



COMUNE DI BELLINZAGO NOVARESE

PROVINCIA DI NOVARA

CAPITOLATO APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DA SETTEMBRE 2013 AD AGOSTO 2016

ART. 1 - SERVIZI OGGETTO DELLA CONCESSIONE SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E CORRELATI

L'appalto ha per oggetto la concessione ad imprese specializzate in ristorazione del servizio di refezione scolastica per la scuola primaria del Comune di Bellinzago Novarese.

L'appalto in oggetto comprende i seguenti servizi a carico della concessionaria:

- 1) La fornitura del servizio completo di mensa scolastica con la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, con le modalità stabilite nei successivi articoli. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla concessionaria le stesse prestazioni di ristorazione per il Centro Estivo. Le relative condizioni organizzative ed economiche rimangono le stesse del presente appalto.
- 2) La fornitura di quanto necessario alla distribuzione dei pasti e all'arredo dei tavoli: tovaglie o tovagliette e tovaglioli monouso, piatti, bicchieri e posate a perdere, caraffe per l'acqua chiuse e in materiale infrangibile.
- 3) Il servizio di distribuzione ai tavoli è di competenza del personale della ditta aggiudicataria.
- 4) L'allestimento e riordino dei refettori comunali e degli spazi adibiti a refettorio, nonché degli arredi relativi, la loro pulizia e sanificazione, compresi i servizi igienici riservati al personale addetto alla distribuzione dei pasti.
- 5) Il lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate.
- 6) La fornitura di tutte le attrezzature per refettorio che si rendessero necessarie per l'erogazione del servizio.
- 7) La fornitura di tutti i prodotti per la sanificazione e pulizia, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto previsto dal servizio.
- 8) Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di mensa scolastica.
- 9) La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature.
- 10) La gestione delle iscrizioni, prenotazioni e riscossione rette, secondo le modalità stabilite nei successivi articoli.

COSTITUISCONO parte integrante del presente Capitolato Speciale d'Appalto i seguenti allegati:

- Aspetti merceologici degli alimenti (allegato A)
- Tabelle dietetiche – Grammature (allegato B)

Oltre a quanto specificamente indicato, nel presente capitolato devono intendersi richiamate, quale parte integrante, tutte le norme vigenti previste nelle LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA emanate dalla Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica, nonché tutte le norme vigenti

previste nelle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA formulate dal Ministero della Salute Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione.

ART. 2 - DURATA ED IMPORTO DELLA CONCESSIONE

DURATA

La presente concessione avrà una durata di 3 (tre) anni. Avrà decorrenza dall'anno scolastico 2013/2014 e proseguirà fino al 31 agosto 2016. Il Comune di Bellinzago, al termine del presente appalto, valuterà l'opportunità di dare applicazione all'articolo 57, comma 5, lett. b) del D.Lgs. 163/2006 "Procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara", che recita: "5. Nei contratti pubblici relativi a lavori e negli appalti pubblici relativi a servizi, la procedura del presente articolo è, inoltre, consentita ..."*lett. b)* per nuovi servizi consistenti nella ripetizione di servizi analoghi già affidati all'operatore economico aggiudicatario del contratto iniziale dalla medesima stazione appaltante, a condizione che tali servizi siano conformi a un progetto di base e che tale progetto sia stato oggetto di un primo contratto aggiudicato secondo una procedura aperta o ristretta; in questa ipotesi la possibilità del ricorso alla procedura negoziata senza bando è consentita solo nei tre anni successivi alla stipulazione del contratto iniziale e deve essere indicata nel bando del contratto originario; l'importo complessivo stimato dei servizi successivi è computato per la determinazione del valore globale del contratto.."

IMPORTO

Valore complessivo dell'appalto per il periodo sett.2013/ago.2016 € 285.000,00 (duecentoottantacinquemila,00) IVA esclusa, al quale va aggiunto l'ulteriore valore di € 285.000,00 (duecentoottantacinquemila,00) IVA esclusa per l'eventuale applicazione del suddetto art. 57, comma 5, lett. b).

Tale importo è stato quantificato sulla base dei consumi calcolati nell'ultimo anno scolastico dagli utenti della scuola primaria. Detto importo si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari.

I suddetti dati quindi hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Le indicazioni del fabbisogno esposto nel capitolato sono suscettibili di eventuali variazioni di utenza o delle diverse esigenze organizzative del plesso scolastico, nonché di variazione della popolazione scolastica; pertanto la quantità di pasti da erogare annualmente potrà essere soggetta a variazioni sia in aumento che in diminuzione.

Il servizio non necessariamente avrà decorrenza dal primo giorno di scuola, ma verrà avviato, in accordo tra le parti e con la dirigenza delle scuole, in modo tale da consentire tutte le necessarie informazioni agli utenti, nonché le iscrizioni e i pagamenti.

L'offerta economica dovrà essere formulata indicando il ribasso praticato sul prezzo a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, tenendo presente che tale prezzo comprende il costo per tutte le attività e le prestazioni relative al servizio di ristorazione scolastica e correlati, poste a carico dell'impresa dal presente capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l'impresa proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio.

L'importo a base di gara è fissato in € 5,00 a pasto.

L'importo si intende comprensivo dei costi per la sicurezza, relativi all'esecuzione delle prestazioni oggetto della concessione, definiti in base a quanto previsto dall'art. 26, comma 5 del D.Lgs. n. 81/2008 ed ammontati ad € 0,1.

Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, condizionate o in aumento.

La concessionaria verrà individuata sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa conformemente ai criteri individuati nel presente documento e nella lettera invito.

Dal 2° anno di gestione del servizio i prezzi potranno essere soggetti a revisione assumendo a riferimento l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati (indice FOI esclusi i tabacchi), elaborato dall'ISTAT e rilevato a luglio.

Il concessionario inoltra all'Amministrazione specifica richiesta, allegando la documentazione dimostrativa sull'aumento dei costi sostenuti, entro l'inizio di ogni anno scolastico per valere dal mese di settembre.

ART. 3 - SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

I servizi di ristorazione individuati nel presente capitolato sono da intendersi riferiti al PLESSO SCOLASTICO SCUOLA PRIMARIA di Via Vescovo Bovio, 7/9 ed all'eventuale Centro Estivo sempre presso il plesso scolastico della Sc. Primaria in Via Vescovo Bovio, 7/9.

Avranno accesso al servizio mensa tutti gli alunni ed il personale docente avente diritto e regolarmente iscritti allo stesso. Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili. Il servizio dovrà essere reso nei giorni in cui si svolge l'attività didattica pomeridiana.

Tali giorni sono attualmente i seguenti :

n. 5 sezioni da lunedì a venerdì alle ore 12,35

n.14 sezioni il lunedì e mercoledì a doppio turno alle ore 12,20 e 12,45.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'A.C. comunicherà ufficialmente i dati definiti dall'Istituto Comprensivo di Bellinzago Novarese, relativi all'organizzazione dell'attività scolastica ed agli orari - che dovranno essere osservati scrupolosamente dalla concessionaria nella distribuzione dei pasti.

ART. 4 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

4.1 MENU' E TIPOLOGIA DEI PASTI

MENÙ E GRAMMATURE

I menù sono articolati in menù invernale ed in menù estivo (indicativamente da ottobre a marzo e da aprile a settembre).

I menù dovranno essere proposti dalla ditta e presentati in sede di offerta già muniti dell'approvazione da parte del competente servizio SIAN dell'ASL 13 Novara - sede di Arona (No) - a cui questo ente fa capo.

Per quanto riguarda la composizione dei menù dovranno essere rispettate tutte le norme previste nell'allegato 4 "Menù e tabelle dietetiche" delle Linee Guida per la ristorazione

collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Assessorato alla Sanità – Direzione Sanità Pubblica.

I menù e le relative eventuali variazioni dovranno essere sempre esposte in copia presso l'istituto comprensivo in visione agli utenti.

I menù della scuola elementare sono idonei anche per gli adulti, con la precisazione che per gli adulti l'impresa dovrà attenersi alla specifica grammatura prevista; le quantità da somministrare sono quelle previste dall'Allegato B) "Grammature". I pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. I prodotti alimentari devono essere quelli contemplati nell'Allegato A) "Aspetti merceologici degli alimenti".

Struttura del menù

un primo piatto

un secondo piatto

un contorno

pane singolarmente confezionato

frutta, dolce, yogurt o gelato

Acqua naturale in caraffe

oppure

un piatto unico

un contorno

pane singolarmente confezionato

frutta, dolce, yogurt o gelato

Acqua naturale in caraffe

L'acqua sarà servita nelle apposite caraffe fornite dalla concessionaria ed a carico della stessa dovranno essere effettuati periodici controlli della potabilità dell'acqua, appositamente previsti nel piano HACCP. Copia dell'esito dei controlli dovrà essere inviata all'Amministrazione comunale.

L'acqua dovrà essere prelevata dall'acquedotto nel locale refettorio e le caraffe dovranno essere predisposte solo alcuni minuti antecedenti la somministrazione dei pasti.

In caso di emergenza o a richiesta del Comune, le caraffe con l'acqua dovranno essere sostituite – a cura e spese della concessionaria – con acqua oligominerale naturale in confezioni da 0,50 lt. A tale scopo la concessionaria dovrà mantenere una scorta adeguata e controllata di acqua in bottiglia presso il punto di distribuzione dei pasti.

Cestini freddi

Potrebbe essere richiesta alla concessionaria la fornitura di cestini da viaggio, in coincidenza con le gite scolastiche o con le attività dei centri estivi. La fornitura dei cestini sarà ordinata almeno 7 gg. prima dell'evento.

Variazioni al Menù: nessuna variazione potrà essere apportata al menù, da parte dell'impresa concessionaria, senza una preventiva autorizzazione dell'Amministrazione Comunale e dell'ASL competente. In caso di autorizzazione all'introduzione di nuove e diverse preparazioni gastronomiche, l'impresa sarà tenuta a fornire al Comune ed all'ASL l'esatta composizione qualitativa e quantitativa dei piatti proposti. E' consentita, tuttavia, una variazione temporanea (non superiore a 5 gg. lavorativi, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale) al menù stabilito nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o attrezzature necessarie per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'impresa sarà comunque tenuta ad inviare tempestivamente comunicazione di variazioni all'Ufficio preposto del Comune ed all'Istituto comprensivo scolastico, corredata da apposita informazione scritta riportante la motivazione della variazione, da esporre per conoscenza agli utenti.

Potrà invece essere richiesto all'impresa di apportare modifiche ai menù, su istanza del servizio comunale competente o su istanza dell'Autorità Sanitaria competente.

Le variazioni del menù possono essere previste anche a fronte di un costante non gradimento dei cibi da parte dell'utenza, comprovata in sede di Commissione di controllo sulla qualità del servizio e/o da questionari compilati nelle scuole da insegnanti e genitori.

Se nel corso della convenzione dovessero verificarsi episodi imprevisti ed allarmanti circa la sicurezza alimentare delle derrate, anche legati ad un particolare marchio, il Comune si riserva la facoltà di chiedere l'immediata sospensione della somministrazione di tale prodotto presente in menù o la sua sostituzione con altro di pari livello nutrizionale fintanto che l'allarme potrà essere considerato rientrato.

Diete leggere: Dovrà essere prevista la preparazione di diete "leggere" per casi di indisposizione temporanea degli utenti, per periodi non superiori a 5 giorni ed in seguito a semplice richiesta senza la necessità di presentare certificati medici.

Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare la dieta in bianco oltre i cinque giorni sarà indispensabile da parte degli utenti produrre il certificato medico. Le diete in bianco saranno costituite da un primo, un secondo, un contorno e frutta (mela o banana); saranno cucinate senza grassi e senza condimenti irritanti, il più possibile in modo conforme al menù proposto nella giornata. Tali pasti verranno segnalati al momento dell'ordine, cioè entro le ore 09,30 del giorno in cui si effettua il consumo.

Diete Speciali : L'impresa dovrà garantire la possibilità di seguire diete speciali a quegli utenti che presentino richiesta motivata e documentata con certificazione medica. L'impresa dovrà anche predisporre diete speciali richieste per motivi etici e religiosi. Tutti gli ingredienti destinati alla preparazione delle diete speciali dovranno essere forniti dalla Concessionaria. Laddove l'industria alimentare lo consenta, con la presenza di prodotti alimentari alternativi e privi dei fattori scatenanti di particolari allergie (es. celiachia), il menù speciale predisposto dovrà essere il più possibile simile al menù scolastico fornito. L'impresa per quanto concerne le diete speciali e la relativa documentazione, dovrà attenersi a quanto previsto dal D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

Tutte le diete speciali dovranno essere preventivamente approvate dal settore dietologico del competente servizio ASL 13 – Distretto di Arona (No).

Le diete speciali devono essere specificatamente richieste da parte dei genitori al servizio SIAN competente; una volta approvate dal SIAN saranno dallo stesso comunicate alla concessionaria, al comune ed ai genitori.

La dieta speciale, regolarmente prescritta dal medico, è un diritto dell'utente e non potrà essere rifiutata in nessun caso.

Le diete per motivi etici o religiosi non necessitano di approvazione, ma saranno somministrate a seguito di semplice richiesta dei genitori.

Caratteristiche merceologiche: per gli alimenti la Concessionaria dovrà fare riferimento agli aspetti merceologici dei prodotti indicati dal Comune e, salvo miglioramenti, alla tabella delle grammature previste, formulate al crudo ed al netto degli scarti. La confezione dei pranzi dovrà essere eseguita a perfetta regola d'arte, con cucina e tecniche di cottura tradizionali nel pieno rispetto di tutte le norme e indicazioni igienico-sanitarie. Unica deroga consentita alle tecniche di cottura tradizionali sarà ammessa in caso di utilizzo di centro di cottura di emergenza, conformemente al relativo piano. Tutte le derrate alimentari dovranno possedere confezione ed etichettatura conformi alla legge vigenti. Non saranno ammesse etichettature incomplete o non conformi al dettato del D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.. Conformemente a quanto previsto dal D.Lgs n. 114 del 2006, dovrà essere indicata in etichetta la presenza di alimenti potenzialmente allergenici. Per gli aspetti merceologici degli alimenti fare rif. all'All. A) al presente Capitolato.

Biologico: In base al regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e al D.L.vo 17.03.1995, n. 220, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti si intende valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

Le derrate di tipo biologico dovranno essere assoggettate al regime di controllo ai sensi del citato regolamento n.2092/91, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati e devono possedere il marchio unico di riconoscimento "Agricoltura biologica – Regime di controllo CEE".

E' richiesto l'utilizzo di prodotti biologici nell'ambito del menù proposto.

Per tutti i prodotti biologici la Concessionaria dovrà fornire al Comune idonea documentazione.

OGM : è tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici o derivati da organismi geneticamente modificati.

4.2 PREPARAZIONE E MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI – Procedure di gestione delle derrate.

Tutti i pasti devono essere preparati presso il centro di cottura indicato in fase di gara. A questo proposito si ricorda che la concessionaria dovrà garantire il possesso o la disponibilità, al momento della sottoscrizione del contratto, di un centro di cottura principale entro il percorso stradale di Km 30 dal punto di distribuzione dei pasti.

Le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e sanitarie degli alimenti ed in particolare si precisa che:

- 1) il condimento dei primi piatti e delle verdure deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione. Nel caso delle pastasciutte è consentito condirle in un primo momento con olio extravergine di oliva, affinché le caratteristiche organolettiche

- non risultino alterate, aggiungendo poi il restante condimento solo al momento della distribuzione;
- 2) non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i fondi di cottura ottenuti dalla soffrittura di ingredienti o in altro modo;
 - 3) la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
 - 4) le verdure per i contorni dovranno preferibilmente essere cotte al vapore o al forno;
 - 5) non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; per il purè è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
 - 6) nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesce, ecc. dovranno essere cotti al forno e dovranno essere evitati grassi di cottura;
 - 7) Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura e i semilavorati custoditi nel regime di temperatura idoneo;
 - 8) le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
 - 9) i prodotti scongelati vanno utilizzati in giornata;
 - 10) tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
 - 11) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; per il pane deve essere garantita la produzione e la cottura il giorno stesso della consegna, non deve essere conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
 - 12) è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
 - 13) tutti gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; le merci confezionate vanno mantenute nelle loro confezioni originali fino al momento dell'utilizzo;
 - 14) per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde dovrà essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di + 65°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
 - 15) per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi dovrà invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 10°C;
 - 16) per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato dovrà essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di + 4°C;
 - 17) lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera, tra 0°C e +4°C, salvo che gli alimenti che possono o debbano essere cotti tal quale;
 - 18) è vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
 - 19) è escluso dal ciclo produttivo l'utilizzo di derrate per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
 - 20) sono escluse le preparazioni che non garantiscano la completa cottura, in particolare per tipologie di prodotti quali uova, carni e pesce.
 - 21) tutte le carni devono essere di sola provenienza nazionale, con certificazioni di filiera e dotate di tutti i certificati e documenti previsti dalla normativa vigente.

4.3 TRASPORTO – DISTRIBUZIONE, ESECUZIONE DEL SERVIZIO NELLA SEDE DI SOMMINISTRAZIONE

PIANO DEI TRASPORTI: la concessionaria dovrà organizzare un piano dei trasporti, anche avvalendosi di idonea ditta esterna e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo. Si precisa che i pasti

dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile alla organizzazione della distribuzione, secondo orari concordati con il servizio competente del Comune e gli istituti scolastici, in relazione alle esigenze didattiche e alla funzionalità del servizio. Il piano di trasporto dovrà fornire indicazione quantificata dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa.

TRASPORTO : I pasti cucinati dovranno essere consegnati, a cura della ditta aggiudicataria, franchi di ogni spesa, nel plesso di distribuzione.

I pasti dovranno essere contenuti in contenitori gastronomici multiporzioni e poi collocati in contenitori termici per il trasporto. I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificabili, su di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni.

Il centro cottura identifica e qualifica i trasportatori o effettua direttamente il trasporto per la consegna dei pasti ai punti di distribuzione. I punti di distribuzione effettuano il controllo delle confezioni in attesa di essere porzionate e somministrate e garantiscono il mantenimento delle temperature mediante appositi strumenti di riscaldamento o refrigerazione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.).

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto dovranno avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento degli alimenti.

Le gastronorm ed i contenitori termici utilizzati dovranno essere recuperati a fine servizio e riportati ai centri di cottura dove saranno lavati e sanificati e successivamente stoccati in aree idonee, con onere a carico della società concessionaria.

E' a carico della concessionaria anche il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature utilizzate presso il centro di distribuzione.

Il pane deve essere trasportato in appositi contenitori adeguatamente resistenti, assicurando tutte le norme di pulizia ed igiene previste per il trasporto di alimenti, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per quantità non contenibili nelle cassette e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto del pasto devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

Le caratteristiche di idoneità dei contenitori dei pasti sono sviluppate dal capitolo IV del D.lgs. 155/97, che definisce per veicoli e contenitori standard di progettazione, uso e manutenzione atti a garantire l'igiene dei processi.

Deve essere evitata promiscuità di carico con altre sostanze e garantita la protezione da possibili inquinamenti. Si richiama l'attenzione sulle misure necessarie per prevenire contaminazioni crociate o contaminazioni da sostanze estranee e sul rispetto delle temperature. Le temperature di mantenimento dei pasti in fase di trasporto sono specificate nell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, d.lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

SEDE DI SOMMINISTRAZIONE: I pasti preparati presso il proprio centro di cottura devono essere trasportati e distribuiti nella mensa del plesso scolastico indicato all' Art. 3.

SERVIZIO PRESSO I REFETTORI: Come indicato all'articolo 1 del presente capitolato, la Concessionaria dovrà provvedere per l'area a refettorio a tutte le operazioni di pulizia e sanificazione preliminare delle stesche (con particolare riferimento agli arredi), all'apparecchiamento, allo scodellamento, allo sparcchiamento, al ritiro dei piatti, utensileria e stoviglie e al conferimento differenziato dei rifiuti, alla pulitura accurata ed alla sanificazione dopo i pasti di tutto quanto utilizzato per i refettori e dei refettori stessi (inclusi arredi, tavoli, sedie, pavimenti, ecc..).

In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65 ° per gli alimenti caldi e non superiore a 10 ° C per quelli freddi e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

I pasti saranno serviti al tavolo. La distribuzione dei pasti agli utenti deve essere completamente garantita dalla concessionaria.

Le addette allo scodellamento dovranno approntare le porzioni in modo tale da consentire, al bambino, il consumo del pasto in piena autonomia. Ciò significa che, se richiesto, dovranno anche versare l'acqua e sbucciare e sporzionare la frutta.

Per quanto concerne le modalità distributive (ordine di distribuzione delle portate, eventuale introduzione di servizio self service da parte dei bambini totale o parziale, ecc.) la concessionaria dovrà rendersi disponibile a soddisfare possibili richieste provenienti dall'Amministrazione Comunale o dall'Istituto comprensivo, previo accordo tra tutte le parti interessate.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga al meglio e nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti di tutta l'utenza.

Per la scuola primaria il numero degli utenti per addetto in ogni turno di distribuzione non dovrà mai superare il rapporto 50:1.

L'apparecchiamento e lo sparcchiamento dei tavoli devono essere eseguiti lo stesso giorno del servizio.

La concessionaria dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità e grammature previste dalle Tabelle Dietetiche, di cui agli allegati del presente capitolato.

Restano di competenza dell'Istituto Comprensivo l'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, come previsto da apposita convenzione sottoscritta fra Comune ed Istituto stesso.

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche in conseguenza di possibili mutamenti dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore, senza che ciò possa incidere sulle mansioni della Concessionaria o sulle condizioni economiche definite in sede di gara e dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, in accordo con l'Istituto scolastico, si riserva altresì – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche agli orari ed alle modalità di somministrazione dei pasti presso i refettori.

La ditta dovrà espletare la propria attività senza interferire con l'attività scolastica e senza causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni didattiche. Il personale addetto alla distribuzione dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase preliminare, la distribuzione e la fase di sparcchiamento e pulizia.

4.4 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

La concessionaria sarà tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:

1. effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
2. depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
3. mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
4. segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio competente del Comune, per la sostituzione;
5. mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
6. rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta in base alle zone.

La fornitura dei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico dell'Amministrazione comunale, mentre la fornitura di sacchi e sacchetti è a carico della Concessionaria.

ART. 5 - ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RISCOSSIONE RETTE

Il Comune affida all'Impresa Concessionaria l'organizzazione e riscossione rette secondo le specifiche seguenti.

CARATTERISTICHE DEL SISTEMA DI GESTIONE DEL SERVIZIO DI ISCRIZIONE, PRENOTAZIONE E RISCOSSIONE DELLE RETTE

Premessa

Attualmente il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e di addebito, viene gestito attraverso modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo del software School E-Suite™ della Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A di Cernusco s/N (Mi) di cui il comune di Bellinzago Novarese è titolare delle licenze d'uso.

I concorrenti utilizzeranno il sistema School E-Suite™ mediante credenziali di accesso appositamente predisposte, facendosi carico dei canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica il cui valore complessivo è di € 4.780,00 + IVA per anno (con revisione annuale secondo indice ISTAT).

DESCRIZIONE DEL SISTEMA INFORMATIZZATO ATTUALE

Il software attuale permette:

- la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza secondo quanto descritto di seguito;
- la prenotazione ed addebito dei pasti attraverso l'invio dei fogli classe, a cura del personale scolastico, tramite apparecchiature FAX, con messa a disposizione dei dati entro le 09,30.
- la gestione completa dei pasti da produrre e distribuire, con particolare attenzione alle diete alimentari, attraverso un sistema interamente WEB based utilizzato in modalità ASP e sito presso un IDC avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- il pagamento anticipato dei pasti relativi alla ristorazione scolastica mediante ricariche effettuabili nel punto di ricarica convenzionato.

Prenotazione pasti e raccolta delle presenze

E' di competenza dell'istituto comprensivo la comunicazione giornaliera, entro le 09,30, alla concessionaria del servizio di mensa scolastica del numero e della tipologia dei pasti necessari, secondo le modalità organizzative concordate con l'Amministrazione comunale.

In ciascuna scuola ogni mattina il personale scolastico addetto ritira gli appositi fogli classe stampati dal sistema e distribuiti ad ogni scuola a cura della concessionaria. Tali fogli contengono i nominativi dei bambini iscritti al servizio e componenti la classe: le insegnanti vi indicheranno i bambini assenti alla mensa e le eventuali diete.

I fogli vengono poi raccolti ed inviati dal personale scolastico tramite fax ad un numero telefonico predeterminato.

Il sistema software traduce questi dati su carta, in informazioni presenti in tempo reale nell'applicativo rendendoli disponibili per il centro cottura –per la predisposizione dei pasti da fornire e per il comune interessato al monitoraggio delle prenotazioni.

Pagamento dei pasti

Avviene attraverso ricariche a importo libero effettuabili presso il punto di ricarica convenzionato dalla concessionaria. In tale punto dovrà essere possibile ricaricare sia in contanti che con PagoBancomat.

I punti di ricarica dovranno rappresentare una comodità per gli utenti in termini di orari. Le attività commerciali che ospiteranno tali punti dovranno avere un ampio orario di apertura ed essere facilmente fruibili.

Gestione delle comunicazioni con gli utenti

Avviene oltre che con documenti cartacei anche con un sistema interamente WEB based. Tale sistema è accessibile grazie ad un link presente sul sito del Comune e consente al genitore di verificare in tempo reale il saldo del conto pasti del proprio figlio mediante un accesso protetto da login e password.

La comunicazione con i genitori avviene anche mediante invio automatico di SMS o e-Mail.

Competenze della Impresa Concessionaria

Compete alla concessionaria:

- ◆la manutenzione durante tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software;
- ◆il mantenimento per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) avente caratteristiche di affidabilità e sicurezza;
- ◆l'installazione di un PC presso il proprio centro cottura, con caratteristiche sufficienti ad operare via WEB sull'applicativo;
- ◆la gestione delle iscrizioni al servizio tramite l'inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici dei nuovi iscritti. Sarà compito della concessionaria provvedere al relativo caricamento e al completamento con le informazioni relative alle diete individuali e provvedere al tempestivo e sistematico aggiornamento di tutti i dati.
- ◆l'effettuazione di promozioni;
- ◆la stampa dei fogli classe necessari alla rilevazione delle presenze e relativa distribuzione presso le scuole;
- ◆la verifica della regolarità e/o completezza delle prenotazioni raccolte da personale scolastico e pervenute dalle scuole, nonché richiedere l'invio di un fax di correzione in caso di segnalazione di errori da parte del Sistema;
- ◆la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione /prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

- ◆storno della presenza/assenza nel caso in cui un utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10,00 a seguito di comunicazione da parte del personale scolastico e aggiornamento immediato dei dati nel sistema;
- ◆incasso diretto delle rette;
- ◆gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi prevedendo :
 - a) invio tempestivo di pre-avviso tramite SMS, ai numeri di utenza forniti dall'Amministrazione comunale e inseriti sulle anagrafiche a cura della concessionaria, quando residuano tre pasti pagati e non consumati;
 - b) invio tempestivo di sollecito tramite SMS, ai numeri di utenza forniti dall'Amministrazione comunale e inseriti sulle anagrafiche a cura della concessionaria, al superamento della soglia di 3 pasti consumati e non pagati;
 - c) predisposizione e invio di lettera raccomandata a.r. alla famiglia dell'utente di n. 1 sollecito scritto, su tracciato concordato con l'Amministrazione comunale, qualora alla segnalazione via SMS per superamento della soglia non faccia seguito il pagamento entro i cinque giorni successivi, o qualora non sia stato reso disponibile il numero di utenza al quale inviare gli SMS e sia stata superata la soglia di 3 pasti consumati e non pagati;
 - d) segnalazione immediata all'Amministrazione comunale per l'adozione dei provvedimenti di competenza, qualora anche il sollecito tramite raccomandata non sia stato seguito da pagamento entro i successivi giorni stabiliti.
- ◆fornitura di SMS sufficienti per la copertura di tutta la durata dell'appalto.
- ◆generazione di login e password da Sistema per permettere l'accesso ai genitori alla visione dell'estratto conto dei propri figli e la relativa comunicazione alle famiglie.
- ◆formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico. La formazione non sarà necessaria nel caso in cui la ditta conosce e ha già utilizzato il software.
- ◆la preparazione e la consegna agli utenti di eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con il Comune per potenziali campagne informative verso le famiglie. Tale attività potrà prevedere opuscoli per le famiglie e/o manifesti da affiggere all'interno dell'Istituto scolastico e del comune per permettere una comunicazione chiara verso tutti gli utenti.
- ◆l'impresa aggiudicataria dovrà emettere fattura mensile con la quota pasto a carico del comune sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato. La fattura dovrà essere corredata dei report mensili.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti del software o del PC, la ditta è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune e far eseguire urgentemente gli interventi manutentivi necessari al ripristino dalla verificata irregolarità.

Al termine dell'appalto l'Impresa Concessionaria, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Il sistema utilizzato attualmente potrà essere visionato presso la sede municipale in occasione del sopralluogo. Le specifiche di funzionamento del sistema potranno essere richieste direttamente alla Soc. Progetti e Soluzioni S.p.A. -e-mail info@progettiesoluzioni.it – tel. 02 45074323.

Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

Tutte le sopra dette procedure dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellire le pratiche di accesso e di utilizzo del servizio da parte dei cittadini.

L'attuale sistema gestionale delle riscossioni in modo informatico potrà essere oggetto di revisione o variazione, anche nel corso dell'appalto, ove si rilevassero anomalie nella gestione o nel funzionamento.

Competenze della Stazione Appaltante

Con riferimento al sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione comunale le seguenti fasi:

- raccolta delle iscrizioni degli utenti al servizio. Le iscrizioni contenenti i dati relativi a nome, cognome, recapito telefonico, e mail dell'iscritto al servizio e fascia ISEE corrispondente verranno forniti alla Concessionaria dal competente ufficio comunale in formato cartaceo o tramite e mail.

- definizione delle tariffe secondo proprie modalità.

Le tariffe per il servizio sono stabilite dal Comune con apposito provvedimento indipendentemente dal costo effettivo del pasto contrattualmente pattuito. Eventuali differenze riscontrate fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Concessionaria saranno a carico del Comune.

ART. 6 – FUNZIONI DEL COMUNE

L'Amministrazione mantiene le funzioni di indirizzo e coordinamento in relazione alla presente concessione per assicurare unitarietà e qualità degli interventi e in particolare provvede con proprie risorse umane ed organizzative:

a) alla gestione dei rapporti con l'utenza per la raccolta dei dati necessari per l'iscrizione al servizio e per la successiva comunicazione alla concessionaria.

b) alla determinazione delle tariffe annuali del servizio ristorazione, comprese riduzioni, esenzioni o agevolazioni.

c) all'analisi della domanda generale riferita al servizio ed alla programmazione dello stesso su base temporale prolungata.

d) alla valutazione dei casi riconducibili al servizio.

e) alla determinazione dei criteri e delle modalità di rapporto con l'utenza.

f) alla verifica degli interventi, anche mediante sopralluogo.

g) alle manutenzioni inerenti alle parti murarie e agli impianti elettrici e idraulici esistenti e alle spese per le forniture di elettricità, acqua e riscaldamento dei refettori e locali annessi.

h) recupero dei debiti degli utenti morosi, dopo il puntuale completamento della procedura prevista fra le Competenze della Impresa Concessionaria al paragrafo *"gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi..."*.

L'Amministrazione si impegna altresì ad una continua collaborazione col Referente della Ditta concessionaria, al fine di realizzare un ottimale svolgimento delle attività e di stabilire un proficuo rapporto con i fruitori del servizio.

ART. 7 SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La concessionaria dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal Reg. CE 852/2004 (sistema HACCP) e redigere Manuale di Autocontrollo Igienico pronto dall'inizio del servizio.

La Concessionaria è tenuta a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) come previsto dal

D.Lgs. n.155/1997 e s.m.i. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico –sanitaria dei prodotti.

In particolare dovranno essere documentate dalla Concessionaria tutte le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Bellinzago. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Concessionaria non fosse ritenuto adeguato, la Concessionaria dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

In relazione alle attività di cui sopra, la Concessionaria aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Concessionaria medesima – la qualifica di “responsabile dell’industria alimentare”.

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 e di formazione ed informazione professionale degli alimentaristi.

7.1 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

A) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati deve essere conservato ogni giorno una campionatura del pasto.

Nell’unità di produzione del pasto, il Responsabile deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno. Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

La Concessionaria preleverà giornalmente almeno 100 grammi di ciascuna preparazione indicata a menù e dovrà mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4°C, in idonei contenitori sterili monouso ed ermeticamente chiusi e in zona identificabile; su ogni contenitore dovranno essere chiaramente indicate tramite etichetta l’ora e il giorno dell’inizio di conservazione e la denominazione del prodotto al fine di individuare celermente eventuali cause di tossinfezione alimentare; il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumo o altrimenti nel centro di cottura; il prelevamento del campione dovrà essere effettuato a cura di personale appositamente istruito.

B) PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

La concessionaria dovrà disporre di un laboratorio proprio o convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale e con cadenza trimestrale, la concessionaria provvederà ad effettuare, a propria cura e spese, almeno un prelievo mensile di prodotto finito, da effettuarsi presso i centri di produzione pasti.

Il suddetto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura del laboratorio proprio o convenzionato. Il risultato dell’analisi dovrà essere comunicato al Comune. L’Amministrazione Comunale potrà chiedere alla concessionaria, su segnalazione o per intervenute necessità, di effettuare prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche con onere a carico della concessionaria

L’impresa dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l’intera durata del contratto una campionatura sugli alimenti e del tipo di seguito elencati: vegetali freschi: pesticidi; pasta e riso: parassiti; farina di mais: ogm; prodotti ittici surgelati: mercurio, piombo, cromo.

L'impresa è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di sostanze indesiderate, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del risultato batteriologico completamente negativo, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà per l'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Rimane ferma e impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dall'impresa con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'impresa di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

ART. 8 PERSONALE E ORGANICO

1. PERSONALE A CARICO DELL'IMPRESA CONCESSIONARIA: Tutti i costi di organico e di personale sono a carico della Concessionaria. L'impresa Concessionaria, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata della concessione. Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 155/97 e sue successive modificazioni ed ai Reg. CE 852, 853 e 854/2004 sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione. L'impresa Concessionaria si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. L'impresa concessionaria è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative.

2. PERSONALE: La concessionaria, compatibilmente con le disposizioni di legge vigenti e nel rispetto dagli accordi nazionali di categoria, si impegna ad assorbire in via prioritaria gli addetti che attualmente prestano servizio equivalente nel servizio cessante e si impegna a mantenere tale personale in forza riservandosi variazioni in difetto nell'organico soltanto in relazione ad una diminuzione del numero degli utenti che lo giustifichi. Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico della Concessionaria, lasciando il Comune sollevato da ogni tipo di responsabilità.

3. ORGANICO: il numero di persone impiegate dalla Concessionaria dovrà essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo e ordinato. La Concessionaria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale assegnato, la qualifica, gli orari di servizio (con analitica indicazione del numero di ore giornaliere di lavoro) e le responsabilità assegnate. L'elenco del personale in servizio dovrà essere sempre aggiornato e inoltrato all'Ente. L'impresa garantirà la continuità ed efficienza del servizio provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente. La Concessionaria dovrà pertanto provvedere alle opportune comunicazioni ogni volta avverrà un cambio, una sostituzione o un avvicendamento del personale. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. E' opportuno pertanto che l'impresa non effettui continui spostamenti e che tale personale non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso dell'anno scolastico. L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione e affiancamento, al fine di scongiurare disservizi dovuti alla mancata conoscenza operativa. Il personale dovrà possedere capacità professionali specifiche e comportarsi in modo consono agli utenti dell'ambiente in cui è chiamato ad operare. Per il personale addetto alla distribuzione dei pasti presso i refettori dovrà sempre essere garantita la presenza di n. 1 operatore ogni 50 utenti. Il rapporto di presenza indicato potrà essere modificato solo previo accordo con l'Amministrazione Comunale a fronte di oggettivi condizionamenti logistici e organizzativi. La Concessionaria garantirà il servizio anche nel caso di assenza del lavoratore assegnato originariamente e si impegna, dietro semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, alla sua sostituzione nel caso in cui non dimostrasse sufficiente impegno nell'espletamento dei compiti affidati.

4 RISPETTO NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI, PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI NEI CONFRONTI DEI LAVORATORI DIPENDENTI: La Concessionaria si impegnerà ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare l'impresa si impegnerà ad applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni ed a rispettare quanto previsto dal Documento Unico di Valutazione dei Rischi per le Interferenze (DUVRI) allegato al presente capitolato sotto la lettera "C".

La concessionaria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza delle normative vigenti (nonché delle modifiche che nelle stesse 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.

La concessionaria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

La concessionaria si obbliga a tenere indenne l'A.C. da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

5 FORMAZIONE PROFESSIONALE: Fermo restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, la concessionaria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'A.C. Tale formazione è obbligatoria, deve essere

effettuata dall'I.C prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti.

La concessionaria è tenuta a presentare al Comune, all'inizio di ogni anno scolastico un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione che attiverà nei confronti del proprio personale con la programmazione dei corsi ed il relativo monte ore, da effettuarsi prima dell'inizio del servizio e durante l'anno scolastico.

6 SCIOPERO: In caso di sciopero del personale dipendente della Concessionaria, il Comune dovrà essere avvisato entro i 3 giorni lavorativi precedenti a quello in cui si verificherà l'evento. In caso di impossibilità di erogare il servizio per sciopero del personale, su richiesta del Comune la Concessionaria dovrà procedere alla fornitura di cestini freddi.

La Ditta è tenuta all'osservanza di tutti gli obblighi ed oneri inerenti alle opere di previdenza, di assistenza, di assicurazioni sociali e di tutela sindacale dei dipendenti, in relazione alle specifiche disposizioni delle leggi e regolamenti vigenti e di quelli che venissero emanati in corso d'appalto. L'appaltatore si obbliga ad applicare integralmente, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati, tutte le norme contenute nei contratti collettivi nazionale di lavoro e negli accordi integrativi degli stessi ed a provvedere alla regolare assicurazione sugli infortuni sul lavoro, all'INAIL, INPS e tutti gli altri versamenti obbligatori.

ART. 9 COORDINATORE E DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati dall'impresa ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune. Il suddetto Responsabile sovrintende il servizio nella sua interezza, mantiene un contatto costante con i referenti dell'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio, anche in occasione degli incontri con la Commissione per il controllo di qualità del servizio e per svolgere un'azione costante di verifica e di monitoraggio sullo svolgimento complessivo del servizio. La Ditta aggiudicataria non è autorizzata, in nessun caso, ad intervenire, e/o a concordare e/o a fornire direttamente comunicazioni influenti sulle modalità del servizio ai/con i Dirigenti Scolastici, docenti, genitori e altri terzi, senza un preliminare accordo con il Comune e ciò in quanto la titolarità del servizio è in capo al Comune stesso.

ART.10 SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY

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

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

ART.11 CONTROLLO QUALITA'

1. Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la Concessionaria possa eccepire eccezioni di sorta,

Le attività di vigilanza, controllo e verifica potranno essere eseguite sia a cura del personale dipendente dal Comune o di terzi incaricati in rapporto di collaborazione con il Comune di Bellinzago, sia mediante i preposti organi dell'Azienda per i Servizi Sanitari competente per il territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato. Al fine di garantire la funzionalità del controllo, l'impresa è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di

controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

2. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- **controllo tecnico-ispettivo**, svolto dai responsabili comunali o dai terzi collaboratori allo scopo incaricati, comprendente la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e relativi allegati; il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la distribuzione dei pasti ed il rispetto di tutto quanto definito dal presente capitolato;

-**controllo igienico-sanitario**, svolto dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari, relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti forniti ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa; le richieste poste in essere dalla competente Azienda per i Servizi Sanitari dovranno essere immediatamente recepite dalla Concessionaria.

-**controllo sull'andamento complessivo del servizio**, attraverso la *Commissione di controllo della qualità del servizio di refezione scolastica*.

Una Commissione, composta da rappresentanti dei genitori, da rappresentanti degli insegnanti, dal Sindaco o dall'Assessore alla Pubblica Istruzione e da un rappresentante della ditta concessionaria, eserciterà, quale organo propositivo e consultivo, un ruolo di collegamento tra l'Amministrazione Comunale, l'Amministrazione scolastica, l'Azienda Sanitaria Locale e l'utenza allo scopo di monitorare complessivamente il servizio di refezione scolastica.

La Commissione può svolgere le seguenti funzioni:

- raccordo tra l'utenza ed il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che provengono dall'utenza stessa;

- monitoraggio sulla qualità del pasto, sul rispetto del menù, controllo delle grammature, della gradevolezza dei piatti, della pulizia degli ambienti;

- parere consultivo per quanto riguarda l'adozione e l'applicazione del menù scolastico, nonché sulle modalità applicate nell'erogazione del servizio.

- vigilanza e azione di sensibilizzazione verso le famiglie, con l'obiettivo che a scuola - per una corretta educazione alimentare durante il momento del pasto - debbono essere consumati unicamente gli alimenti forniti dalla Ditta e previsti nel menù giornaliero.

Per lo svolgimento della suddetta attività di vigilanza si dovrà assolutamente evitare che la procedura provochi una qualsiasi interferenza con il buon andamento del servizio stesso, con particolare riferimento a quanto stabilito dal D.lgs. 81/2008 e s.m.i. in riferimento al possibile contatto tra personale del committente e personale della concessionaria.

La concessionaria metterà a disposizione dei suddetti componenti della Commissione, nei singoli plessi, appositi moduli su cui potranno annotare le loro osservazioni.

I moduli di cui sopra verranno sottoscritti dalla persona che ha effettuato il controllo e controfirmati dal personale della Ditta, che potrà a sua volta annotare eventuali considerazioni e dovrà trasmetterne una copia al Comune per la dovuta informativa e per l'acquisizione agli atti.

La commissione non può intervenire, a nessun titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il concessionario si impegna a comunicare tempestivamente ogni eventuale problema o difficoltà che si dovessero presentare sia in ambito nutrizionale che igienico - sanitario.

L'Amministrazione si riserva la possibilità di accedere a tutte le aree ed ai locali oggetto del presente capitolato in ogni momento senza obbligo di preavviso al fine di poter

effettuare le verifiche di conformità al presente capitolato e relativi allegati ed alle norme sanitarie inerenti il servizio fornito dal contraente.

ART. 12 RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

Ogni responsabilità connessa con l'uso delle apparecchiature e delle attrezzature e con l'erogazione dei servizi oggetto della presente concessione è assunto totalmente dalla Concessionaria, rimanendo il Comune sollevato e indenne da qualsiasi responsabilità per danni a persone o a cose che dovessero accadere nell'esercizio della presente concessione.

La concessionaria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose, tanto dell'impresa quanto dell'A.C. o di terzi, comunque provocati nell'esecuzione del servizio o per cause connesse allo stesso, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune. Conseguentemente, la concessionaria esonera l'Amministrazione Comunale ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'Amministrazione comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale dell'impresa durante lo svolgimento del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo della concessione.

L'impresa aggiudicataria si impegna a stipulare con una compagnia assicurativa primaria apposita polizza assicurativa a copertura del rischio da responsabilità civile in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui alla presente concessione. Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere tra l'altro, la copertura dai rischi da intossicazione o da tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dall'impresa aggiudicataria.

Le polizze assicurative stipulate dalla concessionaria contro i rischi inerenti la gestione affidata, non libera la concessionaria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, dovranno essere presentate dalla concessionaria all'Amministrazione comunale all'atto della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Le cose di terzi in consegna o custodite dall'impresa aggiudicataria dovranno essere coperte anche per i danni derivanti da furto e incendio.

ART. 13 REMUNERAZIONE DELLA CONCESSIONE

La controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di riscuotere direttamente le tariffe della ristorazione scolastica secondo le modalità indicate nel capitolato. In tutti i casi in cui gli importi delle tariffe, così come determinate dal Comune, siano inferiori al prezzo unitario a pasto offerto in sede di gara, il Comune si obbliga a corrispondere la differenza fra il costo dei pasti erogati e gli introiti effettuati direttamente dalla Concessionaria. Il Comune si obbliga altresì a corrispondere al concessionario un prezzo, nella misura di quello unitario offerto in sede di gara, relativo ai pasti degli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito. In ogni caso, condizione essenziale per qualsiasi riconoscimento e corresponsione di somme da parte del Comune nei confronti del Concessionario è la verifica della corretta ed effettiva erogazione dei pasti e fatturazione

degli importi dovuti. La fatturazione avrà la periodicità concordata fra le parti a seguito di aggiudicazione. In caso di eventuale controversia giudiziaria che accerti l'esistenza di irregolarità e vizi imputabili al concessionario, il Comune avrà diritto di ripetere ed ottenere da quest'ultimo tutte le somme eventualmente già corrisposte. Il Comune, verificata la correttezza della fatturazione, provvederà ad effettuare i pagamenti entro il termine concordato ai sensi del D.Lgs del 06.04.2013 di gg. 60 dalla data di acquisizione della fattura al protocollo. La fattura dovrà essere corredata del Durc e dei report mensili delle presenze.

CONTRIBUTI CEE/AGEA La concessionaria, onde permettere al Comune l'applicazione del Regolamento CE 2707/00, modificato dal Regolamento CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, si impegna a fornire la documentazione giustificativa necessaria e in particolare: le fatture/bolle intestate alla ditta di ristorazione devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (Direttiva CEE 92/46).

ART. 14 CAUZIONI

Cauzione provvisoria:

Per quanto concerne la cauzione provvisoria, si fa rinvio a quanto specificato nella lettera di invito alla gara. Essa dovrà essere presentata, pena non ammissione alla gara, secondo le modalità di seguito individuate per la cauzione definitiva. La cauzione provvisoria della ditta aggiudicataria sarà svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto. Ai non aggiudicatari la cauzione sarà restituita non appena avvenuta l'aggiudicazione definitiva.

Cauzione definitiva:

Ai sensi dell'art. 113 del D.Lgs 163/2006, all'atto della stipula del contratto la concessionaria presterà cauzione definitiva pari al 5% dell'importo del contratto al netto di IVA (in quanto è obbligatoria la certificazione UNI EN ISO 9001:2008) a garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che la A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione, a causa di inadempienza dell'obbligazione o cattiva esecuzione del servizio.

Il deposito cauzionale dovrà essere mantenuto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione, nell'ammontare sopra definito, per tutta la durata del contratto.

La cauzione potrà essere costituita in uno dei seguenti modi:

- a) mediante deposito presso la Tesoreria del Comune di Bellinzago Novarese;
- b) mediante fideiussione assicurativa, rilasciata da impresa di assicurazioni debitamente autorizzata all'esercizio del ramo cauzioni, con validità minima di 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta;
- c) mediante fideiussione bancaria, rilasciata da Aziende di Credito di cui all'art. 5, R.D.L. 12.03.1936, n. 375, con validità minima di 180 gg. dalla data di presentazione dell'offerta.

La polizza dovrà contenere la clausola "a prima richiesta", con cui l'assicurazione o la banca si impegna a versare la somma garantita dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'Artt. 1945 C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'Artt. 1957 C.C.

La cauzione sarà incamerata in caso di risoluzione del contratto per inadempimento e con riserva di azione di risarcimento danni.

La cauzione prestata presso la Tesoreria Comunale non sarà produttiva di interessi a favore dell'impresa. Le stesse modalità esecutive dovranno essere applicate anche per la presentazione della cauzione provvisoria indicata nel bando di gara.

ART. 15 CONTRATTO

Il contratto, che a seguito dell'aggiudicazione definitiva verrà stipulato alla data che sarà comunicata dall'A.C., sarà redatto in forma pubblica amministrativa ed avrà ad oggetto tutte le prestazioni ed i servizi di cui al presente capitolato.

Tutte le spese contrattuali, nessuna esclusa ed eccettuata, comprese quelle di registrazione, sono a totale carico dell'aggiudicatario senza diritto di rivalsa. La concessionaria dovrà rendere le prestazioni oggetto della concessione anche nelle more della stipulazione del contratto.

È vietata in tutto o in parte la cessione del contratto.

ART. 16 PENALITÀ

Poiché il servizio oggetto della presente concessione è equiparabile ad un servizio di pubblica utilità, la Concessionaria per nessuna ragione può sospenderlo, effettuarlo in maniera difforme a quanto stabilito e/o eseguirlo in ritardo.

Sono previste le seguenti penalità:

Ove si verificano inadempimenti della concessionaria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dall'A.C. penali in relazione alla gravità delle inadempimenti a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime ed a evento che l'A.C. si riserva di applicare sono le seguenti:

· Distribuzione o utilizzo di alimenti non conformi al capitolato	€ 400,00
· Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme	€ 500,00
· Etichettatura non conforme e/o mancante	€ 500,00
· Mancato rispetto di quanto previsto dai menù base e dietetici	€ 700,00
· Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati rispetto al numero dei pasti ordinati (n. di pasti inferiori)	€ 500,00
· Totale mancata consegna dei pasti ordinati	€ 2.500,00
· Mancata consegna di una delle due portate principali	€ 500,00
· Totale o parziale mancata consegna delle portate destinate alle diete personalizzate	€ 700,00
· Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione	€ 400,00
· Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	€ 250,00
· Mancato utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, a marchio, ecc. previsti nel menù e/o offerti come elementi migliorativi	€ 500,00
· Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici, parassiti nei pasti	€ 500,00
· Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	1.000,00
· Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti a trasporto	€ 700,00
· Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica	€ 700,00
· Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana	€ 1.000,00
· Mancato rispetto del Piano di sanificazione e pulizia	€ 500,00
· Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti	€ 700,00
· Mancato rispetto delle norme igienicosanitarie da parte del personale	€ 500,00
· Mancato o non corretto prelievo del pasto test	€ 250,00
· Uso di contenitori inidonei per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta	€ 500,00
· Attrezzature non conformi o non sostituite	€ 700,00
· Mancato rispetto in materia di derattizzazione e disinfestazione	€ 250,00

· Mancata manutenzione e sanificazione dei contenitori termici	€ 250,00
· Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto	€ 500,00
· Organico e relativo monte ore non rispondente a quello proposto in sede di gara	€ 500,00
· Mancato rispetto del monte ore indicato per il responsabile del servizio	€ 250,00
· Negato accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità	€ 250,00
· Mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema Haccp	€ 500,00

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, l'A.C. si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità.

ART. 38 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a)** cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- b)** grave intossicazione alimentare;
- c)** gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d)** mancata prestazione, anche singola, del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e)** reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse;
- f)** mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g)** mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- h)** perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- i)** accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j)** fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- k)** ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla concessionaria, con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati alla Concessionaria mediante l'invio di segnalazione a mezzo raccomandata A.R. Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Settore competente. La concessionaria ha facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro gg.8 (otto) dal ricevimento della raccomandata.

In mancanza di accordo fra le parti, entro gg. 38 (trentotto) dalla data di ricevimento della raccomandata di contestazione, la concessionaria dovrà emettere al Comune una nota di credito, in riferimento all'ultima fattura non liquidata, pari al valore della penalità applicata. La mancata emissione di tale nota di accredito è motivo, salvo diverso accordo con l'Amministrazione Comunale, di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria aggiudicataria.

Il responsabile competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dall'impresa, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo sopra

stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.

Il responsabile competente, 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, seppur accertato, non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine per l'Amministrazione Comunale e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le condizioni). I termini per la definizione di tale procedimento sono fissati in giorni 30 (trenta) dal ricevimento dei giustificativi inviati dal concessionario.

In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione temporanea del servizio di cui al presente capitolato, addebitando all'impresa concessionaria del servizio i relativi costi sostenuti ed applicando una penale di € 1.000,00=.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria aggiudicataria, tutti i costi necessari a garantire l'effettuazione temporanea del servizio, nonché tutti i costi relativi al nuovo affidamento verranno addebitati alla Concessionaria per colpa e responsabilità della quale si è addivenuti alla risoluzione del contratto.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, la Concessionaria incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuova gara e per tutte le altre circostanze che si possono verificare. Il Comune incamererà in tal caso la cauzione e la Concessionaria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

In caso di risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, tutte le forniture, in materiali ed attrezzature, fino a tale data effettuate, resteranno di proprietà del Comune e la Concessionaria non potrà richiedere danni o compensi di sorta, ai quali dichiara sin d'ora di rinunciare.

Nel caso di revoca o risoluzione anticipata del servizio per qualsiasi motivo, l'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, si riserva la facoltà di utilizzare la graduatoria formulata dalla commissione di gara, per procedere ad un eventuale affidamento del servizio.

Al verificarsi di 3 (tre) inadempienze durante lo stesso anno scolastico, le quali abbiano comportato l'applicazione di una penale superiore ad euro 500,00 per ciascun evento, sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria.

Sarà inoltre facoltà della Amministrazione Comunale procedere alla risoluzione anticipata del contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria in tutti i casi specificati all'interno del presente capitolato, nonché nel caso di apertura di procedura di fallimento a carico della Concessionaria, abbandono dell'appalto da parte della Concessionaria, interruzione di servizio da parte della Concessionaria, quando la Concessionaria, e/o i fornitori dalla stessa incaricati, si rendano colpevoli di frode, per sopravvenuta insussistenza dei requisiti richiesti dal bando di ammissione alla gara e dal presente capitolato ed in ogni altro caso che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto nei termini previsti dall'art. 1453 del Codice Civile.

Oltre ai casi sopra elencati, il Comune potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria, per inadempienza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida (vedasi quanto in precedenza specificato in tema di comunicazione di inadempimenti). Trascorsi 8 gg. dalla suddetta diffida, in assenza di

accordo fra le parti, il Comune potrà risolvere il contratto per colpa e responsabilità della Concessionaria. La risoluzione anticipata del contratto sarà notificata a mezzo lettera raccomandata A.R. al domicilio della Concessionaria. In tal caso il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di volersi avvalere della clausola risolutiva.

ART. 17 DOMICILIO

La Concessionaria è obbligata a comunicare il proprio domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi della concessione. A tale domicilio sarà inviata ogni comunicazione concernente all'appalto, comprese contestazioni, penalità e diffide.

ART. 18 CONTROVERSIE

Tutte le controversie in ordine alla concessione sono devolute alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo, determinando quale foro competente il tribunale di Novara. E' esclusa la clausola arbitrale.

Art. 19 TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs.196/2003 si informa che i dati personali forniti dalle Imprese sono trattati dal Comune esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura; il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Bellinzago Novarese.

Incaricati del trattamento sono i dipendenti del Comune di Bellinzago Novarese competenti per la procedura in questione.

ART. 20 – TRACCIABILITA' DELLE TRANSAZIONI FINANZIARIE

La concessionaria si impegna a dar corso a tutti gli adempimenti previsti dalla L. 136/2010 e s.m.i. relativi alla tracciabilità delle transazioni finanziarie. In relazione alle attività di pagamento l'affidamento della presente concessione è contraddistinto dal **C.I.G. 5172865F39**.

ART. 21 DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia : regolamento sulla contabilità dello Stato, leggi, regolamenti e disposizioni che direttamente o indirettamente abbiano attinenza con il servizio in oggetto, sia vigenti, sia che vengano emanate durante il corso dello stesso.

Saranno a carico dell'impresa concessionaria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione del servizio oggetto della concessione.

ALL. A)

ASPETTI MERCEOLOGICI

RIF. LINEE GUIDA DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE PIEMONTE CARNI BOVINE E SUINE

Le carni di bovino e suino devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs. 286/94;
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE1760/2000);
- riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura (se richiesto nel capitolato);
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate (+3°C per le frattaglie) e i -15°C per le carni congelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:

- provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti - sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).

Carni di vitello:

- considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti in questa particolare categoria, si sconsiglia l'impiego di carni di sanato nella ristorazione scolastica
- carni particolarmente tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) ma non inquadrabili nella categoria "vitello"
- **documentazione commerciale** di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 286/94 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** (a inchiostro sulle carni non disossate - su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate);
- l'**etichetta** deve riportare:
 - la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del d.lgs.286/94;
 - la ragione sociale e la sede dello stabilimento;
 - il peso netto;
 - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);
 - la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;
 - il lotto di produzione (se necessario);
- per le **carni bovine** deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta:
 - un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
 - il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;
 - lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento;
 - lo Stato membro o il Paese terzo di nascita dell'animale;
 - gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anormali;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
 - assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate;
- **caratteristiche tecniche** dei tagli sottovuoto:
 - peso;
 - diametri trasversali;
 - % grasso di copertura.

Eventuali richieste aggiuntive

- Carni di animali nati, allevati, macellati in Italia:
indicazione origine italiana
- Zootecnica biologica
- il bollo sanitario italiano sulle carni sezionate non è garanzia di provenienza da allevamenti o macelli italiani, ma identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni

CARNI AVICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate; evitare l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate, -18°C per le carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del DPR 495/97 che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;
- presenza del **bollo sanitario** (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- **etichettatura** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 495/97 può far parte di una etichetta distinta;
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° a cuore della carne;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
 - autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionali e carni non confezionate);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomali;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;
 - perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di
 - fratture, tagli, ecchimosi, scottature;
 - assenza di bruciate da freddo sulle carni congelate.

CARNI DI CONIGLIO

Le carni di coniglio devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92;
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate;
- essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 559/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del D.P.R. 559/92 può far parte di una etichetta distinta;
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° a cuore della carne;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);
 - autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**

• **caratteri organolettici:**

- assenza di odori e colorazioni anormali;
- carcasse perfettamente spellate ed eviscerate (è consentita la permanenza in situ del fegato), prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;
- assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Le carni macinate e le

preparazioni di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 309/98);
- essere confezionate;
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;
- essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate, i + 4°C per le altre preparazioni di carne e i -18°C per le preparazioni di carni surgelate;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 309/98 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- **bollatura sanitaria:** la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 309/98;
- **etichettatura:** deve riportare, la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine;
- **sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine.** Deve essere indicato:
 - un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;
 - il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;
 - lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;
 - lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;
 - gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° a cuore del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);
 - autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto.

NOTE

- Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il bollo sanitario identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.
- Per la fornitura di piccoli quantitativi di carni in cucine a gestione diretta, è consentito l'approvvigionamento da macellerie purché ubicate nelle immediate vicinanze ed in possesso di autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62. Tale possibilità non è invece consentita per le forniture di carni macinate e preparazioni di carne, che devono comunque provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 309/98.
- Prodotti a base di carne: prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca; ad esempio prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, bresaola, ecc.

- Preparazioni di carni: le carni che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento comunque insufficiente a modificare la struttura cellulare della carne al centro e a far venir meno le caratteristiche della carne fresca; ad esempio spiedini, rolate, "tasche" ripiene, purché crudi.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti a base di carne devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs. 537/92.
- **documentazione commerciale di accompagnamento:** deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 537/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del **bollo sanitario** sul prodotto o sulla confezione;
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione;

I prodotti interi cotti (prosciutto e spalla cotta) devono:

- essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- essere confezionati sotto vuoto;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto (così come indicata dal produttore);
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti;
 - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;
 - possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;
 - corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).

Gli insaccati cotti (cotechino, mortadella e wurstel) devono:

- essere confezionati sotto vuoto;
- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e di altri additivi con attività gelificante o addensante;
- prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- essere conservati secondo le modalità indicate dal produttore e riportate nel contratto di fornitura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto.** Verificare:
 - T° del prodotto (così come indicata dal produttore);
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di rammollimenti;

- assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, bresaola) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 60 giorni per la coppa e 45 giorni per la bresaola);
- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci o disossati, essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - presenza limitata di muffe tipiche sul budello;
 - assenza di muffe sui prosciutti crudi e sulle eventuali superfici di taglio.

Gli insaccati stagionati (salami) devono:

- rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica;
- non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- se in tranci, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperature di refrigerazione;
- non presentare muffe in eccesso sul budello;
- non presentare muffe non caratteristiche sul budello.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni;
 - assenza di rammollimenti, spaccature, filamentosità dell'impasto;
 - presenza limitata di muffe tipiche sul budello;
 - assenza muffe sulle eventuali superfici di taglio.

Gli insaccati non stagionati (salsicce, salamelle, ecc.) devono:

- essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle fragole;
- non essere prodotte con utilizzo di budello bovino;
- contenere nitrati e/o nitriti secondo i limiti di legge;
- essere confezionati ed essere conservati a temperatura non superiore a + 4°C;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.

Le paste farcite a base di carne devono:

- essere confezionate preferibilmente sotto vuoto o in atmosfera protettiva;
- essere sottoposte dopo il confezionamento ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a + 75° C per 30 secondi o essere stabilizzate con un trattamento di essiccazione (umidità relativa < 12.5%);

- nel caso di paste non stabilizzate mediante essiccazione, essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C;
- rispettare il rapporto in peso tra pasta e ripieno definito nella scheda tecnica;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori e colorazioni anomale;
 - assenza di muffe.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/3/2002;
- se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni;
- se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

I molluschi devono:

- provenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, già cotti;

I crostacei devono:

- provenire cotti e in confezioni originali.
- Presenza del **bollo sanitario** sui prodotti o sulla confezione o sul documento commerciale di accompagnamento;
- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se prevista), il lotto di produzione (se necessario);
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto e presenza adeguata glassatura per i prodotti che lo richiedano;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
 - autorizzazione sanitaria dell'automezzo;
 - condizioni di pulizia dell'automezzo;
 - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);
 - assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;
 - assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.

I prodotti panati devono:

- essere presentati surgelati in confezioni originali;
- rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica;
- essere privi di residui di pelle, squame, spine.
- **Caratteri organolettici:**
 - assenza di colorazioni anomale e di muffe;
 - assenza di macchie di sangue;
 - assenza di residui di pelle, squame, spine;
- verifica del **rapporto in peso tra panatura e pesce** definito nella scheda tecnica.

Le conserve (tonno in scatola) devono:

- contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva;
- rispettare il rapporto olio/tonno definito nel capitolato di fornitura.
- **Caratteri organolettici:**
 - assenza di colorazioni anomale;
 - assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine;
- verifica dell'**assenza di deformazioni**, di bombaggi o di ammaccature delle confezioni.

UOVA E OVOPRODOTTI

Le uova fresche di categoria A o EXTRA devono:

- pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;
- appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;
- avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;
- essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.
- **Integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **corretta etichettatura;**
- **vita residua** del prodotto;
- verifica della **categoria di peso;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza odori, rotture, incrinature, imbrattamenti;
- **stato di freschezza** (consistenza albume e tuorlo, dimensioni camera d'aria).

Gli ovoprodotti devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del d.lgs. 65/93);
- essere confezionati;
- essere conservati in modo che la temperatura intera non superi:
 - + 4°C per i prodotti refrigerati,
 - 12°C per i prodotti congelati,
 - 18°C per i prodotti surgelati;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- Presenza del **bollo sanitario** sulla confezione;
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **corretta etichettatura;**
- **modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- caratteri organolettici: assenza di odori anomali.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Il latte deve:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97;
- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.
- Presenza del **bollo sanitario** sulla confezione
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni**
- **corretta etichettatura**
- **vita residua** del prodotto
- **modalità di trasporto** del latte pastorizzato; verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente).

I prodotti a base di latte devono:

- provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97).

- **Documentazione commerciale di accompagnamento:**

deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione;

- presenza del **bollo sanitario** sul prodotto o sulla confezione;

- **etichettatura:** deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto) la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:

- essere confezionati in monoporzioni;

- contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10^8 per gr. sia per *Str. Thermophilus* sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;

- essere privi di additivi;

- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$;

- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;

- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

- **Modalità di trasporto;** verificare:

- T° del prodotto;

- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);

- integrità degli imballaggi e delle confezioni;

- **caratteri organolettici:**

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;

- assenza di muffe e lieviti.

Il burro deve:

- essere confezionato;

- essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);

- aver subito un processo di pastorizzazione;

- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i $+6^{\circ}\text{C}$;

- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.

- **Modalità di trasporto;** verificare:

- T° del prodotto;

- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);

- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**

- **caratteri organolettici:**

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;

- assenza di muffe;

- perfetta emulsione della fase acquosa.

I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italic, ecc.) devono:

- se non consegnati in forme intere, essere confezionati;

- essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;

- rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;

- presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.

- **Modalità di trasporto;** verificare:

- T° del prodotto (per i prodotti per i quali sia indicata una temperatura di conservazione);

- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);

- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**

- **caratteri organolettici:**

- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;

- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;

- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.

I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:

- essere prodotti con latte pastorizzato;
- essere confezionati in monoporzioni;
- essere privi di additivi;
- essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;
- rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica dl prodotto;
- avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - assenza di occhiature;
 - consistenza caratteristica del prodotto;
 - assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).
- I formaggi grattugiati devono:**
 - essere ottenuti da formaggi duri stagionati;
 - essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;
 - nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;
 - essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.
- **Modalità di trasporto;** verificare:
 - T° del prodotto;
 - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);
- **integrità degli imballaggi e delle confezioni;**
- **caratteri organolettici:**
 - assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;
 - assenza di muffe;
 - assenza di corpi estranei.

PANE

Si richiede conformità alla legge 580/67 e al D.P.R. n. 502/98.

Il pane fornito deve:

- essere fresco e completamente cotto;
 - di pezzatura non superiore a 60 grammi;
 - possibilmente singolarmente preconfezionato;
 - prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0, 1 e integrale; farina di soia, nei tipi:
 - ⇒ Pane di tipo 00
 - ⇒ Pane di tipo 0
 - ⇒ Pane di tipo 1
 - ⇒ Pane di tipo integrale
 - Il pane speciale per aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.
 - Pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano.
 - Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.
- La distinta di accompagnamento su cui devono essere specificati i tipi di pane fornito ed i rispettivi quantitativi.

GRISSINI

I grissini forniti devono essere:

- preconfezionati in piccole unità;
 - preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.
- Con l'etichettatura.

CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

Dovranno essere:

- preconfezionati;
 - preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.
- Con l'etichettatura.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
 - essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o di semolato di grano duro;
 - pasta secca o fresca all'uovo;
 - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
 - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.
 - Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
 - La presenza sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne del prescritto bollo sanitario.
 - Il mantenimento delle temperature prescritte per la pasta fresca con o senza ripieno (temperatura non superiore a +10°C).
 - L'integrità delle confezioni e le date di scadenza o di T.M.C..
- Avere l'etichettatura.

RISO

Conforme alla legge n. 325 del 18-358, **il riso deve:**

- essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:
 - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;
 - varietà:-es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;
- essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.
- Integrità delle confezioni;
- avere etichettatura.

GNOCCHI

- Preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- Preparati con almeno l'80% di patate.
- Senza additivi alimentari aggiunti.
- Integrità delle confezioni, etichettatura e scadenza;
- T° di conservazione, possibilmente non superiore a +4°C.

OLI VEGETALI

- Preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.
- Rappresentati dalle seguenti categorie:
 - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale;
 - olio di semi di arachide o di mais;
 - olio di oliva.
- Documentazione commerciale di accompagnamento ed etichettatura.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi dovranno:

- essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);

- essere confezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.
- Integrità delle confezioni ed etichettatura.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo: 0, 00, integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- confezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.
- Integrità delle confezioni ed etichettatura.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCI

Dovranno:

- essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate.
- Essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti.
- Provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni.
- I prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92.
- I prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 ed successive integrazioni.
- Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF
- Documentazione commerciale di accompagnamento;
- le condizioni di conservazione con riferimento particolare all'assenza di alterazioni, terriccio, germogli, parassiti, ed altri guasti;
- certificazione dei prodotti da agricoltura biologica;
- etichettatura prodotti da agricoltura biologica.

SALE ALIMENTARE COMUNE

- Conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106.
- Per gli usi da tavola si consiglia il sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95.
- Etichettatura.

ALIMENTI SURGELATI

Dovranno:

- essere conformi alla legge 27/1/68, n. 32 ed al d.lgs. 110/92 e succ. modifiche;
- essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzati.
- T° di conservazione (- 18°C).
- Integrità delle confezioni.
- Avere Etichettatura.

ALL. B)

TABELLA DIETETICA DELLE GRAMMATURE

Le seguenti grammature sono da considerarsi al crudo al netto degli scarti.

PRIMI PIATTI	MATERNA	ELEMENTARI	ADULTI MEDIE
PASTA ASCIUTTA			
- pasta	gr. 60	gr. 70	gr.100
- parmigiano reggiano	gr. 3	gr. 4	gr. 5
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b
per salsa pomodoro:			
- pelati o pomodori freschi	gr. 50	gr. 60	gr.100
per salsa alla bolognese:			
- pelati	gr. 40	gr. 50	gr. 80
- polpa di vitellone per ragù	gr. 5	gr. 10	gr. 15
per sugo all'amatriciana o al prosciutto:			
- pelati	gr. 40	gr. 50	gr. 80
- pancetta affumicata cotta	gr. 5	gr. 10	gr. 15
- oppure prosciutto cotto al naturale	gr. 5	gr. 10	gr. 10
per pasta gratinata il forno:			
- pelati	gr. 40	gr. 50	gr. 80
- polpa di vitellone per ragù	gr. 5	gr. 10	gr. 15
- burro per besciamella	gr. 5	gr. 5	gr. 10
- latte " "	gr. 30	gr. 40	gr. 50
- farina " "	gr. 5	gr. 5	gr. 10
per salsa alle olive:			
- olive	gr. 5	gr. 10	gr. 10
per pasta in bianco:			
- burro	gr. 5	gr. 15	gr. 15
- salvia	q.b	q.b	q.b
per pasta alla ricotta:			
- ricotta	gr. 30	gr. 30	gr. 30
- latte, sale	q.b	q.b	q.b
LASAGNE			
- sfoglia per lasagne	gr. 80	gr.100	gr.100
- polpa per ragù	gr. 30	gr. 50	gr. 70
- pelati	gr. 70	gr. 90	gr.120
- latte noce moscata e farina	q.b	q.b	q.b
RISOTTO			
- riso	gr. 60	gr. 70	gr.100
- burro	gr. 2	gr. 2	gr. 4
- parmigiano reggiano	gr. 3	gr. 4	gr. 5
- olio gusti, brodo sale	q.b	q.b	q.b
per risotto al pomodoro:			
- pelati o pomodoro fresco	gr. 40	gr. 50	gr. 80
per risotto alla milanese:			
- zafferano	n. 1/8	n. 1/6	n. 1/8
per risotto alle verdure:			
- verdure fresche di stagione (almeno 7 tipi diversi)	gr. 30	gr. 40	gr. 50
- fagioli secchi	gr. 10	gr. 10	gr. 15
per risotto ai 4 formaggi:			
- formaggi misti	gr. 10	gr. 15	gr. 20
- latte l,8	gr. 5	gr. 10	gr. 15
per risotto alla parmigiana:			
- burro	gr. 5	gr. 10	gr. 15
MINESTRE (creme, passati, zuppe) DI VERDURE CON PASTA O RISO			
- pasta o riso	gr. 30	gr. 35	gr. 40

- patate	gr. 40	gr. 50	gr. 60
- verdure fresche di stagione (almeno 7 tipi diversi)	gr. 50	gr. 60	gr. 80
- fagioli secchi	gr. 10	gr. 15	gr. 20
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 3	gr. 4
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b

MINESTRE DI PASTA E FAGIOLI

- pasta	gr. 30	gr. 35	gr. 40
- patate	gr. 40	gr. 50	gr. 60
- fagioli secchi	gr. 30	gr. 40	gr. 50
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 3	gr. 4
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b

CREMA DI PORRI E PATATE CON RISO

- riso	gr. 30	gr. 35	gr. 40
- patate	gr. 60	gr. 70	gr. 80
- porri	gr. 15	gr. 20	gr. 25
- sedano	gr. 10	gr. 15	gr. 20
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 2	gr. 4
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b

POLENTA

- farina bramata	gr. 60	gr. 80	gr.120
- latte l.8	gr. 40	gr. 60	gr. 80
- sale	q.b	q.b	q.b

per polenta mantecata:

- fontal	gr. 10	gr. 15	gr. 20
- burro	gr. 2	gr. 2	gr. 4

PASTA E PATATE

- pasta	gr. 30	gr. 35	gr. 40
- patate	gr. 60	gr. 70	gr. 80
- carote,porri e sedano	gr. 5	gr. 5	gr. 10
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 3	gr. 4
- olio, sale	q.b	q.b	q.b

PASSATO DI LEGUMI CON CROSTINI

- legumi secchi misti (fagioli,ceci,lenticchie piselli)	gr. 40	gr. 50	gr. 60
- patate	gr. 20	gr. 30	gr. 40
- parmigiano reggiano	gr. 2	gr. 3	gr. 4
- olio, sale	q.b	q.b	q.b
- crostini	q.b	q.b	q.b

GNOCCHI ALLA PIEMONTESE

- gnocchi	gr. 160	gr. 180	gr. 200
- pelati	gr. 60	gr. 80	gr. 100
- polpa al ragù	gr. 10	gr. 10	gr. 10
- olio, sale, aromi e gusti	q.b	q.b	q.b

RAVIOLI O DI CARNE O DI RICOTTA

- ravioli	gr. 100	gr.120	gr.120
- burro	gr. 5	gr. 10	gr. 15
- parmigiano reggiano	gr. 4	gr. 4	gr. 6
- olio, salvia, aromi	q.b	q.b	q.b
- pelati	gr. 40	gr. 50	gr. 80

INSALATA DI RISO

- riso	gr. 50	gr. 60	gr. 90
- sottaceti	gr. 20	gr. 20	gr. 20
- tonno	gr. 5	gr. 5	gr. 5

- olive	gr. 10	gr. 10	gr. 10
- prosciutto cotto al naturale	gr. 20	gr. 20	gr. 20
- formaggio (emmental o fontal)	gr. 20	gr. 20	gr. 20

PIZZA

- pasta per pizza	gr. 140	gr. 160	gr. 180
- mozzarella	gr. 30	gr. 30	gr. 30
- pelati	gr. 40	gr. 40	gr. 40
- olio, aromi, sale	q.b	q.b	q.b

SECONDI PIATTI

FETTINA ALLA MILANESE

- fettina da impanare (coscia di vitellone, filetto di pollo, fesa di tacchino, lonza di maiale)	gr. 70	gr. 80	gr.100
- uova	n. 1/8	n. 1/6	n. 1/6
- pane grattugiato	q.b	q.b	q.b

BRASATO, ARROSTO, BOCCONCINI, ROASTBEEF

- spalla o coscia di vitellone polpa suina fesa o polpa di tacchino	gr. 80	gr. 100	gr.120
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b
per cotture in umido:			
- pelati	gr. 20	gr. 30	gr. 40

POLLO AL FORNO

- coscia di pollo doppia (fusello o sottocoscia (gr. 300 circa cad.)	n. 1/2	n. 1/2	n. 1
per pollo alla cacciatora:			
- pelati	gr. 20	gr. 20	gr. 40

FILETTO DI PESCE AL FORNO

- filetto di platessa surgelato	gr. 90	gr.120	gr. 150
- olio, gusti, sale	q.b	q.b	q.b
per filetto di pesce alla milanese:			
- uova	n. 1/8	n. 1/6	n. 1/6
- pane grattugiato e/o pastella	q.b	q.b	q.b
per filetto di pesce alla parigina:			
- uova	n. 1/8	n. 1/6	n.1/6
- farina bianca	q.b	q.b	q.b

CROCCHETTE DI PESCE AL FORNO

- filetto di pesce platessa o merluzzo surgelato	gr. 80	gr. 90	gr.100
- uova	n. 1/8	n. 1/8	n.1/8
- patate	gr. 20	gr. 20	gr. 20
- latte, prezzemolo, farina olio, sale	q.b	q.b	q.b
oppure			
- bastoncini di pesce surgelati	gr. 80	gr. 120	gr. 150
- olio, sale	q.b	q.b	q.b

UOVA

- uova categoria "A"	n. 1	n. 1 e 1/2	n. 2
- olio, sale	q.b	q.b	q.b
per omelette alla mozzarella:			
- mozzarella filante per pizza	gr. 15	gr. 20	gr. 25
- latte	q.b	q.b	q.b
per tortino al formaggio:			
- formaggio (fontal, edamer, ricotta)	gr. 15	gr. 20	gr. 25
- latte	q.b	q.b	q.b

per tortino o crocchette di uova e verdure			
- verdure fresche(zucchini, erbette o altra verdura)	gr. 40	gr. 50	gr. 60
- verdure gelo	gr. 15	gr. 20	gr. 25
 PROSCIUTTO COTTO			
- prosciutto cotto al naturale (senza polifosfati aggiunti)	gr. 50	gr. 70	gr.80
 PROSCIUTTO CRUDO			
- prosciutto crudo	gr. 50	gr. 70	gr. 80
 BRESAOLA			
- bresaola	gr. 50	gr. 70	gr. 80
 FORMAGGIO FRESCO			
- formaggio tipo fontal, italico, taleggio, emmenthal, certosa, mozzarella)	gr. 50	gr. 70	gr. 90
 COMPOSIZIONE FANTASIA			
- carote	gr. 20	gr. 30	gr. 40
- insalata verde	gr. 20	gr. 20	gr. 20
- verdura di stagione	gr. 30	gr. 30	gr. 30
- formaggio (fontal, emmenthal)	gr. 20	gr. 20	gr. 20
 TABELLA VERDURA			
- insalata verde	gr. 50	gr. 70	gr. 90
- pomodori	gr. 70	gr. 80	gr.100
- carote	gr.100	gr. 120	gr.140
- zucchini	gr.100	gr. 130	gr.150
- finocchi erbette coste spinaci	gr.120	gr. 140	gr.180
- cavolfiori	gr.140	gr. 160	gr.200
- patate	gr.150	gr. 170	gr.200
- piselli fagiolini	gr. 60	gr. 80	gr.100
- melanzane	gr. 60	gr. 80	gr.100
 PUREA SOLO DI PATATE FRESCHE			
- patate	gr.100	gr. 150	gr.150
- latte	gr. 20	gr. 25	gr. 25
- burro	gr. 3	gr. 4	gr. 4
 FRUTTA un frutto di stagione da gr. 150 circa			
- mela			
- pera			
- mandarancio			
- arancia			
- banana			
- uva			
- pesche			
- albicocche			
- prugne			
- melone			
- anguria			
- kiwi			
- mapo			
 PANE	gr. 40	gr. 80	gr.100
 ACQUA MINERALE NATURALE	q.b.	q.b.	q.b.

ALL. C)

COMUNE DI BELLINZAGO NOVARESE

SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA
DA SETTEMBRE 2013 AD AGOSTO 2016

**- DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI
RISCHI DA INTERFERENZE -**

(art. 26, comma 3, D.Lgs. n. 81/2008)

Dati appaltatore

Azienda	COMUNE DI BELLINZAGO NOVARESE Settore Segreteria
Datore di lavoro	Giuntini Francesca
R.S.P.P.	Zeno Moretti

Considerazioni Generali

Il presente documento è stato redatto in adempimento a quanto richiesto ai sensi dell'Art. 26 del D. Lgs 81/2008, secondo il quale le Aziende appaltanti sono tenute a redigere il documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza da non assoggettare a ribasso.

Il campo di applicazione è relativo ai contratti pubblici di forniture e servizi per i quali non vi è una norma consolidata relativa al calcolo dei costi contrattuali della sicurezza.

Infatti, l'art. 26 del D. Lgs.81/08 impone alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Nel caso della P.A. l'affidamento di servizi impone il compito di porre in essere un flusso informativo e di valutazione dei rischi tale da creare un coordinamento con l'operatore economico, assumendosi responsabilità dirette nei confronti dei propri dipendenti e responsabilità solo indirette nei confronti dei dipendenti del terzo che svolge l'attività richiesta.

Ai fini della redazione del presente documento, si definisce per interferenza ogni sovrapposizione di attività lavorativa tra diversi lavoratori che rispondono a datori di lavoro diversi. La sovrapposizione può essere sia di contiguità fisica che di spazio, nonché di contiguità produttiva. In tutti questi casi appare evidente che i lavoratori possono essere tra di loro coordinati, ai fini della loro sicurezza, solo se i datori di lavori stessi si coordinano.

La valutazione di interferenza è fattibile solo per categorie di attività o addirittura per singoli servizi e forniture. In alcuni contesti la tutela della sicurezza potrebbe essere minima per l'operatore economico e massima quella derivante dalle interferenze create dall'amministrazione.

Per quanto concerne i costi della sicurezza per i contratti di lavori pubblici, il presente DUVRI si attiene a quanto previsto nelle "Linee Guida per l'applicazione del **DPR 222/2003**", approvate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome in data 1 marzo 2006. In tale documento viene evidenziato come i costi della sicurezza per i lavori sono solo e soltanto quelli individuati nell'art. 7 del DPR 222/2003, così come ribadito anche dalla determinazione n. 4/2006 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici. I costi della sicurezza non possono essere soggetti a ribasso in sede di gara.

L'attuale Duvri è stato preparato tenendo conto del Decreto Legislativo 81/08 come modificato dal D. Lgs. 106/09.

Nel dettaglio all'articolo 26 comma 3 ter :

"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."

REDAZIONE E GESTIONE DEL DUVRI

Il presente documento "DUVRI" si prefigge lo scopo di evidenziare le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi, è messo a disposizione ai fini della formulazione dell'offerta e costituisce specifica tecnica, ai sensi dell'art.68 e dell' All. VIII del D. Lgs.163/06.

L'impresa aggiudicataria, nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, può presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza senza che per questo motivo le integrazioni possano giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza.

Nel DUVRI non sono riportate le misure per eliminare i rischi propri derivanti dall'attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, ma solo i rischi derivanti dalle interferenze presenti nell'effettuazione della prestazione.

Come già detto, i costi della sicurezza di cui all'art.86 c. 3bis del D.Lgs 163/06 si riferiscono ai costi relativi alle misure preventive e protettive necessarie ad eliminare o ridurre al minimo i rischi di interferenza in analogia a quanto previsto per gli appalti di lavori dal DM 145/00 "Capitolato generale d'appalto", art.5 c.1 lettera i) e dal DPR 222/2003 art.7.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio o della fornitura, si renda necessario apportare varianti al contratto, così come indicato nella Circ. Min. Lav. n.24/07, la Azienda procede all'aggiornamento del DUVRI ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza.

TIPOLOGIA DEI RISCHI INTERFERENTI CONSIDERATI

Sono considerati rischi interferenti, per i quali è predisposto il presente DUVRI, i seguenti rischi:

1. derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte ad opera di appaltatori diversi;
2. immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
3. esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore;
4. derivanti da modalità di esecuzione particolari (che comportano rischi ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività appaltata), richieste esplicitamente dal committente.

STIMA DEI COSTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

L'Art. 86 c.3 bis del Codice dei contratti pubblici, di cui al D.lgs.163/06, così come modificato dall'art.8 della L.123/07, richiede alle stazioni appaltanti che *"... 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 aggiudicatari 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."*

Inoltre nel successivo comma 3.ter, si richiede che *"il costo relativo alla sicurezza non può essere comunque soggetto a ribasso d'asta"*.

L'art.87 del D.lgs.163/06, al c.4 secondo periodo recita: *"Nella valutazione dell'anomalia la stazione appaltante tiene conto dei costi relativi alla sicurezza, che devono essere specificatamente indicati nell'offerta e risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei servizi o delle forniture"*. L'amministrazione è tenuta a computare solo i rischi interferenziali, a conteggiare gli stessi ed a sottrarli a confronto concorrenziale

Ulteriori prescrizioni

1. Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

7.È vietato fumare;

8.È vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal referente della sede ove si svolge il lavoro;

9.Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalla relative schede di sicurezza aggiornate;

10.È necessario coordinare la propria attività con il referente della sede ove si svolge il lavoro per:

- normale attività
- comportamento in caso di emergenza e evacuazione;

◆In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente gli addetti all'emergenza individuati agli atti dell'Amministrazione per ogni singolo edificio interessato dall'appalto.

2. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:

- 11) sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie esposte nei luoghi di lavoro con indicazione dei numeri di telefono di emergenza
- 12) gli estintori e gli idranti sono segnalati da idonea cartellonistica e installati in numero e posizione adeguati
- 13) è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio. I nomi degli addetti dell'emergenza sono a conoscenza del Datore di Lavoro o suo delegato.
- 14) è presente la cassetta dei medicinali segnalata da apposita cartellonistica
- 15) La sicurezza di un ambiente di lavoro è data dall'insieme delle condizioni relative all'incolumità degli utenti, alla difesa e alla prevenzione di danni in dipendenza di fattori accidentali

Informazione ai dipendenti (Scuola o Comune)

Nel caso di attività che prevedano interferenze con le attività lavorative, in particolare se comportino elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, produzione di polveri, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro, in periodi o orari non di chiusura degli Uffici /Locali, dovrà essere informato il competente servizio di prevenzione e protezione aziendale e dovranno essere fornite informazioni ai dipendenti (anche per accertare l'eventuale presenza di lavoratori con problemi asmatici, di mobilità o altro) circa le modalità di svolgimento delle lavorazioni e le sostanze utilizzate. Il Datore di Lavoro, o il suo delegato Referente di Sede, preventivamente informato dell'intervento, dovrà avvertire il proprio personale ed attenersi alle indicazioni specifiche che vengono fornite.

Qualora dipendenti avvertissero segni di fastidio o problematiche legate allo svolgimento del servizio (eccessivo rumore, insorgenza di irritazioni, odori sgradevoli, polveri, etc.) il Datore di Lavoro dovrà immediatamente attivarsi convocando i responsabili dei lavori, allertando il S.P.P. al fine di valutare l'adozione di eventuali misure.

ANAGRAFICA DELL'APPALTO

OGGETTO DELL'APPALTO

L' appalto ha per oggetto la concessione ad imprese specializzate in ristorazione del servizio di refezione scolastica per la scuola primaria del Comune di Bellinzago Novarese secondo modalità e indicazioni meglio dettagliate nel Capitolato.

COMMITTENTE: Comune di Bellinzago Novarese

Indirizzo sede legale: Bellinzago Novarese

Codice fiscale: 00190090035

Indirizzo unità produttiva: luoghi di svolgimento del servizio Vedi capitolato speciale

Datore di lavoro: Giuntini Francesca

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Comunale: Zeno Moretti

Medico Competente: Maglio Roberto

referente del coordinamento:

Azienda - RESPONSABILE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO:

Ente: Comune di Bellinzago Novarese

Datore di lavoro per i servizi in appalto: Giuntini Francesca

Referente:

Scuola:

Datore di lavoro Scuola:

Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione:

Referente:

APPALTATORE DEL SERVIZIO (da completare con i riferimenti a seguito di aggiudicazione appalto)

Impresa da selezionare in base a gara pubblica

Indirizzo sede legale:.....

Indirizzo unità produttiva:.....

Codice Fiscale e P.IVA :.....

Registro imprese:.....

Legale Rappresentante:.....

Datore di lavoro:.....

Referente del coordinamento:.....

Responsabile servizio prevenzione e protezione

Medico competente

INDIVIDUAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

A fronte della Valutazione preliminare circa l'esistenza dei rischi derivanti dalle interferenze delle attività connesse all'esecuzione dell'appalto in oggetto, si sono rilevate possibili situazioni di interferenza. In relazione all'appalto in oggetto, le interferenze individuate sono ascrivibili ad alcune fasi dell'attività, di seguito evidenziate, mentre per altre fasi l'attività dell'appaltatore viene effettuata in orari non coincidenti all'attività della committenza.

A seguito della valutazione effettuata, vengono inoltre valutati i costi per la sicurezza relativamente a:

- a) procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- b) misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

DESCRIZIONE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la concessione ad imprese specializzate in ristorazione del servizio di refezione scolastica per la scuola primaria del Comune di Bellinzago Novarese.

L'appalto in oggetto comprende i seguenti servizi a carico della concessionaria:

3.La fornitura del servizio completo di mensa scolastica con la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo, con le modalità stabilite nei successivi articoli. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere alla concessionaria le stesse prestazioni di ristorazione per il Centro Estivo. Le relative condizioni organizzative ed economiche rimangono le stesse del presente appalto.

4.La fornitura di quanto necessario alla distribuzione dei pasti e all'arredo dei tavoli: tovaglie o tovagliette e tovaglioli monouso, piatti, bicchieri e posate a perdere, caraffe per l'acqua chiuse e in materiale infrangibile.

5.Il servizio di distribuzione ai tavoli è di competenza del personale della ditta aggiudicataria.

6.L'allestimento e riordino dei refettori comunali e degli spazi adibiti a refettorio, nonché degli arredi relativi, la loro pulizia e sanificazione, compresi i servizi igienici riservati al personale addetto alla distribuzione dei pasti.

7.Il lavaggio e lo stoccaggio di tutte le stoviglie utilizzate.

8.La fornitura di tutte le attrezzature per refettorio che si rendessero necessarie per l'erogazione del servizio.

9.La fornitura di tutti i prodotti per la sanificazione e pulizia, i materiali e le attrezzature necessarie per l'esecuzione di quanto previsto dal servizio.

10.Le operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di mensa scolastica.

11.La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature.

12.La gestione delle iscrizioni, prenotazioni e riscossione rette, secondo le modalità stabilite nei successivi articoli.

SEDI E GIORNI DI SERVIZIO

I servizi di ristorazione individuati nel presente capitolato sono da intendersi riferiti al PLESSO SCOLASTICO SCUOLA PRIMARIA di Via Vescovo Bovio, 7/9 ed all'eventuale Centro Estivo sempre presso il plesso scolastico della Sc. Primaria in Via Vescovo Bovio, 7/9.

Avranno accesso al servizio mensa tutti gli alunni ed il personale docente avente diritto e regolarmente iscritti allo stesso. Il servizio avrà luogo nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole secondo il calendario scolastico regionale e di istituto, fatte salve eventuali interruzioni dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali o altre cause non prevedibili. Il servizio dovrà essere reso nei giorni in cui si svolge l'attività didattica pomeridiana.

Tali giorni sono attualmente i seguenti :

- n. 5 sezioni da lunedì a venerdì alle ore 12,35

- n. 14 sezioni il lunedì e mercoledì a doppio turno alle ore 12,20 e 12,45.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico l'A.C. comunicherà ufficialmente i dati definiti dall'Istituto Comprensivo di Bellinzago Novarese, relativi all'organizzazione dell'attività scolastica ed agli orari - che dovranno essere osservati scrupolosamente dalla concessionaria nella distribuzione dei pasti.

PIANO DEI TRASPORTI: la concessionaria dovrà organizzare un piano dei trasporti, anche avvalendosi di idonea ditta esterna e far sì che i tempi tra produzione dei pasti e distribuzione nei luoghi di ristorazione siano ridotti al minimo. Si precisa che i pasti dovranno essere consegnati ai refettori in tempo utile alla organizzazione della distribuzione, secondo orari concordati con il servizio competente del Comune e gli istituti scolastici, in relazione alle esigenze didattiche e alla funzionalità del servizio. Il piano di trasporto dovrà fornire indicazione quantificata dell'intervallo orario previsto fra il momento conclusivo della preparazione del pasto e il momento dell'inizio della distribuzione in ogni mensa.

TRASPORTO : I pasti cucinati dovranno essere consegnati, a cura della ditta aggiudicataria, franchi di ogni spesa, nel plesso di distribuzione.

I pasti dovranno essere contenuti in contenitori gastronomici multiporzioni e poi collocati in contenitori termici per il trasporto. I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificabili, su di essi deve essere riportato il nome della scuola, il tipo di alimento, la qualità in peso o porzioni.

Il centro cottura identifica e qualifica i trasportatori o effettua direttamente il trasporto per la consegna dei pasti ai punti di distribuzione. I punti di distribuzione effettuano il controllo delle confezioni in attesa di essere porzionate e somministrate e garantiscono il mantenimento delle temperature mediante appositi strumenti di riscaldamento o refrigerazione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.).

Le gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto dovranno avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento degli alimenti.

Le gastronorm ed i contenitori termici utilizzati dovranno essere recuperati a fine servizio e riportati ai centri di cottura dove saranno lavati e sanificati e successivamente stoccati in aree idonee, con onere a carico della società concessionaria.

E' a carico della concessionaria anche il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature utilizzate presso il centro di distribuzione.

Il pane deve essere trasportato in appositi contenitori adeguatamente resistenti, assicurando tutte le norme di pulizia ed igiene previste per il trasporto di alimenti, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette o cartoni, o in sacchetti per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per quantità non contenibili nelle cassette e nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette o scatole.

I requisiti dei veicoli adibiti a trasporto del pasto devono rispondere a quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

Le caratteristiche di idoneità dei contenitori dei pasti sono sviluppate dal capitolo IV del D.lgs. 155/97, che definisce per veicoli e contenitori standard di progettazione, uso e manutenzione atti a garantire l'igiene dei processi.

Deve essere evitata promiscuità di carico con altre sostanze e garantita la protezione da possibili inquinamenti. Si richiama l'attenzione sulle misure necessarie per prevenire contaminazioni crociate o contaminazioni da sostanze estranee e sul rispetto delle temperature. Le temperature di mantenimento dei pasti in fase di trasporto sono specificate nell'art. 31 del D.P.R. 327/80.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, d.lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione.

SEDE DI SOMMINISTRAZIONE: I pasti preparati presso il proprio centro di cottura devono essere trasportati e distribuiti nella mensa del plesso scolastico indicato all' Art. 3.

SERVIZIO PRESSO I REFETTORI: Come indicato all'articolo 1 del presente capitolato, la Concessionaria dovrà provvedere per l'area a refettorio a tutte le operazioni di pulizia e sanificazione preliminare delle stesse (con particolare riferimento agli arredi), all'apparecchiamento, allo scodellamento, allo sparcchiamento, al ritiro dei piatti, utensileria e

stoviglie e al conferimento differenziato dei rifiuti, alla pulitura accurata ed alla sanificazione dopo i pasti di tutto quanto utilizzato per i refettori e dei refettori stessi (inclusi arredi, tavoli, sedie, pavimenti, ecc..).

In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65 ° per gli alimenti caldi e non superiore a 10 ° C per quelli freddi e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

I pasti saranno serviti al tavolo. La distribuzione dei pasti agli utenti deve essere completamente garantita dalla concessionaria.

Le addette allo scodellamento dovranno approntare le porzioni in modo tale da consentire, al bambino, il consumo del pasto in piena autonomia. Ciò significa che, se richiesto, dovranno anche versare l'acqua e sbucciare e sporzionare la frutta.

Per quanto concerne le modalità distributive (ordine di distribuzione delle portate, eventuale introduzione di servizio self service da parte dei bambini totale o parziale, ecc.) la concessionaria dovrà rendersi disponibile a soddisfare possibili richieste provenienti dall'Amministrazione Comunale o dall'Istituto comprensivo, previo accordo tra tutte le parti interessate.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga al meglio e nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti di tutta l'utenza.

Per la scuola primaria il numero degli utenti per addetto in ogni turno di distribuzione non dovrà mai superare il rapporto 50:1.

L'apparecchiamento e lo sparcchiamento dei tavoli devono essere eseguiti lo stesso giorno del servizio.

La concessionaria dovrà garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù, nelle quantità e grammature previste dalle Tabelle Dietetiche, di cui agli allegati del presente capitolato.

Restano di competenza dell'Istituto Comprensivo l'ordinaria vigilanza ed assistenza agli alunni durante la consumazione del pasto, come previsto da apposita convenzione sottoscritta fra Comune ed Istituto stesso.

L'Amministrazione Comunale si riserva – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche in conseguenza di possibili mutamenti dell'assetto strutturale e/o operativo del servizio di ristorazione scolastica o di cause di forza maggiore, senza che ciò possa incidere sulle mansioni della Concessionaria o sulle condizioni economiche definite in sede di gara e dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale, in accordo con l'Istituto scolastico, si riserva altresì – anche nel corso del primo anno di concessione – la facoltà di apportare modifiche agli orari ed alle modalità di somministrazione dei pasti presso i refettori.

La ditta dovrà espletare la propria attività senza interferire con l'attività scolastica e senza causare inconvenienti od ostacoli al normale svolgimento delle funzioni didattiche. Il personale addetto alla distribuzione dovrà evitare che avvenga un qualsiasi incrocio tra la fase preliminare, la distribuzione e la fase di sparcchiamento e pulizia.

RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

La concessionaria sarà tenuta al rispetto delle disposizioni comunali per la raccolta differenziata dei rifiuti. In particolare dovrà attenersi scrupolosamente alle seguenti prescrizioni:

- d) effettuare sempre la raccolta differenziata in base alle tipologie previste;
- e) depositare i rifiuti esclusivamente negli appositi contenitori;
- f) mantenere i contenitori in buone condizioni igieniche;
- g) segnalare tempestivamente la rottura o il malfunzionamento dei contenitori all'ufficio competente del Comune, per la sostituzione;
- h) mantenere gli spazi adibiti alle aree rifiuti in modo decoroso, ossia in buone condizioni di igiene e pulizia;
- i) rispettare i giorni previsti dal calendario per la raccolta in base alle zone.

La fornitura dei contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti è a carico dell'Amministrazione comunale, mentre la fornitura di sacchi e sacchetti è a carico della Concessionaria.

SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (H.A.C.C.P.)

La concessionaria dovrà attuare il sistema di autocontrollo previsto dal Reg. CE 852/2004 (sistema HACCP) e redigere Manuale di Autocontrollo Igienico entro 30 gg. dall'inizio del servizio.

La Concessionaria è tenuta a porre in essere tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) come previsto dal D.Lgs. n.155/1997 e s.m.i. La qualità degli alimenti e tutte le fasi del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle norme vigenti in materia igienico –sanitaria dei prodotti.

In particolare dovranno essere documentate dalla Concessionaria tutte le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere resa disponibile al Comune di Bellinzago. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico specificatamente riferito al servizio oggetto del presente capitolato posto in essere dalla Concessionaria non fosse ritenuto adeguato, la Concessionaria dovrà provvedere alle modifiche concordate con il Comune, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

In relazione alle attività di cui sopra, la Concessionaria aggiudicataria dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della Concessionaria medesima – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare”.

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 e di formazione ed informazione professionale degli alimentaristi.

CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI E PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

A) CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di garantire la rintracciabilità dei prodotti consumati deve essere conservato ogni giorno una campionatura del pasto.

Nell'unità di produzione del pasto, il Responsabile deve effettuare una campionatura rappresentativa del pasto completo del giorno. Devono cioè essere prelevati e conservati ogni giorno gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non cotti.

La Concessionaria preleverà giornalmente almeno 100 grammi di ciascuna preparazione indicata a menù e dovrà mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4°C, in idonei contenitori sterili monouso ed ermeticamente chiusi e in zona identificabile; su ogni contenitore dovranno essere chiaramente indicate tramite etichetta l'ora e il giorno dell'inizio di conservazione e la denominazione del prodotto al fine di individuare celermente eventuali cause di tossinfezione alimentare; il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile in ogni luogo di consumo o altrimenti nel centro di cottura; il prelevamento del campione dovrà essere effettuato a cura di personale appositamente istruito.

B) PERIODICHE ANALISI DI CAMPIONATURA

La concessionaria dovrà disporre di un laboratorio proprio o convenzionato per analisi chimico-fisiche. Durante il corso del rapporto contrattuale e con cadenza trimestrale, la concessionaria provvederà ad effettuare, a propria cura e spese, almeno un prelievo mensile di prodotto finito, da effettuarsi presso i centri di produzione pasti.

Il suddetto campione di prodotto finito sarà analizzato per la ricerca di almeno cinque agenti patogeni a cura del laboratorio proprio o convenzionato. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato al Comune. L'Amministrazione Comunale potrà chiedere alla concessionaria, su segnalazione o per intervenute necessità, di effettuare prelievi sulle derrate alimentari crude o sui pasti confezionati da sottoporre ad analisi microbiologiche con onere a carico della concessionaria. L'impresa dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto una campionatura sugli alimenti e del tipo di seguito elencati: vegetali freschi: pesticidi; pasta e riso: parassiti; farina di mais: ogm; prodotti ittici surgelati: mercurio, piombo, cromo.

L'impresa è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili. Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti indicati, ovvero, nel caso dalle analisi chimiche si rilevasse la presenza di sostanze indesiderate, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del risultato batteriologico completamente negativo, imputando all'impresa i

costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, deriverà per l'Amministrazione Comunale il diritto di risolvere il contratto nonché la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni. Rimane ferma e impregiudicata la facoltà dell'Amministrazione Comunale di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche sui pasti forniti dall'impresa con riserva di adottare tutte le iniziative e provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti microbiologici sopra indicati.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere all'impresa di sottoporre i suoi addetti ad analisi cliniche per la ricerca dei portatori di enterobatteri patogeni e di stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi dovranno essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi al controllo medico dovrà essere immediatamente allontanato dal servizio e prontamente sostituito.

RISPETTO NORMATIVE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI, PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI NEI CONFRONTI DEI LAVORATORI DIPENDENTI: La Concessionaria si impegnerà ad adottare, nell'esecuzione del servizio, tutti i procedimenti e le cautele atte a garantire l'incolumità degli operatori e dei terzi. In particolare l'impresa si impegnerà ad applicare, per quanto di sua competenza, le prescrizioni del D.Lgs. 81/2008 e sue successive modifiche ed integrazioni, comunicando al momento della stipula del contratto i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e responsabile della sicurezza.

La concessionaria assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza delle normative vigenti (nonché delle modifiche che nelle stesse 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.

La concessionaria dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

La concessionaria si obbliga a tenere indenne l'A.C. da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

COORDINATORE E DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati dall'impresa ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune. Il suddetto Responsabile sovrintende il servizio nella sua interezza, mantiene un contatto costante con i referenti dell'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio, anche in occasione degli incontri con la Commissione per il controllo di qualità del servizio e per svolgere un'azione costante di verifica e di monitoraggio sullo svolgimento complessivo del servizio. La Ditta aggiudicataria non è autorizzata, in nessun caso, ad intervenire, e/o a concordare e/o a fornire direttamente comunicazioni influenti sulle modalità del servizio ai/con i Dirigenti Scolastici, docenti, genitori e altri terzi, senza un preliminare accordo con il Comune e ciò in quanto la titolarità del servizio è in capo al Comune stesso.

SEGRETO PROFESSIONALE E D'UFFICIO/TUTELA DELLA PRIVACY

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

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

Per i dettagli si rimanda al capitolato

Analisi rischi da interferenze

Dall'analisi delle attività oggetto del contratto si possono distinguere i seguenti rischi specifici e di interferenza:

	Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
1	ESECUZIONE ALL'INTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		1) Interferenze con personale scolastico- alunni – genitori – ospiti, nella fase di porzionamento e distribuzione e nella fase di pulizia degli ambienti . 2)Eventuali rischi nell'utilizzo di attrezzature quali lavastoviglie, frigoriferi, attrezzi manuali per la pulizia, prodotti per pulizia.	1)Organizzative 2) Precauzioni e utilizzo consapevole perseguibile con formazione adeguata del personale.
2	ESECUZIONE ALL'ESTERNO DEL LUOGO DI LAVORO	X		Consegna dei pasti o delle derrate con automezzi che entrano nell'area scolastica o in aree adiacenti.	Delimitazione delle aree d'accesso.
3	PREVISTI INTERVENTI SUGLI IMPIANTI		X		
4	PREVISTI INTERVENTI MURARI		X		
5	ALLESTIMENTO DI UN'AREA DELIMITATA (Deposito materiali, per lavorazioni,)	X		Le operazioni preliminari al servizio di distribuzione e le operazioni successive quali il lavaggio delle stoviglie, vengono eseguite in area delimitata, non soggetta ad interferenze. Deposito materiali di pulizia.	Ambiente o armadio chiuso a chiave ed esclusivamente dedicato all'uso da parte del personale della ditta appaltatrice.
6	ESECUZIONE DURANTE ORARIO DI LAVORO DI PERSONALE DELLA SEDE O DI UTENTI	X		Sono presenti gli alunni e gli adulti che fruiscono della mensa, il personale della scuola che assiste gli alunni durante la mensa, eventuali ospiti	Organizzative tese ad eliminare qualsiasi rischio
7	PREVISTO LAVORO NOTTURNO		X		
8	PREVISTA CHIUSURA DI PERCORSI O DI PARTI DI EDIFICIO (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
9	PREVISTO UTILIZZO DI ATTREZZATURE/MACCHINARI PROPRI	X			Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio
10	PREVISTA UTILIZZO/INSTALLAZIONE DI PONTEGGI, TRABATTELLI, PIATTAFORME ELEVATRICI		X		
11	PREVISTO UTILIZZO DI FIAMME LIBERE		X		
12	PREVISTO UTILIZZO SOSTANZE CHIMICHE	X		Contatto con le sostanze chimiche contenute nei prodotti di pulizia	Conoscitive tese ad eliminare qualsiasi rischio. Formazione del personale.
13	PREVISTO UTILIZZO/ CONTATTO MATERIALI BIOLOGICI		X		
14	PREVISTA PRODUZIONE DI POLVERI		X		
15	PREVISTA MOVIMENTAZIONE MANUALE DEI CARICHI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati.	Limitare la distanza da coprire negli spostamenti.
16	PREVISTA MOVIMENTAZIONE CARICHI CON AUSILIO DI MACCHINARI/MEZZI	X		Movimentazione dei contenitori dei pasti confezionati con carrelli.	
17	PREVISTA PRODUZIONE DI RUMORE		X		
18	PREVISTE INTERRUZIONI NELLA FORNITURA (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese) Elettrica Acqua Gas Rete dati Linea telefonica		X		
19	PREVISTA TEMPORANEA DISATTIVAZIONE DI SISTEMI ANTINCENDIO Rivelazione fumi ”		X		

	Individuazione dei rischi specifici e di interferenza	Si	No	Pericoli/rischi	Misure
	Allarme Incendio ” Idranti ” Naspi ” Sistemi di spegnimento ”				
20	PREVISTA INTERRUZIONE Riscaldamento ” Raffrescamento ”		X		
21	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DALL’ALTO		X		
22	PRESENTE RISCHIO DI CADUTA DI MATERIALI DALL’ALTO		X		
23	COMPRESENZA CON ALTRI LAVORATORI	X		Presenza dei lavoratori della scuola, operatori ed insegnanti.	Organizzative
24	RISCHIO SCIVOLAMENTI (PAVIMENTI SCALE)	X		In caso di sversamenti di liquidi. In attesa che asciughi il pavimento	Posizionamento cartelli avvisanti il rischio
25	L’EDIFICIO NEL QUALE SI INTEVIENE E’ SOGGETTO A C.P.I. (Certificato di Prevenzione Incendi)	X			
26	PREVISTO UTILIZZO e/o TRASPORTO DI LIQUIDI INFIAMMABILI/ COMBUSTIBILI		X		
27	PRESENZA DI PUBBLICO NELLA SEDE LAVORATIVA			Presenza di alunni, personale della scuola, ospiti	Organizzative
28	GLI INTERVENTI COMPORTANO RIDUZIONE TEMPORANEA DELLE BARRIERE ARCHITETTONICHE (se si indicare nelle note le soluzioni alternative e le precauzioni prese)		X		
29	I LAVORATORI DELLA DITTA INCARICATA AVRANNO A LORO DISPOSIZIONE SPAZI QUALI DEPOSITI / SPOGLIATOI	X		Come impone la normativa, bagno dedicato ed armadietti spogliatoio a doppio scomparto	Organizzazione degli spazi e degli arredi.
30	ESISTONO PERCORSI DEDICATI PER IL TRASPORTO DI MATERIALI ATTI ALLO SVOLGIMENTO DELL’APPALTO	X		Percorso dedicato dallo scarico dei contenitori dagli automezzi al luogo destinato alle operazioni preliminari alla distribuzione.	
	ESISTONO SPAZI DEDICATI AL CARICO / SCARICO DEI MATERIALI NECESSARI ALLO SVOLGIMENTO DELL’APPALTO	X		Spazio accessibile ai mezzi che trasportano la mensa	Delimitare gli spazi ed evitare che vengano utilizzati da altri nel momento del carico e scarico
	VERRANNO AFFIDATI LOCALI A DISPOSIZIONE DELL’APPALTATORE	X		Area Cucina	
	ATTIVITA’ IN AMBIENTI A RISCHI SPECIFICI (es. centrale termica, ecc...)		X		

INDICAZIONI OPERATIVE

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 (Art. 26, D.Lgs. 81/2008). I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi.

Prima del trasporto e consegna di materiali presso le sedi comunali interessate dal presente appalto occorre che la Ditta incaricata comunichi al Committente e/o Referente aziendale individuato (si veda in proposito i nominativi indicati nella sezione “Principali soggetti coinvolti”) il giorno e l’orario previsti, le persone incaricate ed il nominativo del trasportatore, al fine di coordinare le azioni ed impedire interferenze nelle attività in atto.

L’accesso e il transito dei dipendenti della Ditta incaricata nelle strutture del Comune sarà comunque coordinato dal Referente aziendale individuato, il quale avrà il compito di verificare che non si creino interferenze eventualmente anche con altri appalti in corso presso quella stessa sede.

Prima di intraprendere qualsiasi operazione di movimentazione manuale dei carichi all’interno delle strutture del Comune, dovranno essere concordate con il Referente aziendale individuato le sequenze di lavoro, le modalità di comportamento e di accatastamento temporaneo dei materiali movimentati.

LA VELOCITA' DI ACCESSO E PERCORRENZA DI MEZZI DI TRASPORTO NELLE AREE COMUNALI DOVRA' ESSERE LIMITATA AI 10 KM/H; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili.

Inoltre viene prescritto, per tutti i luoghi di lavoro, quanto segue:

1. E' vietato fumare
2. E' vietato portare sul luogo di lavoro e utilizzare attrezzature e sostanze non espressamente autorizzate dal Referente aziendale
3. Le attrezzature comunque devono essere conformi alle norme in vigore e le sostanze devono essere accompagnate dalle relative schede di sicurezza aggiornate;
4. E' necessario coordinare la propria attività con il Referente aziendale in merito a:
 - i) Normale attività
 - j) Comportamento in caso di emergenza ed evacuazione
5. In caso di percezione di un potenziale pericolo avvertire immediatamente il personale della scuola.
6. Nell'ambiente di lavoro sono inoltre adottate le seguenti misure di prevenzione e protezione e di emergenza:
 - sono stati individuati i percorsi di esodo come da planimetrie e da segnaletica di sicurezza esposte nei luoghi di lavoro;
 - gli estintori, i naspi e gli idranti sono segnalati da idonea segnaletica e installati in numero e posizione adeguati;
 - è stata istituita la squadra di gestione dell'emergenza e lotta all'incendio, alle cui indicazioni il personale della ditta appaltatrice dovrà conformarsi

1) VIE DI FUGA E USCITE DI SICUREZZA:

Le ditte che intervengono nelle strutture del Comune devono preventivamente prendere visione della planimetria dei locali con la indicazione delle vie di fuga e della localizzazione dei presidi di emergenza comunicando al Datore di Lavoro committente o suo incaricato ed al Servizio di Prevenzione e Protezione eventuali modifiche temporanee necessarie per lo svolgimento degli interventi oggetto dell'appalto. Devono inoltre prendere visione della distribuzione planimetrica dei locali e della posizione degli interruttori atti a disattivare le alimentazioni idriche, elettriche e del gas.

Le imprese saranno inoltre informate sui nominativi degli addetti alla gestione delle emergenze nell'ambito delle sedi o dei locali dove si interviene.

I corridoi e le vie di fuga in generale saranno mantenuti costantemente in condizioni tali da garantire una facile percorribilità delle persone in caso di emergenza; saranno sgombri da materiale combustibile e infiammabile, da assembramenti di persone e da ostacoli di qualsiasi genere (macchine per la distribuzione di caffè, di bibite, ect.), anche se temporanei.

Garantire che i mezzi di estinzione siano sempre facilmente raggiungibili attraverso percorsi che devono sempre rimanere sgombri e liberi.

L'attività deve prevedere: un pianificato smaltimento dei rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari; la delimitazione e segnalazione delle aree per il deposito temporaneo.

2) ACCESSO DEGLI AUTOMEZZI, MEZZI ALIMENTATI A GPL E MACCHINE OPERATRICI:

Gli automezzi della Ditta dovranno accedere ed effettuare movimenti nei cortili, nelle aree di sosta, ecc. delle sedi di lavoro a velocità tale da non risultare di pericolo sia per le persone presenti che agli altri automezzi. L'area di intervento sarà comunque interdetta al transito di persone e altri mezzi. Dovranno essere indicati i percorsi alternativi per i pedoni e per i mezzi.

3) APPARECCHI ELETTRICI, COLLEGAMENTI ALLA RETE ELETTRICA, INTERVENTI SUGLI IMPIANTI ELETTRICI DELLE SEDI COMUNALI:

L'impresa deve: utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori, ecc.) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione; utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola d'arte; non fare uso di cavi giuntanti o che presentino lesioni o abrasioni vistose. E' ammesso l'uso di prese per uso domestico e similari quando l'ambiente di lavoro e l'attività in essere non presentano rischi nei confronti di presenza di acqua, polveri ed urti, contrariamente devono utilizzarsi prese a spina del tipo industriale, conformi alle norme EN 60309.

L'impresa deve verificare, tramite il competente ufficio tecnico comunale, che la potenza dell'apparecchio utilizzatore sia compatibile con la sezione della conduttura che lo alimenta, anche in relazione ad altri apparecchi utilizzatori già collegati al quadro.

Ogni intervento sull'impiantistica degli edifici del Comune deve essere comunicato ai competenti uffici tecnici (se l'intervento non deriva direttamente dagli stessi) ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

In linea di principio generale, comunque, utilizzatori di potenze superiori a 1000 W si ritiene che non possano essere allacciati alla rete elettrica degli edifici del Comune senza che tale operazione sia preventivamente ritenuta in linea con i principi di sicurezza impiantistica e di buona tecnica, in ogni caso ogni intervento sull'impiantistica degli edifici deve essere comunicato ai competenti uffici ed eseguito conformemente alle norme di buona tecnica (ed in quanto tale certificato).

Le Ditte che operano dovranno di norma provvedere con forniture elettriche autonome rispetto alla rete degli edifici del Comune ed in ogni caso, prima di ordinare, acquisire e collegare all'impianto elettrico apparecchiature di notevole assorbimento di energia, occorrerà accertare (se non avvenuta in sede progettuale) la disponibilità di potenza elettrica ed ottenere l'autorizzazione al collegamento dal competente ufficio tecnico comunale.

È comunque vietato l'uso di fornelli, stufe elettriche, radiatori termici e/o raffrescatori portatili, piastre radianti ed altri utilizzatori se non preventivamente ed espressamente autorizzati.

Ai sensi del decreto n. 37/2008 in materia di attività di installazione degli impianti all'interno degli edifici, per gli interventi sugli impianti elettrici e di sicurezza (rivelazione incendio, estinzione incendi, ect.), che non siano semplicemente interventi di manutenzione ordinaria (ad esempio cambio lampade, mantenimento in efficienza degli impianti), dovrà essere rilasciata dichiarazione di conformità.

Non saranno eseguiti interventi di riparazione se non da personale qualificato e non dovranno essere manomessi i sistemi di protezione attiva e passiva delle parti elettriche.

I cavi e le prolunghe saranno sollevati da terra, se possibile, in punti soggetti ad usura, colpi, abrasioni, calpestio, ecc. oppure protetti in apposite canaline passacavi e schiene d'asino di protezione, atte anche ad evitare inciampo.

È necessario apporre specifica segnaletica di sicurezza.

8) RADIAZIONI IONIZZANTI o NON IONIZZANTI:

All'interno delle strutture non sono presenti aree classificate in relazione alla presenza di rischi da radiazioni ionizzanti o non ionizzanti.

9) ACQUISTI E FORNITURE DA INSTALLARE NELL'AMBITO DEI LUOGHI DI LAVORO:

L'acquisto di attrezzature, macchine, apparecchiature, utensili, arredi, sostanze, l'uso di energie, deve essere fatto tenendo conto delle misure generali di tutela (art. 15 D.Lgs. 81/2008), richiedendo esplicitamente al costruttore/fornitore, a seconda del genere di fornitura, la marcatura CE e la dichiarazione di conformità alle norme vigenti in materia di sicurezza e prevenzione e di compatibilità elettromagnetica. Tale documentazione è mantenuta a disposizione del competente Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale e degli organi di controllo. L'ubicazione e le caratteristiche di apparecchiature, materiali e sostanze deve essere compatibile con i locali ove questi saranno posizionati. Nel caso di modifiche di macchine esistenti o fornitura di nuove macchine, deve essere fornito al datore di lavoro committente un nuovo certificato di conformità CE e un fascicolo tecnico, appositamente predisposto, conformemente al D.P.R. 459/96 "direttiva macchine".

Per eventuali prodotti chimici presenti dovrà essere consegnata gratuitamente dalle Ditte fornitrici la scheda dei dati di sicurezza (SDS) chimico – tossicologica, redatta in italiano, che dovrà essere a disposizione dei lavoratori. Non è ammesso l'acquisto e la presenza di sostanze chimiche sul luogo di lavoro se sprovviste di tale scheda.

10) IMPIANTI ANTINCENDIO:

Fermo restando la verifica costante di tali mezzi di protezione, dal punto di vista della manutenzione ordinaria, non si potranno apportare modifiche se queste non saranno preventivamente autorizzate dal competente ufficio tecnico comunale.

11) SOVRACCARICHI:

L'introduzione, anche temporanea di carichi sui solai, in misura superiore al limite consentito (non solo in locali destinati a biblioteche, archivi, depositi / magazzini, ect.), dovrà essere preventivamente sottoposta a verifica da parte di un tecnico abilitato.

Questo dovrà certificare per iscritto al competente ufficio tecnico comunale l'idoneità statica dell'intervento.

12) EMERGENZA PER LO SVERSAMENTO DI SOSTANZE CHIMICHE:

In caso di sversamento di sostanze chimiche liquide: evacuare e arieggiare il locale ovvero la zona; utilizzare, secondo le istruzioni i kit di assorbimento, che devono essere presenti nel cantiere qualora si utilizzino tali sostanze, e porre il tutto nei contenitori predisposti (contenitori di rifiuti compatibili), evitando di usare apparecchi alimentati ad energia elettrica che possano costituire innesco per una eventuale miscela infiammabile, ovvero esplosiva presente; comportarsi scrupolosamente secondo quanto previsto dalle istruzioni contenute nelle apposite schede dei dati di sicurezza (SDS), che devono accompagnare le sostanze ed essere a disposizione per la consultazione da parte degli operatori.

13) SUPERFICI BAGNATE NEI LUOGHI DI LAVORO:

L'impresa esecutrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio di scivolamento.

14) EMERGENZA ALLAGAMENTO:

In caso di allagamento di locali, accertarsi che la presenza di alimentazione elettrica agli impianti non pregiudichi l'incolumità delle persone eventualmente presenti. Se tale evento può costituire rischio elettrico, occorre:

- avvertire il personale del committente affinché sia organizzato un intervento di manutenzione idraulica;

- accertarsi se vi sono presenti sostanze (solide, liquide, gassose) che, in presenza di acqua, possano dare origine a reazioni pericolose per l'incolumità dei presenti. In tal caso, dare la precedenza all'allontanamento di tali sostanze.

15) USO DI PRODOTTI CHIMICI VERNICIANTI, SMALTI, SILICONI, DETERGENTI, ECC.

L'impiego di prodotti chimici da parte di Imprese che operino negli edifici del Comune deve avvenire secondo le specifiche modalità operative indicate sulla scheda tecnica (scheda che deve essere presente in sito insieme alla scheda dei dati di sicurezza di ogni prodotto chimico ed essere esibita su richiesta del committente).

Gli interventi che necessitano di prodotti chimici, saranno programmati in modo tale da non esporre persone terze al pericolo derivante dal loro utilizzo.

È fatto divieto di miscelare tra loro prodotti diversi o travasarli in contenitori non correttamente etichettati.

L'impresa operante non deve in alcun modo lasciare prodotti chimici e loro contenitori, anche se vuoti, incustoditi. I contenitori, esaurite le quantità contenute, dovranno essere smaltiti secondo le norme vigenti. In alcun modo dovranno essere abbandonati negli edifici del Comune rifiuti provenienti dalla lavorazione effettuata al termine del lavoro / servizio.

21) EMERGENZA:

Ogni Impresa deve attenersi alle indicazioni contenute nel Piano di Emergenza Interno (PEI) dell'edificio in cui si trova ad operare e predisporre di conseguenza la propria struttura per la gestione delle emergenze. In caso di evacuazione dall'edificio: rimuovere le proprie attrezzature che potrebbero costituire intralcio agli interventi di soccorso e seguire le indicazioni degli addetti all'emergenza e/o del personale del committente; recarsi all'esterno attraverso l'uscita più vicina senza attraversare la zona interessata dall'evento

Quando il tipo di intervento lo richiede è comunque necessario che l'Impresa appaltatrice si coordini con la committenza al fine di assicurare per tutta la durata dell'intervento: la predisposizione di adeguati mezzi estinguenti, la segnaletica di sicurezza (presidi, percorsi e uscite), le istruzioni per l'evacuazione.

23) RISCHIO CHIMICO:

Negli ambienti scolastici vengono utilizzate sostanze chimiche per:

- la pulizia dei locali (detergenti, disinfettanti)

Nell'utilizzare tali prodotti è necessario attenersi alle istruzioni operative presenti sugli stessi ed alle indicazioni contenute nella scheda dei dati di sicurezza (SDS) nonché utilizzando i DPI individuati per la mansione.

MISURE IDONEE AD ELIMINARE O RIDURRE I RISCHI RELATIVI ALLE INTERFERENZE

Le misure idonee ad eliminare o ridurre i rischi di interferenza sono principalmente di natura organizzativa e gestionale.

Esse vengono concordate e condivise durante le riunioni di coordinamento, con particolare riferimento alla prima riunione successiva alla consegna lavori.

Misure di prevenzione e protezione a carico del Committente

Designazione di un referente operativo della committenza per l'appaltatore (referente del coordinamento).

Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.

Misure di prevenzione e protezione a carico Scuola

Designazione di un referente operativo (referente del coordinamento).

Informazione e formazione dei propri addetti sull'eventuale presenza di addetti terzi per l'esecuzione di interventi fuori dall'orario di lavoro ordinario.

Comunicazione all'appaltatore di eventuali rischi specifici presenti sui luoghi di lavoro.

Predisposizione dei presidi di emergenza e comunicazione all'appaltatore delle procedure adottate per l'emergenza.

Misure di prevenzione e protezione a carico dell' Appaltatore

Presenza di visione dei luoghi di lavoro preventiva all'inizio lavori.

Consegna del documento di valutazione dei rischi e delle misure di prevenzione e protezione adottate.

Nomina di un referente del coordinamento.

Comunicazione delle misure di emergenza adottate.

In fase operativa, verifica della presenza di addetti della committenza e presidio dei luoghi oggetto dell'intervento (segnalazione di eventuali pericoli: segnale "lavori in corso", "pavimento bagnato"; segregazione dell'area di intervento se necessario; ecc.).

COSTI DELLA SICUREZZA NEL CONTRATTO DI SERVIZI O DI FORNITURE

In analogia ai lavori, come previsto dall'art.7 c.1 DPR 222/03, sono quantificabili come costi della sicurezza tutte quelle misure preventive e protettive necessarie per l'eliminazione o la riduzione dei rischi interferenti individuate nel DUVRI.

I costi della sicurezza devono essere quantificati e non assoggettati a ribasso d'asta.

In relazione all'appalto in oggetto, i costi così come indicativamente riportato di seguito, riguardano:

- a. le procedure contenute nel DUVRI e previste per specifici motivi di sicurezza;
- b. le misure di coordinamento previste nel DUVRI relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

La stima viene effettuata analitica per voci singole, e risponde a quanto verificato da indagine di mercato e verifica dei prezziari o listini ufficiali vigenti.

Le singole voci dei costi della sicurezza sono state calcolate sulla base di un verificarsi presunto di realistiche situazioni, che comportano l'intervento di uno o più operatori esterni (addetti alle pulizie, manutenzioni ecc.), chiamati ad intervenire durante lo svolgimento dei lavori dell'appaltatore.

COSTI DELLA SICUREZZA

Nei costi sono stati inseriti:

Operazioni di coordinamento (incontri vari e sopralluoghi ai siti in fase esecutiva, verifica condizioni di lavoro etc....)

Informazione, formazione ed addestramento lavoratori

Consegna ed utilizzo DPI

Sorveglianza Sanitaria

Segnaletica (cartellonistica e segnaletica di avvertimento e pericolo vari) e mezzi.

COSTI TOTALI DELLA SICUREZZA Euro 0,1 (oneri della sicurezza) di cui euro 0,01 (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).

VALIDITÀ E REVISIONE DEL DUVRI

Il presente DUVRI costituisce parte integrante del contratto di appalto ed ha validità immediata dalla sottoscrizione del contratto stesso.

Il DUVRI in caso di modifica sostanziale delle condizioni dell'appalto potrà essere soggetto a revisione ed aggiornamento in corso d'opera.

La revisione sarà consegnata per presa visione all'appaltatore e sottoscritta per accettazione.

Bellinzago Novarese,

IL COMMITTENTE

LA SCUOLA

L'APPALTATORE
