastico regionale ritenuti più opportuni, sulla base delle esigenze del piano dell'offerta formativa.

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data effettiva, che sarà comunicata dall'A.C./Istituzione, con preavviso di almeno cinque giorni rispetto alla data medesima, anche nelle more della stipula del relativo contratto di servizio.

L'A.C. si riserva la facoltà di determinare la proroga del contratto relativo al presente appalto per un periodo massimo di sei (6) mesi dalla sua scadenza. L'eventuale proroga, avverrà sulla base di un provvedimento

espresso dell'A.C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo contraente/appaltatore/affidatario e del conseguente passaggio gestionale.

La proroga del contratto è disposta dall'A.C. senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, mediante comunicazione scritta inviata allo stesso con un preavviso di almeno 1 (uno) mesi rispetto alla scadenza naturale del contratto medesimo. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

#### **Art. 4**

#### ***Standard minimi di qualità dei servizi.***

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi **minimi**. L'I.A. si obbliga inoltre a garantire gli elementi di qualità e le proposte di miglioramento gestionale indicati nell'offerta tecnica in sede di gara.

### **CAPO II**

### **TITOLO I**

### **ANALISI DELL'UTENZA ED EROGAZIONE DEL SERVIZIO**

#### **Art. 5**

#### ***Tipologia dell'utenza.***

L'utenza del servizio di refezione scolastica è composta dagli alunni ed insegnanti della Scuola Primaria, dagli alunni ed insegnanti della Scuola d'Infanzia e da quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione, tramite il competente Servizio comunale, e qui non individuati.

Per l'individuazione del personale, avente diritto al pasto, si fa riferimento alle disposizioni normative e contrattuali, relative al rapporto di lavoro, vigente al tempo della prestazione.

L'utenza del servizio di fornitura pasti presso il Centro Diurno Integrato è composta dagli anziani che frequentano il CDI e dal personale avente diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali.

L'A.C./Istituzione potrà richiedere, inoltre, all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini o pasti in monoporzione in occasione di feste, rinfreschi o altre iniziative, gite o per cause di forza maggiore.

Il costo/pasto per tali servizi, se trattasi di servizio aggiuntivo, sarà concordato di volta in volta tra l'A.C./Istituzione e l'I.A., mentre se trattasi di fornitura sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto in sede di gara e ovviamente, in tal caso, la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale ed economico del pasto caldo.

#### **Art. 6**

#### ***Dimensione presumibile dell'utenza – Valore dell'appalto- Importo a base d'asta***

#### **SCUOLA PRIMARIA - TIPOLOGIA A**

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è **stimata, in presunti 14.110 pasti annui**, (83 pasti medi presunti/giorno x 170 giorni circa calcolati su base annua) secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto, per un costo stimato pari ad € **69.139,00** oltre all'IVA e oltre agli oneri della sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 4,90/PASTO**).

Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I.A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.

L'utenza consuma i pasti presso la Scuola Elementare "Bruno Mezzadra" di Via Marconi n. 1

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDI' al VENERDI' secondo il seguente presunto quadro delle

domande giornaliera:

- Lunedì, martedì, giovedì e venerdì n° pasti presunti mediamente 92 utenti/giorno su base settim.  
- Mercoledì n° pasti presunti mediamente 23 utenti/giorno su base mensile

Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti agli anni scolastici 2009/2010 – 2010/2011 e parte dell'anno scolastico 2011/2012

### Anno Scolastico 2009/2010

	Sett. 2009	Otto. 2009	Nov. 2009	Dic. 2009	Genn. 2010	Febb. 2010	Mar. 2010	Apr. 2010	Mag. 2010	Giu. 2010
pasti alunni	799	1616	1594	993	1333	1276	1520	1235	1547	410
pasti docenti	40	88	75	52	73	73	85	68	86	24
<b>totale</b>	<b>839</b>	<b>1704</b>	<b>1669</b>	<b>1045</b>	<b>1406</b>	<b>1349</b>	<b>1605</b>	<b>1303</b>	<b>1633</b>	<b>434</b>
giorni	10	22	20	13	17	18	21	17	21	8
media giornaliera su base mensile	<b>84</b>	<b>77</b>	<b>83</b>	<b>80</b>	<b>83</b>	<b>75</b>	<b>76</b>	<b>77</b>	<b>78</b>	<b>54</b>

totale pasti fatturati n. 12.987

### Anno Scolastico 2010/2011

	Sett. 2010	Otto. 2010	Nov. 2010	Dic. 2010	Genn. 2011	Febb. 2011	Mar. 2011	Apr. 2011	Mag. 2011	Giu. 2011
pasti alunni	878	1714	1530	1126	1077	1382	1359	1225	1135	256
pasti docenti	49	89	76	58	50	85	79	64	63	16
<b>totale</b>	<b>927</b>	<b>1803</b>	<b>1606</b>	<b>1184</b>	<b>1127</b>	<b>1467</b>	<b>1438</b>	<b>1289</b>	<b>1198</b>	<b>272</b>
giorni	10	21	21	15	15	20	20	16	23	5
media giornaliera su base mensile	<b>93</b>	<b>86</b>	<b>76</b>	<b>79</b>	<b>75</b>	<b>73</b>	<b>72</b>	<b>81</b>	<b>52</b>	<b>54</b>

totale pasti fatturati n. 12.311

### Anno Scolastico 2011/2012

	Sett. 2011	Otto. 2011	Nov. 2011	Dic. 2011	Genn. 2012	Febb. 2012
pasti alunni	933	1411	1477	1129	1291	1283
pasti docenti	49	70	75	63	63	73
<b>totale</b>	<b>982</b>	<b>1481</b>	<b>1552</b>	<b>1192</b>	<b>1364</b>	<b>1356</b>
giorni	12	19	20	15	17	19
media giornaliera su base mensile	<b>82</b>	<b>78</b>	<b>78</b>	<b>79</b>	<b>80</b>	<b>71</b>

totale pasti fatturati n. 7.927

## SCUOLA D'INFANZIA – TIPOLOGIA B

Per l'espletamento del servizio di refezione scolastica di cui al presente appalto la fornitura complessiva per ogni anno scolastico è stimata, **in presunti 12.285 pasti**, (65 pasti medi presunti/giorno x 189 giorni circa) secondo quanto specificato in seguito e tenuto conto della variabilità da prevedersi in ragione della data di inizio del servizio, della durata dell'appalto e dei prossimi effettivi utenti, per un costo stimato pari ad € **62.653,50** oltre all'IVA e oltre agli oneri per la sicurezza, per ogni anno scolastico (**€ 5,10/PASTO**).

Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I.A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente preparati per il prezzo unitario contrattuale.

L'utenza consuma i pasti presso la Scuola Materna di Via Montessori n. 2 – Frazione Mezzano

Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDÌ al VENERDÌ secondo il seguente presunto quadro delle domande giornaliere:

- Lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì n° pasti presunti mediamente 65 utenti/giorno su base sett. Al fine di comprendere al meglio la struttura del servizio si riportano alcuni dati storici riferiti agli anni scolastici 2009/2010 – 2010/2011 e parte dell'anno scolastico 2011/2012

### Anno Scolastico 2009/2010

	Sett. 2009	Otto. 2009	Nov. 2009	Dic. 2009	Genn. 2010	Febb. 2010	Mar. 2010	Apr. 2010	Mag. 2010	Giu. 2010
pasti alunni	643	1338	1124	692	991	1109	1323	1146	1183	903
pasti docenti	84	154	142	91	123	127	169	125	154	149
<b>totale</b>	<b>727</b>	<b>1492</b>	<b>1266</b>	<b>783</b>	<b>1114</b>	<b>1236</b>	<b>1492</b>	<b>1271</b>	<b>1337</b>	<b>1052</b>
giorni	13	20	20	13	17	18	22	18	21	21
media giornaliera su base mensile	<b>56</b>	<b>75</b>	<b>63</b>	<b>60</b>	<b>66</b>	<b>67</b>	<b>68</b>	<b>71</b>	<b>64</b>	<b>50</b>

totale pasti fatturati n. 11.770

### Anno Scolastico 2010/2011

	Sett. 2010	Otto. 2010	Nov. 2010	Dic. 2010	Genn. 2011	Febb. 2011	Mar. 2011	Apr. 2011	Mag. 2011	Giu. 2011
pasti alunni	666	1284	1300	887	937	974	1143	1015	1277	932
pasti docenti	66	132	124	89	91	125	107	107	136	128
<b>totale</b>	<b>757</b>	<b>1416</b>	<b>1424</b>	<b>976</b>	<b>1028</b>	<b>1099</b>	<b>1271</b>	<b>1122</b>	<b>1413</b>	<b>1060</b>
giorni	14	21	20	15	16	20	20	17	22	21
media giornaliera su base mensile	<b>54</b>	<b>67</b>	<b>71</b>	<b>65</b>	<b>64</b>	<b>55</b>	<b>64</b>	<b>66</b>	<b>64</b>	<b>51</b>

totale pasti fatturati n. 11.566

## Anno Scolastico 2011/2012

	Sett. 2011	Otto. 2011	Nov. 2011	Dic. 2011	Genn. 2012	Febb. 2012
pasti alunni	666	1295	1334	909	854	1149
pasti docenti	86	72	99	87	102	108
<b>totale</b>	<b>752</b>	<b>1367</b>	<b>1433</b>	<b>996</b>	<b>956</b>	<b>1257</b>
giorni	14	23	20	15	17	18
media giornaliera su base mensile	<b>54</b>	<b>59</b>	<b>72</b>	<b>66</b>	<b>56</b>	<b>69</b>

totale pasti fatturati n. 6.761

### CENTRO DIURNO INTEGRATO – TIPOLOGIA C

Per l'espletamento del servizio di fornitura pasti caldi, colazioni e merende presso il Centro Diurno Integrato per anziani di cui al presente capitolato la fornitura complessiva annua è stimata, come segue:

- **prime colazioni: 10 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 3.120 colazioni/anno**
- **pranzo/cena: 28 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 8.736 pasti pranzo /anno**
- **merende: 20 ospiti x 6 giorni x 52 settimane = 6.240 merende/anno**

per un costo stimato complessivo pari ad € 55.848,00 oltre all'IVA (oneri sicurezza pari a 0 zero), per ogni anno così determinato:

- **prime colazioni: € 0,70/utente x 3.120 = € 2.184,00/anno**
- **pranzo/cena: € 5,50/utente x 8.736 = € 48.048,00/anno**
- **merende: € 0,90/utente x 6.240 = € 5.616,00/anno**

per un importo complessivo rapportato alla durata dell'appalto (3 anni 9 mesi e 3 settimane) pari ad **€ 212.652,00 oltre all'IVA (oneri per la sicurezza pari a 0 zero)**. Il numero dei pasti annui, è da considerarsi puramente indicativo, l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo offerto. L'I.A. si impegna a non sollevare eccezioni di sorta in ordine ad eventuali variazioni del numero dei pasti giornalieri rispetto al dato fornito e a rinunciare a qualsiasi richiesta di compensi o indennizzi nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso l'I.A. è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.

L'utenza consuma i pasti presso il Centro Diurno Integrato di Via Santuario del Novello n. 16  
Il servizio dovrà essere svolto dal LUNEDI' al SABATO.

Il valore stimato complessivo del presente appalto, rapportato alla durata di base per lo stesso e comprensivo delle opzioni previste dal Capitolato (eventuale proroga di 6 mesi e revisione presunta prezzi) è quantificato, unicamente ai fini dell'individuazione del corrispondente regime normativo da applicare all'appalto (rilevanza comunitaria) in Euro 842.569,50 (ottocentoquarantaduemilacinquecentosessantanove/50) al netto dell'IVA di cui € 2.240,00 (duemiladuecentoquaranta/00) al netto dell'Iva per oneri della sicurezza, comprensivo di tutte le voci di costo per la fornitura delle derrate, della preparazione e distribuzione dei pasti del servizio di ristorazione scolastica e di fornitura pasti per il CDI.

**Il valore complessivo stimato determinato come importo a base d'asta, derivante dalla somma delle tre tipologie del servizio A,B,C, in relazione alle rispettive durate, è di:**

**€ 742.062,00 (settecentoquarantaduemilasestantadue/00) oltre all'IVA di cui € 2.240,00 + Iva per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (calcolati a corpo), così scomposto:**

- Tipologia A € 69.139,00 + Iva x 4 anni scolastici = € 276.556,00 + Iva oltre ad € 1.060,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;

- Tipologia B € 62.653,50 + Iva x 4 anni scolastici = € 250.614,00 + Iva **oltre** ad € 1.180,00 + Iva per oneri non soggetti a ribasso;
- Tipologia C: Totale € 212.652,00 + Iva , Oneri della sicurezza pari a 0 (zero) (non sono previsti oneri per la sicurezza considerata la tipologia di servizio) così ripartito:
  - € 17.184,00 + Iva per il periodo da 10/09/2012 al 31/12/2012 (di cui € 672,00 + Iva per colazioni; € 14.784,00 + Iva per pasti; € 1.728,00 + Iva per merende);
  - € 55.848,00 per 3 anni solari = € 167.544,00 + Iva (di cui € 6.552,00 + Iva per colazioni; € 144.144,00 + Iva per pasti; € 16.848,00 + Iva per merende);
  - € 27.924,00 + Iva per il periodo da 1/1/2016 a 30/06/2016 (di cui € 1.092,00 + Iva per colazioni; € 24.024,00 + Iva per pasti; € 2.808,00 + Iva per merende);

**Prezzi unitari posti a base d'asta soggetti a ribasso:**

Tipologia A: € 4,90/pasto Iva e oneri della sicurezza esclusi;

Tipologia B: € 5,10/pasto Iva e oneri della sicurezza esclusi;

Tipologia C: € 5,50/pasto Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

€ 0,70/utente per le colazioni Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

€ 0,90/utente per le merende Iva esclusa (non sono previsti oneri della sicurezza)

**Art. 7**

***Calendario di erogazione del servizio per tipologia di utenza***

**Servizio di refezione scolastica**

L'erogazione dei pasti con riferimento alla refezione scolastica, avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico ministeriale determinato con provvedimento dalla Sovrintendenza Scolastica Regionale per la Lombardia nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Il calendario di erogazione del servizio, può pertanto, variare di anno in anno. Indicativamente il periodo presumibile di durata di servizio per l'anno scolastico 2012/2013 è il seguente:

- Scuola Primaria: da settembre alla prima settimana di Giugno

- Scuola Materna: da settembre alla fine di Giugno

L'A.C. si riserva la facoltà di modificare, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, concordando comunque con l'I.A. appaltatrice le possibili variazioni.

Il numero effettivo di pasti da preparare, sarà comunicato ogni giorno, sulla base delle effettive presenze, entro l'arco orario compreso tra le ore 10.00 e le ore 10.30, da parte del personale ATA all'uopo individuato, per il servizio refezione della Scuola Primaria e rilevato direttamente dal personale dell'I.A. per il servizio di refezione Scuola d'Infanzia.

La raccolta giornaliera dei buoni pasto e la compilazione dei prospetti di presenza degli alunni/docenti, predisposti dall'A.C., sarà a carico del personale ATA per quanto riguarda il servizio di refezione della Scuola Primaria, mentre sarà a carico del personale dell'I.A. quella relativa al servizio mensa della Scuola d'Infanzia.

**Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:**

Il servizio di fornitura dei pasti presso il CDI avverrà dal LUNEDÌ al SABATO per tutti i giorni di funzionamento del CDI aperto tutto l'anno tranne la domenica e le festività infrasettimanali.

Indicativamente l'avvio del servizio per l'anno 2012 corrisponde con l'avvio del servizio per la refezione scolastica della Scuola d'Infanzia, mentre per gli anni successivi dovrà coprire l'intero anno solare, salvo l'ultimo anno di contratto, nel quale il servizio avrà termine alla fine del mese di giugno 2016.

**Art. 8**

***Giorni e orari di erogazione del servizio***

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dall'A.C./Istituzione.

La mancata o differita attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura/preparazione pasti per le varie utenze, non dà diritto all'Impresa di richiedere nessun indennizzo o risarcimento.

L'I.A. si impegna a garantire la preparazione/fornitura del pasto nei giorni e negli orari decisi dal Comune, di seguito e di massima indicati:

- Scuola d'Infanzia : lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì – Pranzo ore 12,00
- Scuola Primaria: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì – Pranzo ore 12,30
- CDI: lunedì, martedì, mercoledì, giovedì, venerdì e sabato – Pranzo ore 12,00  
– Cena ore 18,45

Variazioni di orari e giorni potranno venire richieste a insindacabile giudizio dell'A.C./dell'Istituzione.

Per la fornitura del pasto serale del Centro Diurno Integrato occorre fornire la cena in monoporzione al medesimo orario in cui viene fornito il pranzo in multiporzione, attenendosi ai sistemi di preparazione previsti dalle norme vigenti in materia di autocontrollo alimentare, **sistema con il legume refrigerato, a garanzia della sicurezza igienico alimentare delle preparazioni, nonché della qualità organolettica.**

Per i servizi occasionali, il tipo di pasto, i costi, le modalità di fornitura e gli orari saranno concordati di volta in volta.

## **Art. 9**

### ***Interruzione del servizio***

In caso di scioperi del personale dell'I.A., il servizio dovrà essere garantito ai sensi della Legge N° 146/1990 "sull'esercizio del diritto allo sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge. In caso di eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'A.C. o l'I.A. dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Restano a carico dell'A.C. tutti gli interventi che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'I.A. e che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la Stazione appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con l'Ufficio Comunale competente.

## **CAPO III**

### **ANALISI DEI SERVIZI**

#### **TITOLO I**

#### **TIPOLOGIA A: SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA**

#### **TIPOLOGIA C: SERVIZIO DI FORNITURA PASTI CALDI, COLAZIONI E MERENDE PER IL CENTRO DIURNO INTEGRATO (applicabile solo ad alcuni articoli)**

Il servizio dovrà essere svolto dall'I.A. con l'organizzazione propria di mezzi e persone ed in modo tale da garantire il regolare funzionamento del servizio affidato.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione e confezionamento dei pasti avverrà con personale a carico dell'I.A. e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'A.C. si riserva di far effettuare, da propri incaricati, sopralluoghi presso il centro cottura al fine di verificare i requisiti e la rispondenza a quanto dichiarato.

In particolare il servizio dovrà essere svolto secondo i dettagli sotto riportati.

## Art. 10

### ***Preparazione dei pasti. Tabelle merceologiche/Grammature/Metodi di cottura***

#### **Servizio di refezione scolastica**

I pasti dovranno essere cucinati in giornata, in multiporzione, presso unico centro di produzione mediante il sistema del legame fresco-caldo, senza l'utilizzo di prodotti precotti.

I cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche indicate nell'allegato 1 al presente capitolato, quale parte integrante, predisposto dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ASL di Pavia, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti sempre dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia che si allega al presente Capitolato, quale parte integrante (allegato 2- 3- 4-5).

L'I.A. dovrà uniformarsi alle eventuali modifiche che l'ASL di Pavia dovesse apportare agli allegati di cui sopra.

Il servizio comprende altresì la fornitura di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici, nonché per motivi etnico-religiosi

#### **Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:**

I pasti dovranno essere cucinati in giornata, in multiporzione e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a frequenze di ospiti presso il CDI, part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o a frequenze collegate all'emergenza caldo, ed anche per la fornitura dei pasti somministrati durante l'ora di cena (18,45) presso unico centro di produzione mediante il sistema del legame fresco-caldo, senza l'utilizzo di prodotti precotti.

**In via del tutto residuale, stante l'esigua entità dei pasti previsti per la giornata di sabato, il sistema refrigerato potrà eventualmente essere applicato, oltre che per i pasti della cena, anche alla fornitura dei pasti previsti per il pranzo di sabato, fermo restando per questi la fornitura in multi porzione.**

I cibi devono essere cucinati utilizzando materie prime aventi le caratteristiche tecniche/merceologiche indicate nell'allegato 1 al presente capitolato, quale parte integrante, predisposto dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'ASL di Pavia, seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti sempre dall'U.O.C. Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia che si allega al presente Capitolato, quale parte integrante (allegato 2- 3- 4-5).

L'I.A. dovrà uniformarsi alle eventuali modifiche che l'ASL di Pavia dovesse apportare agli allegati di cui sopra.

Il servizio comprende altresì la fornitura di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici. Inoltre, deve prevedere la fornitura di pasti frullati per gli utenti che hanno problemi di masticazione.

## Art.11

### ***Centro cottura esterno***

#### **Servizio di refezione scolastica e servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:**

L'I.A. fornirà i pasti preparati in un centro cottura, (in proprietà, in gestione o a sua disposizione a qualsiasi altro titolo), con capacità produttiva adeguata alle dimensioni dell'appalto, munito di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia di preparazione e somministrazione pasti, **e ubicato ad una distanza, dal primo terminale di distribuzione, individuato nella sede del CDI (Via Santuario del Novello n. 16), percorribile, in condizioni di normalità, in un arco temporale massimo di 40 minuti rilevabile con strumenti di abituale utilizzazione (quale ad esempio Google maps/viaMichelin) con riferimento al percorso principale.**

In sede di partecipazione alla gara, il concorrente dovrà dichiarare che, **in caso di aggiudicazione**, potrà disporre di un centro di cottura avente le caratteristiche di cui sopra.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

## **Art. 12**

### ***Consegna dei locali refettorio - Attrezzature ed arredi***

#### **Servizio di refezione scolastica**

**L'A.C. concederà in comodato d'uso gratuito** all'I.A. per tutta la durata del contratto, il locale adibito a refettorio unitamente alle attrezzature, ai tavoli, alle sedie e apparecchiature attualmente disponibile presso la Scuola Elementare "B. Mezzadra".

Tuttavia l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di utilizzare detti locali, nei mesi estivi per lo svolgimento dei centri ricreativi.

Le Ditte che intendono partecipare alla gara dovranno, previo appuntamento, prendere visione dei locali e delle attrezzature ivi esistenti con le modalità previste al precedente art. 2 Capo I Titolo I.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato (usura a parte) in cui sono stati consegnati. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto (art. 43 del presente capitolato).

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata dell'appalto e si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Eventuali riparazioni/sostituzioni, che si renderanno necessarie durante l'appalto, risulteranno a carico dell'I.A. Di quanto sopra sarà redatto apposito inventario da stilare in contraddittorio così come specificato nel successivo art. 40 del presente capitolato.

#### **L'I.A. dovrà viceversa fornire:**

- contenitori termicamente ed igienicamente idonei al trasporto pasti;
- automezzi igienicamente idonei al trasporto di sostanze alimentari;
- attrezzature, elettrodomestici, carrelli porta vivande, **carrello termico con almeno 3 vasche riscaldate**, accessori e la stoviglieria eventualmente mancante o comunque tutto quello ritenuto, dall'I.A. o dall'A.C., necessario al servizio e che l'A.C. non ha disponibili nei locali sede del servizio;
- le attrezzature ed i prodotti per il lavaggio delle stoviglie e dei contenitori sia a mano che in lavastoviglie;
- le attrezzature ed i prodotti necessari per il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei locali refettorio.

## **Art.13**

### ***Articolazione Menù e caratteristiche dei pasti***

#### **Servizio di refezione scolastica**

I menù sono di norma predisposti dalla Commissione comunale mensa, (istituita con delibera G.C. n. 195 del 6/12/2000 e successiva delibera di modifica n. 25 del 18/03/2003), e articolati secondo lo schema dietetico proposto dall'ASL di Pavia, su base stagionale (menù estivo – autunnale – invernale – primaverile). Tuttavia è possibile la somministrazione di un menù proposto dalla Ditta appaltatrice, purchè approvato dalla Commissione Mensa.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dall'A.C., in relazione all'età dell'utenza e del menù di massima quadrisettimanale. Durante l'appalto le tabelle relative ai menù potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o analisi di gradimento da parte dell'utenza, nonché a seguito di un programma specifico di educazione alimentare che l'A.C. intendesse realizzare ecc.

Le modifiche, concordate in sede di Commissione Mensa, e sottoposte al parere dell'ASL, o decise dall'A.C. saranno comunque tali da mantenere le caratteristiche qualitative del prodotto sostituito e l'I.A. sarà tenuta a mantenere il prezzo-pasto offerto in fase di gara. Il menù è unico per tutta l'utenza scolastica – alunni ed adulti.

L'I.A. dovrà rispettare le normative vigenti in materia di allergeni (Direttiva 89/2003 e il decreto attuativo D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 e s.m.i.).

L'A.C. richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici (DOP e IGP) e – quando possibile- prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù.

***Il servizio dovrà prevedere, obbligatoriamente, la fornitura di prodotti biologici con riferimento almeno alla PASTA, RISO, PANE, CEREALI IN GENERE, LEGUMI, FRUTTA E VERDURA, ogni volta che gli***

*stessi sono presenti in menù, fatta salva ogni offerta migliorativa che l'I.A. presenterà in sede di gara e che sarà oggetto di valutazione da parte della commissione di gara.*

**Gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità e dovranno provenire da coltivazioni biologiche.**

La Ditta dovrà garantirne l'origine e la rispondenza di tali prodotti fornendo la certificazione sul prodotto (marchio dell'Ente riportante il numero di riconoscimento), così come meglio specificato nei successivi artt. 46 e 48 del presente capitolato. Periodicamente potranno essere richieste analisi del prodotto a supporto di quanto dichiarato.

Il menù tipo è così articolato:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl

**oppure:**

- un piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl

**Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:**

**La fornitura si articola nel seguente modo: Colazione, pranzo, merenda, cena.**

Per ogni anziano fruitore del pasto, il menù tipo giornaliero sia per pranzo che per la cena è il seguente:

- un primo piatto tra almeno due scelte ;
- un secondo piatto tra almeno due scelte;
- un contorno tra almeno due scelte uno cotto e uno crudo;
- frutta di stagione;
- pane in monoporzione ben cotto, ma morbido
- ½ litro acqua minerale naturale o frizzante

Si ribadisce che il servizio comprende la fornitura di pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici. Inoltre, deve prevedere la fornitura di pasti frullati per gli utenti che hanno problemi di masticazione.

La ditta appaltatrice fornisce i ricettari dei menù proposti con specifica degli ingredienti utilizzati.

Le merende comprendono:

- Yogurt, frutta fresca di stagione, dolce, biscotti anche senza zucchero, Bibite: the, aranciata (senza zucchero)

- La prima colazione comprende:

- caffè solubile decaffeinato, latte, fette biscottate, biscotti anche senza zucchero, the in bustine.

La fornitura dei prodotti per prima colazione e merenda, per i prodotti non deperibili, dovrà essere effettuata con cadenza settimanale.

Il menù da proporre ruoterà su 4 settimane dopo di che si inizierà nuovamente dalla prima e dovrà tener conto comunque della **stagionalità**.

**Considerato che il tipo di utenza che frequenta il Centro Diurno Integrato è particolarmente fragile e presenta diverse patologie da un punto vista sanitario, la definizione del menù dovrà essere concordata**

**dopo l'aggiudicazione dell'appalto tramite una riunione con la Nutrizionista della I.A., il Medico, l'Infermiera Professionale e la Direzione del Centro Diurno Integrato.**

E, comunque, innovazioni e modifiche al menù e/o alle tabelle dietetiche potranno essere apportate sulla base delle indicazioni concordate tra Responsabile del Centro Diurno e I.A.

## **Art. 14**

### ***Norme per la veicolazione dei pasti***

I pasti dovranno essere trasportati dal personale alle dipendenze dell' I.A. e con i mezzi della stessa. Tali mezzi dovranno garantire che la fase di trasporto avvenga in condizioni igieniche e nel rispetto delle caratteristiche qualitative del trasportato. I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n. 327/80 art. n. 43. Per tali mezzi l'I.A. dovrà essere in possesso dell'attestazione di idoneità igienico-sanitaria rilasciata dall'Autorità sanitaria competente, da consegnare all'A.C. in caso di aggiudicazione dell'appalto.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione degli elementi trasportati.

La veicolazione dei pasti dovrà avvenire, secondo il principio della linea calda nel terminale di distribuzione e consegnati:

- per il servizio di refezione scolastica: con sistema multiporzione, mediante appositi contenitori per alimenti, la cui sanificazione ed igienizzazione sarà a totale carico dell'I.A.;
- per il servizio di fornitura pasti presso il CDI: con il sistema multiporzione per i pasti del pranzo, mediante appositi contenitori per alimenti, la cui sanificazione ed igienizzazione sarà a totale carico dell'I.A. e in monoporzione in appositi contenitori termo sigillati, per la fornitura di pasti per le cene e pasti extra relativi a frequenze di ospiti presso il CDI, part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o a frequenza collegate all'emergenza caldo.

In particolare si dovrà fare uso di contenitori termici realizzati con materiale idoneo al contatto con alimenti, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomi in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste per legge.

Su ogni gastronomo dovrà essere riportato esternamente la rispettiva dicitura: 1° piatto; 2° piatto; contorno, al fine di evitare la dispersione di calore derivante dall'apertura anzi tempo dei rispettivi contenitori.

**Le diete speciali** dovranno essere consegnate in **monoporzione** e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti, appositamente etichettati e a loro volta inseriti in contenitori idonei, mentre la frutta e la verdura fresca già lavata, devono essere trasportate in sacchetti di per alimenti o in appositi contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

L'I.A. dovrà garantire nella fase di trasporto il rispetto delle corrette temperature, così come previste dal D.P.R. 327/80, dal D. Lgs. 155/97 e dai manuali di corretta prassi igienica, differenziando alimenti freddi da alimenti caldi, garantendo a quest'ultimi il mantenimento di una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione.

**L' I.A. dovrà garantire la fornitura dei pasti negli orari e modo richiesti.**

L'I.A. dovrà organizzare il piano dei trasporti considerato dal momento del carico dell'automezzo e far sì che i tempi tra produzione, comprese le fasi di confezionamento e mantenimento del prodotto, e l'inizio del consumo siano più brevi possibili, e rispettosi delle norme di legge in materia.

Dovrà indicare su piantine il percorso che sarà normalmente utilizzato (percorso principale) ed i percorsi alternativi da utilizzare in caso di interruzioni viarie del percorso principale, indicandone i Km e i tempi di percorrenza previsti, in condizioni di normalità, dal centro cottura fino all'arrivo al terminale di distribuzione (tempi rilevabili con strumenti di abituale utilizzazione tipo Google maps).

**Il Piano dei trasporti dovrà essere contenuto nel progetto tecnico gestionale.**

Si richiede che il trasporto dei pasti avvenga senza promiscuità di prodotti alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche.

## **Art. 15** **Consegna dei pasti.**

### **Servizio di refezione scolastica**

La consegna dei pasti deve essere effettuata dall' I.A., direttamente alla mensa della Scuola Primaria.

La fornitura dovrà avvenire entro un arco temporale compreso tra le ore 12,00 e le ore 12,20 (ora pranzo prevista 12,30) per cinque giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì.

L'I.A. emetterà bolla di consegna (o apposita scheda sostitutiva) in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'orario di partenza.

Il personale addetto al ritiro dei pasti, previa verifica della corrispondenza tra bolla di consegna e quanto effettivamente consegnato, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A. e inoltrando l'originale al competente ufficio comunale, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo.

### **Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:**

La consegna dei pasti deve essere effettuata dall' I.A., direttamente alla mensa del CDI.

La fornitura dovrà avvenire entro un arco temporale compreso tra le ore 11,40 e le ore 11,50 (ora pranzo prevista 12,00) per sei giorni alla settimana, dal lunedì al sabato.

I pasti per la cena degli ospiti del CDI deve essere fornita in monoporzione al medesimo orario in cui viene fornito il pranzo in multiporzione, attenendosi ai sistemi di preparazione previsti dalle norme vigenti in materia di autocontrollo alimentare (sistema con il legame refrigerato).

**Se si opta per il sistema refrigerato anche per i pasti del pranzo del Sabato (art. 10) gli stessi potranno essere consegnati anche nella giornata di venerdì. In tal caso sarà onere dell' I.A. fornire le adeguate attrezzature per la corretta conservazione e la successiva riattivazione delle preparazioni. Tale fattispecie dovrà essere indicata nel progetto gestionale.**

L'I.A. emetterà bolla di consegna (o apposita scheda sostitutiva) in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'orario di partenza.

Il personale addetto al ritiro dei pasti, previa verifica della corrispondenza tra bolla di consegna e quanto effettivamente consegnato, firmerà per ricevuta restituendone copia all'I.A.

## **Art. 16** **Prenotazione dei pasti.**

### **Servizio di refezione scolastica**

Si prevedono **mediamente** n. 83 prenotazioni giornaliere per complessivi 170 giorni scolastici.

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà comunicata, entro le ore 10,30 di ogni giorno, all'I.A., dal personale ATA dipendente dalla Direzione Didattica, in servizio presso la scuola stessa, in virtù dell'accordo relativo alle funzioni miste.

Il consumo del pasto si svolgerà in locali approntati per tempo, attraverso l'allestimento di tovaglieria, posate, piatti ed accessori del pasto idonei, integri ed in perfetto stato di pulizia.

### **Servizio di fornitura pasti, merende e derrate per la colazione presso il CDI:**

Si prevedono **mediamente** n. 28 prenotazioni giornaliere per pasti, 10 ordinazioni giornaliere per colazioni, 20 ordinazioni giornaliere per le merende, per complessivi 305 giorni/anno.

La prenotazione del numero dei pasti giornalieri sarà comunicata, entro le ore 10,30 di ogni giorno, all'I.A., dal personale ASA che presta servizio presso il CDI.

## **Art. 17** **Allestimento del refettorio.**

### **Servizio di refezione scolastica**

L'allestimento dei tavoli del refettorio dovrà avvenire mediante l'utilizzo di vettovagliamento monouso a perdere, specifico per alimenti e precisamente:

- tovaglie/tovagliette monouso a perdere;

- piatto fondo e piatto piano con divisorio per separare gli alimenti (contorno dal secondo piatto), tovaglioli di carta, bicchieri monouso che dovranno essere posizionati capovolti e posate monouso incartate;
  - n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale (bottiglie da 50 cl) per ciascun utente, munite di tappo sigillato. O in alternativa n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni 3 utenti. Su decisione dell'A.C. in merito alla somministrazione di acqua in brocca, dovranno essere posizionate sulla tavola un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con coperchio, riempite mediante approvvigionamento di acqua potabile direttamente dal rubinetto;
  - n. 1 panino per utente, da distribuire dopo la consumazione del primo piatto.
  - n. 1 cestino contenente la frutta, da distribuire dopo la consumazione della seconda portata;
- Il materiale di cui sopra dovrà essere fornito dall'I.A. unitamente a: olio extra vergine di oliva, aceto in bottiglia, sale iodato e stuzzicadenti incartati, carta assorbente da cucina e quanto altro necessario per il completo allestimento dei tavoli.

## **Art. 18** ***Scodellamento e distribuzione.***

### **Servizio di refezione scolastica**

Lo scodellamento e la distribuzione presso il refettorio della Scuola Primaria, dovrà essere effettuato con il personale alle dipendenze dell'I.A. Il rapporto n° pasti/operatore è il seguente: **1 operatore ogni 40 pasti da distribuire.**

Per le frazioni di pasti da distribuire superiore al 50% del numero fissato, l'I.A. è tenuta ad aggiungere, all'organico assegnato, 1 (una ) unità lavorativa, che presti la sua attività almeno per 1 ora al giorno; viceversa per le frazioni aggiuntive inferiori al 50% non è richiesta l'aggiunta dell'unità.

La distribuzione, lo sbarazzo, lavaggio e pulizia dei refettori e del locale dispensa sarà a carico del personale dell'I.A.

Il personale da utilizzare per le attività descritte nel presente capitolato e per il servizio in oggetto, **e che come minimo** deve essere garantito dall'I.A., sia nel numero che nel monte ore, dovrà essere così costituito:

- n. 2 unità per le giornate di lunedì, martedì, giovedì e venerdì, per almeno n. 4,00 ore giornaliere da suddividersi sulle due unità (la fascia oraria di svolgimento del servizio è indicativamente stabilita dalle ore 11,45 alle ore 14,15) in compresenza almeno dalle ore 12,30 alle ore 14,00 al fine di garantire una rapida distribuzione dei pasti.
- 1 unità per la giornata di mercoledì per n. 2 ore (dalle ore 12.00 alle ore 14.00)

L'I. A. dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche, garantendo la separazione tra contorno e secondo piatto.

L'I.A. potrà organizzare diversamente l'impiego e l'orario delle risorse umane, a condizione che sia mantenuta inalterata la qualità del servizio, nel rispetto degli standard minimi previsti dal capitolato.

**Nel caso si verificasse un incremento dell'utenza in corso d'appalto, l'I.A. dovrà prestare attenzione, al rapporto sopra descritto di: 1 operatore ogni 40 pasti da distribuire .**

## **Art. 19** ***Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione***

### **Servizio di refezione scolastica**

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

- lavarsi accuratamente le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere anelli e monili in genere;
- indossare apposito camice che dovrà essere sempre pulito e decoroso, così come il copricapo indossato in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- esibire il cartellino di riconoscimento riportante il nome dell'I.A. e il nome e cognome del dipendente;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente, per ciascun commensale quanto indicato al precedente art. 17;

- la distribuzione potrà avere inizio dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a sedere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno 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 delle grammature a cotto e/o a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino ad esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio extra vergine di oliva, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- il pane, preferibilmente, dovrà essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la distribuzione dovrà essere svolta con l'ausilio di carrelli termici e con carrelli/vassoi su cui andranno collocati soltanto i piatti;
- la distribuzione delle pietanze dovrà essere svolta con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata;
- presso il refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di materiale di gestione (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, ecc.) tale da consentire una repentina sostituzione dei singoli pezzi in caso di rottura, danneggiamento, caduta, ecc. dei medesimi; detto materiale potrà essere conservato a cura dell'I.A. nell'apposito locale dispensa;
- la frutta, che sarà consegnata già lavata e asciugata dovrà essere risposta in un apposito contenitore per alimenti, e dovrà essere distribuita dopo la consumazione del secondo piatto;

## **TITOLO II**

### **TIPOLOGIA B: SERVIZIO DI REFEZIONE PRESSO LA SCUOLA D'INFANZIA**

Il servizio dovrà essere svolto dall'I.A. con l'organizzazione propria di mezzi e persone ed in modo tale da garantire il regolare funzionamento del servizio affidato.

Tutta l'attività di manipolazione, preparazione e distribuzione dei pasti avverrà con personale a carico dell'I.A. e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

L'A. C. si riserva di far effettuare, da propri incaricati, sopralluoghi presso la cucina al fine di verificare i requisiti e la rispondenza a quanto dichiarato.

In particolare il servizio dovrà essere svolto secondo i dettagli di seguito riportati:

#### **Art. 20**

##### ***Fornitura derrate alimentari.***

L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari crude necessarie alla preparazione dei pasti, in conformità ai menù, alle grammature ed alle caratteristiche merceologiche e qualitative indicate negli allegati 1 – 2 e 3 al presente capitolato, quali parte integrante, predisposti dall' U.O.C Igiene Alimentare e Nutrizione dell'A.S.L. di Pavia.

L'A. C. potrà richiedere all'I.A. la fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione di pasti freddi o cestini da viaggio in occasione di feste, rinfreschi, altre iniziative, gite scolastiche o per cause di forza maggiore.

Il costo/pasto per tale fornitura, intesa come sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto in sede di gara e ovviamente la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale ed economiche del pasto caldo.

La fornitura comprende altresì tutte le derrate alimentari eventualmente necessarie per la preparazione dei pasti e diete speciali in casi documentati e certificati di intolleranza, allergie alimentari ed altri stati patologici e per motivi etnico-religiosi.

Lo stoccaggio delle materie prime dovrà avvenire nell'assoluto rispetto delle norme indicate nelle "Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica".

Per quanto riguarda le caratteristiche delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, si rimanda al CAPO IV "Prescrizioni comuni ad entrambi i servizi" TITOLO IV. , Art. 46 "Caratteristiche delle derrate alimentari" e articoli seguenti.

L'approvvigionamento delle derrate alimentari e delle materie prime necessarie per il servizio mensa sarà effettuato dal Responsabile del centro di cottura (personale dipendente dell'I.A.) secondo le direttive ad esso impartite dall'Impresa stessa.

Le materie prime fornite dovranno avere le caratteristiche tecniche/merceologiche indicate nell'allegato 1 del presente capitolato.

La consegna delle derrate alimentari dovrà avvenire direttamente presso la mensa della Scuola d'Infanzia di Via Montessori n. 2 Frazione Mezzano - Travacò Siccomario, secondo l'organizzazione dell'I.A. e comunque in tempo utile per garantire la preparazione del pasto che dovrà necessariamente essere consumato alle ore 12.00=

E' necessaria una consegna giornaliera per i prodotti così detti "freschi" (pane, frutta, verdura, formaggi, affettati ecc. ecc)

## Art. 21

### ***Preparazione dei pasti. Tabelle merceologiche/Grammature/Metodi di cottura***

**Tutti i cibi** dovranno essere **obbligatoriamente preparati nella cucina della Scuola d'Infanzia**, mediante il sistema della cucina convenzionale ed essere quindi immediatamente somministrati in refettorio attiguo al locale cucina, senza l'utilizzo di prodotti precotti, da personale munito di guanti monouso, cappello e grembiule (la cui dotazione è a carico dell'I.A.), attraverso l'utilizzo di attrezzature (vassoi, pinze, mestoli, palette, pentole, elettrodomestici ed altro) messo a disposizione direttamente dall'A. C. di cui il centro cottura è già attrezzato, quale prima dotazione, fatta salva ogni possibile integrazione da parte dell'I.A.

Il personale da utilizzare presso il centro di cottura locale, e che come minimo deve essere garantito dall'I.A., sia nel numero che nel monte ore, dovrà essere così costituito:

- n. 1 cuoco
- n. 1 aiuto cuoco

per minimo 10,00 ore giornaliere da suddividersi sulle due unità.

**Resta a carico della Ditta appaltatrice, definire, in piena autonomia gestionale, il monte ore individuale da assegnare al suddetto personale, il quale dovrà essere in grado di rendere il servizio richiesto nel rispetto del presente capitolato.**

La preparazione dei pasti dovrà avvenire seguendo le indicazioni delle tabelle dietetiche, le grammature, nonché i metodi di cottura stabiliti dall'ASL di Pavia che si allega al presente Capitolato, quale parte integrante (allegato 2- 3 e 4 ).

L I.A. dovrà uniformarsi alle eventuali modifiche che l'ASL di Pavia dovesse apportare agli allegati di cui sopra.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

Il quantitativo dei pasti da preparare sarà rilevato direttamente dal personale dell'I.A. il quale provvederà a raccogliere i buoni mensa ed alla compilazione giornaliera degli elenchi mensili degli utenti forniti dal Comune.

## Art. 22

### ***Struttura di Produzione***

**L'A. C. concederà in comodato d'uso gratuito all'I.A.**, per tutta la durata del contratto e alle condizioni di cui ai successivi articoli n. 40 (INVENTARIO), n. 41 (VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA), N. 42 ( MANUTENZIONI) del Capo IV, Titolo III del presente capitolato, e con decorrenza

dalla data di inizio del servizio, i locali della cucina interessata, i rispettivi magazzini e tutte le attrezzature e gli arredi ivi presenti, necessari per la preparazione e la distribuzione dei pasti, nonché i locali adibiti a refettorio unitamente agli arredi/attrezzature ivi presenti.

Tuttavia l'A.C. si riserva la facoltà di utilizzare detti locali nei mesi estivi per lo svolgimento dei centri ricreativi.

Allo scopo le Ditte che intendono partecipare alla gara dovranno, previo appuntamento, prendere visione dei locali e delle attrezzature ivi esistenti, con le modalità previste al precedente art. 2 Capo I Titolo I.

Le spese relative alla fornitura di gas, acqua ed energia elettrica sono a carico dell'A.C.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato (usura a parte) in cui sono stati consegnati. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. (articolo 43 del presente capitolato)

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata dell'appalto e assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria o ad ogni altra ragione non riconducibile ad usura.

Eventuali riparazioni/sostituzioni, che si renderanno necessarie durante l'appalto, risulteranno a carico dell'I.A.

Di quanto sopra sarà redatto apposito inventario da stilare in contraddittorio così come specificato nel successivo art. 40 del presente capitolato.

#### **L'I.A. dovrà viceversa fornire:**

- tutte le attrezzature/elettrodomestici, arredi, carrelli, tutti gli accessori e la stoviglieria eventualmente mancante e/o usurata nel corso dell'appalto (nel rispetto di quanto indicato al succ. art 43 del presente capitolato e quant'altro sarà ritenuto, dall'I.A. o dall'A.C. necessario per il servizio e che l'A. C. non ha disponibili nei locali sede dello stesso.
- le attrezzature ed i prodotti per il lavaggio delle stoviglie, delle pentole e delle attrezzature sia a mano che in lavastoviglie;
- le attrezzature ed i prodotti necessari per il riassetto, la pulizia e la sanificazione del locale refettorio.

### **Art. 23**

#### **Menù**

I menù sono di norma predisposti dalla Commissione comunale mensa, (istituita con delibera G.C. n. 195 del 6/12/2000 e successiva delibera di modifica n. 25 del 18/03/2003), e articolati secondo lo schema dietetico proposto dall'ASL di Pavia su base stagionale (menù estivo – autunnale – invernale – primaverile). Tuttavia è possibile la somministrazione di un menù proposto dalla Ditta appaltatrice purchè approvato dalla Commissione mensa.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dall'A.C., in relazione all'età dell'utenza e del menù di massima quadrisettimanale. Durante l'appalto le tabelle relative ai menù potranno comunque subire modificazioni in virtù di menù stagionali e/o analisi di gradimento da parte dell'utenza, nonché a seguito di un programma specifico di educazione alimentare che l'A.C. intendesse realizzare ecc. ecc.

Le modifiche, concordate in sede di Commissione Mensa o decise dall'A.C. saranno comunque contenute e l'I.A. sarà tenuta a mantenere il prezzo-pasto offerto in fase di gara. Il menù è unico per tutta l'utenza scolastica – alunni ed adulti.

L'I.A. dovrà rispettare le normative vigenti in materia di allergeni (Direttiva 89/2003 e il decreto attuativo D.Lgs. 8 febbraio 2006, n. 114 e s.m.i.).

L'A.C. richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge Finanziaria 2000 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, tipici e tradizionali e – quando possibile – prodotti del Mercato Equo e Solidale, per la preparazione dei menù.

***Il servizio dovrà prevedere, obbligatoriamente, la fornitura di prodotti biologici con riferimento almeno alla PASTA, RISO, PANE, CEREALI IN GENERE, LEGUMI, FRUTTA E VERDURA, ogni volta che gli stessi sono presenti in menù, fatta salva ogni offerta migliorativa che l'I.A. presenterà in sede di gara e che sarà oggetto di valutazione da parte della commissione di gara.***

**Gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità e dovranno provenire da coltivazioni biologiche.**

La Ditta dovrà garantirne l'origine e la rispondenza di tali prodotti fornendo la certificazione sul prodotto (marchio dell'Ente riportante il numero di riconoscimento), così come meglio specificato nei successivi artt. 46 e 48 del presente capitolato. Periodicamente potranno essere richieste analisi del prodotto a supporto di quanto dichiarato.

Il menù tipo è così articolato:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl

oppure:

- un piatto unico
- un contorno crudo o cotto
- pane
- frutta di stagione o yogurt o budino
- acqua minerale naturale da 50 cl

#### **Art. 24** ***Allestimento del refettorio.***

L'allestimento dei tavoli del refettorio, dovrà avvenire per tempo mediante l'utilizzo, in parte, di vettovagliamento monouso a perdere specifico per alimenti, che dovrà essere fornito dall' I.A. e in parte utilizzando stoviglie soggette a lavaggio, già disponibili presso il locale cucina e messe a disposizione dall' A.C. e precisamente:

- tovaglie/tovagliette monouso a perdere;
- piatto fondo e piatto piano in materiale riutilizzabile da lavarsi ad ogni pasto, tovaglioli di carta, bicchieri  
In materiale riutilizzabile che dovranno essere posizionati in maniera capovolta e posate in acciaio inox da lavare ad ogni pasto;
- n. 1 bottiglia di acqua minerale naturale (bottiglie da 50 cl) per ciascun utente, munita di tappo sigillato, o in alternativa con 1 bottiglia di acqua minerale naturale da lt. 1,5 ogni 3 utenti. Su decisione dell' A.C. in merito alla somministrazione di acqua in brocca, dovranno essere posizionate sulla tavola un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con coperchio, riempite mediante approvvigionamento di acqua potabile direttamente dal rubinetto;
- n. 1 panino per utente, da distribuire dopo la consumazione del primo piatto.
- n. 1 cestino contenente la frutta, da distribuire dopo la consumazione della seconda portata.

Il materiale a perdere, di cui sopra dovrà essere fornito dall' I.A. unitamente a: olio extra vergine di oliva e aceto in bottiglia, sale e stuzzicadenti incartati, carta assorbente da cucina, alluminio, pellicola, sacchetti per congelatore, contenitori a perdere e quant' altro necessitatesse in cucina per l'espletamento del servizio.

#### **Art. 25** ***Scodellamento e distribuzione.***

Lo scodellamento e la distribuzione dovrà essere effettuata con il personale alle dipendenze dell' I.A. Il rapporto n° pasti/operatore, stante la particolare tipologia di utenza, è il seguente: **1 operatore ogni 30 pasti da distribuire.**

La distribuzione, lo sbarazzo, lavaggio e pulizia dei refettori sarà a carico del personale dell' I.A.

Il personale da impiegare nel servizio, e che **come minimo**, deve essere garantito dall'I.A., sia nel numero che nel monte ore, dovrà essere così costituito:

- **n. 1 unità** per le giornate di lunedì, martedì, mercoledì, giovedì e venerdì per n. 2 ore (dalle ore 12.00 alle ore 14.00) a supporto e in compresenza con il personale già adibito alla preparazione dei pasti (cuoco e aiuto cuoco così come indicate nel precedente art. 21) al fine di garantire una rapida esecuzione del servizio.

L'I.A. dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.

L'I.A. potrà organizzare diversamente l'impiego delle risorse umane a condizione che sia mantenuta inalterata la qualità del servizio, nel rispetto degli standard minimi previsti dal presente capitolato.

## **Art. 26**

### ***Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione***

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo a cura del personale dell'I.A.

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

- lavarsi accuratamente le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere anelli e monili in genere;
- indossare apposito camice che dovrà essere sempre pulito e decoroso, così come il copricapo indossato in modo tale che contenga tutta la capigliatura;
- esibire il cartellino di riconoscimento riportante il nome dell'I.A. e il nome e cognome del dipendente;
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente, per ciascun commensale quanto indicato al precedente art. 24. L'acqua dovrà essere versata nei bicchieri ***solo ed esclusivamente al momento del pasto e mai prima.***
- la distribuzione potrà avere inizio dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a sedere;
- prima di iniziare il servizio di distribuzione gli operatori dovranno 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 delle grammature a cotto e/o a crudo;
- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino ad esaurimento di quanto preparato;
- le verdure cotte e crude andranno condite con olio extra vergine di oliva, aceto e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali al refettorio. I condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- il pane, preferibilmente dovrà essere posto sui tavoli solo quando i commensali hanno terminato di consumare il primo piatto;
- la distribuzione delle pietanze dovrà essere svolta con utensili adeguati;
- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che i commensali hanno terminato di consumare la prima portata;
- presso il refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di materiale di gestione (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, ecc.) tale da consentire una repentina sostituzione dei singoli pezzi in caso di rottura, danneggiamento, caduta, ecc. dei medesimi; detto materiale potrà essere conservato a cura dell'I.A. nell'apposito locale dispensa;
- la frutta, che verrà preventivamente lavata e asciugata dovrà essere risposta in un apposito contenitore per alimenti, e dovrà essere distribuita dopo la consumazione del secondo piatto. Considerata la tipologia di utenza è richiesto la sbucciatura e il taglio della frutta.

## **CAPO IV**

### **PRESCRIZIONI COMUNI A TUTTI I SERVIZI**

#### **TITOLO I**

## **MENU' PER TUTTE LE UTENZE**

### **Art. 27**

#### ***Informazione ai commensali***

L'I.A. è tenuta ad affiggere, nei locali dei refettori e nella bacheca di ciascuna scuola, il menù del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e l'eventuale utilizzo di alimenti surgelati e/o congelati.

### **Art.28**

#### ***Variazione del menù***

I menù sono formulati annualmente. Eventuali variazioni dovranno essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell'A.C., in accordo con la commissione mensa e previo parere dell'ASL per la refezione scolastica e con l'Ufficio preposto dell'Istituzione per il servizio presso il CDI.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'A.C./Istituzione

E' consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- costante non gradimento di alcuni piatti.

In tal caso l'I.A. concorderà con l'A.C./Istituzione, una variazione al menù, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione scritta, o verbale.

### **Art. 29**

#### ***Diete speciali***

L'I.A. dovrà, a richiesta dell'A.C., che provvederà alla trasmissione delle certificazioni mediche necessarie, elaborare con l'ausilio di personale qualificato e specificatamente formato, "dietista", le diete speciali eventualmente necessarie per i casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici, esigenze tecniche ed etniche-religiose.

Tali diete saranno sottoposte alla valutazione del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda per i Servizi Sanitari e solamente dopo la loro approvazione si potrà procedere alla loro preparazione e somministrazione.

La richiesta delle diete speciali da parte della famiglia deve essere controfirmata dal medico curante o comunque essere corredata da apposito certificato medico.

Analogamente l'I.A. dovrà, a richiesta dell'Istituzione, elaborare con l'ausilio di personale qualificato "dietista" le diete speciali eventualmente necessarie per i casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici in relazione agli ospiti del CDI.

I suddetti pasti, sia essi relativi al servizio di refezione scolastica scuola Primaria che al servizio presso il CDI, dovranno essere trasportati in monoporzione e a temperatura a norma di legge, sull'involucro esterno devono essere indicate le generalità dell'utente destinatario.

L'I.A. assicura inoltre la preparazione/fornitura di pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni/anziani disabili.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

### **Art. 30**

#### ***Diete in bianco o diete leggere***

Per situazioni transitorie che necessitano di piatti a ridotto contenuto di condimenti a seguito di: gastriti, gastroduodeniti, dispepsie, indisposizioni temporanee, sindromi post-influenzali, è prevista la somministrazione di diete leggere o in bianco, secondo le direttive impartite dall'A.S.L.

Le diete leggere o in bianco non necessitano di certificato medico se non eccedono i tre giorni di somministrazione. Le richieste possono essere effettuate direttamente dal genitore stesso alla scuola, con semplice richiesta sul diario. Conseguentemente l'I.A. si impegna alla predisposizione di dette diete in bianco/leggere, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, anche per gli utenti del CDI.

Tale dieta deve essere predisposta e composta nel modo seguente:

*Primo Piatto:* pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva e/o passato di pomodoro fresco. Eventualmente poco formaggio grattugiato.

*Secondo Piatto:* Carne o pesci magri cotti al vapore e ai ferri o lessati

*Contorno:* verdura lessata o stufata, condita con olio crudo extra vergine di oliva ed eventualmente limone.

*Pane e Frutta*

### **Art. 31**

#### ***Preparazione piatti freddi***

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire in conformità alle disposizioni di legge in materia.

### **Art. 32**

#### ***Introduzione di nuovi piatti***

#### **Servizio di refezione scolastica**

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, preventivamente concordate in sede di Commissione Mensa, l'I.A. dovrà presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nell'allegato 3 (Grammature)

### **Art. 33**

#### ***Tabella pesi a cotto – Quantità delle vivande***

#### **Servizio di refezione scolastica**

L'I.A. dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù tenendo conto della diversa tipologia di utenti: adulti e bambini.

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Le vivande devono essere somministrate nella quantità prevista dalle Tabelle ASL di cui all'allegato 3. In esso sono riportati tutti i pesi degli ingredienti, al netto degli scarti di lavorazione e dai cali di peso dovuti allo scongelamento, necessari per ogni porzione. Gli stessi possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

### **Art. 34**

#### ***Condimenti***

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori, al momento del consumo, con olio extra vergine d'oliva; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (aggiunta di olio aromatizzato, aromi vari), tale da aumentare la gradibilità dell'alimento.

Le paste e il riso asciutte destinati al trasporto, dovranno preferibilmente essere conditi solo con olio, mentre verranno aggiunti ai terminali periferici i sughi precedentemente condizionati in contenitori termici.

Il formaggio grattugiato, che dovrà essere preparato in giornata, andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per la elaborazione dei piatti non è consentito in alcun caso l'uso di esaltatori di sapidità (preparati per brodo a base di glutammato monosodico).

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. In ogni refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti una bottiglia di olio extra vergine d'oliva e una bottiglia di aceto.

## TITOLO II

### LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE (Articoli applicabili solo ai servizi di refezione scolastica)

#### Art. 35

##### *Trattamenti di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e consumo*

I trattamenti di sanificazione degli ambienti (centro cottura interno ed esterno, refettori ed annessi) e delle attrezzature e automezzi e la loro periodicità, devono essere regolati dal piano di sanificazione predisposto dall'I.A.. Tutti i suddetti interventi devono essere oggetto di una specifica procedura predisposta dall'I.A. all'interno del manuale HACCP, che dovrà essere consegnato all'A.C./Istituzione in caso di aggiudicazione del servizio. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

In caso di aggiudicazione l'I.A. sarà tenuta a trasmettere all'A.C., a corredo della procedura suddetta, tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche dei prodotti utilizzati, schede di sicurezza, ecc) le quali andranno altresì conservate presso il Centro di ristorazione.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave e dovranno essere contenuti, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto. Ove sono disponibili sono da preferire prodotti eco-compatibili.

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

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature dei centri di cottura, sia interno che esterno, dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'I.A.

E' compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia dovranno essere tassativamente differenziati dalle operazioni di distribuzione e devono essere quelli che l'I.A. ha indicato nel piano di sanificazione ed accettati dall'A.C.

#### Art. 36

##### *Pulizie ordinarie e straordinarie*

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria da eseguire presso il centro cottura interno, esterno e nei terminali di distribuzione sono regolamentati dal piano delle pulizie di cui all'articolo precedente.

In ogni caso è a carico dell'I.A. tutto il materiale e le attrezzature necessarie a tale servizio. I prodotti detergenti e sanificanti dovranno rispondere a standard qualitativi in grado di garantire la massima sicurezza igienica. Le operazioni di lavaggio e pulizia **non** devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari. Il personale che effettua le operazioni di pulizia e/o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti.

Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale dispensa, servizi igienici ad uso del personale dell'I.A. e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione della Scuola Primaria, dovranno avvenire almeno in:

- occasione della riapertura del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;

- occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

Gli interventi di pulizia straordinaria e approfondita, nei confronti del locale cottura interno, dispensa, servizi igienici ad uso del personale della Ditta appaltatrice e delle attrezzature per la preparazione e distribuzione dei pasti, per il servizio di refezione della Scuola d'infanzia, dovranno avvenire almeno in:

- occasione della chiusura dell'anno scolastico, per quanto riguarda la pulizia accurata della cucina a gas, del forno e della cappa d'aspirazione;
- in occasione della riapertura del nuovo anno scolastico, dopo le vacanze estive;
- occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze natalizie;
- occasione della riapertura dell'anno scolastico dopo le vacanze pasquali.

### **Art. 37**

#### ***Servizi igienici e spogliatoi***

La pulizia dei servizi igienici e del locale spogliatoio, annessi ai locali adibiti a ristorazione nella Scuola Primaria e annessi alla cucina del centro di produzione pasti della Scuola d'Infanzia, unicamente utilizzati dal personale dell'I.A., è a carico della stessa, e devono essere tenuti costantemente puliti così pure gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli armadietti appositi.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovaglette a perdere.

### **Art. 38**

#### ***Rimozione dei rifiuti solidi e speciali - Disinfestazione***

La Ditta appaltatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'A.C. in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Tutta l'organizzazione ed il trattamento dei rifiuti deve prevedere la differenziazione tra umido e secco, e per quest'ultimo tra carta, vetro, plastica, lattine ed ingombranti. I rifiuti devono essere raccolti in sacchetti idonei, di colore differenziato a seconda del tipo di rifiuto da raccogliere (giallo per plastica, grigio trasparente per indifferenziato e mater-bi per umido) la cui fornitura è a carico dell'I.A. Saranno messi a disposizione da parte dell'A.C. contenitori di colore marrone per l'umido, di colore verde per il vetro e bianco per la carta, oltre a contenitori intermedi da posizionare all'esterno dell'edificio scolastico nei giorni previsti per la raccolta differenziata.

Lo scarto di tutte le preparazioni deve essere eliminato prima di procedere alle operazioni di cottura.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del centro di ristorazione e del centro di produzione, nell'ambito del cortile di pertinenza.

Per lo smaltimento dei rifiuti speciali (tipo sostanze grasse) l'I.A. provvederà ad incaricare, a sue spese, una ditta specializzata, verificando il rispetto della normativa in vigore. Tutti i materiali a ciò necessari sono a carico dell'I.A.

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti non considerati "speciali" sono a carico dell'A.C.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.)

L'I.A. s'impegna a far disinfestare, con una certa periodicità, i locali ed i magazzini utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, nonché i refettori ed il locale dispensa, facendo ricorso, se non attrezzata, a ditte specializzate.

## **TITOLO III**

### **ATTREZZATURE ED ARREDI**

**(Articoli applicabili solo ai servizi di refezione scolastica)**

**Art. 39**  
***Consegna all'impresa dei locali, impianti ed arredi***

L'A.C. dà in consegna i locali, gli impianti e gli arredi all'I.A. la quale si impegna a conservarli in buono stato. Si precisa che nella Scuola d'Infanzia è presente una cucina a gas metano la quale risulta conforme alle norme di sicurezza ed inoltre tutte le attrezzature presenti sono state revisionate in occasione nel precedente affidamento (aprile 2008) a cura dell'A.C. e negli anni successivi sottoposti a manutenzione e revisione a cura della Ditta Appaltatrice.

**Art. 40**  
***Inventario***

Prima dell'inizio del servizio sarà effettuato un sopralluogo in ognuna delle mense scolastiche oggetto del presente appalto a cui parteciperanno un Responsabile incaricato dalla I.A., un Responsabile incaricato dal Comune.

Durante lo svolgimento del predetto sopralluogo, sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche e delle attrezzature e beni ivi contenuti.

Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato. Tutto il materiale avuto in consegna dall'A.C. si intende funzionante e in buono stato.

Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali, sebbene non allegato.

Analogamente, alla fine del rapporto contrattuale, verrà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali delle singole mense scolastiche e delle attrezzature, ai fini di quanto previsto al successivo art. 43 del presente capitolato.

Dovrà altresì essere redatto apposito verbale di consegna, in contraddittorio, ogni qualvolta l'I.A. fornirà materiale necessario per il regolare funzionamento del servizio, indicando espressamente se trattasi di miglioria offerta in sede di gara, ai sensi di quanto espressamente indicato all'art. 43 del presente capitolato.

**Art. 41**  
***Verifiche in base agli inventari di consegna***

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

Eventuali sostituzioni o reintegro di tutto il materiale avuto in consegna e che si rendano necessari a causa di rottura, perdita o non funzionamento, sono a totale carico dell' I.A. che deve provvedere, entro 10 giorni dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'A.C. provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri dei materiali, dandone comunicazione scritta all'I.A. ed addebitandone le spese.

Eventuali migliorie che l'I.A. durante la durata del rapporto contrattuale, apporterà alle attrezzature, macchinari ed arredi, avuti in consegna dall'A.C., al termine del rapporto contrattuale resteranno di proprietà dell' A.C.

**Art. 42**  
***Manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature***

L'I.A. si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione dell'A.C.

**Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'I.A.**

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, macchinari, impianti ed arredi forniti dall'A.C. e di tutto ciò che è integrato dall'I.A., è a carico di quest'ultima.

L'I.A. dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria e di verifica delle attrezzature, con la frequenza indicata dal costruttore, utilizzando soltanto ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del

costruttore, e comunque almeno una volta all'anno, indipendentemente dal verificarsi di guasti. La manutenzione straordinaria (interventi di riparazione in caso di guasti) dovrà essere effettuata ogni qualvolta se ne verifichi la necessità, entro il giorno successivo al verificarsi del guasto.

Per la cucina a gas dette manutenzioni dovranno essere eseguite almeno una volta al mese per garantirne la sicurezza.

Per tutti gli interventi di manutenzione eseguiti, sia ordinaria che straordinaria, dovrà pervenire all'Ente copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro cottura e delle attrezzature necessarie al suo funzionamento, sia presso la Scuola d'Infanzia che presso la Scuola Primaria.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento anche temporaneo, dell'efficienza e sicurezza delle attrezzature.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria/straordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove. Nel caso in cui il costo della riparazione superi l'indice di convenienza, l'I.A. dovrà procedere alla sostituzione.

Al riguardo si intendono richiamate le seguenti norme legislative:

- D.P.R. 27/4/1955 n. 547: per macchine di lavaggio e per apparecchiature con organi in movimento e/o con organi di riscaldamento.
- Legge 30/04/1962 n. 283 – D.P.R. 26/3/1980 n. 327 – tabelle UNI 8421: per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati per le operazioni svolte nel centro cucina.
- Legge 6/12/1971 n. 1083 – Tabelle UNI – GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature.
- Circolare n. 68 del Ministero degli Interni – norme CEI 61 e II 1980.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico dell'I.A. le seguenti:

- a) sostituzione delle guarnizioni, delle manopole della cucina a gas/forno, delle rubinetterie per acqua calda e fredda;
- b) pulizia dei sifoni, pilette di scarico e loro disotturazione, purchè le stesse non richiedano l'impiego di canal jet o interventi strutturali nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare funzionamento della cucina;
- c) pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- d) riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e) interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte, ecc;
- f) interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g) interventi su lavastoviglie;
- h) interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie se esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/04/1955;
- i) riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterni alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti ove non più riparabili;
- j) riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili (in tal caso l'I.A. deve procedere alla sostituzione).
- k) interventi periodici di disinfestazione dei locali da insetti e similari e interventi di derattizzazione.

**Qualora l'I.A. non esegua gli interventi necessari, vi provvederà l'A.C. ponendo il relativo costo a carico della Ditta inadempiente, applicando altresì le sanzioni previsti nel presente capitolato.**

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio l'I.A. dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- dati identificativi della macchina;
- sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;
- data di ogni intervento;
- firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzioni di manutenzione.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche l'I.A. è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

### **Manutenzione ordinaria e straordinaria a carico dell'A.C.**

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, così come i lavori o le modifiche alle strutture che si rendessero necessarie a seguito di intervenute modifiche delle normative in vigore in materia di sicurezza o di prevenzione, restano a carico dell'A.C. che vi provvederà direttamente con proprio personale o a mezzo di terzi. Sono inoltre, a carico dell'A.C., gli interventi di manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici che comportano interventi sulla struttura.

L'I.A. ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'A.C., ogni fatto o deterioramento rientrante nell'ordinaria o la straordinaria manutenzione di competenza dell'A.C. e che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, si considerano interventi di manutenzione ordinaria:

- la tinteggiatura delle pareti della cucina ed eventuali locali alla stessa pertinenti, dei refettori, nonché degli infissi interni ed esterni (se non offerti dall'I.A. come servizi migliorativi);
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti o il rifacimento integrale della piastrellatura;
- la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;

Restano esclusi dagli oneri dell'A.C. e quindi posti a carico dell'I.A. tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, in corso d'appalto, e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio delle attrezzature/arredi/elettrodomestici/impianti da parte del personale dipendente dell'I.A. .

In questo caso l'A.C. provvederà ad effettuare le opere di intervento rearsi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare all'I.A.

### **Art. 43**

#### ***Riconsegna dei locali, impianti e attrezzature***

Le attrezzature, gli elettrodomestici e la stoviglie presenti nei refettori/cucina e rilevata al momento della consegna del servizio, alla scadenza del contratto dovrà essere restituita nel numero pari alle quantità consegnate ed in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora, in fase di verifica della riconsegna dei locali, impianti e attrezzature da effettuarsi a conclusione del rapporto contrattuale, si ravvisassero danni arrecati ai locali, agli impianti ed alle attrezzature, dovute ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati e addebitati all'I.A. mediante incameramento della cauzione definitiva prestata, fino alla concorrenza dell'importo del danno.

Gli arredi, attrezzature, elettrodomestici, macchinari e utensileria che l'I.A. fornirà, durante la durata dell'appalto, in quanto necessari per il regolare funzionamento del servizio:

- se in aggiunta a quanto ricevuto dall'A.C. all'inizio del servizio, e identificati come migliorie proposte in sede di gara, resteranno di diritto di proprietà dell'A.C.;
- se in aggiunta a quanto ricevuto dall'A.C. all'inizio del servizio, e NON identificati come migliorie proposte in sede di gara, resteranno nella disponibilità dell'I.A. ( che potrà pertanto riprendersele);
- se sostitutivo di quanto ricevuto dall'A.C. resterà di diritto di proprietà dell'A.C.

## **Art. 44** **Accessi**

L'I.A. deve dare libero accesso al personale dell'A.C. o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qual volta si renda necessario. L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra, in quanto la sorveglianza e la custodia, in particolare del locale dispensa presso la scuola d'Infanzia, fanno capo all'I.A.

L'I.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi momento per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi e per verificare la corrispondenza del servizio alle norme stabilite nel contratto.

Fra gli organismi preposti al controllo in genere, rientra anche la Commissione Mensa, designata dall'A.C. su proposta delle scuole.

I componenti di tale organo di controllo che vorranno accedere alla cucina o durante la distribuzione dei pasti, dovranno essere abbigliati in modo idoneo e attenersi alle indicazioni previste dal Regolamento sul funzionamento della Commissione mensa.

L'A.C. si riserva altresì il diritto di predisporre controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali nonché analisi batteriologiche e/o controlli organolettici delle derrate, sia presso la cucina che in distribuzione, tramite laboratori di propria fiducia.

Nei magazzini e locali adibiti alla preparazione dei cibi non è consentito l'accesso al personale estraneo all'I.A., fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione e del controllo. Ogni deroga e responsabilità è a carico dell'I.A.

## **Art. 45**

### ***Disposizioni in materia di sicurezza – Piano di evacuazione- DUVRI- Dispositivi di protezione individuale (DPI)***

#### **Articolo applicato sia ai servizi di refezione scolastica che al servizio di fornitura pasti presso il CDI per quanto di pertinenza**

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro l'I.A. nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire alla stazione committente ai sensi del Decreto Legislativo n. 81/2008, così come modificato dal D.Lgs. n. 106/2009 i seguenti documenti:

- a) Piano valutazione rischio chimico,
- b) Piano valutazione generale
- c) Programma di formazione impartita
- d) Valutazione maternità, paternità
- e) Valutazione vibrazioni

L'I.A. deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dal Comune di Travacò Siccomario, in particolare al DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti) di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 che, allegato al presente capitolato indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenza. Tale documento potrà essere aggiornato dall'A.C., anche su proposta dell'appaltatore da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione e a seguito della valutazione del Comune di Travacò Siccomario. L'appaltatore è obbligato a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire all'A.C. di aggiornare il DUVRI.

Non estendendosi le prescrizioni previste nel DUVRI ai rischi specifici cui è soggetti l'appaltatore nell'eseguire il servizio, lo stesso entro il tempo massimo di 15 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. Deve inoltre presentare un piano di cooperazione e di coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dai rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze, come previsto dall'art. 7, comma II del D. Lgs. N. 626/94, tra

il proprio piano di sicurezza e quello messo in atto dalla Direzione Scolastica, per la scuola d'infanzia e per la Scuola Primaria, ove presta servizio il personale ATA. I suddetti documenti devono essere trasmessi all'A.C. la quale si riserva di dare proprie indicazioni alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

L'I.A. si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Travacò Siccomario in merito alla sorveglianza delle attività;
- è obbligata a garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti dal presente capitolato quanto previsto dal D.P.R. 1 marzo 1956 n. 303 (Norme generali per l'igiene del lavoro); provvedere all'applicazione delle leggi in materia di controllo della salute degli addetti (L'inosservanza di dette disposizioni, oltre alle conseguenze penali e civili previste per legge, lascerà diritto all'A.C. di rescindere il contratto nonché la facoltà di applicare penali di cui agli articoli successivi);
- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati. L'impiego di energia elettrica e gas, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. n. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio;
- deve fornire a tutto il personale dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare, previsti a seguito della valutazione rischi, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Deve inoltre disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici. I DPI che l'impresa intende adottare devono essere comunicati al responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione dell'A.C.
- deve affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti (DPR 524 del 08/06/1982 e D.Lgs. n. 493 del 14/08/1996).
- deve mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e RSPP.

Piano di evacuazione.

L'I.A. dovrà redigere il piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine l'Impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Copia di tale documento deve essere trasmessa all'A.C.

## **TITOLO IV**

### **CARRATERISTICHE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI (articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)**

#### **Art. 46**

#### *Caratteristiche delle derrate alimentari – Garanzie di qualità*

Le derrate alimentari e le bevande fornite al centro di cottura locale, nonché quelle utilizzate dal centro cottura esterno, devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegate al presente capitolato e ai Limiti di Contaminazione Microbica fissati dalla legge.

Tutte le materie prime impiegate nella preparazione dei pasti, sia trasportati che cucinati in loco, devono avere il marchio CEE.

L'I.A. provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. L'I.A. si assicura che le materie utilizzate abbiano precisa denominazione di vendita, che vengano effettuati periodici controlli chimico e/o batteriologici presso laboratori di fiducia, che i mezzi di trasporto utilizzati dai fornitori siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei. Le derrate acquistate dovranno risultare selezionate e di prima qualità. Per prima qualità si intende: igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

Il Comune richiede e promuove, in aderenza all'art. 59 della Legge n. 488/1999 e l'art. 123 della Legge Finanziaria 2001, l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta tenendo conto delle linee guida regionali.

Il Comune inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

### **Le carni dovranno essere di provenienza nazionale o della Comunità Europea.**

L'A.C./Istituzione **NON INTENDONO** utilizzare nei servizi oggetto del presente appalto, prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

E' pertanto assolutamente vietato l'utilizzo di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici".

Non è ammessa la fornitura di derrate alimentari surgelate che abbiano subito processi di scongelamento, derrate alimentari in confezioni originali non integre (salvo quanto previsto per il pane ed i prodotti ortofrutticoli), di derrate il cui termine di conservazione o di scadenza risulti talmente prossimo da rischiare il superamento dello stesso al momento della preparazione.

L'I.A. deve acquisire dai fornitori idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche e, in caso di aggiudicazione dell'appalto, presentarle all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Le suddette certificazioni e documentazione deve essere idonea a:

- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alla mensa terminale);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale e al CDI;
- comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE n. 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni;
- a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.

Durante l'esecuzione della fornitura in occasione di ogni variazione del produttore o fornitore della Ditta, l'Impresa a tenuta a ripresentare le certificazioni di cui sopra. Si precisa che per fornitore deve intendersi ogni azienda incaricata dall'I.A. di effettuare la fornitura e di consegnare direttamente o tramite vettore le derrate nel centro cottura e la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto delle derrate stesse.

Il trasporto delle derrate dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei.

Le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR. 327/1980; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo.

I mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti di cui agli art. 43 e 47 del DPR 327/1980.

Le consegne dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.

Le quantità delle derrate fornite/utilizzate per la preparazione dei pasti, devono essere corrispondenti a quelle necessarie secondo le tabelle dei menù e delle grammature previste e devono intendersi formulate al crudo ed al netto degli scarti.

I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere chiaramente identificabili come prodotti destinati al servizio di ristorazione. Non è consentita la conservazione di prodotti alimentari non correlati al servizio di ristorazione scolastica.

I prodotti alimentari non conformi, rilevati nelle cucine e nei refettori delle scuole, devono essere identificati come prodotti non conformi ed essere isolati, quindi segregati in area apposita e smaltiti secondo la normativa vigente.

#### **Art. 47**

##### ***Etichettatura delle derrate alimentari***

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti in materia.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dall'I.A. devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni in alternativa possono essere inserite nel documento di trasporto.

Per i prodotti biologici le etichettature devono essere conformi alla specifica normativa.

Ogni fornitura di carne bovina deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche previste nella legislazione vigente.

Le indicazioni sopra indicate, possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta, ritenuta più idonea, da parte dell'I.A.

#### **Art. 48**

##### ***Utilizzo di prodotti biologici***

Le derrate alimentari richieste di tipo "biologico", dovranno provenire da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del Regolamento (CEE) n. 2092/91 recepito dal Decreto n. 338 del 25/05/1992 del Ministero Agricoltura e Foreste ed essere assoggettate al regime di controllo di cui al D.M. 17915/GL775 del 31/12/1992 da parte degli Enti.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere forniti in confezione sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. Tutti i prodotti biologici devono avere in etichetta:

- il marchio che identifica il prodotto;
- nome dell'Ente certificatore con relativo numero di riconoscimento.

E' vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Ove si preveda la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), dovrà preventivamente essere fornita idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia, e dovrà essere prodotta copia dell'etichetta originale.

La disposizione di cui sopra si intende estesa anche al pane fresco biologico consegnato quotidianamente.

L'A.C. si riserva la possibilità di chiedere all'I.A. di fornire ulteriori prodotti "biologici", in aggiunta a quelli previsti dal presente capitolato o a quelli eventualmente offerti dall'I.A. in sede di gara. In tale caso il nuovo prezzo unitario per singolo pasto "a cotto" sarà oggetto di libero accordo tra le parti.

## **TITOLO V**

### **IGIENE DELLA PRODUZIONE**

#### **(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)**

## Art. 49

### **Organizzazione del lavoro per la produzione e sistema di autocontrollo igienico (HACCP)**

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

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione, confezionamento, trasporto e distribuzione.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

L'I.A. deve predisporre (ex art 3 del D.Lgs. n.155/97) un piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi/attività previste dal servizio. (H.A.C.C.P.: Hazard Analysis and Critical Control Point ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

La parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione della cucina locale della scuola d'infanzia deve essere depositata in copia presso la cucina stessa.

Il piano di autocontrollo di cui al comma precedente, dovrà essere redatto nel rispetto delle norme contenute nel D. Lgs. N. 155/07, e alle Linee Guida della Regione Lombardia, approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità 1/8/2002 n. 14833, e certificato da un tecnologo alimentare iscritto all'albo ed, **in caso di aggiudicazione dell'appalto**, dovrà essere presentato all'A.C.

Il Piano di autocontrollo deve documentare le procedure operative del sistema di autocontrollo di cui alla tabella di seguito riportata (*Tabella n. 1 – Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo*). Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico, specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato, posto in essere dall'I.A. non fosse ritenuto adeguato, l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordate con l'A.C., adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

In relazione alle attività di cui sopra, l'I.A. dovrà designare, **in caso di aggiudicazione**, prima dell'inizio dell'appalto un proprio responsabile che assumerà – in nome e per conto dell'I.A. medesima – la qualifica di “Responsabile dell'Industria alimentare” per tutti i servizi oggetto del presente appalto.

Il Responsabile dell'Industria Alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla Legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

#### **Tabella n. 1 : Procedure operative e documentazione del sistema di autocontrollo.**

<b>Documentazione relativa alle analisi di laboratorio:</b>
Copia della convenzione stipulata dalla Ditta con il Laboratorio di analisi per l'esecuzione delle analisi previste dal piano di autocontrollo igienico, dal presente capitolato e dalla ditta stessa (eventuali analisi aggiuntive)
Copia dell'attestato di accreditamento ministeriale del predetto laboratorio di analisi per l'autocontrollo (riportante il n.ro di riconoscimento)
<b>Documentazione relativa all'applicazione del sistema H.A.C.C.P. :</b>
Estratto del piano di autocontrollo igienico riferito specificatamente alla linea produttiva dei pasti sia preparati in loco, sia veicolati destinati alla mensa della scuola elementare del Comune di Travacò Siccomario e alla mensa presso il CDI, dalla quale risultino almeno i seguenti elementi: <ul style="list-style-type: none"><li>- Diagramma di flusso del processo produttivo e individuazione delle relative fasi;</li><li>- Criteri di scelta e verifica dei fornitori e delle materie prime utilizzate;</li><li>- Individuazione dei PCP (Punti critici di Processo) in ogni fase operativa, dalla ricezione delle materie prime, alla preparazione e cottura dei pasti al trasporto degli alimenti presso le mense scolastiche terminali e CDI, alle fasi di porzionatura, distribuzione e consumo presso le stesse con:<ul style="list-style-type: none"><li>- l'elencazione dei prodotti individuati e l'identificazione dei rischi;</li><li>- misure preventive da utilizzare per il contenimento dei rischi individuati (sistemi di monitoraggio utilizzati, frequenza delle misurazioni ecc.);</li><li>- manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva applicata dalla Ditta;</li><li>- sistema di raccolta, registrazione ed aggiornamento dei dati relativi all'applicazione del sistema HACCP;</li><li>- l'individuazione del personale responsabile dell'applicazione del sistema di autocontrollo</li></ul></li></ul>

- |  |
|--|
| <p>igienico e del controllo di qualità;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- piano per l'igiene la sanificazione degli ambienti delle mense scolastiche terminali e per il centro di produzione esterno, nonché le schede tecniche dei relativi prodotti;</li><li>- piano adottato per la lotta a roditori, insetti ed agenti infestanti.</li></ul> |
|--|

## **Art. 50**

### ***Monitoraggio e autocontrollo da parte dell'I.A.***

Come previsto dal Regolamento (CE) n. 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e mantenute aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato appunto il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista da parte dell'I.A. e a sue spese l'effettuazione di analisi presso un laboratorio, riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavoro ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'I.A. in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi competenti.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali, residui di pesticidi, OGM, allergeni e delle eventuali sostanze chimiche residuali dovute ad improprie attività di sanificazione ambientale. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il Centro di Cottura, sia interno che esterno, a disposizione dell'ASL incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali o degli altri soggetti incaricati dall'A.C.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'I.A. potranno essere modificati su richiesta dell'A.C. senza possibilità di rivalsa da parte dell'I.A.

## **Art. 51**

### ***Conservazione delle derrate***

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti. Per l'eventuale riconfezionamento occorre conservare l'etichetta originaria e richiudere la confezione apponendovela.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi della etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con materiale (pellicola, alluminio ecc) idoneo al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la data di apertura della confezione e la curabilità valicata dall'I.A. del prodotto riconfezionato.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con un'etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa riferimento alla normativa in materia.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

## **Art. 52**

### ***Modalità di trasporto delle derrate crude e preparazione degli alimenti***

Gli alimenti dovranno essere trasportati e preparati in conformità a quanto previsto dal D.P.R. n. 327/80, art. 31 e 51 del D.Lgs. n. 155/1997.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti, appositamente etichettati e a loro volta inseriti in contenitori idonei, mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in sacchetti per alimenti o in appositi contenitori ad uso alimentare muniti di coperchi.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. n. 327/80 art. n. 43.

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivino insudiciamento o contaminazione alla procedura predisposta dall'I.A

## **Art. 53**

### ***Manipolazione e cottura – Preparazione e operazioni preliminari***

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere elevati standard di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale, conformemente a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

L'I.A. si impegna a preparare ogni giorno i pasti con prodotti di ottima qualità, con l'esclusione di alimenti precotti.

La preparazione dei piatti freddi dovrà avvenire in apposita zona.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in apposita zona secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. Per le verdure da consumarsi sia cotte che crude, è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate in prossimità dell'allestimento in gastronomia.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Le derrate non dovranno essere scongelate all'aria o sotto l'acqua corrente. Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura dovrà avvenire in cella frigorifera tra 0° e +4°C il giorno precedente il consumo. I prodotti, una volta scongelati, dovranno essere utilizzati entro le 24 ore successive.

Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura. I prodotti impanati non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forno.

L'I.A. non dovrà detenere e usare prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione.

Inoltre, l'I.A. dovrà:

- evitare la sovracottura;
- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature piuttosto che friggere gli alimenti;
- evitare la promiscuità fra le derrate (esempio: Verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione e cottura;

- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, uova, pollame, pesci, nonché dopo aver toccato la bocca, il naso, i capelli e al rientro in cucina dopo essersi assentati per qualsiasi motivo;
- ad utilizzare prodotti alimentari rispondenti ai dettami di legge in materia di etichettatura (D. Lgs. Governo n.109/1992);
- attenersi, per la preparazione dei pasti, alle norme in materia.

Le operazioni che precedono la cottura degli alimenti devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- Legumi secchi: ammollo per alcune ore, secondo le procedure aziendali, con almeno due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della 1<sup>a</sup> ebollizione;
- Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- Gli alimenti cotti devono essere mantenuti a temperature non inferiori a +65°C fino al momento della distribuzione.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata.
- La carne tritata deve essere macinata in giornata.

## TITOLO VI

### CAPO V

#### GESTIONE DEL PERSONALE (articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)

#### Art. 54

#### *Personale – Organico addetti – Reintegro del personale mancante*

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dall'I.A. Ogni operazione inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione, la veicolazione e la distribuzione dei pasti, il funzionamento dei centri cottura e dei terminali, (Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia) scodellamento, distribuzione e rigoverno dei refettori scolastici e del locale dispensa, verrà svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. Per i servizi in loco previsti presso la Scuola d'Infanzia e presso la Scuola Primaria, l'I.A. dovrà, per quanto possibile, utilizzare **manodopera locale (tenendo conto del personale già in servizio nella precedente gestione)**, fatta salva l'assoluta e comprovata impossibilità ad operare secondo quanto richiesto.

L'I.A. ha l'obbligo di assumere il personale attualmente addetto ai refettori di entrambe le scuole ed alla cucina della scuola d'infanzia, mantenendo come minimo i livelli contrattuali applicati, salvo diversi accordi che devono essere accettati da entrambe le parti.

Al personale assunto ex novo e/o già presente nella gestione precedente dovrà essere garantita la formazione rispetto alle modalità igieniche, operative e di sicurezza.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione sugli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori scolastici deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, dell'A.C. e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello **dichiarato in fase di offerta dall'I.A.**, come numero, mansioni, livello e monte-ore, **da esplicitare chiaramente nel progetto gestionale.**

Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Durante la fase di scodellamento e distribuzione dei pasti deve essere osservato il rapporto medio di 1 addetto ogni 40 utenti per la scuola primaria e di 1 addetto ogni 30 utenti per la scuola d'infanzia. Alla distribuzione dei pasti presso il CDI provvede direttamente altro personale appartenente alla Ditta che gestisce il CDI.

Tale consistenza deve essere comunicata all'A.C. tramite elenco nominativo, da trasmettere con lettera, anche a mezzo fax o PEC, all'inizio del servizio e ogni qual volta si verificano variazioni durature.

L'I.A. sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate all'A.C. per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione non si potrà procedere ad alcuna variazione della consistenza numerica e nominativa del personale e delle qualifiche dello stesso. Il Comune si riserva inoltre il diritto di chiedere all'I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

In caso di assenza del personale, l'I.A. deve provvedere, entro il più breve tempo possibile al reintegro del personale mancante sia esso addetto alla cucina che alla distribuzione presso i refettori.

## **Art. 55**

### ***Coordinatore Responsabile del servizio***

La Direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività del servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C. saranno affidati dall'I.A. ad un "Responsabile di Servizio", in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica, opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate. L'I.A. deve comunicare in **sede di offerta, nell'ambito del progetto gestionale**, il nominativo del Responsabile e suo recapito telefonico nonché trasmettere il relativo curriculum vitae.

Il Responsabile del servizio deve essere prontamente reperibile dall'A.C. durante la fascia oraria 8,00 – 14,30 dal lunedì al Venerdì (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica e dell'Istituzione) ivi compreso il Sabato dalle ore 8,00 alle ore 12,30 (nell'ambito della quale si colloca l'orario di svolgimento del servizio presso il CDI Novello) e dovrà garantire il corretto andamento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con l'A.C./Istituzione e gli altri soggetti (es. Autorità Scolastica, Autorità Sanitarie, Rappresentanti dei genitori, Comitato Mensa) comunque interessati al regolare svolgimento del servizio di ristorazione.

In caso di assenza o impedimento del Coordinatore/Responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Coordinatore/Responsabile avente i requisiti professionali richiesti e darne comunicazione al Comune.

In particolare il "Responsabile del servizio" assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente capitolato ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo **eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;**
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'A.C., per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'A.C. al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'I.A.).

## **Art. 56**

### ***Formazione, addestramento e informazione del personale circa le norme contrattuali***

L'I.A. deve garantire lo svolgimento dei corsi di formazione/addestramento secondo un proprio piano di formazione che dovrà essere portato a conoscenza dell'A.C. **in fase di presentazione dell'offerta mediante la relazione tecnica.**

L'I.A. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

#### **Art. 57**

#### ***Applicazioni contrattuali***

L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle attività costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di riferimento, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni degli stessi.

L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi, anche dopo la loro scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'A.C. si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dall'A.C. o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi siano stati integralmente adempiuti.

Le richieste di revisione prezzo determinate da eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (non ancora decisi al momento della formulazione dell'offerta relativa al presente appalto) saranno valutate di volta in volta dall'A.C.

### **CAPO VI**

#### **ONERI INERENTI IL CONTRATTO**

**(articoli applicati a tutte le tipologie di servizi)**

#### **TITOLO I**

#### **ONERI A CARICO DELL'IMPRESA**

#### **Art. 58**

#### ***Attività ed oneri in genere***

Il servizio oggetto del presente capitolato che l'I.A. è tenuta a svolgere comprende riepilogativamente:

- l'acquisto, lo stoccaggio e la corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti, materiali e beni da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto (le materie prime da utilizzare per la preparazione dei pasti destinati al servizio di cui al presente capitolato dovranno corrispondere alle caratteristiche riportate nell'allegato 1 – Tabelle merceologiche).
- la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti che dovranno essere assicurati nel rispetto dei menù e delle grammature di cui agli allegati al presente capitolato (allegati 2-3) utilizzando per la preparazione di ogni portata prevista dal menù le derrate biologiche previste in appalto.
- il trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino alle mense terminali dove è attivato il servizio di ristorazione nei tempi previsti;
- la cessione a titolo gratuito al Comune, per tutta la durata dell'appalto, di qualsiasi apparecchiatura/attrezzatura/utensileria, necessaria allo svolgimento del servizio e non presente nell'inventario redatto prima dell'inizio del servizio, e relativa installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria.

- alla manutenzione ordinaria e straordinaria, per tutta la durata del contratto, di macchine, elettrodomestici ed attrezzature di proprietà comunale presenti nelle mense, risultanti dall'inventario redatto in ossequio all'art. 40 del presente capitolato e concesse in comodato d'uso gratuito all'I.A..
- la fornitura di **carrelli inox-termici con almeno tre vasche riscaldate**, da utilizzare per la distribuzione dei pasti presso il refettorio della Scuola Primaria;
- la porzionatura e la distribuzione dei pasti nei refettori delle mense scolastiche terminali per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro pomeridiano, ovvero del doposcuola.
- la gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti nel presente capitolato.
- il lavaggio e lo stivaggio di pentolame, posateria, piatti, bicchieri, stoviglie, ecc, ecc. laddove non si utilizzi materiale per alimenti a perdere, per entrambe le mense scolastiche, in ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro scolastico pomeridiano o doposcuola.
- la fornitura di tutto il materiale a perdere e di quant'altro necessario in cucina e strettamente correlato alla produzione, conservazione e distribuzione dei pasti (esempio: carta assorbente, pellicola per alimenti, alluminio in rotoli, carta da forno, spago per arrostiti, bicarbonato, contenitori di alluminio, sacchetti per congelatore ecc. ecc)
- la fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione delle colazioni, la fornitura di pasti e merende nonché del materiale a perdere del tipo piatti, posate e bicchieri ecc. per il servizio di refezione presso il CDI.
- il riordino e la pulizia dei locali e degli arredi comunque in uso, di tutte le attrezzature ed apparecchiature, per entrambe le mense scolastiche in ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivato in funzione del rientro scolastico pomeridiano o doposcuola.
- la raccolta quotidiana differenziata dei rifiuti in sacchi appositi ed il conferimento degli stessi nei contenitori intermedi messi a disposizione dell'A.C.
- l'acquisto e lo stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es. detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli ecc.)
- la rilevazione giornaliera sugli elenchi mensili utenti (fornito dall'A.C. e contenente gli elenchi nominativi degli alunni iscritti al servizio, nonché degli adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto), per il servizio ristorazione Scuola d'Infanzia, dell'effettiva fruizione del pasto da parte di ciascuno. Per il servizio refezione Scuola Primaria tali operazioni saranno svolte dal personale ATA in virtù di convenzione per le funzioni miste sottoscritta tra A.C. e l'Istituto Comprensivo.
- la custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato all'I.A.
- operazioni di disinfestazione e/o derattizzazione ritenute necessarie per il normale ripristino delle condizioni di sicurezza igienica nelle mense scolastiche e nei centri cottura, qualora l'infestazione abbia la sua origine o la sua prevalente diffusione nell'area interessata dal servizio di ristorazione scolastica.
- la fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.Lgs. n. 626/94 e successive modifiche ed integrazioni al personale operante nelle mense scolastiche e addetto al trasporto.
- la copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza del servizio stesso, come meglio precisato nel successivo art. 60 del presente capitolato.
- la realizzazione per ogni mensa servita di tutte le attività previste dal presente capitolato e comunque di tutte le attività necessarie e stabilite dalla Legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. N. 155/97 per tutte le fasi del servizio e da parte di tutti i soggetti impegnati nell'esecuzione dello stesso;
- la realizzazione di tutti i servizi aggiuntivi **contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta** le cui modalità e tempi di realizzazione devono essere preventivamente concordate con l'A.C.
- lo svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato a carico della Ditta mediante utilizzo di personale dipendente dalla stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stesse; al servizio deve essere assegnato personale adeguato in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa. Alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra.
- l'effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- la messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio;

- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente capitolato e relativi allegati ed all'offerta presentata.

Si precisa che l'I.A. dovrà osservare tutte le disposizioni previste dalla vigente normativa per lo svolgimento dell'attività di pulizia.

Nell'esecuzione del servizio l'I.A. si impegna altresì:

- all'utilizzo/fornitura di derrate alimentari di prima qualità.
- al rispetto scrupoloso delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione di alimenti.
- in generale, al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella su indicata materia ed in ogni ambito interessato dalle attività ricomprese nell'oggetto del presente capitolato.

## **Art. 59**

### ***Responsabilità***

La gestione delle attività del presente appalto è effettuata dall'I.A. in proprio nome, per proprio conto ed a proprio rischio e pericolo in qualità di esecutore delle attività stesse a tutti gli effetti di legge.

L'I.A. si assume, senza riserve od eccezioni alcuna, ogni responsabilità, sia civile che penale, derivante ai sensi di legge, per infortunio o danni che, in relazione all'espletamento dei servizi affidati o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, a cose o a persone.

L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza conseguenti all'ingerimento di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dall'I.A.

L'I.A. è responsabile inoltre dei danni alla struttura e alle cose di proprietà dell'Amministrazione e/o di terzi, dati in consegna e custodia a qualsiasi titolo o destinazione, compresi i danni conseguenti ad incendio e furto.

L'I.A. risponde interamente per ogni difetto dei mezzi e delle attrezzature impiegate, anche se di proprietà dell'A.C., nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possono derivare.

L'I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'A.C. dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati. Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto. L'appaltatore si intende espressamente obbligato a tenere, comunque, sollevata ed indenne l'A.C. da qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai propri dipendenti od a proprie attrezzature derivanti da comportamenti di terzi, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare per fatto doloso o colposo a persone o a cose dall'attività del proprio personale e dagli utenti affidati, in relazione ai servizi oggetto dell'appalto.

L'I.A., oltre alle norme del presente capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati nel periodo dell'appalto, comprese le disposizioni regolamentari dell'A.C., per quanto funzionali allo svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto.

L'I.A. risponde verso gli utenti ed i terzi per i danni arrecati dai propri dipendenti nell'espletamento dei servizi e si impegna a sollevare l'A.C. da ogni molestia e responsabilità relativa.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'A.C. in contraddittorio con i rappresentanti dell'I.A. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti dell'A.C. stessa, senza che l'appaltatore possa sollevare eccezione alcuna.

L'I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel C.C.N.L. per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo la loro scadenza,

fino a sostituzione o rinnovo degli stessi. Il mancato rispetto dei contratti, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

## **Art. 60** ***Coperture assicurative***

E' obbligo dell'I.A. stipulare presso una primaria Compagnia, specifica polizza assicurativa per responsabilità civile (RC), comprensiva della Responsabilità Civile Verso Terzi (RCT) nella quale venga esplicitamente precisato che il Comune di Travacò Siccomario debba essere considerato "terzo" a tutti gli effetti, per l'intera durata del contratto e a copertura dei rischi derivanti dallo svolgimento di tutte le attività di cui al presente appalto, anche prodotti per colpa grave, (gestione mensa, somministrazione alimenti, conduzione impianti, utilizzo immobile e contenuti) con un massimale unico per sinistro non inferiore a € 2.500.000,00

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio. A tale riguardo deve essere stipulata una polizza R.C.O. con un massimale per sinistro non inferiore ad € 300.000,00 per persona.

In alternativa alla stipula della polizza di cui al comma precedente, l'I.A. potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RC, già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, deve produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copre anche il servizio svolto per conto dell'A.C. precisando che non vi sono limiti al numero di sinistri, nonché limiti del massimale annuo per danni.

Copia della polizza specifica, o come appendice alla polizza esistente, conforme all'originale ai sensi di legge, dovrà essere consegnata all'A.C. entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione d'aggiudicazione, e comunque prima dell'inizio del servizio, unitamente alla quietanza di intervenuto pagamento del premio, a pena di revoca dell'aggiudicazione. Quest'ultima dovrà essere presentata con la periodicità prevista dalla polizza stessa, onde verificare il permanere della validità nel corso della durata dell'appalto.

Il servizio non può iniziare se l'I.A. non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziato l'esecuzione del servizio e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'A.C., di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato, l'I.A. incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

## **Art. 61** ***Garanzie inerenti la corretta esecuzione del contratto – Cauzione definitiva***

L'I.A., quale esecutore del contratto, è obbligato a costituire, immediatamente dopo la comunicazione di aggiudicazione, una garanzia fideiussoria pari al 10 % (dieci per cento) dell'importo netto contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10 per cento, la garanzia fideiussoria è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10% (dieci per cento); ove il ribasso sia superiore al 20% (venti per cento), l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20% (venti per cento).

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1, prevista con le modalità di cui all'articolo 75 comma 3, del D.Lgs. n. 163/2006, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'A.C.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 75 del Codice dei Contratti pubblici da parte dell'A.C., che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La polizza fideiussoria bancaria o assicurativa dovrà avere una durata pari a quella contrattuale.

La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazioni di penali o per risarcire il danno che l'A.C. abbia patito in corso di esecuzione del contratto.

Pertanto la garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienza da parte dell'I.A. pena la risoluzione del contratto

L'importo della garanzia di esecuzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

La cauzione definitiva, che non dovrà prevedere clausole di estinzione automatica della garanzia, rimarrà vincolata per tutta la durata contrattuale e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile del servizio/Direttore dell'esecuzione.

## **Art. 62**

### ***Subappalto – Cessione del contratto***

E' fatto divieto di subappaltare in tutto o in parte il servizio oggetto del presente appalto, pena la risoluzione anticipata del contratto.

È vietata all'I.A. la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 51 del D.Lgs. n. 163/2006.

## **Art. 63**

### ***Vicende soggettive inerenti l'appaltatore incidenti sul rapporto contrattuale – Fallimento dell'appaltatore***

Le cessioni di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'appaltatore non hanno singolarmente effetto nei confronti dell'A.C. fino a che il cessionario, ovvero il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione, non abbia proceduto nei confronti di essa alle comunicazioni previste dall'art. 1 del D.P.C.M. 11 maggio 1991, n. 187, e non abbia documentato il possesso dei requisiti di qualificazione previsti dal D.Lgs. n. 163/2006.

Nei 60 (sessanta) giorni successivi l'A.C. può opporsi al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, con effetti risolutivi sulla situazione in essere, laddove, in relazione alle comunicazioni di cui al precedente comma, non risultino sussistere i requisiti di cui all'art. 10-sexies della Legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive modificazioni.

Ferme restando le ulteriori previsioni legislative vigenti in tema di prevenzione della delinquenza di tipo mafioso e di altre gravi forme di manifestazione di pericolosità sociale, decorsi i sessanta giorni di cui anzi detto, senza che sia intervenuta opposizione, gli atti di cui al primo comma producono, nei confronti dell'Amministrazione, tutti gli effetti loro attribuiti dalla legge.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi si applicano anche nei casi di trasferimento o di affitto di azienda da parte degli organi della procedura concorsuale, se compiuto a favore di cooperative costituite o da costituirsi secondo le disposizioni della Legge 31/1/1992, n. 59, e succ. modificazioni, e con la partecipazione maggioritaria di almeno tre quarti di soci cooperatori, nei cui confronti risultino estinti, a seguito della procedura stessa, rapporti di lavoro subordinato oppure che si trovino in regime di cassa integrazione guadagni o in lista di mobilità di cui all'art. 6 della Legge 23/7/1991 n. 223.

Il fallimento dell'appaltatore comporta, ai sensi dell'art. 81, comma 2 del R.D. 16 marzo 1942 n. 267, lo scioglimento in forza di legge del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione.

Qualora l'appaltatore sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.

Qualora l'appaltatore sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'Impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione o fallimento del titolare, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata

mandataria, ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione o fallimento del titolare, l'Impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio/fornitura direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti, purchè questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati alle forniture ancora da eseguire.

## **TITOLO II**

### **ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

#### **Art. 64**

#### ***Obblighi dell'Amministrazione Comunale e interazioni organizzative correlate all'esecuzione dell'appalto***

L'A.C. mantiene le funzioni di indirizzo e coordinamento in relazione al presente appalto per assicurare unitarietà e qualità degli interventi e in particolare provvede con proprie risorse umane ed organizzative:

- a) all'analisi della domanda generale riferita al servizio;
- b) alla programmazione dello stesso su base temporale prolungata;
- c) alla determinazione dei criteri e delle modalità di rapporto con l'utenza,
- d) alla verifica degli interventi, anche in termini di corretta esecuzione;
- e) ai rapporti con altre Amministrazioni Pubbliche in relazione a profili programmatori e di garanzia per l'utenza (fatti salvi i profili operativi del servizio, comunque rientranti nelle competenze dell'I.A.);
- f) alle determinazioni in ordine alle prestazioni con riferimento agli utenti/fruitori (eventuali cassazione, modifiche ecc.).

L'A.C. svolge le attività di propria competenza, anche in sinergia e collaborazione con gli operatori dell'I.A. e con il referente della stessa, con il quale si impegna a mantenere una continua collaborazione al fine di un ottimale svolgimento del servizio e di un proficuo rapporto con i fruitori dello stesso.

Sono a carico dell'A.C. i costi relativi:

- ⇒ ai consumi di energia elettrica, gas, ed acqua occorrenti per il funzionamento del centro di cottura locale e dei refettori e per il riscaldamento dei locali;
- ⇒ alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, degli impianti tecnologici così come già descritto al precedente art. 42 con esclusione degli interventi resisi necessari derivanti da negligenza ovvero ad uso improprio degli impianti /arredi;
- ⇒ alla predisposizione degli elenchi mensili per la rilevazione delle presenze degli utenti in mensa sia per la Scuola d'infanzia che per la Scuola Primaria.

#### **Art. 65**

#### ***Direzione dell'esecuzione del contratto***

L'A.C. procede alla verifica di conformità dei servizi acquisiti nell'ambito dell'appalto oggetto del presente capitolato attraverso il Direttore dell'esecuzione in base a quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. n. 163/2006 e dal contratto d'appalto.

Le attività di verifica di conformità dei servizi sono dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore.

L'A.C. provvederà a nominare il Direttore dell'esecuzione secondo le disposizioni in materia.

Il D.E.:

- procede alla redazione di un verbale di avvio dell'esecuzione del contratto, in contraddittorio con la ditta;
- procede alla verifica di conformità in corso di esecuzione (corrispondenza fra prestazioni rese e condizioni/termini contrattuali);

- procede alla verifica di conformità, entro 30 giorni dall'ultimazione delle prestazioni e rilascia il certificato attestante l'avvenuta ultimazione delle prestazioni;

### **TITOLO III VIGILANZA E CONTROLLO**

#### **Art. 66**

#### ***Organismi preposti al controllo***

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi dell'A.S.L.
- l'Ufficio Servizi alla persona rappresentato dal Responsabile dell'Area Amministrativa o da suo facente funzione;
- La Direzione dell'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi";
- le strutture specializzate eventualmente incaricate dall'A.C.
- il Direttore dell'esecuzione appositamente individuato;
- la Commissione Mensa.

#### **Art. 67**

#### ***Verifiche in ordine all'esecuzione del contratto – Tipologia dei controlli***

L'A.C. effettua controlli specifici articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, sui servizi appaltati, per verificarne la rispondenza operativa e la coerenza funzionale rispetto al disciplinare prestazionale definito nel presente capitolato d'appalto.

I controlli sono effettuati sul rispetto degli assetti organizzativi del servizio, delle prestazioni concordate e dei livelli degli standard qualitativi desunti dall'associazione tra quelli stabiliti dal presente capitolato e da quelli indicati nell'offerta dell'I.A.

A tale scopo è facoltà dell'A.C. effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i centri di cottura, i mezzi di trasporto e i refettori.

L'A.C. può effettuare anche verifiche sulla soddisfazione degli utenti dei servizi appaltati.

I tecnici incaricati dall'A.C. ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A. Viceversa, il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio delle derrate nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo delle date di scadenza dei prodotti;
- processi tecnologici per produrre e lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- modalità di sgombero dei rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;

- caratteristiche dei sanificanti
- modalità di sanificazione
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo delle temperature dei pasti trasportati

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell'I.A. o dai tecnici incaricati dall'A.C.

Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamento possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dall'A.C.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici specializzati incaricati dall'A.C. effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione delle analisi.

Nulla può essere richiesto all'A.C. per la quantità di campioni prelevati.

## **Art. 68**

### ***Diritto di controllo della Commissione Mensa***

La Commissione Mensa svolge le funzioni sotto elencate, nell'interesse dell'utenza e di concerto con l'A.C.:

- un ruolo di collegamento tra l'utenza e l'A.C. facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;
- un ruolo di monitoraggio della qualità del pasto, con verifica del rispetto del menù e della pulizia degli ambienti. L'I.A. mette a disposizione in ogni refettorio le stoviglie a perdere, necessarie per l'assaggio del cibo.
- un ruolo consultivo per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio.

E' fatto assoluto divieto alla Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A.

I membri della Commissione mensa durante tutti i giorni dell'anno scolastico possono visitare il centro cottura e i locali della refezione nel rispetto di quanto stabilito dal "Regolamento sul funzionamento della Commissione mensa" approvato con delibera G.C. n. 195/2000 e succ. modificato con delibera G.C. n. 25/2003.

## **Art. 69**

### ***Conservazione dei campioni***

Al fine di garantire adeguati controlli ed analisi, anche al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. ha l'obbligo di prelevare giornalmente due campioni di gr. 150

ciascuno di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4°C e l'altro in congelatore a temperatura di - 18°C per 72 ore.

Sui sacchetti dovrà essere riportata la data e l'ora del prelievo e denominazione del prodotto .

Il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in luogo di consumo o, altrimenti, nel Centro Cottura. Il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico. Nel caso in cui si verifica la necessità di effettuare l'analisi di laboratorio, e non sia possibile procedere a tale analisi per mancanza dei campioni suddetti, l'A.C. può applicare una sanzione fino a 2.000,00 EURO.

L'I.A. dovrà individuare un laboratorio di analisi e controllo qualitativo, batteriologico e chimico, iscritto negli elenchi predisposti dalla Regione, e dovrà darne comunicazione all'A.C., prima dell'inizio del servizio, unitamente alla documentazione relativa all'accreditamento.

I referti delle analisi dovranno essere sempre disponibili per eventuali controlli da parte dell'ASL e dell'A.C.

## **Art. 70**

### ***Rilievi alla Ditta di gestione***

L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

L'I.A. è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, trasmessa anche via fax o PEC, in relazione alle contestazioni mosse.

Se entro il suddetto termine l'I.A. non fornirà nessuna giustificazione o se le giustificazioni prodotte non sono adeguate, l'A. C. applicherà le norme previste dal contratto.

## **Art. 71**

### ***Penalità***

Ove si verificano inadempienze da parte dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dall'A.C., con atto del Responsabile del servizio, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, in relazione alla gravità delle inadempienze le seguenti sanzioni:

#### Standard merceologici

€ 500,00	mancato rispetto degli standards previsti dalle Tabelle merceologiche
€ 500,00	confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
€ 500,00	etichettatura non conforme alla vigente normativa

#### Quantità

€ 250,00	non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati o della quantità di materie prime rispetto a quanto ordinato
€ 1.000,00	totale mancata consegna dei pasti ordinati, o delle materie prime necessarie alla preparazione dei pasti
€ 500,00	totale mancata consegna di una portata/materia prima, presso ogni singolo plesso scolastico
€ 200,00	mancata consegna di pasti/materie prime destinati alle diete speciali personalizzate
€ 200,00	mancata consegna di materiale a perdere
€ 500,00	mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione

#### Rispetto del menù

€ 250,00	mancato rispetto del menù previsto (primo piatto)
€ 250,00	mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto)
€ 125,00	mancato rispetto del menù previsto (contorno)
€ 125,00	mancato rispetto del menù previsto (frutta)
€ 250,00	mancato rispetto fornitura prodotti biologici certificati

#### Igienico-sanitari

€ 500,00	rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti/materie prime
----------	---

€ 500,00	rinvenimento di parassiti
€ 1.000,00	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 500,00	inadeguata igiene di attrezzature e utensili
€ 500,00	inadeguata igiene degli automezzi
€ 2.500,00	mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica. In caso di recidiva la penale sarà elevata a € 3.600,00
€ 2.500,00	fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana
€ 500,00	mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i centri di produzione dei pasti e/o presso i centri di ristorazione (refettori)
da € 500,00 ad € 2.000,00	in caso di impossibilità all'esecuzione di controlli di laboratorio per mancanza dei campioni di cui all'art. 69 del presente capitolato.
€ 200,00	mancata consegna del materiale detergente/sanificazione
€ 500,00	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
€ 500,00	temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente
€ 500,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione dei pasti
€ 500,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti
€ 500,00	mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori)

#### Tempistica

€ 250,00	mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore ai 10 minuti dall'orario previsto
€ 250,00	mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente

#### Personale

€ 1.000,00	mancato rispetto delle norme sul personale
€ 1.000,00	mancato rispetto delle norme legislative in materia di salute del personale

#### Varie

€ 250,00	ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità
€ 300,00	per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.

In caso di evento non esplicitato nella casistica sopra menzionata, ove possibile, l'A.C. si riserva la facoltà di applicare la sanzione seguendo il principio dell'assimilazione.

La rilevazione degli adempimenti può aversi, da parte dell'A.C.;

- nell'ambito delle attività di verifica e di controllo sulla regolare esecuzione dell'appalto;
- a seguito di verifiche specifiche, condotte sulla base di segnalazioni prodotte da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto;
- a seguito di reclami circostanziati, formulati per iscritto da soggetti fruitori dei servizi oggetto del presente appalto.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto, all'I.A. e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro dieci giorni dal ricevimento della nota di contestazione, trasmessa con fax/PEC.

Il Responsabile del servizio, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'I.A., potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa. In caso di mancata presentazione o accoglimento delle controdeduzioni l'A.C. procederà all'applicazione delle penali negli importi sopra individuati.

Il Responsabile non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C., non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta (dovranno sussistere tutte e quattro le condizioni).

L'A.C. potrà compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo con quanto dovuto all'I.A. per l'esecuzione della fornitura/servizio, ovvero, in difetto, avvalersi del deposito cauzionale, che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato. L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'A.C. di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica e di fornitura pasti presso il CDI, l'A.C. ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura/servizio di cui al presente Capitolato, addebitando all'I.A. i relativi costi sostenuti ed i danni eventualmente derivati al Comune.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 15% del totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno dell'I.A.

## TITOLO IV

### PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

#### Art. 72

##### *Prezzo del pasto*

Il prezzo di aggiudicazione è impegnativo e vincolante e omnicomprensivo, dovrà tenere pertanto conto di tutti gli oneri previsti dal presente capitolato, degli oneri relativi alla sicurezza, degli oneri derivanti dalla corretta applicazione del contratto di lavoro, nonché delle proposte formulate nell'offerta tecnica.

Nel prezzo unitario di un pasto, così come esposto in offerta, si intendono interamente compensati dall'A.C. all'I.A. tutti i servizi prestati nell'esecuzione del presente capitolato. Si intende compensata, pertanto, ogni voce relativa alle derrate alimentari, preparazione, cottura, contenitori termici, attrezzature/utensili vari, materiale a perdere, prodotti per la pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali del centro cottura e dei terminali di distribuzione, trasporto, consegna, personale ed in ogni voce riguardante l'attività, oneri o incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico dell'A.C..

#### Art. 73

##### *Pagamenti per la preparazione, veicolazione e somministrazione dei pasti- Fatture*

Il corrispettivo che l'A.C. dovrà corrispondere all'I.A., sarà calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto di cui all'articolo precedente, moltiplicato per il numero **effettivo** dei pasti forniti e preparati.

L'I.A. è tenuta a predisporre un rendiconto analitico delle forniture realizzate nel periodo di riferimento indicato in fattura, nonché ad allegarlo alla stessa per consentire all'A.C. la verifica delle stesse.

Al pagamento delle prestazioni vi provvederanno in maniera distinta:

- l'Amministrazione Comunale per il servizio di refezione scolastica (Scuola Primaria e Scuola d'Infanzia);
- l'Istituzione "Il Novello Don Franco Comaschi" per il servizio di fornitura pasti presso il CDI per anziani.

Il pagamento delle fatture sarà disposto, con atto del Responsabile del servizio e del Direttore dell'Istituzione, entro 60 giorni dal ricevimento al Protocollo Generale del Comune di regolari fatture distinte per ogni tipologia di servizio (Scuola Primaria e Scuola d'infanzia) e al Protocollo dell'Istituzione di regolari fatture distinte per ogni tipologia di servizio (colazioni/pranzi/merende) ed è subordinato alla regolarità del DURC (Documento Unico di regolarità contributiva) che l'A.C./Istituzione provvederanno ad acquisire d'ufficio mediante richiesta all'INPS/INAIL. In caso di irregolarità del DURC, le liquidazioni saranno sospese fino a regolarizzazione dello stesso, pertanto il termine sopra previsto per il relativo pagamento, decorrerà dall'acquisizione del DURC regolare.

Le fatture dovranno essere emesse sulla base del numero effettivo dei pasti rispettivamente forniti e preparati, nel singolo mese di riferimento. La determinazione del termine per il pagamento è superiore a quanto previsto dall'art. 4, comma 2 del D.Lgs. n. 231/2002 in ragione di esigenze operative dell'A.C.

La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati all'I.A. addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.

In caso di presentazione di fatture irregolari da parte dell'I.A., il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte di A.C.

Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti, l'I.A. non potrà opporre eccezione all'A.C, né avrà titolo a risarcimento del danno, né ad alcuna pretesa.

Le fatture dovranno essere intestate ed inviate a: Comune di Travacò Siccomario Via Marconi n. 37 – 27020 Travacò Siccomario (PV), per i servizi di ristorazione scolastica e all'Istituzione “Il Novello Don Franco Comaschi Via Santuario del Novello n. 16 – 27020 Travacò Siccomario per il servizio di fornitura pasti presso il CDI .

Le fatture devono essere redatte in lingua italiana e devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

- estremi della comunicazione dell'A.C. con la quale la stessa ha informato l'I.A. dell'impegno e della copertura finanziaria ( ai sensi dell'art, 191, comma 1 del D.Lgs. n. 267/2000);
- l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto;
- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni IBAN e nel rispetto delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), l'A.C. procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovrà indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

#### **Art. 74.**

#### ***Tracciabilità dei flussi finanziari***

L'I.A. è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto.

In relazione a quanto previsto dal precedente comma, l'I.A. è tenuta, in particolare:

a) a comunicare all'Amministrazione di Travacò Siccomario e all'Istituzione “Il Novello Don Franco Comaschi” i dati relativi al conto corrente dedicato sul quale saranno effettuati i versamenti dei corrispettivi dell'appalto;

b) ad effettuare ogni transazione relativa all'appalto avvalendosi di banche o Poste Italiane S.p.a., esclusivamente con gli strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della legge n. 136/2010;

c) a riportare su ogni documento contabile il CIG (Codice Identificativo di Gara) atto a identificare la procedura di gara.

L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

#### **Art. 75**

#### ***Revisione del prezzo***

Il prezzo offerto in sede di gara è da intendersi bloccato per l'intera durata del contratto, fatto salvo quanto sotto descritto.

Trascorso 1 anno dalla data di aggiudicazione e ad istanza della parte interessata, i prezzi oggetto del presente contratto sono assoggettati a revisione periodica su base annuale, secondo quanto previsto dall'art. 115 del D.Lgs. n. 163/2006 Codice dei contratti pubblici e succ. mod. e int.

La richiesta di revisione dei prezzi è sottoposta a specifica istruttoria, condotta dal Responsabile di Area/Direttore dell'Istituzione responsabili del processo di acquisto dei servizi/beni oggetto del presente appalto, assumendo a riferimento come indicatori i dati elaborati dall'Osservatorio ai sensi dell'art. 7, comma 4 lett. c) e comma 5) del Codice dei contratti pubblici.

Qualora non siano disponibili i dati di cui al richiamato art. 7 del Codice dei contratti pubblici, il soggetto deputato a realizzare l'istruttoria di verifica assume a riferimento generale l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI), elaborato dall'ISTAT.

Entro il 30° giorno successivo al ricevimento della richiesta, l'A.C. comunicherà alla controparte l'esito di tale esame e l'adeguamento sarà riconosciuto con decorrenza dalla data di arrivo dell'istanza al protocollo Generale del Comune/Istituzione.

In ogni caso deve escludersi qualunque possibilità di revisione prezzi con decorrenza retroattiva rispetto alla data della richiesta.

In relazione alla revisione per l'adeguamento dei prezzi non è considerata circostanza imprevedibile di cui all'art. 1664 del Codice Civile la sottoscrizione di nuovi contratti collettivi nazionali di lavoro o di altri accordi territoriali o aziendali in sostituzione di quelli scaduti.

#### **Art. 76**

#### ***Gestione pagamenti utenti***

La gestione dei rapporti tariffari e degli incassi relativi agli utenti del servizio sarà a totale carico degli uffici competenti del Comune di Travacò Siccomario e dell'Istituzione Il Novello "Don Franco Comaschi".

### **TITOLO V**

#### **CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

#### **Art. 77**

#### ***Decadenza dall'aggiudicazione***

L'I.A. incorre nella decadenza dall'aggiudicazione e dal contratto nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione del servizio, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

Costituisce altresì causa automatica di decadenza dall'aggiudicazione la mancata stipula della polizza assicurativa come meglio precisato nell'art. 60 del presente capitolato.

Determina la revoca dell'aggiudicazione:

- la mancata consegna della polizza e relativa quietanza di cui al comma precedente;
- la mancata costituzione della garanzia definitiva di cui al comma 1 dell'art. 61 del presente capitolato;
- l'utilizzo di modalità di pagamento difformi da quelle previste all'art. 74 del presente capitolato .

#### **Art. 78**

#### ***Rinuncia dell'aggiudicazione***

Qualora l'I.A. non intenda accettare l'aggiudicazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria presentata in sede di gara e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dal Comune.

#### **Art. 79**

#### ***Cause di risoluzione del contratto***

Ai sensi dell'art. 1456 del codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 71 del presente capitolato " *Penalità* ", le seguenti ipotesi:

- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale a carico dell'I.A.
- abbandono dell'appalto.
- impiego di personale non dipendente dall'I.A.

- grave e reiterata inosservanza delle norme regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione della penale, che si verificano più di 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- gravi e reiterata violazione e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione della penale, che si verificano più di 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- Reiterati inadempimenti rispetto agli obblighi del contratto che si verificano per di 3 volte per la medesima ipotesi di inadempimento;
- Mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. 26 maggio 1997, n° 155
- Verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate utilizzate/fornite dall'I.A.
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- mancato rispetto delle norme in materia di tracciabilità dei flussi finanziari;
- ottenimento del DURC negativo per due volte consecutive (previa contestazione dell'addebito e assegnazione di un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle controdeduzioni);
- Immotivata o ingiustificata interruzione del servizio;
- cessione anche parziale del contratto, o subappalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
- inosservanza, da parte dell'I.A. degli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di lavoro e di sicurezza nei confronti dei dipendenti impiegati nell'appalto;
- difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta e accettato dal Committente
- mancata prestazione del servizio di trasporto pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate causa di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali.
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- sentenza passata in giudicato per frodi verso la stazione appaltante o per violazioni degli obblighi sulla sicurezza sul lavoro;
- mancato espletamento del servizio per reiterate assenze del personale, non sostituito;
- mancato reintegro della cauzione definitiva qualora la stessa, in fase di esecuzione del contratto sia escussa parzialmente e totalmente;
- reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione dell'appalto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti alla Ditta dal Capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

L'A.C potrà altresì procedere alla risoluzione del contratto in tutti i casi previsti dal Codice Civile e dal nuovo Codice dei Contratti D.Lgs. n. 163/2006 sebbene qui non menzionati.

Nelle ipotesi di cui al presente articolo, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del comune in forma di lettera raccomandata/fax/PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Nei casi sopra elencati l'I.A. incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'A. C. salvo il diritto del Comune al risarcimento di tutti i conseguenti danni.

### **Art. 80**

#### ***Procedure di affidamento in caso di fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o risoluzione del contratto per inadempimento dell'aggiudicatario appaltatore.***

In caso di fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o di risoluzione del contratto ai sensi degli articoli 135 e 136, o di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 11, comma 3 del D.P.R. n. 252/1998, l'Amministrazione interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla presente procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento delle prestazioni. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta dal soggetto progressivamente interpellato, sino al quinto migliore offerente in sede di gara.

In caso di fallimento o di indisponibilità di tutti i soggetti interpellati ai sensi dei commi precedenti, l'A.C. può procedere all'affidamento del complemento delle prestazioni oggetto del presente contratto, mediante procedura negoziata senza pubblicazione di bando, ai sensi dell'art. 57 del Codice dei contratti se l'importo delle prestazioni da completare è pari o superiore alle soglie di cui all'articolo 28 del D.Lgs. n. 163/2006, ovvero nel rispetto dei principi del Trattato a tutela della concorrenza, se l'importo suddetto è inferiore alle soglie di cui all'art. 28 del Codice dei contratti pubblici.

Qualora il fallimento dell'aggiudicatario appaltatore o la risoluzione del contratto per grave inadempimento del medesimo intervenga allorchè le prestazioni siano già state realizzate per una percentuale non inferiore al 70 per cento, e l'importo netto residuo delle prestazioni non superi l'importo delle soglie di cui all'articolo 28 del D.Lgs. n. 163/2006, l'Amministrazione può procedere all'affidamento del completamento delle prestazioni direttamente mediante la procedura negoziata senza pubblicazione di bando ai sensi dell'art. 57 dello stesso Codice dei contratti pubblici.

## **Art. 81**

### ***Recesso unilaterale dell'Amministrazione***

L'A.C. si riserva la facoltà di recedere dal contratto, in qualunque tempo e fino al termine del servizio, per motivi di pubblico interesse o per giusta causa.

Si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

l'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario dell'I.A. risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione degli affari della Ditta;

In caso in cui l'I.A. perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa si è aggiudicata la fornitura, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;

Ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento/fax o PEC.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al comma precedente.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale, essa si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- prestazione già eseguita dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso, così come attestata dal verbale di verifica redatto dall'A.C. , purchè la fornitura sia stata eseguita correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali;
- spese sostenute dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti (4/5) del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

L'I.A. ha diritto al pagamento di quanto sopra, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 Cod. civ.

## **Art. 82**

### ***Cause ostative all'esecuzione dell'appalto e sospensione dello stesso per volontà dell'Amministrazione – Recesso dell'appaltatore***

Per ragioni di pubblico interesse o per fatti sopravvenuti non imputabili all'Amministrazione, la stessa può sospendere l'esecuzione delle prestazioni relative al presente appalto per tutta la durata della causa ostativa.

Decorso un periodo di sei ( 6) mesi è facoltà dell'appaltatore recedere dal contratto senza diritto ad indennizzo alcuno, fatto salvo il pagamento delle prestazioni rese.

L'Amministrazione, fermo quanto previsto nel comma precedente, si riserva la facoltà di sospendere l'esecuzione della prestazione per un periodo complessivo massimo di sei (6) mesi senza che l'appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità

L'A.C. provvede a comunicare per iscritto all'I.A. la sospensione dell'esecuzione almeno 24 (ventiquattro) ore prima della data fissata per la sua decorrenza.

## **TITOLO VI**

### **CONTROVERSIE**

#### **Art. 83**

##### ***Risoluzione in via transattiva di controversie inerenti l'esecuzione del contratto***

La risoluzione delle controversie relative a diritti soggettivi ed inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto può essere definita dall'A.C. e dall'I.A., avvalendosi di quanto stabilito dall'art. 239 del Codice dei Contratti pubblici, mediante transazione ai sensi dell'art. 1965 del Codice civile.

La proposta di transazione può essere formulata:

- dall'appaltatore, per essere presentata all'esame del dirigente competente dell'A.C.;
- dal dirigente competente dell'A.C., per essere rivolta all'I.A., previa audizione della medesima

La transazione deve avere forma scritta, a pena di nullità

#### **Art. 84**

##### ***Devoluzione delle controversie non risolubili in via transattiva***

La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto non rimediabili mediante transazione o accordo similare in base al precedente articolo, e deferita alla competenza del Foro di Pavia.

E' comunque fatta salva la devoluzione esclusiva al giudice amministrativo di tutte le controversie riferibili alle fattispecie ed ai casi individuati dall'art. 244 del Codice dei contratti pubblici.

## **TITOLO VII**

### **NORME FINALI e TRANSITORIE**

#### **Art. 85**

##### ***Stipulazione del contratto di appalto***

Il contratto relativo al presente appalto è stipulato entro 60 (sessanta) giorni dall'efficacia dell'aggiudicazione definitiva, fatta salva la facoltà dell'A.C. di concordare con l'I.A. diverso termine in differimento.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, ovvero il controllo di cui all'art. 12, comma 3 del D.Lgs. n. 163/2006, non avviene nel termine ivi previsto, l'aggiudicatario può mediante atto notificato all'A.C. sciogliersi da ogni vincolo o recedere dal contratto. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali documentate se versate.

Nel caso si sia dato avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza, l'aggiudicatario ha diritto al rimborso delle spese sostenute per le prestazioni espletate su ordine del direttore dell'esecuzione.

Il contratto relativo al presente appalto non può comunque essere stipulato prima di 35 (trentacinque) giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione definitiva ai sensi dell'art. 79 del Codice dei Contratti.

L'esecuzione d'urgenza durante il termine dilatorio, di cui al punto precedente, è consentita se la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico. In tal caso l'esecuzione del contratto può avere inizio anche nelle more della stipula del contratto, qualora l'A.C. lo richieda, in relazione a casi di straordinaria necessità e urgenza e nei modi e condizioni previste nel Regolamento di attuazione del Codice dei contratti.

Il contratto relativo al presente appalto è stipulato mediante forma pubblica amministrativa a cura dell'ufficiale rogante dell'A.C. tra i seguenti soggetti: Rappresentante dell'Amministrazione Comunale, Rappresentante dell'Istituzione e Rappresentante Legale della Ditta aggiudicataria.

**Art. 86**  
***Spese, imposte e tasse***

Tutte le spese inerenti la stipulazione del contratto relativo al presente appalto sono a carico dell'I.A., con riferimento particolare:

- a) all'assolvimento dell'imposta di bollo;
- b) all'assolvimento dell'imposta di registro, per quanto stabilito dal successivo comma;
- c) alla riproduzione del contratto e dei suoi allegati.

Il contratto relativo al presente appalto è soggetto a registrazione ad imposta fissa, ai sensi di quanto disposto dagli articoli 10 e 11, nonché dalla Tariffa parte I, art. 11 del D.P.R. n. 131/1986.

**Art. 87**  
***Clausola di rinvio***

Per tutto quanto non disciplinato, indicato e precisato nel presente Capitolato ai fini della regolazione dei rapporti tra le parti e dei rispettivi obblighi od oneri, l'A.C. e l'I.A. fanno riferimento alle disposizioni del Codice Civile e di altre leggi vigenti per la disciplina di aspetti generali in materia di contratti, nonché alle disposizioni di leggi e regolamenti vigenti specificamente deputati a disciplinare i contratti pubblici.

**Art. 88**  
***Trattamento di dati personali nell'esecuzione del contratto***

Nella procedura di gara saranno rispettati i principi di riservatezza delle informazioni fornite, ai sensi del D.L. N° 196 del 30/06/2003, compatibilmente con le funzioni istituzionali, le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i pubblici appalti e le disposizioni riguardanti il diritto di accesso ai documenti e alle informazioni.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 l'Impresa appaltatrice è designata quale Responsabile del trattamento dei dati personali che saranno raccolti in relazione all'espletamento delle attività inerenti il presente appalto e si obbliga a trattare i dati esclusivamente al fine dell'esecuzione dello stesso.

L'I.A. dichiara di conoscere gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 196/2003 e dai provvedimenti generali ad esso correlati a carico del Responsabile del trattamento e si obbliga a rispettarli, nonché a vigilare sull'operato degli incaricati del trattamento.

L'A.C./Istituzione e l'I.A. prestano il proprio reciproco consenso al trattamento dei propri dati personali all'esclusivo fine della gestione amministrativa e contabile del contratto relativo al presente appalto con facoltà, solo ove necessario per tali adempimenti, di fornirli anche a terzi.

**Art. 89**  
***Accettazione espressa di clausole contrattuali***

Ai sensi dell'art. 1341, comma 2 del Codice civile l'I.A. approva tutte le clausole contenute nel presente capitolato.

**Responsabile del Procedimento: Bailo Giovanna Telefono 0382/482003 - 482230- Fax 0382/482303**  
**e\_mail: [giovanna.bailo@comune.travacosiccomario.pv.it](mailto:giovanna.bailo@comune.travacosiccomario.pv.it)**

**ALLEGATI**

Sono allegati al presente Capitolato Speciale di Appalto, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti allegati tecnici predisposti dall'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione – Dip. Prevenzione Medico – ASL di Pavia:

- Allegato 1 Qualità delle materie prime
- Allegato 2 Schema dietetico tipo scolastico
- Allegato 3 Prospetto grammature
- Allegato 4 Metodi di cottura
- Allegato 5 Norme generali per l'applicazione del menù
- Allegato 6 N. 1 DUVRI

## INDICE

PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME.....	Pagg. 2-3
CEREALI E DERIVATI.....	Pagg. 3-6
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.....	Pagg. 6-10
LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	Pagg. 10-15
PRODOTTI VARI.....	...Pagg. 15-18

## QUALITÀ MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e d'utilizzo delle materie prime destinate alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica. Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

### PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

A validazione dei requisiti merceologici è opportuno definire e specificare le regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

- ✓ **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.
- ✓ **Divieto** di congelare pane ed prodotti freschi. Il congelamento di semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative e formalmente comunicate all'ASL. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche. Per effettuare questa operazione è necessario un abbattitore di temperatura o, in sua assenza, di due congelatori: uno utilizzato per congelare, l'altro per conservare.
- ✓ **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- ✓ **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- ✓ **Calendarizzazione** degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita residua* che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- ✓ **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

Si consiglia che, sia le materie prime sia gli alimenti pronti, non contengano o derivino da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) e che provengano da produzione biologica certificata secondo le leggi vigenti.

Sono preferibili prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta).

### PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e al Decr. L.vo 17/3/95 n° 220, si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.

In etichetta devono riportare le seguenti indicazioni:

1. Indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;

2. indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
3. Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

#### **PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P.**

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea.

#### **PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.**

Secondo il Regolamento CEE n° 2081/92 del 14/7/92 art. 2 "è il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata."

Sono richiesti:

1. garanzia di un ente terzo;
2. approvazione della Comunità Europea

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME**

### **CEREALI E DERIVATI**

#### **BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA**

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e successive modifiche e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

#### **CREMA DI RISO**

Prodotta con farina di riso senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

#### **FARINA DI MAIS**

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

#### **FARINA TIPO "OO" o "O" o INTEGRALE**

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DL 109/92 e successive modificazioni.

Di grano tenero di tipo "O" o "OO" o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

**FARINA LATTEA**

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

**FARRO DECORTICATO**

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

**FETTE BISCOTTATE E CRACKERS**

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Preferire prodotti che non contengono oli o grassi vegetali idrogenati ed aromi.

**FIOCCHI D'AVENA**

Sono il prodotto della decorticatura e successiva cottura a vapore, fioccatatura e tostatura dei chicchi. I fiocchi devono essere uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

**GNOCCHI DI PATATE**

Possono essere freschi, in atmosfera modificata (DPCM n° 311/97) o surgelati. Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi d'infestanti e microbiologicamente non contaminati.

Scegliere preferibilmente gnocchi prodotti con patate o, eventualmente fiocchi di patate, farina di grano duro, sale, non contenenti grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Non devono contenere coloranti secondo All. IV D.M. 209 27/02/96. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

**MAIS AL NATURALE**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e D.M. 21/3/73 con successive modificazioni.

**MIGLIO**

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

**ORZO PERLATO**

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

**PANE**

Conforme alla legge 580/67 DPR 502/98. Il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "O", "OO", o "1", sale, acqua, lievito; preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione. Preferire pane senza aggiunta di grassi.

**PANE GRATTOGIATO**

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

**PASTA**

Di semola di grano duro e/o integrale conformi al DPR n°187/2001 Capo II, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta dovrà possedere i seguenti requisiti:

- ✓ Umidità massima 12,5%
- ✓ Acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.
- ✓ Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza.
- ✓ Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge.
- ✓ Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
- ✓ Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.
- ✓ Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.
- ✓ Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal DLgs. n° 109/92. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia.

La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

**PASTA LIEVITATA**

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "O" e/o "OO", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel DLgs. n°110 del 27/01/1992 e trasportata secondo le indicazioni del DM 25/9/1995 n°493 e successive modificazioni. Deve

essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da DL 109 del 27/1/1992), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

#### **PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA GLUTINATA**

Come prodotto dietetico deve sottostare ai DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n°131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

#### **PIZZA**

##### **Pasta**

Vedi alla voce "Pasta lievitata" di questo documento.

##### **Condimento**

Deve essere costituito da:

- ✓ mozzarella (non formaggio fuso);
- ✓ pelati e/o pomodori freschi;
- ✓ origano, se gradito;
- ✓ olio extravergine d'oliva.
- ✓ qualsiasi altra verdura, se desiderata

#### **PRODOTTI DOLCIARI (biscotti, merendine)**

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari (D.L. 109/92). Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

#### **RISO**

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge n. 325/58 e n.586 del 1962. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei) e di coloritura, dovrà essere resistente alla cottura e con un'umidità non superiore al 14/15%. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

#### **SEMOLINO**

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n°187/2001 capo I. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

### **ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**

#### **CARNI AVICUNICOLE**

Petti, sottocoscce e cosce di pollo, fesa di tacchino devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Reg. CEE 853/2004 e Reg. 854/2004 e aggiornamenti.

Devono essere prive di odori e sapori anomali, sia fresche che congelate. Si consiglia peraltro l'utilizzo di carni fresche refrigerate, meglio se in confezione sottovuoto. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni).

Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia. In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  per quelle refrigerate e i  $-18^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate e congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei  $7^{\circ}\text{C}$  per le carni refrigerate,  $-12^{\circ}\text{C}$  per le carni congelate e  $-15^{\circ}\text{C}$  per le carni surgelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra  $0$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Tutti i tipi di carne potranno essere macinate solo estemporaneamente e in loco.

### **CARNE BOVINA**

Di vitellone o bovino adulto di prima qualità. Conformi ai Reg. CEE 853/2004 e Reg. 854/2004 e aggiornamenti. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza. Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, D.Lvo 118/92 e successivi aggiornamenti.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  per quelle refrigerate e i  $-18^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei  $+7^{\circ}\text{C}$  quelle refrigerate,  $-15^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate e  $-12^{\circ}\text{C}$  per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra  $0$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo. Le carni bovine decongelate dovranno inoltre essere esenti da: bruciature da freddo, fenomeni di ossidazioni del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni richiesti, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Per la carne trita devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche, come descritto in precedenza, e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

### **CARNI SUINE**

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formate dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  per quelle refrigerate e i  $-18^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei  $+7^{\circ}\text{C}$  quelle refrigerate,  $-15^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate e  $-12^{\circ}\text{C}$  per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra  $0$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre

preferibile il prodotto fresco. Il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, non dovranno presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

### FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi dalla sezione IX del Regolamento CE 853/2004. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/4/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologia tra le varietà dei prodotti:

- ✓ freschi
- ✓ molli con crosta
- ✓ molli senza crosta
- ✓ semiduri
- ✓ filati
- ✓ duri
- ✓ erborinati
- ✓ latticini

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti). **E' sconsigliato l'utilizzo di formaggi fusi.**

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C, D.P.R. n°327/80 allegato C parte II. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

### OMOGENIZZATI

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. n.131/1998 sui prodotti dietetici.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 sopracitato.

### PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei, legge. 30/04/1962 n.283 e successive modificazioni. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C per i prodotti ittici, -15°C per i gelati (esclusi quelli alla frutta), -10°C per le carni e -10°C per altri alimenti. (vedi D.P.R. 26/03/1980 n.327). Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla congelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato. Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione.

**Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari**

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10°C	} + 3°C
Altri gelati	- 15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	- 18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	- 18°C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	- 10°C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	- 10°C	
Carni congelate	- 10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	- 10°C	

(Allegato C, Parte I, DPR 327/80)

**PRODOTTI ITTICI**

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla sezione VIII del Regolamento CE 853/2004. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n. 110/92 e alle voci "Prodotti Surgelati" e "Prodotti Congelati" del presente documento.

1. Tranci di nasello, merluzzo, nocciolino, halibut, spada o palombo congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.
2. Filetti di nasello, merluzzo, salmone, platessa, sogliola, persico congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante (I.Q.F.) e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata. I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.
3. Molluschi surgelati (seppioline, moscardini) in confezioni originali.

**PRODOTTI SURGELATI**

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. Gli alimenti surgelati, in base al DLgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il

trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

### **RICOTTA**

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

### **TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA**

È possibile scegliere tra tonno/sgombro al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

### **UOVA**

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria in confezioni originali conformi al regolamento CEE 589/2008 del 26/06/08. Per preparazione alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile, si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte.

Si stabilirà un intervallo massimo in giorni tra il confezionamento e la consegna e quello tra approvvigionamento e consumo. Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.

I veicoli e di contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

## **LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI**

Fagioli in varietà diverse, fave, ceci, piselli, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

### **PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO**

Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

### **POMODORI PELATI**

Devono possedere i requisiti minimi secondo la legge DPR n°428 dell'11/4/1975. In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

**PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI**

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

In particolare:

**CARCIOFI**

Devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse

**CAROTE**

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 gr di peso. Per la categoria 1° non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 gr per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.

**CAVOLI CAPPUCCI E VERZE**

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. La calibratura è effettuata in base al peso che può variare tra i 350 e i 500 gr. Nessun cavolo può tuttavia pesare meno di 300 gr.

**CAVOLFIORI**

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

La calibratura è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm

La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

**CETRIOLI**

Devono essere turgidi. Sono calibrati in base al peso che è 180 gr minimo per i cetrioli di campo e 250 gr per quelli in serra.

**CIPOLLE E AGLIO**

I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli e rigonfiamenti. Non devono essere trattati con antigermoglianti. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è di 10 mm.

**FAGIOLINI**

La calibrazione è obbligatoria soltanto per i fagiolini filiformi. E' determinata dalla larghezza massima dei fagiolini:

- molto fini: la larghezza non è superiore a mm 6
- fini: la larghezza non è superiore a mm 9
- medi fini: la larghezza può superare i mm 9

Non possono essere classificati nella categoria "extra" i fagiolini fini e medi, nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

**FINOCCHI**

Devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm è quello minimo).

**FUNGHI**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e DM 21/3/73 con successive modificazioni.

**MELANZANE**

Devono essere munite di calice e peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 gr.

**MINISTRONE FRESCO CONFEZIONATO**

Devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure esclusi i legumi).

Le verdure devono essere selezionate, lavate, miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi).

**ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE**

Devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

- ✓ per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 gr;
- ✓ per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo è di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 gr;
- ✓ per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 gr

**PATATE**

Devono presentare morfologia uniforme con un peso minimo di 60 gr per ogni tubero fino ad un massimo di 270 gr.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, maculosità brune della polpa e cuore cavo. Non dovranno essere trattate con antigerminanti.

**PEPERONI**

Devono essere muniti di peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm.

La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

**POMODORI**

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

**POMODORI PER SUGO**

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

**PORRI**

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

**SEDANO**

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

**SPINACI -ERBETTE**

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato

**ZUCCHE**

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

**ZUCCHINE**

Devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 gr). Il peso medio è di 200 gr.

**PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI**

Per le caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi la voce "Surgelati" del presente documento.

1. Zucchine, bietole, spinaci, cuori di carciofo, punte di asparagi.
2. Carote: devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.
3. Fagiolini: devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.
4. Legumi surgelati: devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8-8,5 mm.
5. Verdure miste per minestrone.

**FRUTTA FRESCA**

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

**ACTINIDIE (KIWI)**

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I° Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibrazione è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 gr per la Cat. I° è di 70 gr.

**ANGURIA**

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

**ARANCE**

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 50 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

**BANANE**

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza minima, misurata lungo la faccia convessa è di 14cm e il diametro minimo è di 27 mm.

**CACHI**

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

**CILIEGE**

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è a 20 mm e per la categoria I° è di 17 mm.

**FRAGOLE**

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25mm.

**LIMONI**

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e I° è di 45 mm.

**MANDARINI E MANDARANCI**

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

**MELE**

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

**MELONI**

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

**PERE**

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria I° di 55-50 mm.

**PESCHE**

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

**PRUGNE, ALBICOCCHIE, NESPOLE**

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm. Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria 1° è di 30 mm.

**UVA BIANCA E NERA**

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 gr e di 100 gr per quelle ad acini piccoli.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità ed in particolare:

GENNAIO	arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, mandarini, actinidie
FEBBRAIO	arance, banane, mele, pere, mandarini, actinidie
MARZO	arance, banane, mele, pere, actinidie
APRILE	pere, mele, actinidie, prugne, banane, nespole
MAGGIO	fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne
GIUGNO	ciliege, prugne, albicocche, pesche, meloni, mele
LUGLIO	albicocche, angurie, ciliege, meloni, pere, pesche, prugne
AGOSTO	angurie, albicocche, meloni, pesche, mele, prugne, pere
SETTEMBRE	uva, prugne, mele, actinidie, pere, pesche, prugne
OTTOBRE	cachi, uva, mele, actinidie, pere, limoni, mandaranci
NOVEMBRE	pere, mandarini, mandaranci, arance, mele, uva, actinidie, cachi
DICEMBRE	arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi.

**FRUTTA SECCA**

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

**PINOLI**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini, devono essere esenti da conservanti, da fenomeni di alterazione o di odore o sapore anomali.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

**PRODOTTI VARI****CACAO**

Deve essere definito secondo il DLgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003.

**CAMOMILLA**

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

**CAPPERI**

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, D.P.R. n° 327 30 giugno 1980 art. 64 e D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

**CIOCCOLATO**

Il prodotto è definito dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. 327/80 e dal D.L. 109/92. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati di cioccolato.

**GELATO**

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente (legge n°283 del 30/04/'62). Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (D.L. 109/92). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

**LATTE**

Intero o parzialmente scremato fresco pastorizzato o UHT intero o parzialmente scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Per il consumo diretto, quando previsto, dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato; il trasporto e la conservazione del latte fresco deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiore a 6° C. Una volta aperte, le confezioni dovranno essere utilizzate nella stessa giornata.

**LATTE IN POLVERE PER LATTANTI**

Come prodotto dietetico deve sottostare al DLgs. 111 del 27/01/1992 e al DPR n° 131/98. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Oltre al latte scremato, tra gli ingredienti possono essere presenti maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

**MARMELLATE e CONFETTURE**

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei

E' preferibile scegliere confetture con un quantitativo di frutta superiore al 45%.

**MIELE**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 21/05/2004. Deve essere di produzione nazionale o CEE. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine

**OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA**

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 e dal D.L. 109 del 27 gennaio 1992.

**ORZO SOLUBILE**

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

**PREPARATO PER BRODO**

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14;

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.
- azoto totale non meno del 5.8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal D.P.R. n° 567 30/05/1953 art. 19 e dal DLgs. 109/92

Si devono utilizzare prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine d'oliva o olio monoseme) .

**SUCCHI DI FRUTTA**

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

**THE DETERMINATO**

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- ✓ il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm ai sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87;
- ✓ il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

**YOGURT**

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi), prodotti secondo la vigente normativa. In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Ogni confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°e 4°C (D.P.R. n° 327/80)

**ACETO**

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

**OLIO**

Extra-vergine di oliva ad acidità massima titolabile 1% (Reg. CEE n° 2568 dell'11/7/91 e successive modificazioni), in confezioni originali in vetro scuro da un litro. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

**PESTO**

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/1992.

I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.

**SALE**

Marino di preferenza iodurato/iodato conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

**SPEZIE ED AROMI**

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL 107 del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Zafferano: in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

**VINO PER PREPARAZIONI**

Il prodotto viene definito dalla Legge 82/2006 del 20/02/2006. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 1493/99 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0,30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermantativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

**ZUCCHERO**

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

**ACQUA MINERALE**

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T. o acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio.



# SCHEMA DIETETICO per la stesura di un menu quadrisettimanale per scuole d'infanzia, primarie, secondarie di 1° grado 2011/2012



Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1° Settimana</b> 1° PIATTO ASCIUTTO CON CARNE 2° PIATTO A BASE DI UOVA CONTORNO CRUDO - FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE 2° PIATTO A BASE DI PESCE CONTORNO CRUDO- FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO 2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA CONTORNO CRUDO - FRUTTA	1° PIATTO IN BRODO CON LEGUMI 2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA CONTORNO COTTO - FRUTTA	PIZZA ½ PORZIONE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA  <b>oppure</b> 1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE PIZZA CONTORNO COTTO - FRUTTA
<b>2° Settimana</b> 1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE 2° PIATTO A BASE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA	1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE 2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA PATATE- FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO CON PESCE 2° PIATTO A BASE DI UOVA CONTORNO CRUDO- FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO 2° PIATTO A BASE DI PESCE CONTORNO CRUDO- FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI 2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA CONTORNO CRUDO - FRUTTA
<b>3° Settimana</b> 1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE 2° PIATTO A BASE DI PESCE CONTORNO CRUDO- FRUTTA	PIZZA ½ PORZIONE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO - FRUTTA  <b>oppure</b> 1° PIATTO IN BRODO CON VERDURE PIZZA CONTORNO COTTO - FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI 2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA CONTORNO CRUDO - FRUTTA	1°PIATTO IN BRODO CON VERDURE 2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA CONTORNO COTTO - FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO 2° PIATTO A BASE DI UOVA CONTORNO CRUDO -FRUTTA
<b>4° Settimana</b> 1° PIATTO ASCIUTTO CON LEGUMI 2° PIATTO A BASE DI FORMAGGIO CONTORNO COTTO- FRUTTA	1°PIATTO IN BRODO CON VERDURE 2° PIATTO A BASE DI CARNE BIANCA PATATE - FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE 2° PIATTO A BASE DI CARNE ROSSA CONTORNO CRUDO- FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO 2° PIATTO A BASE DI UOVA CONTORNO COTTO - FRUTTA	1° PIATTO ASCIUTTO CON VERDURE 2° PIATTO A BASE DI PESCE CONTORNO CRUDO - -FRUTTA

1. Tra i primi alternare tra pasta, riso, orzo, farro, pasta/riso integrale, gnocchi, miglio, ecc. Sono da evitare le paste ripiene. Nel caso sia gradito il primo in brodo può essere presente più di una volta alla settimana.
2. Per la carne si consiglia di acquistare carne fresca e/o surgelata, e/o sottovuoto e/o congelata con un tenore in grassi inferiore al 10%. Sono da evitare affettati e salumi, e tutti i prodotti precucinati quali cordon bleu, cotolette, ecc.
3. I formaggi possono essere sia freschi che stagionati. Da escludere tutta la categoria dei formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).
4. Per il pesce la scelta deve essere tra: merluzzo, nasello, sogliola, platessa, pesce spada, halibut, ventresca,...scegliendo le parti con meno/senza lisce. Da escludere il pesce preimpanato e/ prefritto (bastoncini, crocchette, ecc.).

**Aggiornamento agosto 2011****PROSPETTO GRAMMATURE  
PER LA SCUOLA D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO**

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

<b>CEREALI E DERIVATI</b>	<b>3-6 anni</b>	<b>6-12 anni</b>	<b>12-15 anni e adulti</b>
Pasta asciutta	60	70	80
Riso per risotto	60	70	80
Orzo, farro asciutti	60	70	80
Pasta, riso, orzo o farro in minestra	30	40	50
Miglio	30	40	50
Fiocchi d'avena	20	30	30
Gnocchi di patate	100	150	200
Farina di mais per polenta	30	50	70
Trancio di pizza <sup>2</sup>	150	200	250
Pane	30	50	80
Crostini	20	30	30
<b>CARNI, PESCE, UOVA</b>			
Pollo (petto/coscia)	50	80	100
Tacchino	50	80	100
Pollo/tacchino per polpette	30	40	50
Lonza	50	80	100
Vitellone per bistecche, hamburger, arrosto	50	80	100
Vitellone per spezzatino	50	80	100
Manzo per bollito	40	70	90
Vitellone per polpette	25	40	50
Carne per ragù	15	20	30
Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)	80	100	120
Tonno (1° piatto)	15	20	30
Tonno (2° piatto)	40	50	70
Uova per frittata e omelette	n.1	n.1	n. 1 e ½
Uova per polpette, ecc. (per 10 persone)	n. 1	n.1	n. 1
Uova per tortini, flan, sfornati di uova e verdure	n. 1/2	n.1/2	n. 1

<sup>2</sup>peso a cotto. Se somministrata come piatto unico raddoppiare le grammature.

	<b>3-6 anni</b>	<b>6-12 anni</b>	<b>12-15 anni e adulti</b>
<b>FORMAGGI e SALUMI</b>			
Formaggi freschi:			
- mozzarella, crescita (1° piatto)	25	35	40
- mozzarella, crescita (2° piatto)	50	70	100
- ricotta (1° piatto)	25	35	40
- ricotta (2° piatto)	50	70	100
Formaggi stagionati (taleggio, fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)			
- per 1° piatto	10	10	20
- per 2° piatto	30	40	50
- per ripieni (polpette, frittate)	15	20	25
Parmigiano grattugiato	5	5	10
Piatto misto di formaggi	40	50	70
<b>ORTAGGI, PATATE e LEGUMI</b>			
<b>Verdure e Legumi per primi piatti:</b>			
• Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)	40	50	60
Verdure <u>miste</u> per minestrone, passati, creme	90	120	150
• Verdure e legumi per risotti e paste:			
- asparagi, carciofi, funghi, zucchine, zucca etc.	50	70	100
- radicchio, lattuga	15	20	25
- legumi freschi o surgelati	20	30	50
- legumi secchi	10	20	25
<b>Verdure per secondi piatti:</b>			
• Verdure per frittata	40	50	60
Verdure per scaloppine, polpette, crocchette, spezzatino ecc.	40	60	80
• Verdure <u>miste</u> per timballi e sformati	60	80	100
• Verdure <u>miste</u> per verdure ripiene	120	150	200
<b>Legumi per crocchette, sformati, polpette</b>			
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	25	30	40
• Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati	70	90	100
<b>Verdure crude per contorni:</b>			
• Insalata	30	40	50
• Pomodori da insalata	60	100	150
• Carote e finocchi crudi	40	40	100
<b>Verdure cotte per contorni:</b>			
• Cavolfiore, peperoni, melanzane, spinaci, biette, zucchine, fagiolini, ecc.	120	150	200

	<b>3-6 anni</b>	<b>6-12 anni</b>	<b>12-15 anni e adulti</b>
<b>Patate:</b>			
Patate per contorno	120	150	200
Patate per purea	120	150	200
•Patate per spezzatino	40	60	80
•Patate per spezzatino (con verdure o piselli)	20	30	45
<b>Legumi per contorni:</b>			
•Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati	40	60	90
•Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi	20	25	30
<b>CONDIMENTI</b>			
Olio extra-vergine d'oliva a crudo:			
- per primi e secondi piatti	5	5	10
- per contorno	5	10	10
Pesto	5	10	10
<b>FRUTTA FRESCA</b>			
Frutta di stagione	100	150	200
<b>PRODOTTI VARI</b>			
Concentrato di pomodoro	5	10	10
Latte parz. scremato (per polpette, frittate, sughi, ecc.)	5	10	10
Olive per primi e secondi piatti	20	22	30
Noci/pinoli per salse o sughi	2	4	6
Yogurt al naturale (per creme e salse)	15	20	30

## METODI DI COTTURA

- / Tutti i cibi vanno cucinati senza condimento, che va aggiunto crudo a fine cottura, usando solo olio extravergine d'oliva.
- / Non utilizzare margarina, olio di semi o di semi vari, burro e panna.
- / Vanno impiegate preferibilmente pentole a fondo termico antiaderente che impediscono ai cibi di attaccarsi anche evitando l'uso di grassi.
- / Fare uso, se gradito, di erbe, spezie e aromi per migliorare il sapore degli alimenti senza ricorrere all'uso di grassi, soffritti e sale: alloro, aglio, basilico, cannella, capperi, cerfoglio, chiodi di garofano, dragoncello, ginepro, erba cipollina, maggiorana, noce moscata, origano, pepe, peperoncino rosso, prezzemolo, rosmarino, salvia, semi di finocchio, timo, zafferano, etc.
- / È necessario ridurre al minimo l'uso del sale e del dado.

## PRIMI PIATTI

### SUGO/RAGU'

Far appassire la cipolla e a piacere l'aglio in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere i pomodori o la passata o i pelati ed eventualmente verdure, e/o carne, e/o legumi, e/o tonno. Far cuocere aggiungendo aromi e se necessario acqua. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

### PESTO

Frullare basilico, grana e pinoli (se gradito l'aglio), aggiungere olio extravergine d'oliva, mescolare e condire la pasta.

### RISOTTO

Far appassire la cipolla e a piacere l'aglio in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere eventuali verdure e/o legumi e successivamente il riso. Far cuocere unendo vino a piacere, aromi, acqua o brodo vegetale a sufficienza. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

### MINISTRONE/PASSATO DI VERDURA

Mettere in acqua poco salata le verdure fresche o surgelate e far cuocere. Quando cotte, passare eventualmente le verdure, aggiungere pasta/riso e a fuoco spento olio extravergine d'oliva.

## SECONDI PIATTI

### CARNE

D'ogni tipo purché magra, il grasso va tolto prima della cottura.

Scaloppine: la carne tagliata a fette e infarinata va messa nella pentola antiaderente evitando di forarla con la forchetta prima o durante la cottura. Salare poco, aromatizzare, spruzzare succo di limone o vino e far cuocere.

Arrosto: il pezzo di carne può essere cotto in forno o a fuoco libero. Rosolare la carne senza condimenti da ogni sua parte e aggiungere aromi. Durante la cottura, per ammorbidirla, bagnarla con il suo sugo e/o aggiungere qualche cucchiaino d'acqua, evitando di forarla con la forchetta.

Lesso: mettere la carne a cuocere in acqua salata in ebollizione, aromatizzata a piacimento con verdure.

Umido: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua. Unire la carne, aggiungere successivamente le verdure tagliate a pezzetti ed eventualmente i legumi. Si possono unire aromi.

### PESCE

Il pesce può essere cotto in forno o a fuoco libero in pentola antiaderente. Eventualmente aggiungere verdura a piacere.

Al forno o a fuoco libero: nel caso di preparazioni già pronte (bastoncini) mettere in forno come tali senza condimenti e spruzzare con succo di limone. Nel caso di altro pesce non pronto (sogliola, platessa, halibut, ecc.) passare in pan grattato o farina, mettere in forno o su fuoco libero senza condimenti, spruzzare con succo di limone o vino ed aggiungere aromi vari.

In polpette o polpettone: amalgamare pesce, patate lesse, aromi vari ed uova. Passare in farina o pangrattato, cucinare in forno o a fuoco libero, senza condimenti, irrorando con succo di limone o vino ed aggiungendo aromi vari.

In insalata: lessare il pesce e le patate e/o altre verdure, unire e condire con olio extravergine d'oliva, limone o aceto e aromi.

### UOVA

Frittata/sformato: preparare un composto con uova, con o senza verdure cotte o crude spezzettate, formaggio grana, poco sale ed aromi. Far scaldare la pentola antiaderente e versarvi il composto senza condimento, oppure mettere il composto in una teglia, sempre senza condimento e mettere in forno.

Uova strapazzate: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua ed eventualmente verdure. Unire da ultimo le uova e mescolare. Si possono aggiungere aromi.

### IMPANATURE PER CARNE E PESCE

Passare le fettine di carne o di pesce nel pane grattugiato, eventualmente aromatizzato con erbe aromatiche fresche o essiccate (origano, timo, ecc), un pizzico di sale e, se gradito, l'aglio tritato finemente. Disporle nella pirofila foderata di carta da forno o in una teglia antiaderente e cuocetele in forno fino a quando saranno ben dorate.

## CONTORNI

### VERDURA

In insalata: condire le verdure con olio extravergine d'oliva, poco sale, limone o aceto.

Lessata: cuocere le verdure in poca acqua salata già in ebollizione; le verdure surgelate cuocerle senza scongelarle.

Al forno: mettere le verdure in una pirofila antiaderente senza condimento, aggiungere aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

A fuoco libero: stufare le verdure in poca acqua, unire aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

## NORME GENERALI PER L'APPLICAZIONE DEL MENU



- ❶ Ogni pasto comprende una porzione di pane **non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro)** e acqua potabile o minerale.
- ❷ E' consigliabile per i primi, utilizzare anche pasta integrale, riso integrale o parboiled, farro, orzo, miglio, avena, couscous, ecc. **È preferibile evitare le paste ripiene (lasagne, tortellini, ecc.)**
- ❸ Per carne bianca si intende pollo, tacchino e coniglio; per carne rossa lonza/arista e vitellone/manzo. Si consiglia di acquistare carne fresca e/o surgelata, e/o sottovuoto e/o congelata, **priva di additivi e grassi aggiunti** presenti invece nei prodotti precucinati. **Sono da evitare affettati e salumi** alimenti ricchi di additivi quali glutammato, nitriti e nitrati, ingredienti il cui consumo, in particolar modo per bambini/ragazzi, deve essere moderato.
- ❹ I formaggi possono essere sia freschi che stagionati. **Da escludere tutta la categoria dei formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.)**.
- ❺ È consigliabile incentivare il consumo di pesce. La scelta del pesce deve essere tra: merluzzo, nasello, sogliola, platessa, pesce spada, halibut, ventresca,...scegliendo le parti con meno o senza lisce. **Da escludere il pesce preimpanato e/ prefritto (bastoncini, crocchette, ecc.)**
- ❻ Il contorno può essere consumato anche all'inizio del pasto; scegliere tra verdure fresche e/o surgelate, alternando i tipi durante la settimana e rispettando il più possibile la stagionalità. **Da evitare la verdura in scatola**. Il contorno di patate può essere proposto, **due volte al mese**, dopo un primo in brodo. Si consiglia di utilizzare patate fresche e/o surgelate purché **prive, quest'ultime, di grassi aggiunti**.  
I legumi possono sostituire un secondo per il loro quantitativo di proteine oppure costituire insieme ai cereali un piatto unico (pasta e fagioli, riso e lenticchie, crema di piselli con crostini, ecc.)
- ❼ E' consigliabile consumare frutta fresca di stagione, **evitando quella in scatola**. Il dolce va consumato come merenda e non a fine pasto.
- ❽ Limitare l'utilizzo del sale (preferendo quello arricchito in iodio), **non usare i preparati per brodo/dadi contenenti grassi vegetali idrogenati e non e di glutammato monosodico** e incentivare l'uso di spezie ed erbe aromatiche.
- ❾ È consigliabile come condimento utilizzare sempre olio extravergine d'oliva a crudo.
- ❿ Per motivi contingenti, quali la mancata consegna o l'imprevisto deperimento delle derrate, è possibile lo scambio del menu tra due giorni della stessa settimana.
- ⓫ Per la **merenda** alternare tra le tipologie indicate nel prospetto merende per asili nido e scuole d'infanzia.



**COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**  
PROVINCIA DI PAVIA

**APPALTO:**  
per l'affidamento dei servizi di refezione scolastica Scuola  
Primaria e Scuola d'Infanzia e di fornitura pasti caldi,  
colazioni e merende per il Centro Diurno Integrato "Il  
Novello Don Franco Comaschi"

Periodo: Settembre 2012 – Giugno 2016  
**COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO**

**DOCUMENTO UNICO  
DI VALUTAZIONE DEL RISCHIO**

**INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI  
SPECIFICI DEL LUOGO DI LAVORO**  
Articolo 26 Decreto Legislativo N. 106/2009

Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza.

e

**MISURE ADOTTATE PER  
ELIMINARE LE INTERFERENZE**

Articolo 26 Decreto Legislativo N. 106/2009

Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture. Predisposizione del documento unico di valutazione dei rischi (DUVRI) e determinazione dei costi della sicurezza.

<b>Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P</b>	<b>Datore di Lavoro della Direzione Committente</b>
Rag. Giovanna Bailo	Architetto Italo Maroni

## **PREMESSA :**

Il servizio di refezione scolastica viene gestito dal Comune di Travaco e si configura come indicato nell'Articolo 26 Del Decreto Legislativo N. 106/2009 come appalto di servizio di somministrazione della refezione scolastica.

Questo tipo di lavoro da parte della ditta viene svolto in strutture di proprietà comunale ma dove non lavorano dipendenti del comune ma lavorano personale della scuola che dipendono direttamente dal Ministero.

Il documento unico di valutazione del rischio quindi intende definire in modo univoco le varie responsabilità ed interferenze.

Il comune in quanto soggetto proprietario è responsabile dell'edificio in termini di strutture ed impianti mentre il dirigente scolastico è responsabile della gestione della struttura e utilizzo degli impianti.

La ditta vincitrice dell'appalto è responsabile del proprio personale e di tutti gli impianti ed attrezzature messe a disposizione.

## **Articolo 26 - Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione**

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento *[dei lavori]* ***“di lavori, servizi e forniture”*** all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima**“, sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo”:**

a) verifica, con le modalità previste dal decreto di cui all'articolo 6, comma 8, lettera g), l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori”, ***ai servizi e alle forniture***” da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione. Fino alla data di entrata in vigore del decreto di cui al periodo che precede, la verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1) acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;

2) acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle

diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, D. lgs. 9 aprile 2008, n. 81 integrato con il Decreto legislativo n. 106/2009 ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera **“e va adeguato in funzione dell’evoluzione dei lavori, servizi e fornitura”**.

*3-ter. Nei casi in cui il contratto sia affidato dai soggetti di cui all’articolo 3, comma 34, del decreto legislativo 12 aprile 2006, n. 163, o in tutti i casi in cui il datore di lavoro non coincide con il committente, il soggetto che affida il contratto redige il documento di valutazione dei rischi da interferenze recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall’esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell’inizio dell’esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l’appalto; l’integrazione, sottoscritta per accettazione dall’esecutore, integra gli atti contrattuali.”*

4. Ferme restando le disposizioni di legge vigenti in materia di responsabilità solidale per il mancato pagamento delle retribuzioni e dei contributi previdenziali e assicurativi, l’imprenditore committente risponde in solido con l’appaltatore, nonché con ciascuno degli eventuali subappaltatori, per tutti i danni per i quali il lavoratore, dipendente dall’appaltatore o dal subappaltatore, non risulti indennizzato ad opera dell’Istituto nazionale per l’assicurazione contro gli infortuni sul lavoro (INAIL) o dell’Istituto di previdenza per il settore marittimo (IPSEMA). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai danni conseguenza dei rischi specifici propri dell’attività delle imprese appaltatrici o subappaltatrici.

5. Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del presente decreto, di cui agli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell’articolo 1418 del codice civile **[i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto]** **“i costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni”** a

pena di nullità ai sensi dell’articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto. **“I costi di cui primo periodo non sono soggetti a ribasso.”**. Con riferimento ai contratti di cui al precedente periodo stipulati prima del 25 agosto 2007 i costi della sicurezza del lavoro devono essere indicati entro il 31 dicembre 2008, qualora gli stessi contratti siano ancora in corso a tale data. A tali dati possono accedere, su richiesta, il rappresentante dei lavoratori per la sicurezza e gli organismi locali delle organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente più rappresentative a livello nazionale.

6. Nella predisposizione delle gare di appalto e nella valutazione dell’anomalia delle offerte nelle procedure di affidamento di appalti di lavori pubblici, di servizi e di

forniture, gli enti aggiudicatori sono tenuti a valutare che il valore economico sia adeguato e sufficiente rispetto al costo del lavoro e al costo relativo alla sicurezza, il quale deve essere specificamente indicato e risultare congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi o delle forniture. Ai fini del presente comma il costo del lavoro e' determinato periodicamente, in apposite tabelle, dal Ministro del lavoro e della previdenza sociale, sulla base dei valori economici previsti dalla contrattazione collettiva stipulata dai sindacati comparativamente

più rappresentativi, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali. In mancanza di contratto collettivo applicabile, il costo del lavoro e' determinato in relazione al contratto collettivo del settore merceologico più vicino a quello preso in considerazione. 7. Per quanto non diversamente disposto dal decreto legislativo 12 aprile 2006 n. 163, come da ultimo modificate dall'articolo 8, comma 1, della legge 3 agosto 2007, n. 123, trovano applicazione in materia di appalti pubblici le disposizioni del presente decreto.

8. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti che cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto.

<b>DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE COMUNE DI TRAVACO' SICCOMARIO</b>		
<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente</b>	<b>ITALO MARONI</b>	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230
<b>Direzione/U.O./Settore Committente</b>	<b>COMUNE DI TRAVACO</b>	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
<b>Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.)</b>	<b>BAILO GIOVANNA</b>	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
<b>Rappresentante dei Lavoratori Comune Di Travacò Siccomario</b>	<b>RECALCATI CLAUDIO</b>	Via Marconi 37 27020 Travacò Siccomario PV Tel 0382/482003
<b>Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro</b>	<b>BAILO GIOVANNA</b>	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Travacò Siccomario Pavia</b>	<b>ANGELO VITALI</b>	Via Lantini N. 3 27058 Voghera PV Tel 0383/214244 Cell 348/7087463
<b>Medico Competente</b>	<b>IRENE SEDITA</b>	Global Medical Service S.R.L. Piazza San Giovanni Battista Alla Creta N. 1 Milano Tel 338/501686

## **ELENCO DEI SITI DOVE AVVIENE IL SERVIZIO DI REFEZIONE :**

- 1) Scuola Primaria**
- 2) Scuola D'infanzia**
- 3) Centro diurno per anziani**

1) **TIPOLOGIA A** applicabile alla **Scuola Primaria** e consistente nella fornitura di pasti pronti prodotti in multiporzione. La ditta in questo caso dovrà preparare i pasti in un centro di cottura centralizzato di cui essa stessa dispone, disporli in multi porzione, trasportarli con mezzi idonei presso la scuola Primaria, scaricarli, ubicarli all'interno dei locali adiacenti la mensa e successivamente distribuirli ai bambini.

Finita tale operazione, togliere i contenitori, i piatti provvedere al lavaggio, successivamente riposizionare e ripartire per il centro di cottura.

Più precisamente il contratto prevede:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici e distribuzione dei pasti nel refettorio mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C);
- b) la fornitura, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tavogliette di carta, tovaglioli di carta, piatti fondi e piatti piani monouso con divisorio per separare gli alimenti (contorno dal secondo piatto) e bicchieri monouso, posate, carta assorbente, ecc. ), di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) nonché del vestiario di servizio per il personale addetto allo scodellamento e distribuzione dei pasti, differenziato per questi interventi, da quelli di pulizia;
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti). L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in corso d'appalto, la somministrazione di acqua in brocca. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto dell'acqua minerale, un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con relativo coperchio. In tal caso sarà rivisto il costo offerto (ridotto o compensato);
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie o tavogliette di carta monouso, tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate a perdere;
- f) lo scodellamento e distribuzione del pasto agli alunni e adulti aventi diritto (all'interno del refettorio) direttamente al tavolo di consumo;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- h) gli interventi di pulizia e sanificazione del locale "cucina/dispensa", degli elettrodomestici/attrezzature ivi presenti, degli utensili utilizzati per lo scodellamento e la distribuzione del pasto, del locale annesso di esclusivo utilizzo da parte del personale di distribuzione;
- i) la fornitura dei detersivi/disincrostanti, sia detersivi che sanificanti e delle attrezzature necessarie per la pulizia di quanto indicato al precedente punto ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;

- k) la presa in carico dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art. 43;
- l) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- m) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'I.A.

2) **TIPOLOGIA B**, applicabile alla **Scuola d'Infanzia** e consistente nell'acquisto e nella fornitura delle derrate alimentari crude necessarie per la preparazione dei pasti, con il sistema della cucina convenzionale (preparazione dei pasti e loro immediata somministrazione, in refettorio attiguo al locale cucina), mediante utilizzo del Centro Cottura, di proprietà dell'A.C., di cui è dotata la Scuola d'Infanzia e successiva distribuzione.

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione scolastica, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, scodellamento e distribuzione dei pasti nel refettorio;
- b) la preparazione, tutti i giorni previsti dal calendario scolastico per la refezione, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati del presente capitolato;
- c) la rilevazione giornaliera, sugli elenchi forniti dal comune e contenenti i nominativi degli alunni iscritti al servizio mensa e degli adulti insegnanti/educatori aventi diritto al pasto, dell'effettiva presenza e fruizione del pasto da parte di ciascuno e connesse operazioni di raccolta dei buoni mensa che devono corrispondere al numero dei fruitori del pasto;
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl (1 bottiglia per ciascun utente). In alternativa è possibile la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 1,5 litri (1 bottiglia ogni 3 utenti). L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di introdurre in corso d'appalto, la somministrazione di acqua in brocca. Pertanto in tal caso l'I.A. dovrà fornire, al posto dell'acqua minerale, un numero adeguato di brocche di piccole dimensioni (50 cl) con relativo coperchio. In tal caso sarà rivisto il costo offerto (ridotto o compensato)
- e) l'allestimento dei tavoli del refettorio con tovaglie/tovagliette di carta monouso, tovaglioli di carta, bicchieri monouso, che dovrà fornire l'I.A. e con piatti e posate pluriuso messe a disposizione dall'A.C.;

- f) lo scodellamento e distribuzione dei pasti agli alunni e adulti, direttamente al tavolo di consumo;
- g) il riassetto della sede di refezione con conseguente pulizia dei tavoli;
- h) il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio seppure non espressamente specificato nel presente capitolato;
- i) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie/tovagliette di carta, tovaglioli di carta, bicchieri di plastica, carta assorbente, ecc), e di quanto necessario sia per la preparazione che per il completamento del pasto (condimenti e formaggio) nonché del vestiario di servizio per il personale addetto alla preparazione, scodellamento e distribuzione dei pasti differenziato per questi interventi, da quelli di pulizia;
- j) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- k) gli interventi di pulizia e sanificazione del locale cottura, degli elettrodomestici ivi presenti, dei locali annessi di esclusivo utilizzo da parte del personale di cucina;
- l) la fornitura di detersivi/disincrostanti sia detergenti che sanificanti, e delle attrezzature necessarie per la pulizia di cui al punto precedente, ivi compresa la fornitura di detersivi, brillantante e sali decalcificanti da utilizzarsi per la lavastoviglie;
- m) la presa in carico delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici e delle attrezzature di uso generale messe a disposizione dall'A.C. e già presenti presso la struttura locale, con obbligo del fornitore di integrare quanto ricevuto, qualora non sufficiente per il corretto espletamento del servizio, e con l'obbligo di restituire, al termine del contratto quanto ricevuto, come meglio indicato nel successivo Capo IV Titolo III art.43;
- n) la manutenzione ordinaria e straordinaria, la riparazione o sostituzione, dell'utensileria, delle attrezzature specifiche/elettrodomestici, degli impianti e delle attrezzature di uso generale prese in carico, compresa la lavastoviglie, come meglio descritto Capo IV Titolo III art. 42. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali è a carico dell'A.C. così come specificato al Capo IV Titolo III art. 42;
- o) predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro preparazione e distribuzione, per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, di stati patologici e per motivi etnico-religiosi;

Tali operazioni sono effettuate con personale dipendente dall'Impresa.

3) ) **TIPOLOGIA C**, applicabile al **Centro Diurno Integrato per anziani** e consistente nella fornitura di pasti caldi prodotti in multiporzione per i pasti del pranzo degli ospiti del Centro Diurno Integrato (CDI) e in monoporzione per la fornitura di pasti extra relativi a:

- frequenze di ospiti presso il CDI a part-time residenti nel Comune di Travacò Siccomario e/o frequenze

collegate all'emergenza caldo;

- pasti da somministrare all'orario della cena agli ospiti del Centro Diurno Integrato sulla base del menù predisposto dalla ditta secondo le direttive del menù tipo allegato al presente capitolato, attraverso il sistema del "legame fresco-caldo" e della cucina centralizzata messa **a disposizione dall'Impresa** (Centro di cottura di proprietà o comunque nella disponibilità dell'Impresa) e il successivo loro trasporto mediante il sistema del "legame differito-caldo" presso il Centro Diurno Integrato "Il Novello Don Franco Comaschi".

Più precisamente il contratto comprende:

- a) tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risulteranno necessarie per il servizio di refezione, a partire dall'acquisto ed al deposito delle derrate, preparazione e cottura dei cibi, porzionamento, trasporto in contenitori termici presso il CDI;
- b) la fornitura, tutti i giorni di funzionamento del centro, dei pasti richiesti che dovranno corrispondere esattamente per qualità e quantità a quanto prescritto negli allegati citati nel presente capitolato;
- c) la fornitura dei materiali di consumo del tipo a perdere (tovaglie o tovagliette di carta, tovaglioli di carta, piatti e bicchieri, posate, carta assorbente, ecc. ), e di quanto necessario per il completamento del pasto (condimenti e formaggio);
- d) la fornitura di acqua minerale naturale non addizionata in bottiglie da 50 cl(1bottiglia per ciascun utente).
- e) la fornitura periodica di un numero adeguato di sacchetti per la raccolta differenziata: umido (mater-bi), plastica colore giallo; indifferenziata colore grigio trasparente;
- f) la fornitura in comodato d'uso gratuito di un armadio frigorifero in acciaio da 700 lt;
- g) la predisposizione, da parte di personale qualificato e specificatamente formato (dietista), di diete speciali nonché la loro fornitura per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari o di stati patologici.

## **Qui non avviene somministrazione**

**Vengono riportati i dati delle persone presenti all'interno delle scuole, con possibilità di interferenze.**

<b>DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE SCUOLA D'INFANZIA</b>		
<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente</b>		
<b>Direzione/U.O./Settore Committente</b>		
<b>Responsabile Scuola</b>		
<b>Rappresentante dei Lavoratori Scuola</b>		
<b>Persone di riferimento</b>		
<b>Responsabile del S.P.P.</b>		
<b>Medico Competente</b> Scuola Materna		

**DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE  
SCUOLA PRIMARIA**

<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente</b>		
<b>Direzione/U.O./Settore Committente</b>		
<b>Responsabile Scuola</b>		
<b>Rappresentante dei Lavoratori Scuola</b>		
<b>Persone di riferimento</b>		
<b>Responsabile del S.P.P. Scuola</b>		
<b>Medico Competente</b> Scuola Elementare		

**DATI RELATIVI SERVIZIO DI PREVENZIONE E PROTEZIONE  
IL NOVELLO**

<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente</b>	<b>ITALO MARONI</b>	Via Marconi N. 37 Municipio Travacò Siccomario Pv tel 0382/482230
<b>Direzione/U.O./Settore Committente</b>	<b>COMUNE DI TRAVACO</b>	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
<b>Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.)</b>	<b>BAILO GIOVANNA</b>	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
<b>Rappresentante dei Lavoratori Comune Di Travacò Siccomario</b>	<b>RECALCATI CLAUDIO</b>	Via Marconi 37 27020 Travacò Siccomario PV Tel 0382/482003
<b>Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro</b>	<b>BAILO GIOVANNA</b>	Via Marconi n. 37 27020 Travaco Siccomario Pv Tel 0382/482003
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Travacò Siccomario Pavia</b>	<b>ANGELO VITALI</b>	Via Lantini N. 3 27058 Voghera PV Tel 0383/214244 Cell 348/7087463
<b>Medico Competente</b>	<b>IRENE SEDITA</b>	Global Medical Service S.R.L. Piazza San Giovanni Battista Alla Creta N. 1 Milano Tel 338/501686
<b>RESPONSABILE IL NOVELLO</b>	<b>SARAH FRANCESCHI</b>	Il Novello Travaco'

**DATI RELATIVI AGLI INCARICATI SCUOLA MATERNA  
DA COMPILARSI DOPO APPALTO**

<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>PREVENZIONE INCENDI</b>		
<b>GESTIONI EMERGENZE</b>		
<b>PRONTO SOCCORSO</b>		

**DATI RELATIVI AGLI INCARICATI SCUOLA ELEMENTARE**

<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>PREVENZIONE INCENDI</b>		
<b>GESTIONI EMERGENZE</b>		
<b>PRONTO SOCCORSO</b>		

**DATI RELATIVI AGLI INCARICATI IL NOVELLO**

<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	<b>RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE</b>
<b>PREVENZIONE INCENDI</b>		
<b>GESTIONI EMERGENZE</b>		
<b>PRONTO SOCCORSO</b>		

<b>PRESIDI SCUOLA MATERNA</b>		
<b>PRESIDI</b>	<b>UBICAZIONE</b>	<b>A CHI COMPETE LA MANUTENZIONE</b>
<b>ESTINTORI</b>	<b>N. 1 Estintore Mensa N. 1 Estintore Cucina</b>	COMUNE
<b>CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO</b>	<b>N. 1 Cassetta di pronto soccorso Nella bidelleria</b>	SCUOLA
<b>IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDI</b>	Su tutta la scuola	Comune
<b>IMPIANTO DI RILEVAZIONE GAS CUCINA</b>	NELLA CUCINA	COMUNE

<b>PRESIDI SCUOLA ELEMENTARE</b>		
<b>PRESIDI</b>	<b>UBICAZIONE</b>	<b>A CHI COMPETE LA MANUTENZIONE</b>
<b>ESTINTORI</b>	<b>N. 1 Estintore Mensa N. 1 Estintore locali annessi</b>	COMUNE
<b>CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO</b>	<b>N. 1 Cassetta di pronto soccorso Nella bidelleria</b>	SCUOLA
<b>IMPIANTO DI RILEVAZIONE INCENDI</b>	Su tutta la scuola	Comune

<b>PRESIDI IL NOVELLO</b>		
<b>PRESIDI</b>	<b>UBICAZIONE</b>	<b>A CHI COMPETE LA MANUTENZIONE</b>
<b>ESTINTORI</b>	<b>N. 1 Estintore Ingresso N. 3 Estintore nelle sale</b>	COMUNE
<b>CASSETTA DI PRONTO SOCCORSO</b>	<b>N. 1 Cassetta di pronto soccorso Nella bidelleria</b>	IL NOVELLO

**IMPRESA APPALTATRICE  
DATI RELATIVI  
DA COMPILARE DOPO L'APPALTO DEL SERVIZIO**

<b>RAGIONE SOCIALE</b>			
<b>INDIRIZZO</b>			
<b>Trattasi di Impresa Artigiana</b>		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
<b>Lavoratore Autonomo</b>		Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>
<b>Datore di Lavoro</b>			
<b>Responsabile del S.P.P.</b>			
<b>Medico Competente</b>			
<b>Rappresentante della ditta presso la sede di svolgimento del lavoro, designato dall'Appaltatore o Fornitore</b>			

## **LUOGO ESECUZIONE SERVIZI**

Le sedi di esecuzione dei servizi coincidono con le sedi scolastiche site nell'ambito territoriale del Comune e più precisamente::

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travaco' Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;
- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travaco' Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione.
- IL NOVELLO centro diurno Via Santuario del Novello N.16 Travacò Siccomario (PV) solo fornitura

## **1) FINALITA'**

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto **ed allegato alla gara**

- a) **Dal Responsabile sicurezza Comune,**
- b) **Dal Datore di lavoro del Comune,**
- c) **Dal responsabile del Comune ( RUP )**

⇒ per promuovere la cooperazione ed il coordinamento

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto:

- Del Servizio di Ristorazione Scolastica ;

**è compito di tutti i soggetti portare a conoscenza di questo documento tutte le persone che lavorano o faranno parte della scuola.**

## 2) DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ OGGETTO

- Del Servizio di Ristorazione Scolastica ;

I lavori affidati in appalto per la ristorazione scolastica consistono nelle seguenti attività:

- Scuola d'Infanzia Via Montessori n. 2, Frazione Mezzano - Travaco' Siccomario, ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione. Presso tale sede si trova la Cucina per la preparazione dei pasti e tutte le attrezzature necessarie per la preparazione e somministrazione .

Il comune mette a disposizione per tale servizio alla ditta:

### AREA DI LAVORO

N. 1 Locale Cucina , N. 1 locale spogliatoi, con annesso servizio igienico, N. 1 locale Dispensa

### ATTREZZATURE :

Viene riportato l'elenco più significativo delle attrezzature fornite dal Comune.

- a) n. 1 frigorifero
- b) n. 1 congelatore
- c) n. 1 lavastoviglie
- d) n. 1 scolapiatti
- e) n. 1 cucina a gas 6 fuochi, forno e scaldavivande
- f) n. 1 schiaccia patate
- g) Posaterie , pentolame ecc
- h) Tavolini, Carrello, Tavolo appoggio

L'ingresso per il personale della ditta è separato dagli ingressi sia degli insegnanti che studenti, questo per eliminare interferenze.

Locale Cucina :

alla cucina si accede da una porta dall'esterno, fuori alla cucina è ubicato il contatore del gas con valvole di intercettazione.

Il locale cucina è dotata delle aperture di areazione sia a filo soletta, che nella porta.

La Cucina che funziona a Gas metano è dotata di fiamma pilota.

- Scuola Primaria "Bruno Mezzadra" Via Marconi n. 1, Travaco' Siccomario, ove saranno consegnati i pasti pre-confezionati e svolto il relativo servizio di scodellamento e distribuzione;

Il comune mette a disposizione della ditta per tale servizio :

### AREA DI LAVORO

N. 1 locale servizio mensa, N. 1 Blocco spogliatoi con annessi servizi, il locale somministrazione.

### ATTREZZATURE :

Viene riportato l'elenco più significativo delle attrezzature fornite dal Comune.

- a ) Forni a microonde
- b ) Stoviglie , scolapiatti ecc

All'interno della scuola viene fornita solo la somministrazione.

L'ingresso del personale della ditta avviene dal cancello carraio e vicino al locale mensa vi è il posteggio del mezzo di trasporto dei pasti.  
Questo per non avere interferenze .

### **3) DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA ATTUATE**

#### DESCRIZIONE PROCESSO PRODUTTIVO

Per quanto riguarda la sicurezza si indicano all'impresa le seguenti fasi di criticità:

#### Scuola Materna

All'interno della scuola materna vengono preparati i pasti per la sola Scuola d'Infanzia.  
Dopo la preparazione dei pasti da parte del personale alle dipendenze della Ditta essi vengono somministrati agli utenti, presso l'attiguo refettorio.

#### ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA PRESSO SCUOLA MATERNA

Ore .... arrivo personale per iniziare le operazioni di preparazione, ore 12.00 Inizio somministrazione, ore 13.00 Fine somministrazione e inizio pulizia cucina ed attrezzature ore ..... Uscita personale ditta.

#### ORARIO DI LAVORO DELLA DITTA PRESSO SCUOLA ELEMENTARE

Ore 12.00 Allestimento refettorio; Ore .... arrivo personale con i cibi preparati; Ore 12,30 Inizio somministrazione; ore 13,30 Fine somministrazione e inizio pulizia tavoli ed attrezzature ore ..... Uscita personale ditta.

#### TRASPORTI

Il trasporto degli alimenti dal Centro di cottura della Ditta al Centro Diurno e alla scuola elementare è a carico della ditta

Trasporto al Centro diurno integrato verso le ore .....(non prima delle 11,40) ; alla Scuola Primaria ..... (non prima delle 12,00) .

#### RISCHI PRESENTI

Si segnalano alla ditta i seguenti rischi che possono esserci ;  
I rischi sono stati suddivisi in  
Rischi derivanti dalla struttura,  
Rischi derivanti dalle attrezzature,  
Rischi derivanti dall'utilizzo della struttura e attrezzature,  
Rischi derivanti da interferenze con altri lavoratori e con gli studenti,  
Rischi derivanti dal trasporto dei prodotti

## **Rischi derivanti dalla struttura, Scuola Materna**

### **INGRESSO**

La struttura dove andranno a lavorare i lavoratori della ditta risulta costruita in latero cemento, essa risulta stabile e ben costruita, non si segnalano o evidenziano crepe nei muri o distacco di intonaci, non sono state riscontrate macchie di umidità

La ditta per l'ingresso nella parte ad essa assegnata dovrà passare dal cancello confinante con la strada principale Via Montessori N. 2 Frazione di Mezzano , dopo l'ingresso all'area un vialetto pedonale porta alla scala di accesso alla cucina.

Il cancello al momento del sopralluogo risulta in buono stato di stabilità, trattasi di un cancello manuale con chiusura a chiave. Le chiavi vengono date in dotazione al personale della ditta.

Il vialetto che collega l'ingresso con la scala di ingresso risulta in buono stato, pianeggiante e privo di buche o di scostamenti.

La scala di ingresso alla cucina è provvista di parapetto, con alzate e pedate regolamentari, il materiale della scala risulta antisdrucchiabile.

La porta di ingresso della cucina risulta stabile e ben fissata, dotata inoltre di maniglione antipanico ed ad apertura verso l'esterno.

I rischi individuati sono :

Rischio di investimento da macchine, durante l'ingresso ed uscita verso la strada,

rischi di inciampo,

rischi di caduta dalle scale,

rischi di schiacciamento arti nella porta o nel cancello

### **RISCHI INVERNALI**

Il rischio invernale accentua ovviamente la possibilità di cadute, pertanto si prescrive all'impresa di dotarsi per il periodo invernale di sacchetti di sabbia e sale da cospargere nei passaggi e scale esterne.

### **STRUTTURE INTERNE :**

Locale cucina ,

Locale Dispensa

Locale Spogliatoio e WC

Locale refettorio .

### **LOCALE CUCINA ,**

Il locale cucina è il locale dove gli addetti passano la maggior parte del tempo per effettuare le lavorazioni necessarie.

Al locale cucina ci si accede dall'esterno da porta dotata di maniglione antipanico , le murature della cucina non presentano segni di cedimento e di umidità.

Risultano verificati i rapporti aeroilluminanti.

Il locale cucina è dotato di apertura a filo soletta per eventuali fughe di gas ed apertura in basso per la combustione degli apparecchi a gas.

Il locale è dotato di impianto di riscaldamento, di acqua potabile, di elettricità.

L'impianto elettrico è stato realizzato dal Comune e risulta provvisto di interruttori differenziali a bassa sensibilità 0,03 A Il comune il provvede periodicamente ad effettuare le manutenzioni e verifiche periodiche.

Il pavimento risulta ben fatto e senza sporgenze.

Le pareti risultano piastrellate fino ad una altezza di metri 2,50 e superiormente intonacate e pitturate così come il soffitto.

Al soffitto risulta ancorata la cappa di ventilazione della cucina.

Nel locale risulta installato N. 1 Estintore da 6 Kg

All'interno del locale cucina risultano installati :

Cucina a gas metano composta da N. 4 Fuochi ,

Armadietti, Frigorifero, Lavastoviglie, attrezzature da cucina ,

### **Rischi connessi**

Caduta, traumi contusivi, abrasioni, taglio, ustione, elettrocuzione, contatto accidentale con prodotti per la pulizia e sanificazione, incendio.

**MEZZI DI PROTEZIONE** : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche, guanti antitaglio – antiustione e per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione, occhiali e mascherina facciali per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione.

Inoltre effettua la formazione ed informazione a tutto il personale.

## **LOCALE DISPENSA**

All'interno del locale dispensa vengono tenute le derrate alimentari si accede a tale locale dal locale cucina.

Il locale dispensa presenta pavimento compatto, infissi a posto, pareti intonacate senza presenza di crepe od altro, non si vedono muffe o umidità.

All'interno del locale risultano installati mensole e armadietti.

Sono state verificate la tenuta e stabilità.

**Rischi connessi:** cadute accidentali, colpi, tagli, trauma cranico da colpo contro gli armadietti

**MEZZI DI PROTEZIONE** : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche.

## **LOCALE SPOGLIATOIO E WC**

Il locale spogliatoio e wc rappresenta il locale dove gli addetti si cambiano ed indossano gli abiti di lavoro.

Il locale risulta dotato di servizi igienici , una doccia.

Il pavimento risulta realizzato con piastrelle , in buono stato .

Le pareti sono intonacate e senza presenza di tracce di umidità o muffe.

I servizi igienici risultano in buono stato,

Gli armadietti presenti all'interno del locale risultano ben ancorati.

Esiste l'impianto elettrico

Il riscaldamento è del tipo centralizzato,

Il locale risulta cieco ( sprovvisto di finestre ) quindi è stato installato un aspiratore con capacità di circa 100 mc/ h in grado di assicurare una ventilazione pari a 12 volumi ora.

Si prescrive che l'aspiratore durante le ore di lavoro funzioni in modo continuo.

**Rischi connessi** : Caduta, traumi contusivi, incendio.

**MEZZI DI PROTEZIONE** : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche da indossare prima dell'entrata in servizio.

Inoltre effettua la formazione ed informazione a tutto il personale.

## **LOCALE REFETTORIO .**

Il locale refettorio rappresenta il locale dove vengono consumati i pasti.

All'interno di questo locale sono ubicati i tavolini, ed alcuni mobili vicino alle murature perimetrali.

Presenza di impianto elettrico , e di impianto di riscaldamento del tipo centralizzato.

Sono state verificati i corpi illuminanti a soffitto e risultano stabili,

La struttura non presenta umidità o muffe.

Il pavimento risulta livellato

Risultano installati Numero due estintori a terra.

### **Rischi connessi**

Caduta, traumi contusivi, abrasioni, taglio, ustione, elettrocuzione, contatto accidentale con prodotti per la pulizia e sanificazione, incendio.

**MEZZI DI PROTEZIONE** : Scarpe antiscivolo ed antinfortunistiche, guanti antitaglio – antiustione e per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione, occhiali e mascherina facciali per l'uso di prodotti per la pulizia e sanificazione.

Inoltre effettua la formazione ed informazione a tutto il personale.

## **COSTI PREVISTI**

I costi previsti sono i costi riferiti alle manutenzioni di alcune parti dell'edificio e degli impianti

DESCRIZIONE	IMPORTI	COMPETENZE
Manutenzione estintori N.3 estintori di cui uno in cucina e due nel locale refettorio manutenzione da farsi n. 2 volte l'anno	Euro 150,00	Comune
Verifica periodica impianto elettrico una volta anno	Euro 250,00	Comune
Verifica Impianto Termico	Euro 150,00	Comune
Verifica Tubazione gas metano una volta all'anno	Euro 50,00	Comune
Verifica stabilità cappa su segnalazione della ditta incaricata gestione	Euro 100,00	Comune
Installazione di cartelli di segnalazione : Portata armadietti, Uscite di sicurezza, Estintore, Valvola di intercettazione gas metano,	Euro 100,00	Comune

## **Rischi derivanti dalle attrezzature**

Per le attrezzature di lavoro dovrà essere la ditta della gestione dell'appalto formare ed informare e a redigere la valutazione del rischio connesse con la tipologia del lavoro.

Si rammenta in ogni caso i rischi più importanti e riscontrati :

Utilizzo coltelli Rischio di taglio

Utilizzo cucina a gas rischio di scottature, d'incendio,

Utilizzo delle attrezzature tipo grattugia elettrica, Rischio sia elettrico che schiacciamenti e contusioni.

Utilizzo di prodotti per la pulizia e sanificazione, Rischio chimico,

Rischio di tagli con i piatti e le pentole.

### **RISCHIO DERIVANTE DA INTERFERENZE :**

Il rischio derivante dalle interferenze dei diversi lavoratori sono :

Rischio di carenza di comunicazione,

Rischio di carenza di conoscenza,

Rischio di eseguire lavori o operazioni non concordate.

Vengono allegate le piantine con indicazione delle zone di pertinenza e di interferenza ed ubicazione apparecchiature ed attrezzature di sicurezza

Si segnala alla ditta che il locale Mensa verrà pulito da personale di cooperativa incaricato dalla scuola.

Le operazioni di pulizia della cucina e dei locali annessi compete alla ditta gestore del servizio.

Si prescrive alla ditta gestore del servizio di installare contenitori per i rifiuti differenziati. alcune operazioni di pulizia della zona che compete alla scuola

## **Rischi derivanti dalla struttura, Scuola Elementare**

### **INGRESSO**

La struttura dove andranno a lavorare i lavoratori della ditta risulta costruita in latero cemento, essa risulta stabile e ben costruita, non si segnalano o evidenziano crepe nei muri o distaccamento di intonaci, non sono state riscontrate macchie di umidità

Pavimentazione in buono stato

Presenza di impianto elettrico , di impianto di riscaldamento di tipo centralizzato e impianto idrico sanitario acqua potabile collegata alla rete dell'acquedotto .

La ditta per l'ingresso nella parte ad essa assegnata dovrà passare dal cancello carraio ubicato in via Marconi N. 1 e quindi passando su un vialetto interno recarsi nella zona somministrazione.

All'interno di questa scuola i pasti vengono solo serviti e non preparati .

L'ingresso al locale avviene da una porta che accede direttamente al locale mensa e da qui al locale servizio mensa.

Il trasporto del cibo avviene tramite contenitori ermetici e Autovettura furgonata fino alla scuola poi i contenitori ermetici vengono tolti ed ubicati all'interno del locale somministrazione.

Quindi all'orario stabilito vengono forniti i pasti.

All'interno dei locali sono ubicati estintori, N. 2

**RISCHI PRESENTI :** Cadute , scivolamenti , contusioni ecc..

**MEZZI DI PROTEZIONE :** Scarpe antiscivolo,

### **AREA LOCALI SERVIZIO**

Il locale servizio contiene tutte le attrezzature per effettuare il servizio di scodellamento, le lavastoviglie per le pulizie attrezzature ed i contenitori delle attrezzature.

Il pavimento di questo locale è in buono stato, così come le murature che non presentano segni di umidità e muffe.

### **RISCHI PRESENTI**

Rischio di caduta , rischio di scivolamenti , contusioni ecc.

**MEZZI DI PROTEZIONE** Scarpe antiscivolo,

## AREA SERVIZI IGIENICI

L'area servizi igienici è composta dall'area servizi e dall'area spogliatoi.

Il pavimento risulta in buono stato e le murature non presentano segni di muffe o umidità.

**RISCHI PRESENTI** Rischio di caduta , rischio di scivolamenti , contusioni ecc.

**MEZZI DI PROTEZIONE** Scarpe antiscivolo,

## RISCHI INVERNALI

Il rischio invernale accentua ovviamente la possibilità di cadute, pertanto si prescrive all'impresa di dotarsi per il periodo invernale di sacchetti di sabbia e sale da cospargere nei passaggi

## COSTI PREVISTI

I costi previsti sono i costi riferiti alle manutenzioni di alcune parti dell'edificio e degli impianti

DESCRIZIONE	IMPORTI	COMPETENZE
Manutenzione estintori N.3 estintori di cui uno in cucina e due nel locale refettorio manutenzione da farsi n. 2 volte l'anno	Euro 150,00	Comune
Verifica periodica impianto elettrico una volta anno	Euro 250,00	Comune
Verifica Impianto Termico	Euro 150,00	Comune
Verifica Tubazione gas metano una volta all'anno	Euro 50,00	Comune
Verifica stabilità cappa su segnalazione della ditta incaricata gestione	Euro 100,00	Comune
Installazione di cartelli di segnalazione : Portata armadietti, Uscite di sicurezza, Estintore,	Euro 100,00	Comune

## **Rischi derivanti dalle attrezzature**

Per le attrezzature di lavoro dovrà essere la ditta della gestione dell'appalto formare ed informare e a redigere la valutazione del rischio connesse con la tipologia del lavoro.

Si rammenta in ogni caso i rischi più importanti e riscontrati :

Utilizzo coltelli Rischio di taglio

Utilizzo cucina a gas rischio di scottature ed incendio

Utilizzo delle attrezzature tipo grattugia elettrica, Rischio sia elettrico che schiacciamenti e contusioni.

Utilizzo di prodotti per la pulizia e sanificazione, rischio chimico

Rischio di tagli con i piatti e le pentole.

### **RISCHIO DERIVANTE DA INTERFERENZE :**

Il rischio derivante dalle interferenze dei diversi lavoratori sono :

Rischio di carenza di comunicazione,

Rischio di carenza di conoscenza,

Rischio di eseguire lavori o operazioni non concordate.

Vengono allegate le piantine con indicazione delle zone di pertinenza e di interferenza ed ubicazione apparecchiature ed attrezzature di sicurezza

Si segnala alla ditta che il locale Mensa verrà pulito da personale di cooperativa incaricato dalla scuola.

Le operazioni di pulizia della cucina e dei locali annessi compete alla ditta gestore del servizio.

Si prescrive alla ditta gestore del servizio di installare contenitori per i rifiuti differenziati. alcune operazioni di pulizia della zona che compete alla scuola

## **SEGNALAZIONI**

Per quanto riguarda alle interferenze con i dipendenti della scuola è già stata fatta una riunione , per le definizioni successive si dovrà aspettare l'inizio dell'anno scolastico per la identificazione delle figure sensibile e per meglio definire le opportune azioni di coordinamento.

**La verifica dell'idoneità avverrà tramite i documenti inseriti nel capitolato d'appalto.**

**La Stazione appaltante provvede a**

- **verificare l'idoneità tecnico-professionale :**

con acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio con l'esecuzione dei lavori/servizi/ forniture, commissionati.

**L'impresa dovrà :**

- **fornire:**

il *documento unico di valutazione dei rischi interferenze definitivo* che sarà costituito dal presente *documento preventivo*, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che la l'Impresa Appaltatrice (I.A.) dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto qui indicato) da allegare al contratto;

- **a redigere il “VERBALE DI RIUNIONE COOPERAZIONE COORDINAMENTO”/ “SOPRALLUOGO CONGIUNTO”**

TRAVACO SICCOMARIO	
<b>Responsabile Gestione del Contratto/ R.U.P</b>	<b>Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente</b>

Il servizio prevede, come prestazione principale, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, compreso i prodotti dietetici per le diete speciali ed i materiali complementari (detergenti, sanificanti e materiali per la pulizia; materiale di consumo ecc) e la preparazione dei pasti per tutti gli utenti; come prestazioni secondarie il trasporto, la distribuzione/somministrazione dei pasti e pulizie stoviglie e locali , secondo le specifiche già enunciate e differenziate per ogni tipologia di servizio.

**COSTI PREFISTI DA RICONOSCERE ALLA DITTA PER IL SERVIZIO ALLA SCUOLA PRIMARIA**

**Tipologia A applicabile alla Scuola Primaria.**

<b>DESCRIZIONE</b>	<b>IMPORTI UNITARI</b>	<b>Importo Totale</b>
Quota per utilizzo D.P.I. per scarpe antiscivolo, quanti indumenti ecc	Euro 40/anno/persona	Euro 40x4x3 = 480,00
Verifica periodica delle attrezzature cucina	Euro 100/anno	100x4= 400,00
Cassetta di pronto soccorso fino a 5 Dipendenti	Euro totale 100	100,00
Installazione di cartelli di segnalazione : Portata armadietti, Uscite di sicurezza, Estintore	Euro 20xanno	20x4 = 80,00
	<b>TOTALE non soggetto a ribasso</b>	<b>Euro 1.060,00</b>

**COSTI PREFISTI DA RICONOSCERE ALLA DITTA PER IL SERVIZIO ALLA SCUOLA D'INFANZIA**

**TIPOLOGIA B, applicabile alla Scuola d'Infanzia**

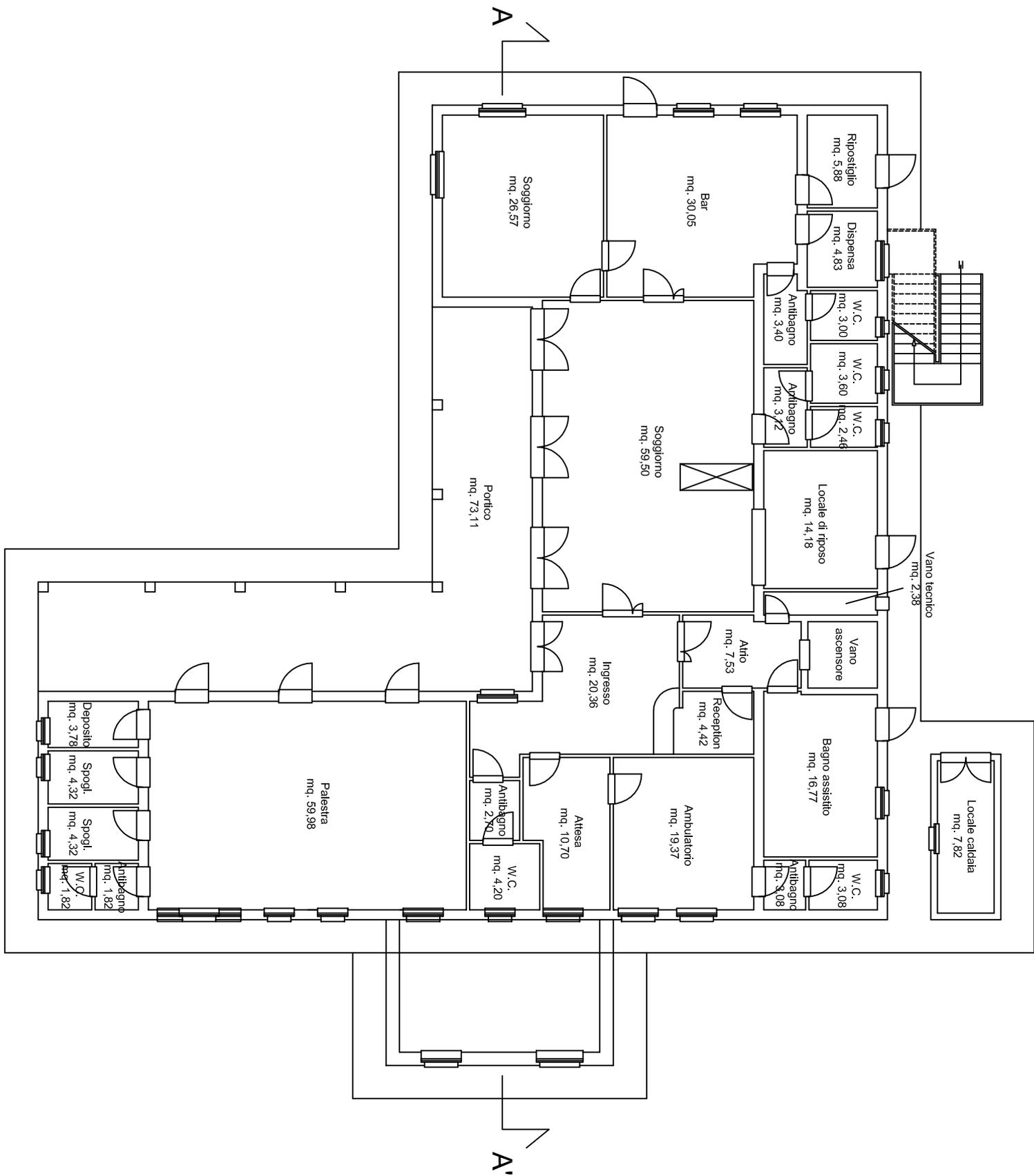
<b>DESCRIZIONE</b>	<b>IMPORTI UNITARI</b>	<b>Importo Totale</b>
Quota per utilizzo D.P.I. per scarpe antiscivolo, quanti indumenti ecc	Euro 40/anno/persona	Euro 40x4x3 = 480,00
Verifica periodica delle attrezzature cucina	Euro 100/anno	100x4= 400,00
Verifica stabilità cappa, pulizia dei filtri all'interno della cappa,	Euro 30/Anno	30x4 = 120,00
Cassetta di pronto soccorso fino a 5 Dipendenti	Euro totale 100	100,00
Installazione di cartelli di segnalazione : Portata armadietti, Uscite di sicurezza, Estintore,	Euro 20xanno	20x4 = 80,00
	<b>TOTALE non soggetto a ribasso</b>	<b>Euro 1.180,00</b>

Per il centro diurno integrato non sono stati previsti costi .

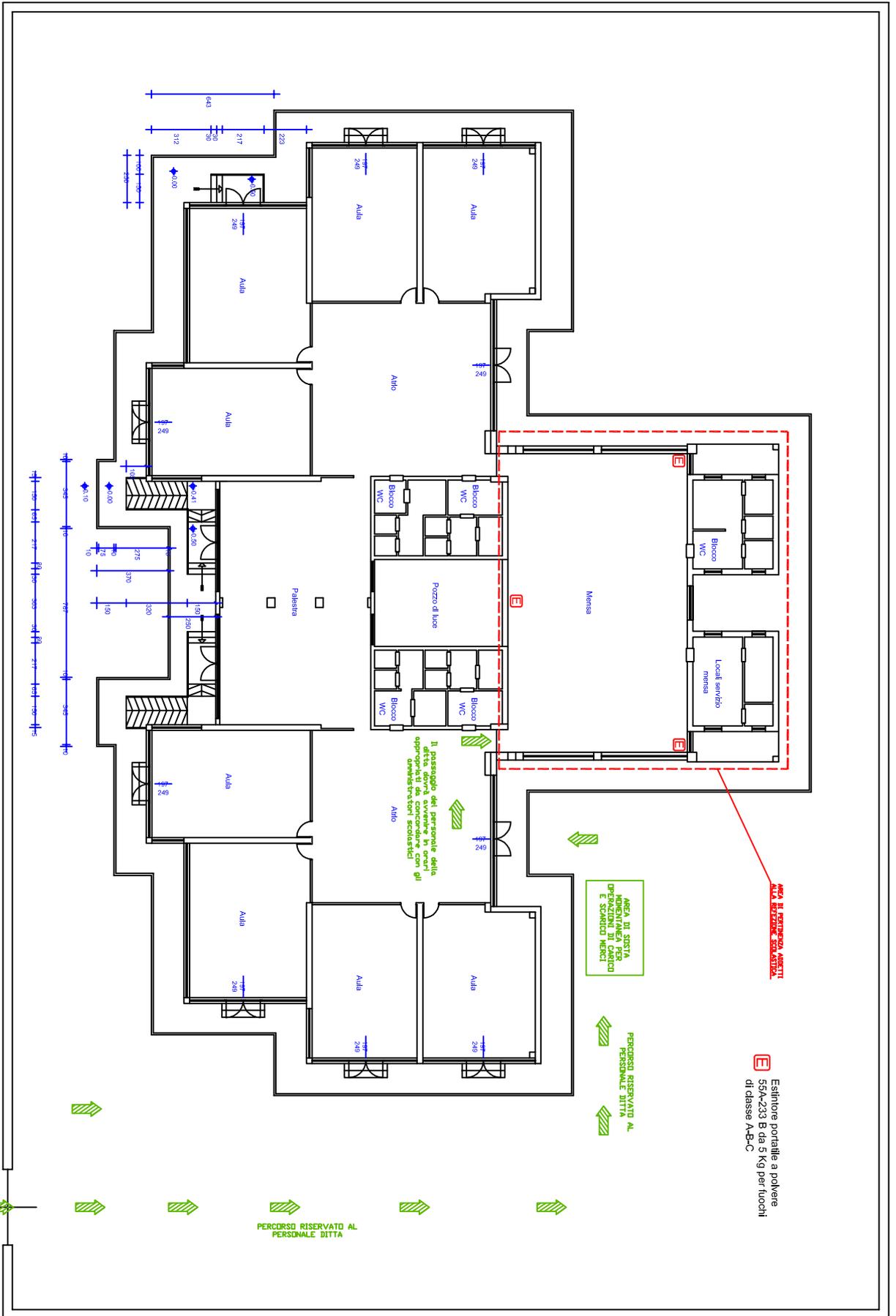
La ditta Vincitrice dovrà fornire alla stazione committente ai sensi del Decreto Legislativo 81/2008, così come modificato da Decreto Legislativo 106/2009 i seguenti documenti

- a) Piano valutazione rischio chimico,
- b) Piano valutazione generale
- c) Programma di formazione impartita,
- d) Valutazione maternità, paternità,
- e) Valutazione Vibrazioni.

<b>FIRME</b>		
<b>INDICAZIONE DEL RUOLO</b>	<b>NOMINATIVO</b>	
<b>Direttore/Datore di Lavoro della Direzione Committente</b>	<b>ITALO MARONI</b>	
<b>Responsabile Gestione del Contratto/R.U.P.)</b>	<b>BAILO GIOVANNA</b>	
<b>Rappresentante dei Lavoratori Comune Di Travacò Siccomario</b>	<b>RECALCATI CLAUDIO</b>	
<b>Rappresentante del Comune presso la sede di svolgimento del lavoro</b>	<b>BAILO GIOVANNA</b>	
<b>Responsabile del S.P.P. Comune di Travacò Siccomario Pavia</b>	<b>ANGELO VITALI</b>	







<b>VITALI ENGINEERING GROUP</b>		Via S. Antonio, 10 - 37030 S. ZENO (Verona) - Tel. 0445/370301 - Fax 0445/370302	
COGNOME DI TRAMONTO SICCARIANO Via S. Antonio, 10 - 37030 S. ZENO (Verona) - Tel. 0445/370301 - Fax 0445/370302		SERVIZIO DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI SISTEMI E SOLUZIONI PER LE ATTIVITÀ DI INSEGNAMENTO E RICERCA SCIENTIFICA	
1-100		04/2008	
01		01	