

COMUNE DI MONTELLA
(PROVINCIA DI AVELLINO)

**CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

ANNI SCOLASTICI 2014/2015 E 2015/2016

INDICE

| | |
|---|--|
| Parte prima – indicazioni generali | |
| Titolo I – Oggetto dell'appalto..... | |
| ART . 1 - AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE..... | |
| ART . 2 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO | |
| ART . 3 - DEFINIZIONI..... | |
| ART . 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO..... | |
| ART . 5 - OGGETTO DELL 'APPALTO | |
| ART . 6 - DURATA DELL 'APPALTO | |
| ART . 7 – PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE | |
| ART . 8 - VALORE DELL 'APPALTO..... | |
| ART . 9 - REVISIONE PREZZI..... | |
| ART . 10 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE | |
| ART . 11 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI..... | |
| ART . 12 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO..... | |
| ART . 13 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUNTA DELL' UTENZA | |
| ART . 14 - MANUTENZIONE | |
| ART . 15 - UTENZE..... | |
| Titolo II – Gestione del contratto e oneri a carico dell'impresa | |
| ART . 16 - ONERI A CARICO DELL 'IMPRESA AGGIUDICATARIA..... | |
| ART . 17 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL' IMPRESA..... | |
| ART . 18 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO..... | |
| ART . 19 - SCIOPERI..... | |
| ART . 20 - PENALITÀ..... | |
| ART . 21 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO..... | |
| ART . 22 - RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE..... | |
| ART . 23 - CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI - DEPOSITI CAUZIONALI | |
| ART . 24 - FORO COMPETENTE | |
| ART . 25 - RINVIO ALLE NORME GENERALI | |
| Parte seconda – Capitolato tecnico..... | |
| Titolo III – Menù e tabelle dietetiche..... | |
| ART . 26 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI | |
| ART . 27 - GARANZIE DI QUALITÀ..... | |
| ART . 28 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE..... | |
| ART . 29 - VARIAZIONE DEI MENÙ | |
| ART . 30 - STRUTTURA DEL PASTO..... | |

| | |
|---|--|
| ART . 31 - DIETE SPECIALI | |
| ART . 32 - DIETA IN BIANCO..... | |
| ART . 33 - PRANZO AL SACCO PER GITE..... | |
| Titolo IV – Igiene della produzione..... | |
| ART . 34- DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE..... | |
| ART . 35 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE..... | |
| Titolo V – MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI..... | |
| ART . 36 - MANIPOLAZIONE E COTTURA..... | |
| ART . 37 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI | |
| ART . 38 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE D I MANIPOLAZIONE..... | |
| ART . 39 - PENTOLAME PER LA COTTURA..... | |
| ART . 40 - CONDIMENTI..... | |
| Titolo VI – ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE..... | |
| ART. 41 - TRASPORTO..... | |
| ART. 42 - ORDINAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI REFETTORI..... | |
| Titolo VII – Igiene degli impianti e dei locali..... | |
| ART . 43 - MAGAZZINO DERRATE | |
| ART . 44 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE | |
| ART . 45 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI | |
| ART . 46- PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI..... | |
| ART . 47 - GESTIONE DEI RIFIUTI | |
| ART . 48 - PULIZIE ESTERNE..... | |
| ART . 49 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI | |
| ART . 50 - ATTREZZATURE NEI REFETTORI..... | |
| ART . 51 - DIVIETI..... | |
| Titolo VIII – Norme di prevenzione, sicurezza e antinfortunistica sui luoghi di lavoro | |
| ART. 52 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA | |
| ART . 53 - SEGNALETICHE DI SICUREZZA | |
| ART . 54 - REFERENTI ALLA SICUREZZA | |
| ART . 55 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI..... | |
| ART . 56 - DIVIETI..... | |
| ART . 57 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI..... | |
| ART . 58 - NORME DI SICUREZZA NELL 'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI..... | |
| Titolo IX – Controlli della qualità della produzione e del servizio | |
| ART . 59 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO D A PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE | |
| ART . 60 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO..... | |
| ART . 61 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DA INCARICATI DELLA STAZIONE APPALTANTE | |

| | |
|--|--|
| ART . 62 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA..... | |
| ART . 63 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ..... | |
| ART . 64 - ESERCIZIO DELL 'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL 'IMPRESA..... | |
| ART . 65 - BLOCCO DELLE DERRATE..... | |
| ART . 66 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI..... | |
| ART . 67 - CONTESTAZIONI..... | |
| ART . 68 - PREVENZIONE INFESTAZIONI | |
| Titolo X – Personale..... | |
| ART . 69 - PERSONALE | |
| ART . 70 - ORGANICO ADDETTI..... | |
| ART . 71 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE | |
| ART . 72 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI | |
| ART . 73 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE..... | |
| ART . 74 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO | |
| ART . 75 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE | |
| ART . 76 - IGIENE DEL PERSONALE..... | |
| ART . 77 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI..... | |
| ART . 78 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE..... | |

PARTE PRIMA – INDICAZIONI GENERALI

TITOLO I – OGGETTO DELL'APPALTO

ART . 1- AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

Comune di Montella – Piazza degli Irpini, 1 – 83048 Montella (Av).
Settore Amministrativo – Servizi Sociali - tel. 0827 609006; fax 0827 601303.

ART . 2 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del procedimento è la Dott.sa Teresa Bruno, Responsabile dei Servizi Sociali e Culturali.
Responsabile del Settore Amministrativo: Avv. Marilena Fusco.

ART . 3 - DEFINIZIONI

Per “Impresa” si intende l’Impresa alla quale il Comune di Montella affida il servizio di Refezione Scolastica.

Per “Stazione appaltante” si intende l’Amministrazione Comunale di Montella che affida all’Impresa il servizio di Refezione Scolastica.

Per “Centro Cottura” si intende la cucina ubicata presso la Scuola dell’Infanzia di Sorbo – Montella

Per “Centro Refezione” si intendono gli istituti scolastici di Sorbo e di Fondana sede dei refettori.

ART . 4 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L’appalto dovrà essere eseguito in osservanza di quanto previsto:

- dal presente capitolato d’oneri
- da quanto previsto in materia di igiene e sicurezza alimentare dal c.d. “PacchettoIgiene” (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, Direttiva 2002/99);
- dal Decreto Legislativo 163/2006 “Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture”;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

ART . 5 - OGGETTO DELL 'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica per gli alunni iscritti alla scuola statale dell'infanzia (plesso Sorbo e plesso Fondana) ubicata nel territorio comunale, in conformità a quanto previsto dal presente capitolato e dagli altri documenti di gara, nonché dal progetto/offerta presentato dalla ditta aggiudicataria.

Per la gestione del servizio di refezione l'impresa utilizzerà i locali del Centro Cottura di proprietà comunale sito all'interno della scuola dell'infanzia statale del Comune di Montella - **plesso Sorbo**- via Celica, distante Km 1,400 dal plesso di Fondana.

I locali sono concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, così come tutte le attrezzature e gli arredi in essi presenti.

ART . 6 - DURATA DELL 'APPALTO

L'affidamento avrà una durata iniziale pari a 2 anni scolastici consecutivi: aa.ss. 2014/2015 e 2015/2016.

L'impresa, intervenuta l'aggiudicazione e in attesa della stipula del contratto, è tenuta a garantire l'inizio del servizio nei tempi indicati dalla stazione appaltante.

ART . 7 – PROCEDURA DI GARA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Procedura di aggiudicazione

Il prezzo unitario di ciascun pasto soggetto a ribasso d'asta è pari ad euro 4,45 oltre € 0,05 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, oltre IVA.

Il servizio sarà aggiudicato mediante la procedura negoziata del cottimo fiduciario ex art. 125 D.Lgs.163/2006, con il criterio dell' offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art.83 del Decreto legislativo 163/2006 e s.m.i., da valutarsi, da parte della commissione giudicatrice, sulla base degli elementi di seguito descritti e con attribuzione dei punteggi in centesimi come segue:

| | ELEMENTI DI VALUTAZIONE | PUNTEGGIO MASSIMO |
|---|--------------------------------|--------------------------|
| 1 | OFFERTA TECNICA | 60 |
| 2 | OFFERTA ECONOMICA | 40 |
| | TOTALE PUNTI | 100 |

La valutazione avverrà secondo gli elementi di natura quantitativa/qualitativa sotto descritti, attraverso l'attribuzione dei punteggi già prestabiliti per ogni sottocriterio di valutazione secondo la seguente ripartizione:

| | |
|---------------------------|-----------------|
| 1. OFFERTA TECNICA | PUNTI 60 |
|---------------------------|-----------------|

I 60 punti a disposizione per l'offerta tecnica saranno attribuiti dalla Commissione sulla base dei seguenti criteri (A,B, C,D) e sottocriteri(A1,A2,....,B1,B2.....,C1,C2, D1, D2..)

| CRITERI | | | | PUNTEGGIO |
|----------|--|--|----------------|---------------------|
| A | Sistema organizzativo del servizio: | | | MAX 27 PUNTI |
| | | SOTTOCRITERI | SOTTO PUNTEGGI | |
| | A1 | Descrizione delle procedure di approvvigionamento, conservazione, preparazione, cottura, somministrazione pasti descrizione dettagliata delle diverse fasi del servizio | MAX PUNTI 14 | |
| | A2 | Gestione diete speciali Descrizione delle modalità operative con le quali vengono prese in carico, gestite, preparate e somministrate le diete speciali | MAX PUNTI 2 | |
| | A3 | Trasporto pasti dal centro di cottura presso la scuola dell'infanzia plesso Sorbo al refettorio plesso Fontana Organizzazione della veicolazione dei pasti dal centro di cottura al refettorio della scuola dell'infanzia specificando il tipo e le caratteristiche delle attrezzature adibite a tale fase | MAX PUNTI 4 | |
| | A4 | Sanificazione ambienti, utensili e attrezzature Procedure e metodi di sanificazione seguiti dal personale per l'igiene della cucina dei refettori, dei depositi, degli utensili e delle attrezzature. | MAX PUNTI 4 | |
| | A5 | Gestione degli imprevisti e delle emergenze Capacità di intervento rivolta a garantire la continuità e regolarità del servizio; gestione delle emergenze (guasti, mancanza di energia, gas, acqua) | MAX PUNTI 3 | |
| B | Organizzazione del Personale | | | MAX 9 PUNTI |
| | B1 | Piano organizzativo del personale con specifica delle figure dedicate, del profilo professionale, del monte ore settimanale | MAX PUNTI 7 | |
| | B2 | Piano di Formazione/aggiornamento programmato per gli addetti che saranno impiegati nel servizio | MAX PUNTI 2 | |
| C | Qualità delle derrate alimentari | | | MAX 14 PUNTI |
| | C1 | Modalità di selezione dei fornitori abituali e indicazione di quanti in possesso di certificazione di qualità vengono utilizzati per il presente appalto. (Oltre a quanto previsto dal Capitolato, saranno valutati elementi di offerta che valorizzino la filiera e garantiscano all'origine la massima qualità delle materie prime utilizzate). | MAX PUNTI 5 | |

| | | | | | |
|----------|------------------|----|--|---|---------------------|
| | | C2 | Tipologia e frequenza di prodotti provenienti dalla AGRICOLTURA BIOLOGICA prodotti DOP/ IGP, prodotti a filiera corta e a KM zero) | MAX PUNTI 5 MAX PUNTI 2 MAX PUNTI 2 | |
| D | Migliorie | | | | MAX PUNTI 10 |
| | | D1 | Gratuità di pasti per particolari situazioni sociali con indicazione del n. di pasti offerto settimanalmente. da 1 a 5 PUNTI 2 da 6 a 10 PUNTI 4 oltre 10 PUNTI 6 | MAX PUNTI 6 | |
| | | D2 | Progetti di educazione alimentare destinate alle famiglie , ai soli alunni, al personale (Incontri in materia di educazione alimentare, in particolare per il controllo dell'obesità, distinti per tipologia del destinatario , numero e durata di ciascun incontro). | MAX PUNTI 2 | |
| | | D3 | Altre Proposte Migliorative | MAX PUNTI 2 | |

I punteggi saranno assegnati alle singole ditte per ciascun sub criterio a giudizio insindacabile dei commissari, secondo la seguente formula:

$$C(a) = \sum n [W_i * V(a)_i]$$

Dove

| | | |
|-------------------------|---|--|
| C(a) | = | indice di valutazione dell'offerta (a), cioè punteggio ottenuto dalla ditta (a) per l'offerta tecnica; |
| n | = | numero totale dei requisiti (sottocriteri); |
| W_i | = | punteggio massimo attribuito ai requisiti (i); |
| V(a)_i | = | coefficiente della prestazione relativo all'offerta (a) rispetto ai requisiti (i), variabile tra zero e uno; |
| ∑n | | sommatoria; |

I coefficienti V(a) sono determinati attraverso la media dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

Ciascun commissario formula la propria valutazione attribuendo un coefficiente (*tenendo conto della rispondenza dell'offerta per ogni singolo subcriterio*), secondo la scala di misurazione riportata nella tabella seguente.

Si calcola la media dei coefficienti attribuiti (dai commissari) ad ogni proposta per ogni subcriterio, espresso fino alla terza cifra decimale.

Si moltiplica il coefficiente V(a)_i per il punteggio massimo attribuibile (W_i), ottenendo così il punteggio specifico per il sottocriterio considerato, da riportare nella formula sopra rappresentata.

La sommatoria di tutti i punteggi ottenuti nei singoli sub criteri darà l'indice di valutazione dell'offerta C(a) e cioè il punteggio ottenuto dalla ditta (a) per l'offerta tecnica.

| RISPONDENZA | COEFFICIENTE |
|---------------|--------------|
| Assoluta | 1 |
| Ottima | 0,9 |
| Buona | 0,8 |
| Discreta | 0,7 |
| Sufficiente | 0,6 |
| Significativa | 0,5 |
| Parziale | 0,4 |
| Limitata | 0,3 |
| Ridotta | 0,2 |
| Minima | 0,1 |
| Nulla | 0 |

| |
|-----------------------------|
| 2. OFFERTA ECONOMICA |
|-----------------------------|

| |
|-----------------|
| PUNTI 40 |
|-----------------|

L'offerta esclusivamente a ribasso dovrà essere formulata sul prezzo unitario sotto indicato (IVA e oneri della sicurezza esclusi).

Il prezzo unitario di ciascun pasto soggetto a ribasso d'asta è pari ad euro 4,45 IVA esclusa, oltre euro 0,05 per oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso d'asta, oltre IVA.

PREZZO: PUNTI MAX 40

Il punteggio per le offerte economiche sarà attribuito come segue:

la valutazione delle offerte avverrà attribuendo all'impresa concorrente che avrà offerto il prezzo-pasto

più basso il punteggio massimo di punti 40, mentre alle rimanenti offerte sarà attribuito un punteggio decrescente in ordine inversamente proporzionale secondo la seguente formula:

$$(x) = (40x PM)$$

$$\frac{\quad}{PD}$$

Ove: (X) = punteggio da attribuire

PM = prezzo minore offerto

40 = punteggio massimo attribuibile al prezzo

PD = *offerta* del concorrente cui assegnare il punteggio

L'offerta economica indica il prezzo offerto, IVA esclusa, per il singolo pasto, oltre euro 0,05 per oneri relativi alla sicurezza ed è comprensiva di tutti i servizi richiesti in appalto e delle migliorie proposte.

In caso di offerte anormalmente basse si procederà ai sensi dell'art. 88, comma 4, del D.Lgs. n. 163/2006.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida ritenuta conveniente per l'Amministrazione. In caso di offerte uguali si procede all'aggiudicazione mediante sorteggio.

ART . 8 - VALORE DELL 'APPALTO

Il valore presuntivamente stimato dell'affidamento è pari ad € 117.000,00 oltre IVA per gli aa. ss. 2014/2015 e 2015/2016.

Il valore stimato dell'affidamento riferito ad un anno scolastico, pari ad € 58.500.00 (IVA esclusa), è dato dal numero dei pasti annui stimati (**n. 13.000**) per il prezzo unitario di un pasto/base d'asta (**€ 4,45 + 0,05 per oneri sicurezza non soggetti a ribasso IVA esclusa**).

Il quantitativo dei pasti annui 13.000 ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per la stazione appaltante: il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle presenze degli alunni rilevate.

Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale e tutti gli oneri inerenti e conseguenti al servizio oggetto dell'affidamento, anche qualora non espressamente previsti dal presente capitolato, necessari all'esecuzione del servizio.

Si precisa che saranno pagati soltanto i pasti effettivamente forniti e distribuiti, come risultanti dalle bolle di accompagnamento.

L'appalto è finanziato con propri fondi di bilancio.

ART . 9 - REVISIONE PREZZI

Il contratto, qualora ne ricorrano i presupposti, ai sensi dell'art. 115 del D.Lgs. 163/2006, sarà sottoposto a revisione annuale dei prezzi sulla base delle variazioni dell'indice ISTAT escluso che per il primo anno scolastico successivo alla data di aggiudicazione.

ART . 10 - LIQUIDAZIONE DELLE FATTURE

Il corrispettivo è pari all'importo di aggiudicazione determinato in sede di gara.

La fatturazione dovrà avvenire con cadenza mensile. Al termine di ogni mese l'impresa è tenuta a presentare all'Amministrazione Comunale regolare fattura sulla base del numero dei pasti

Ogni fattura deve essere accompagnata da un prospetto riepilogativo dei pasti consegnati in ciascun centro refezionale, suddivisi fra pasti bambini, pasti insegnanti .

Le fatture dovranno essere inviate al Comune di Montella - Ufficio Servizi Sociali, piazza degli Irpini-Montella (AV).

Entro 30 giorni dalla data di recepimento delle fatture da parte dell'Ufficio si provvederà al loro controllo, liquidazione e relativo pagamento. Eventuali segnalazioni e contestazioni in merito all'irregolarità del servizio sospenderanno il termine suddetto. Il pagamento è in ogni caso subordinato alla verifica della regolarità contributiva dell'impresa mediante acquisizione del DURC.

La stazione appaltante potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei suddetti corrispettivi o, in subordine, a mezzo incameramento cauzione con immediato reintegro da parte dell'impresa, per eventuali danni, penali, rimborsi, ecc.

ART . 11 - RISPETTO DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003 n. 196 "Codice in materia di protezione di dati personali" si provvede all'informativa facendo presente che i dati personali forniti dalle Imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso l'Ufficio Servizi Sociali del Comune di Montella, sotto la responsabilità del dirigente del servizio.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione. Con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui al citato Decreto Legislativo 196/2003.

In relazione al trattamento dei dati conferiti l'interessato gode dei diritti di cui al Tit. II (artt. 7, 8, 9, 10) del menzionato Decreto tra i quali figura il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di

rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi.

Tali diritti potranno essere esercitati nei confronti del Comune di Montella titolare del trattamento.

ART . 12 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

Il servizio prevede:

- a. l'approvvigionamento di tutte le materie prime;
- b. la preparazione e il confezionamento dei pasti presso il centro cottura;
- c. il trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame misto in multirazione, presso i centri refezionali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa mediante l'utilizzo di carrelli termici;
- d. l'allestimento dei tavoli dei refettori (bicchieri, posate, tovaglioli 30 X 30 cm. e tovagliette 30 X 40 cm del tipo "a perdere");
- e. servizio al tavolo e distribuzione dei pasti, sminuzzamento carne , pulitura sbucciatura e sporzionamento frutta;
- f. lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei tavoli dei refettori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori, nonché lo smaltimento dei rifiuti;
- g. lo sbarazzo, la pulizia e la sanificazione dei locali della cucina, rigovernatura stoviglie;

Nel servizio sono altresì compresi:

- h. la fornitura, l'integrazione in caso di insufficienza di quelli in dotazione, la sostituzione in caso di rottura o danneggiamento, di pentole, gastronom, utensileria di cucina e quant'altro necessario alla corretta esecuzione del servizio;
- i. la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
- j. la fornitura e/o l'integrazione, in caso di insufficienza di quelli in dotazione, degli utensili e delle attrezzature per il consumo dei pasti e di tutto il materiale a perdere necessario per una corretta esecuzione del servizio (tovaglie, piatti, bicchieri, posate, ecc.);
- k. prodotti per la pulizia del tipo ecocompatibile;
- l. raccolta differenziata e avvio allo smaltimento dei rifiuti del refettorio;
- m. la fornitura di diete personalizzate o "in bianco";
- n. la fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche;
- o. la fornitura di menù etnici da una a tre volte l'anno previo accordo con l'Amministrazione;
- p. fornitura e consegna, a richiesta di pasti per attività extrascolastiche organizzate o patrocinate dal comune (campi solari ecc.) al medesimo prezzo unitario;
- q. l'impresa, a proprie cure e spese, dovrà provvedere alle formalità amministrative necessarie presso le competenti autorità sanitarie per la funzionalità del centro cottura (Reg CE 852/04);
- r. la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli arredi presso i centri refezionali e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza; la manutenzione ordinaria e straordinaria e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza presso la cucina di Sorbo delle attrezzature, delle parti edili interne, degli impianti elettrici e idraulici ordinari a partire dal punto di consegna, degli infissi interni ed esterni, degli impianti antincendio in dotazione alla cucina, nel rispetto di quanto indicato dal presente capitolato;
- s. la messa in atto entro i primi due mesi dall'avvio del servizio di tutte le migliorie offerte in sede di gara.

ART . 13 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUNTA DELL' UTENZA

L'utenza è composta da alunni delle scuole dell'infanzia e dal personale insegnante addetto alla refezione .

Il numero medio presunto dei pasti è di 80 (ottanta) **giornalieri**.

Tale dato ha valore ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per la stazione appaltante.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'A.C. si riserva di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzione dei pasti, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

ART . 14 - MANUTENZIONE

La manutenzione ordinaria di tutti gli impianti, delle attrezzature, degli arredi, dei serramenti e degli infissi del centro cottura e dei refettori concessi in uso gratuito è totalmente a carico dell'impresa ed è compresa nel servizio di fornitura pasti.

L'impresa dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 5 giorni successivi al verificarsi del guasto se trattasi di attrezzature o impianti. Per gli interventi effettuati l'impresa dovrà far pervenire all'Ufficio Servizi Sociali copia della bolla della ditta intervenuta con i dati relativi all'intervento eseguito.

Per l'espletamento del servizio il Comune concede i locali del Centro cottura nello stato di fatto in cui si trovano e declina la propria responsabilità per eventuali difformità o inadeguatezze, anche parziali, che le strutture manifestassero per lo svolgimento dell'attività per cui la Ditta acquisisce la concessione 'uso.

L'impresa dovrà ottemperare a quanto disposto dalle Normative vigenti in materia di sicurezza degli ambienti di lavoro, nonché per la gestione delle situazioni di emergenza (vedi successivo Titolo VII). Qualora, per mutate prescrizioni normative o per il rispetto di quelle esistenti o per necessità legate all'espletamento del servizio, si rendesse necessario modificare, adeguare, ampliare, realizzare nuovi impianti tecnologici, strutture, arredi, attrezzature, ecc..., l'impresa provvederà a proprie cura e spese, previa autorizzazione e secondo le indicazioni dell'Ufficio Tecnico Comunale.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria i seguenti interventi necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale del centro cottura:

- a. manutenzione e pulizia dei bagni e di tutti gli apparecchi sanitari; sostituzione, ove necessario, delle cassette di scarico e dei sanitari danneggiati;
- b. pulizia scarichi, griglie di raccolta delle acque di lavorazione della cucina;
- c. sostituzione delle guarnizioni, delle lampadine, delle manopole, delle maniglie, delle rubinetterie per acqua, vapore e gas;
- d. pulizia e sostituzione di filtri per cappe, generatori, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- e. riparazione con sostituzione di eventuali componenti di attrezzature non tecnologiche quali arredi vari (armadi, tavoli, carrelli ecc.);
- f. riparazione ordinaria di tutte le apparecchiature di cottura e di tutte le macchine operatrici ausiliarie del centro (es. lavapiatti, lavatrici, lava pentole);
- g. interventi sulle apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate comprese le cerniere delle porte, i termostati, i compressori, le ricariche gas e le sostituzione dei circuiti del freddo;

Gli interventi di manutenzione effettuati dall'impresa in nessun caso dovranno essere di impedimento alla continuità del servizio. In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta a concordare con la stazione appaltante modalità alternative provvisorie di gestione, senza interruzione alcuna, fino al momento dell'esecuzione delle operazioni di manutenzione necessarie.

Sarà cura dell'impresa mantenere una traccia scritta delle manutenzioni effettuate, che in qualunque momento sarà oggetto di controllo della stazione appaltante. Quest'ultima si riserva, inoltre, il diritto di controllare, in qualsiasi momento, l'effettivo stato degli impianti, delle attrezzature e degli arredi concessi in uso all'impresa.

ART . 15 - UTENZE

La stazione appaltante si impegna a provvedere alla fornitura di acqua, energia elettrica e gas per i locali del Centro cottura e refettori.

TITOLO II – GESTIONE DEL CONTRATTO E ONERI A CARICO DELL'IMPRESA

ART . 16 - ONERI A CARICO DELL 'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto già previsto nei precedenti articoli, sono a carico dell'aggiudicataria:

- le imposte e le tasse comunque derivanti dall'assunzione del servizio;
- ogni spesa inerente il personale dipendente dedicato alle prestazioni di cui al presente Capitolato;
- tutte le spese relative al contratto per la gestione del servizio;
- l'assunzione del rischio completo e incondizionato della gestione.

ART . 17 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL' IMPRESA

L'impresa aggiudicataria si impegna a:

- garantire la presenza di un proprio coordinatore responsabile dell'organizzazione del servizio, in possesso di qualifica professionale idonea a svolgere tale mansione e con provata esperienza in servizi di refezione scolastica di dimensioni almeno simili a quelle del Comune di Montella. Il coordinatore sarà il referente principale della stazione appaltante e risponderà dei rapporti contrattuali con l'impresa;
- garantire la presenza di un responsabile di mensa con il compito di dirigere e controllare le attività della cucina, la preparazione dei pasti e i rapporti con i fornitori; mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche per la risoluzione immediata di problematiche inerenti la distribuzione e la qualità dei pasti; collaborare con gli uffici comunali incaricati del controllo dei pasti prenotati ed erogati;
- garantire la presenza dei propri referenti per eventuali incontri con i dirigenti scolastici, la Commissione mensa e le famiglie ogni qualvolta si renda necessario;
- relazionare alla stazione appaltante sull'andamento del servizio. Detta relazione dovrà essere trasmessa all'Ufficio Servizi Sociali entro il mese di luglio di ogni anno e dovrà fare riferimento ad eventuali problematiche emerse nella conduzione del servizio nell'anno scolastico precedente e non risolte in corso d'appalto. Quanto precede al fine di poter concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo;
- stipulare polizze assicurative RCT relative alla gestione del servizio e alla somministrazione degli alimenti non inferiore a € 500.000,00. L'impresa solleva il Comune di Montella da ogni responsabilità per fatti verificatisi durante lo svolgimento del servizio, ritenendosi unica

responsabile in caso di eventuali inosservanze delle norme in materia e di manchevolezze e/o trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

ART . 18 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione scolastica è ad ogni effetto considerato di pubblico interesse e per nessuna ragione deve subire interruzioni. In caso di abbandono o sospensione del servizio, anche parziale, eccettuati i casi di forza maggiore, la stazione appaltante potrà rivolgersi ad altro appaltatore rivendicando i danni e le spese all'inadempiente. Per "forza maggiore" si intende qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza.

Nel caso in cui, per qualsiasi causa, non possa essere garantita la corretta esecuzione del servizio, l'impresa è tenuta ad avvisare entro 1 ora, a sua cura e spese, l'Ufficio Servizi Sociali e le Istituzioni scolastiche, ed assicurare un tempestivo servizio sostitutivo.

ART . 19 - SCIOPERI

Poiché le funzioni previste dal presente Capitolato investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, l'Impresa si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolano la materia.

L'impresa, nel caso di impossibilità a prestare servizio, dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne tempestiva comunicazione scritta alla stazione appaltante nei termini previsti dall'art. 2 della Legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni, garantendo, comunque, le modalità di prestazioni previste dalla legge stessa, dalla deliberazione della Commissione di Garanzia per l'attuazione della Legge quadro sullo sciopero nei servizi pubblici essenziali, disposizioni contenute nell'accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito comparto Regioni - Autonomie locali del 19 settembre 2002 in attuazione della Legge 146/90, come modificata ed integrata dalla Legge 83/2000. L'impresa dovrà comunque garantire il rispetto delle normative che nel corso dell'appalto verranno emanate in materia, o loro modifiche ed integrazioni.

Qualora l'impresa agisca in difformità alle disposizioni di legge regolanti la materia, o in caso di mancato servizio per cause a sé imputabili, verrà applicata una penale di € 1.000,00 per ciascun giorno di mancata prestazione.

ART . 20 - PENALITÀ

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato o comunque nelle disposizioni da esso richiamate, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità:

1. Standard merceologici.

1.1. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle.

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

Etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2. Quantità.

2.1. € 520 (cinquecentoventi)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.

- Mancata consegna di diete speciali personalizzate.
Mancata consegna di materiale a perdere necessario all'effettuazione del servizio.
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione.
3. Mancato rispetto del menù senza preventiva comunicazione.
 - 3.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del menù previsto (primo e secondo piatto)
 - 3.2. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno e frutta)
 - 3.3. € 260 (duecentosessanta)
Per ogni altra violazione del menù
 4. Igienico-sanitari.
 - 4.1. € 520 (cinquecentoventi)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
Rinvenimento di parassiti.
 - 4.2. € 1.100 (millecento)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
 - 4.3. € 520 (cinquecentoventi)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
 - 4.4. € 520 (cinquecentoventi)
Inadeguata igiene degli automezzi adibiti al trasporto pasti.
 - 4.5. € 1.100 (millecento)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
 - 4.6. € 1.100 (millecento)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
 - 4.7. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il centro cottura o presso i centri refezionali.
 - 4.8. € 520 (cinquecentoventi)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
 - 4.9. € 520 (cinquecentoventi)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
 - 4.10. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di Produzione Pasti.
 - 4.11. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
 - 4.12. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
 - 4.13. € 1.100 (millecento)
nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo della ditta.
 5. Tempistica.
 - 5.1. € 520 (cinquecentoventi)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
 - 5.2. € 260 (duecentosessanta)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
 - 5.3. € 1.000 (mille)
Mancato rispetto della tempistica di attuazione degli interventi indicati nell'offerta tecnicoqualitativa alle voci "Migliorie funzionali dei locali del centro cottura".
 6. Personale.

6.1. € 520 (cinquecentoventi)

Mancato rispetto delle norme di cui al Titolo X del presente Capitolato.

Per eventuali inadempienze contrattuali non contemplate ai precedenti punti la stazione appaltante applicherà penali variabili da un minimo di € 150,00 ad un massimo di € 1.000,00 giornaliera, in rapporto alla gravità dell'inadempienza e a proprio insindacabile giudizio.

In caso di recidiva delle violazioni di cui ai precedenti punti, le penalità saranno prima raddoppiate e poi triplicate.

L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta, inoltrata dall'Ufficio Pubblica Istruzione all'Impresa, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 5 gg. dalla data di ricevimento della contestazione.

La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo. L'applicazione della/e penalità di cui sopra è indipendente da ulteriori diritti spettanti alla stazione appaltante per eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART . 21 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario non potrà subappaltare, nemmeno in parte, il servizio oggetto del presente appalto, né cedere, per nessun motivo, il contratto relativo o il credito che ne deriva, senza il consenso scritto della stazione appaltante. La cessione ed il subappalto non autorizzati possono costituire motivo di risoluzione del contratto e fanno sorgere il diritto per il committente ad effettuare l'esecuzione in danno, con incameramento della cauzione definitiva, fatto salvo il risarcimento di ogni conseguente maggiore danno.

ART . 22 - RECESSO E RISOLUZIONE DEL RAPPORTO CONTRATTUALE

La stazione appaltante ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del rapporto contrattuale ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, in caso di:

- a. violazione alle leggi, norme, regolamenti a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio
- b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi alla gestione del servizio
- c. quando l'impresa si renda colpevole di accertata evasione fiscale, di frode o in caso di fallimento ovvero di sottoposizione a procedura concorsuale
- d. quando cede ad altri, sia direttamente che indirettamente e senza la preventiva autorizzazione della stazione appaltante, i diritti e gli obblighi inerenti il presente appalto
- e. uno o più episodi accertati di intossicazione o tossinfezione alimentari
- f. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche
- g. disdetta del contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dalla stazione appaltante
- h. interruzione non motivata di servizio
- i. violazione ripetuta delle norme di prevenzione e sicurezza

- j. ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai termini dell'art. 1453 e segg. del Codice Civile.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto, con effetto immediato previa comunicazione a mezzo lettera raccomandata. Con la risoluzione del contratto la stazione appaltante avrà il diritto di affidare a terzi il servizio, o la parte rimanente di esso, in danno dell'impresa inadempiente.

L'esecuzione in danno, effettuata in primis con rivalsa sulla cauzione definitiva, non esime l'impresa dalla responsabilità civile e penale in cui la stessa può incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione e per i danni prodotti al contraente od a terzi.

ART . 23 - CAUZIONI E SPESE CONTRATTUALI - DEPOSITI CAUZIONALI

Tutti i concorrenti per essere ammessi alla gara dovranno presentare la documentazione attestante l'avvenuta costituzione di una cauzione, a garanzia dell'offerta, corrispondente al 2% dell'importo posto a base della gara. Dopo l'aggiudicazione definitiva le cauzioni provvisorie saranno restituite ai concorrenti non aggiudicatari.

La cauzione dell'aggiudicatario verrà trattenuta fino alla sua sostituzione con cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell'importo contrattuale, da presentare su richiesta della stazione appaltante, con le stesse modalità ed avente validità per tutta la durata del contratto.

Detta cauzione verrà restituita nel rispetto di quanto previsto dalla vigente normativa in materia, purché non sussistano motivi di rivalsa per inadempienze contrattuali o per risarcimento danni. A tal fine la stazione appaltante, fatti salvi i diritti che la legge le assicura in materia di contratti, avrà facoltà di rivalersi di propria autorità sulla cauzione, per le spese e per i danni che dovesse subire per l'inadempienza agli obblighi contrattuali da parte dell'Impresa aggiudicataria.

La cauzione, provvisoria e definitiva, deve espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Sono a completo ed esclusivo carico dell'impresa, senza alcuna possibilità di rivalsa nei riguardi del Committente, tutte le spese inerenti il contratto, nessuna eccettuata od esclusa, nonché quelle di bollo, di copia, di registrazione ed i diritti di segreteria.

Per quanto non previsto si rinvia alle disposizioni di legge e regolamentari in vigore.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione o non presenti la garanzia/cauzione nei termini assegnati, l'Amministrazione comunale lo dichiarerà decaduto ed aggiudicherà l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.

Saranno a carico dell'impresa inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune.

ART . 24 - FORO COMPETENTE

Le controversie che dovessero eventualmente insorgere in conseguenza del contratto sono esclusivamente devolute alla competenze del Foro di Avellino.

ART . 25 - RINVIO ALLE NORME GENERALI

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti in vigore o che entreranno in vigore durante la durata del presente contratto in merito ai servizi interessati.

Le parti si rimettono alle vigenti disposizioni di legge in materia.

L'Impresa è tenuta, comunque, al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante tutto il rapporto contrattuale.

PARTE SECONDA – CAPITOLATO TECNICO

TITOLO III – MENÙ E TABELLE DIETETICHE

ART. 26 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La stazione appaltante, conformemente a quanto previsto dall'art. 59 della L. n. 488 del 23/12/1999, richiede l'impiego prevalente di prodotti da agricoltura biologica, certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento (Reg. (CE) n° 834/2007), di produzione nazionale (salvo prodotti non reperibili nella produzione nazionale: es. pesce, spezie, banane ecc...) e l'utilizzo di norma di frutta e verdura fresca e di stagione.

Per tutte le produzioni alimentari l'impresa deve garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento C.E. n. 178 del 28 gennaio 2002.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle della cucina centralizzata di SORBO, devono essere esclusivamente quelle indicate nel presente capitolato.

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

- precisa denominazione di vendita del prodotto e etichettatura conforme a quanto previsto dal D.Lgs. n. 109/92 e successive modificazioni e integrazioni e dal Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111: Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare e successive modificazioni e integrazioni, dalle altre norme in materia e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- termine minimo di conservazione e data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) specifici dell'alimento;
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- modalità di conservazione e/o deposito, presso il fornitore, idonee alle derrate immagazzinate;
- fornitura regolare, a peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- prezzi di acquisto in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale) da verificare con le quotazioni registrate presso gli eventuali mercati della zona e con i dati pubblicati nei bollettini specializzati;

Le derrate alimentari non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L.R.T. n. 53/2000; è vietato l'uso di prodotti di IV e V gamma, semilavorati deperibili preaffettati/pronti da cuocere e/o con pre-impanatura di tipo industriale.

(Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto (D.Lgs. 110/1992 e successive modificazioni e integrazioni , Regolamento CE 853/2004 Indicazioni relative alle temperature di stoccaggio, trasporto e lavorazione degli alimenti di origine animale, DPR 327/80 e successive modificazioni e integrazioni.

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta di origine.

L'impresa deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili alla stazione appaltante idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi ed alle tabelle merceologiche. L'impresa dovrà fornire tutte le schede tecniche dei prodotti alimentari impiegati; tali schede dovranno riportare necessariamente l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

Le derrate alimentari non restituite immediatamente al fornitore dovranno essere evidenziate correttamente ed isolate dal lotto e quindi conservate in apposita area.

Ogni cambiamento del prodotto alimentare deve essere immediatamente comunicato all'Ufficio Servizi Sociali della stazione appaltante.

ART . 27 - GARANZIE DI QUALITÀ

L'impresa dovrà dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

ART . 28 - MENÙ E TABELLE DIETETICHE

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, qualità e quantità, a quelli indicati nell'allegato A al presente capitolato, ove sono riportate le griglie dei menù e devono rispettare le tabelle dietetiche di cui all'allegato.

I menù contengono grammature diverse a seconda dell'utenza cui sono destinati.

La produzione dei pasti deve avvenire lo stesso giorno del consumo .

È vietato il riciclo di avanzi.

Si precisa che il suddetto menù è stato approvato dalla competente ASL e non ha carattere definitivo in quanto potrà subire variazioni di portate, che non potranno dar luogo ad ulteriori pretese da parte della ditta che gestisce il servizio, in conseguenza di osservazioni dell'Asl, proposte provenienti dagli organismi scolastici o proposte migliorative della ditta stessa.

ART . 29 - VARIAZIONE DEI MENÙ

Nessuna variazione può essere apportata dall'impresa senza la specifica autorizzazione scritta della stazione appaltante. Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con altro prodotto di equivalente profilo nutrizionale senza alcun aggravio economico a carico della stazione appaltante.

L'impresa ha l'obbligo di comunicare all'Ufficio Servizi Sociali l'elenco dei prodotti sostituiti prima dell'inizio della preparazione dei pasti. L'Ufficio Servizi Sociali provvederà ad autorizzare, anche solo telefonicamente, le modifiche comunicate.

Le variazioni al menù potranno essere apportate soltanto dalla stazione appaltante e previo parere favorevole dei competenti uffici ASL. Le variazioni sono ammesse soltanto in caso di:

- valutazione del gradimento da parte dell'utente;
- particolari e motivate circostanze segnalate dalla Commissione Mensa;

L'impresa, in via temporanea ed esclusivamente nei casi sotto indicati, può effettuare una variazione di menù senza specifica autorizzazione della stazione appaltante, ma comunque previa comunicazione alla stessa, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità delle materie prime;
- in caso di sciopero;
- blocco delle derrate a seguito delle analisi ispettive effettuate dai tecnici incaricati dalla stazione appaltante;
- per cause di forza maggiore (intendendosi tali qualsiasi evento di natura eccezionale che non sia stato possibile prevedere con l'uso della normale diligenza).

Di tali variazioni dovrà comunque essere inviata comunicazione scritta alla stazione appaltante entro e non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti. La stazione appaltante provvederà ad informare la scuola. L'impresa dovrà provvedere al tempestivo ripristino della situazione di normalità.

ART . 30 - STRUTTURA DEL PASTO

Ogni pasto è di norma costituito da:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta
- acqua

ART . 31 - DIETE SPECIALI

L'impresa si impegna a preparare diete speciali richieste per motivi etnico-religiosi e dagli utenti affetti da particolari malattie e/o allergie, clinicamente dimostrate mediante presentazione di certificato medico. In quest'ultimo caso la composizione del pasto dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni riportate sul certificato.

Le diete speciali devono essere trasportate, in piatti monoporzione, contenuti in singoli contenitori isotermitici e devono recare specifica etichetta di identificazione, nel rispetto della normativa sulla privacy. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Non potranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o da non utilizzare per la preparazione del pasto richiesto.

La stazione appaltante comunicherà alla impresa le diete speciali che entreranno in vigore al più tardi entro 3 giorni successivi all'inoltro della richiesta.

L'impresa dovrà garantire la disponibilità di una dietista che possa essere consultata dai genitori degli alunni interessati.

I pasti destinati alle diete speciali saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

ART . 32 - DIETA IN BIANCO

L'impresa si impegna alla predisposizione di "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro l'ora stabilita per la prenotazione del pasto.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, contenute in singoli contenitori isotermeici.

ART . 33 - PRANZO AL SACCO PER GITE

L'impresa dovrà produrre su richiesta della stazione appaltante il cestino freddo ("pranzo al sacco"), da distribuire alle classi richiedenti.

Tali cestini potranno essere richiesti in occasione di uscite programmate, le cui date e i cui orari di partenza dal plesso scolastico, saranno comunicati di volta in volta dalla stazione appaltante con una settimana di anticipo.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti (Regolamento CE n. 1935/2004). Per il trasporto dei cestini dovrà essere previsto l'impiego di contenitori isotermeici, eventualmente dotati di anelli freddi o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

Composizione del pranzo:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5l
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio con riferimento alle grammature di cui alle allegate tabelle dietetiche (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente)
- succo di frutta 200 ml
- tovagliolo di carta

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione. Il pranzo al sacco sarà fatturato allo stesso prezzo dei pasti comuni.

TITOLO IV – IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART . 34 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

La produzione deve rispettare gli standard igienico-sanitari previsti dalla vigente normativa in materia (c.d. "Pacchetto Igiene": Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, Direttiva 2002/99);

L'impresa ha l'obbligo di redigere per proprio conto il Piano di Autocontrollo (HACCP). Copia del Piano HACCP dovrà essere depositata presso la stazione appaltante.

All'inizio del servizio deve essere consegnata alla stazione appaltante copia delle schede dei prodotti di pulizia utilizzati.

In particolare l'impresa deve garantire:

- a. le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi del sistema di autocontrollo HACCP;
- b. le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
- c. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- d. è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;

- e. la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in zone distinte;
- f. dovranno essere impiegati utensili e superfici distinte e separate per le lavorazioni delle carni rosse e delle carni bianche;
- g. nessun contenitore in banda stagnata aperto e contenente un alimento può essere conservato nella cucina al termine delle operazioni di cottura e confezionamento;
- h. tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e dovrà essere identificato da apposita targhetta di riconoscimento;
- i. tutto il personale deve indossare camice e cuffia che contenga completamente la capigliatura;
- j. le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli che saranno affissi nelle distinte aree di lavorazione.

ART . 35 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C. I prodotti cotti, da consumarsi caldi, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura compresa tra + 60 e + 65° C. È vietato l'uso di recipienti ed attrezzature di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc., anche se parzialmente utilizzati, devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

TITOLO V – MANIPOLAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

ART . 36 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

ART . 37 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART . 38 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Nella preparazione dei pasti dovranno essere osservate le norme di cui al Reg. CE 852/04 (igiene produzione alimenti) e del D.P.R. 327/1980 e Reg. CE 853/04 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi al Reg. CE 852/04 (igiene produzione alimenti) sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impiegati, che nell'individuare nelle loro attività dei processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo) dovrà altresì depositare presso il Comune copia del Piano di autocontrollo

Nell'approntamento del servizio, la ditta appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

Paragrafo A

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;

Paragrafo B

- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche; ☒ non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C., salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- no scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;

Paragrafo C

- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C.;
- mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C. (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C.;

Paragrafo D

- le grammature degli alimenti si intendono al netto e al crudo degli scarti;
- usare il riso parboiled per i pasti veicolati;
- la pasta asciutta, nelle scuole dell'infanzia, deve essere cotta adeguatamente per facilitare la masticazione non completa dei bambini di questa età;
- la pasta al pomodoro o con altri sughi, per il pasto veicolato, conferita al refettorio condita con solo olio, il condimento con il sugo del giorno avverrà prima della distribuzione dei pasti agli

utenti. I carrelli e banchi termici dovranno essere di capienza sufficiente ad accogliere recipienti separati per pasta condita con il sugo ed in bianco;

- utilizzare la fecola di patate come unico agente addensante;
- il pesce deve essere preparato e cotto in modi diversi perchè sia più gradito ai bambini; ▫ le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata;
- il purè deve essere cremoso;
- la verdura cotta e cruda deve essere tagliata sottile e variata il più possibile secondo le stagioni; utilizzare verdure fresche e/o surgelate, preferendo l'uso di quelle fresche di stagione per tutte le preparazioni previste;
- evitare i prodotti simili organoletticamente allo yogurt, ma non contenenti fermenti lattici vivi;
- nelle preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extravergine d'oliva e sale marino iodato;

Paragrafo E

- non effettuare la precottura della pasta;
- evitare la sovracottura, particolarmente delle minestre, minestrone, verdure, ecc.:
- privilegiare le cotture al forno, al vapore e le stufature che richiedono il minimo quantitativo di grassi aggiunti e che evitano la carbonizzazione degli alimenti e la conseguente formazione di sostanze mutagene;
- curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- preparare i brodi vegetali unicamente con abbondanti ortaggi freschi, senza impiego di estratti dadi, concentrati; impiegare sale marino o sale iodato, comunque in ridottissima quantità;
- aggiungere il condimento unicamente a fine cottura (olio extra vergine, burro), utilizzando solo l'indispensabile quantità iniziale per spennellature di placche, vaporizzazione sulle preparazioni da forno: preparare ogni tipo di sugo o salsa a base di pomodori pelati o polpa pronta con un'abbondante base di ortaggi (sedano, carote, cipolle, porri ed erbe aromatiche);
- non sottoporre a frittura nessuna preparazione prevista dal menù allegato: carni per arrostiti ed in fettine, cosce e petti di pollo, frittate, timballi, crocchette, pesci, vanno esclusivamente cotti in forno; ▫ non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti, quali basi per le preparazioni delle vivande;
- approntare "espressi" i primi piatti asciutti, cioè la loro preparazione deve essere ultimata immediatamente prima del confezionamento e del trasporto: le cotture devono essere differenziate per la scuola dell'infanzia, le elementari e le medie;
- non riutilizzare in nessun caso cibi preparati il giorno precedente;

Paragrafo F

- condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi che mantengono la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più di 30 minuti;
- mantenere secondi piatti ed i contorni da distribuire e consumare freddi in celle frigorifere sino al momento del trasporto: esse devono giungere ai terminali di distribuzione a temperatura max di 10°C.;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox; ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Paragrafo G

Nell'erogazione del servizio, il personale della ditta appaltatrice dovrà scrupolosamente attenersi alle seguenti norme:

- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione del pasto;

- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolano alimenti quali carni, pollami, pesci, tra una lavorazione e l'altra, nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4 °C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a + 5-10 °C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di carni arrosto, bolliti, brasati di carne bovina, ragù, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di + 10 ° C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4 °C in contenitori coperti).

ART . 39 - PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami ed attrezzature in acciaio inox o vetro.

Non possono essere utilizzate pentole e/o recipienti vari in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART . 40 - CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere trasportate ai centri refezionali, unicamente condite con olio extra vergine di oliva. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal Regolamento CEE n. 2568/91 e successive modificazioni e integrazioni.

TITOLO VI – ORDINAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

ART. 41 - TRASPORTO

I pasti preparati in legume caldo, debbono essere confezionati a caldo in contenitori a chiusura ermetica isotermitici o termici multiporzione che garantiscono il rispetto delle temperature previste dal D.P.R. 327/80 e Reg. 853/04. Per le consegne nel refettorio della Scuola dell'infanzia- Plesso Campo dei Preti-, la ditta appaltatrice deve dotarsi di apposito furgone adeguatamente predisposto e riservato al trasporto di alimenti, che consenta il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65 °C, ed in numero sufficiente a consentire le consegne ai vari terminali, tassativamente nell'arco di 20 minuti dalla partenza dal centro di cottura di Sorbo e comunque non prima di 15 minuti rispetto

all'orario stabilito per la refezione. Gli automezzi utilizzati per il trasporto dei pasti preparati e dei generi alimentari debbono essere registrati ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 852/04.

I pasti devono essere consegnati in tempo utile rispetto agli orari scolastici.

I membri del Comitato mensa e gli addetti incaricati delle verifiche igienico-sanitarie, possono richiedere l'intervento del Responsabile del servizio, per qualsiasi rilievo o problema che va segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire un servizio efficiente.

La ditta aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro e alla sanificazione in giornata, dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Nell'approntamento del servizio la ditta deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- i cibi sia caldi che freddi vanno veicolati esclusivamente, in "bacinelle Gastronorm", in acciaio inox;
- Le Gastronorm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
- va mantenuta per i cibi cotti da consumare caldi una temperatura compresa tra +60° e + 65 °C fino alla distribuzione.
- va mantenuta per i cibi da consumare freddi una temperatura inferiore a +10 °C, durante il trasporto e fino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione;
- la pasta e il riso asciutti, conditi esclusivamente con olio extravergine di oliva, vanno confezionati in contenitori termici;
- i risotti vanno condizionati in contenitori termici al giusto grado di compattezza e mantecatura e vanno inviati ad ogni terminale di distribuzione insieme a piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo, con il quale ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi. La medesima procedura va usata per l'acqua di cottura per la pasta;
- il formaggio parmigiano reggiano grattugiato va inviato ai terminali di distribuzione in quantità necessaria, valutato il numero di utenti presenti, in appositi contenitori;
- ai terminali periferici vanno inviati altresì la giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di buona qualità e sale fino, con il quale condire gli ortaggi; in ogni terminale vi debbono essere gli utensili per la misurazione della quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero di porzioni da servire;

ART. 42 - ORDINAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI AI REFETTORI

Il personale della ditta appaltatrice deve provvedere, secondo quanto previsto dal presente capitolato, oltre alla preparazione dei pasti, all'approntamento dei refettori, alla distribuzione dei pasti, alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, alla pulizia e rassetto della cucina e dei refettori.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
2. indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura ;
5. predisporre gli accessori necessari alla sporzionatura dei pasti ;
6. apparecchiare i refettori disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti;
7. all'arrivo dei contenitori isotermeici
 - a. controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - b. provvedere, mediante termometro a sonda tarato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione.

| Alimenti | | Temperature di riferimento | Tolleranza |
|---------------------|-----------------------------|----------------------------|------------|
| da consumare caldi | | 60°-65°C | 60°C |
| da consumare freddi | Salumi | ≤ 10°C | 11°C |
| | Formaggi | ≤ 10°C | 11°C |
| | Verdure crude | ≤ 10°C | 11°C |
| | Insalate di riso o di pasta | < 10°C | 11°C |

8. procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
9. effettuare l'operazione di taratura che consiste nel misurare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature;
10. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi;
11. non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
12. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
13. eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione e le stoviglie appropriate;
14. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
15. per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
16. la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
17. distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
18. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
19. per gli alunni della scuola dell'infanzia può essere richiesta la sbucciatura della frutta;
20. sparcchiatura del refettorio;
21. raccolta e smistamento rifiuti;
22. pulizia, disinfezione e riordino dei tavoli dei refettori;
23. osservare tutte le procedure previste nel piano di Autocontrollo.

Il pane (in panini i confenzionati), e la frutta dovranno essere fatti pervenire dalla ditta appaltatrice, il giorno stesso della distribuzione e conservati in luogo e con modalità confacenti alla natura del prodotto.

Nel documento di trasporto saranno specificati il numero dei contenitori di pasti da asporto, il numero dei pasti consegnati ossia, numero delle razioni di primo, secondo, ecc., numero di diete speciali e numero totale dei pasti. Quest'ultimo, così come indicato, farà fede per il pagamento del corrispettivo alla impresa, secondo quanto stabilito dal presente Capitolato.

Il documento di cui al punto precedente dovrà essere firmato dal personale addetto al ritiro dei pasti; In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione dei referenti nominati dagli Istituti, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'integrazione entro il termine tassativo di 30 minuti.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata giornalmente in riferimento alle presenze effettive di utenti risultanti dall'apposito modulo compilato e firmato dai dipendenti addetti al servizio. Tale numero sarà comunicato entro le ore 9,30 telefonando dalle scuole al centro di cottura. La comunicazione deve essere effettuata dalle persone autorizzate dall'autorità scolastica.

La consegna dei pasti dovrà essere effettuata secondo il seguente orario:

per la scuola dell'infanzia il pranzo è alle ore 12,00.

I rapporti tra addetti alla distribuzione e utenti non potrà essere inferiore 1:30.

Le norme da seguire in ogni caso sono:

- 1) distribuire i pasti facendo uso di carrelli e banchi termici, dispensa vivande riscaldati elettricamente a bagnomaria. La dotazione di tale materiale sarà a carico della ditta

appaltatrice e il numero e le dimensioni dei restanti carrelli dovranno essere rapportati al numero di pasti ed alle caratteristiche della fornitura. I carrelli dovranno essere dotati di termometro;

2) utilizzare contenitori di frutta e formaggio in materiale perfettamente lavabile e sanificabile.

Per quanto riguarda la distribuzione di pane, yogurt e frutta, si richiede alla ditta appaltatrice di farli pervenire il giorno stesso della distribuzione e conservarli in luoghi e secondo modalità confacenti alla natura del prodotto. La frutta deve essere lavata prima della distribuzione dal solo personale autorizzato. Il pane dovrà essere distribuito in panini biologici confezionati.

TITOLO VII – IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI

ART . 43 - MAGAZZINO DERRATE

L'impresa dovrà garantire, secondo il proprio piano di autocontrollo, la conformità della merce in arrivo, lo stato degli imballaggi, la corretta temperatura di conservazione, l'etichettatura e la data di scadenza degli alimenti o TMC (Termine Minimo di Conservazione), le condizioni igieniche dei mezzi di trasporto e la qualifica dei fornitori.

ART . 44 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione della cucina centralizzata e dei refettori scolastici, sono a totale carico della impresa e dovranno essere eseguiti rispettando la periodicità e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

ART . 45 - DETERGENTI DISINFETTANTI E SANIFICANTI

I prodotti detergenti, disinfettanti e sanificanti, necessari ai locali di cui al precedente articolo, sono a carico dell'impresa e dovranno essere conformi alla normativa vigente.

L'impresa dovrà utilizzare prodotti ecocompatibili.

L'impresa deve mantenere presso i luoghi di lavoro, sin dal momento dell'attivazione del servizio, l'elenco dei prodotti che intende utilizzare corredati dalle relative schede tecniche e di sicurezza.

I detergenti, i disinfettanti e i sanificanti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni, pertanto dovranno essere mantenuti nelle confezioni originali dotate di relativa etichetta. I prodotti utilizzati dovranno essere riposti in un armadio chiuso appositamente dedicato e comunque separati sia dalle derrate alimentari che dalle aree di lavorazione.

ART . 46- PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

L'impresa, solo ed esclusivamente per i locali del Centro Cottura , deve predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando almeno un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio di ogni anno scolastico (la frequenza indicata degli interventi è da considerarsi minima).

ART . 47 - GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina centralizzata dovranno essere raccolti negli appositi sacchi e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori e/ o locali adibiti a refettorio) nei contenitori per la raccolta differenziata. Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico verranno trattati come rifiuti non pericolosi ai sensi del T.U. Ambiente D.Lgs. n. 152/2006 e successive modifiche, oppure come materie prime in conformità alle normative vigenti.

E' tassativamente vietato eliminare i rifiuti attraverso gli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale, munite di coperchio e devono essere fornite dall'impresa.

ART . 48 - PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali del centro cottura sono a carico dell'impresa che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART . 49 - SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro di Cottura e ai refettori, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere forniti dall'impresa.

ART . 50 - ATTREZZATURE NEI REFETTORI

L'impresa dovrà fornire per i refettori e/o locali all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione i seguenti prodotti ed attrezzature:

1. Prodotti necessari alla pulizia di tavoli;
2. Sacchetti per la raccolta dei rifiuti;
3. Attrezzature per la pulizia;
4. Utensili ed attrezzature per la somministrazione dei pasti, ove necessitano;
5. Grembiuli, camici, guanti, cuffie, per il personale addetto al servizio;
6. Qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.

L'impresa avrà inoltre l'onere dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature ubicate nei refettori utilizzate per la distribuzione dei pasti.

ART . 51 - DIVIETI

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

Il materiale di pulizia (detersivi, scope, strofinacci, ecc.) deve essere conservato in un apposito locale o in armadi chiusi e deve essere contenuto nelle confezioni originali con la relativa etichetta. E' fatto divieto, durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, utilizzare materiale di pulizia.

TITOLO VIII – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 52 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'appaltatore è obbligato ad applicare integralmente ai propri dipendenti tutte le norme e le condizioni contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso.

L'appaltatore è obbligato a rispettare tutte le norme vigenti in materia di tutela della sicurezza e della salute dei lavoratori. In particolare, in adempimento a quanto prescritto dal D.Lgs. 81/2008, ha l'obbligo di redigere un apposito documento di valutazione dei rischi per la sicurezza e per la salute dei lavoratori, contenente l'indicazione delle misure di prevenzione necessarie ad eliminare o ridurre al minimo tali rischi. L'appaltatore provvede a dare attuazione al documento con le modalità indicate nel medesimo D.Lgs. 81/2008.

Ogni violazione alle norme in materia di sicurezza o ad ogni altro obbligo previsto dal contratto di lavoro, nonché ogni violazione alle norme in materia di contributi previdenziali ed assistenziali verrà segnalata all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici per l'annotazione nel casellario informatico (delibera dell'Autorità n. 1 del 10/1/2008).

L'appaltatore nel sottoscrivere il presente contratto dichiara di aver preso conoscenza del documento di valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI) allegato al presente e che dallo stesso ha individuato tutti i rischi presenti ed è in grado di mettere in atto ogni più completa misura di prevenzione e protezione, collettiva e individuale volta a eliminare i rischi presenti. Si rende disponibile, inoltre, a collaborare e coordinarsi con il committente e con altre eventuali imprese o lavoratori in appalto al fine di garantire una reciproca informazione, coordinamento e cooperazione volta all'eliminazione dei rischi. 4. L'appaltatore manleva il committente da ogni responsabilità in merito alla preventiva informazione sui rischi presenti nel sito oggetto dei lavori e delle modalità di cooperazione e reciproca informazione.

L'importo complessivo delle forniture e dei servizi in appalto comprende i costi della sicurezza che sono costituiti sia dai costi (o oneri) indicati dal piano delle misure di sicurezza previste dall'appaltatore (apprestamenti, opere provvisorie, DPC, DPI, ecc.) sia dal costo (oneri) derivanti dai rischi interferenti presenti negli ambienti di competenza del datore di lavoro committente nei quali si va a operare.

ART. 53 - SEGNALETICHE DI SICUREZZA

L'impresa deve predisporre e fare affiggere nei luoghi di lavoro ed a proprie esclusive spese tutta la segnaletica illustrativa delle principali norme di prevenzione e antinfortunistica secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

ART . 54 - REFERENTI ALLA SICUREZZA

L'impresa deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART . 55 - SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'impresa, al momento della presentazione dell'offerta, dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART . 56 - DIVIETI

È fatto divieto al personale dell'impresa di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

ART . 57 - IMPOSIZIONE DEL RISPETTO DELLE NORME DEI REGOLAMENTI

L'impresa deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'impresa deve osservare e far osservare al suo personale, tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune.

ART . 58 - NORME DI SICUREZZA NELL 'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei DPI (dispositivi di protezione individuale) previsti dall'azienda produttrice per ogni singolo prodotto detergente o sanificante.

Nella scelta dei disinfettanti si dovrà tenere conto dello spettro d'azione della tossicità, dei tempi di contatto, in rapporto anche alle caratteristiche del materiale e delle superfici da trattare.

Sono a carico dell'impresa tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi e da imputare a negligenza o ad uso improprio da parte del personale dipendente.

TITOLO IX – CONTROLLI DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART . 59 - CONTROLLI E VERIFICHE DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO D A PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La vigilanza ed il controllo del servizio avverrà con la più ampia facoltà di azione e nei modi ritenuti più idonei dalla stazione appaltante che, avvalendosi di proprio personale appositamente individuato, verificherà il rispetto delle condizioni contrattuali.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli a campione sulla qualità del servizio offerto agli utenti, sullo stato di manutenzione dei locali della cucina centralizzata di Sorbo e dei refettori per quanto di competenza, sulla sicurezza alimentare degli utenti ed ogni altra verifica ritenga effettuare, comunicando per iscritto rilievi per i provvedimenti del caso.

Al termine di ogni verifica la stazione appaltante provvederà ad inviare all'Impresa aggiudicataria copia della relazione redatta dall'incaricato al controllo

In tal caso l'Impresa, fatti salvi i propri diritti, dovrà provvedervi entro i termini fissati dall'Ufficio Servizi Sociali.

La richiesta di sostituzione di personale, ampiamente documentata e motivata, sarà formalizzata da regolare contestazione scritta e notificata all'Impresa.

Al termine di ogni anno scolastico e per tutta la durata del contratto, è prevista una verifica sulla gestione complessiva del servizio.

ART . 60 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica della ASL territoriale;
- le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dalla stazione appaltante;
- la commissione mensa; se richiesto dal Comune, l'impresa dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni della commissione che verranno convocate dalla stazione appaltante.

L'impresa provvede a fornire ai rappresentanti della commissione mensa idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso) da indossare durante le visite di controllo; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART . 61 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DA INCARICATI DELLA STAZIONE APPALTANTE

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio. Detti controlli saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dalla stazione appaltante, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'impresa.

Il personale dell'impresa non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

Ispezioni effettuate da personale del Comune o da ditta all'uopo incaricata.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche e gli impieghi dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- le modalità di cottura;
- le modalità di distribuzione;
- il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
- le modalità di sgombero rifiuti;
- la verifica del corretto uso degli impianti;
- le caratteristiche dei sanificanti;
- le modalità di sanificazione;
- la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
- lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- lo stato igienico-sanitario del personale addetto; - lo stato igienico dei servizi;
- l'organizzazione del personale;
- il controllo dell'organico;
- la distribuzione dei carichi di lavoro;
- la professionalità degli addetti;
- il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- le modalità di manipolazione;
- il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- il controllo degli interventi di manutenzione;
- il controllo delle attrezzature;
- il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

Controlli sensoriali

I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'impresa o dai tecnici incaricati dalla stazione appaltante

Accertamenti analitici

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

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dalla stazione appaltante.

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

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

I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune a fronte dei campioni prelevati.

ART . 62 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAI COMPONENTI DELLA COMMISSIONE MENSA

I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione e alle dispense. In tale occasione dovranno essere indossati, appositi camici bianchi e copricapo monouso. I rappresentanti possono, invece, accedere ai locali di consumo dei pasti, ivi compresi i refettori dei singoli plessi scolastici, attenendosi scrupolosamente alle più strette norme igienicosanitarie.

I componenti della commissione mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), ma possono assaggiare cibi sia nella cucina centralizzata che nei refettori, secondo la disponibilità dei prodotti al momento della visita. Le pietanze in assaggio dovranno essere richieste al personale dell'impresa in servizio.

I controlli effettuati dagli organi sopraindicati saranno articolati in:

1. controlli a vista del servizio;
2. verifica delle razioni delle pietanze erogate (in questo caso il controllo deve riguardare almeno 10 (dieci) razioni della stessa pietanza);
3. controllo della qualità percepita (assaggio).

ART . 63 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione e nella somministrazione dei pasti.

ART . 64 - ESERCIZIO DELL 'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL 'IMPRESA

La Ditta appaltatrice deve essere in possesso:

1. di un Piano di autocontrollo documentato;
2. di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori qualificati.

Quanto sopra dovrà essere tenuto disponibile presso la cucina centralizzata.

L'impresa dovrà effettuare per tutta la durata dell'appalto, controlli analitici come previsto dal proprio piano HACCP. Gli esiti di detti controlli dovranno essere comunicati in forma scritta alla stazione appaltante.

Il sistema di qualità aziendale che l'impresa avrà indicato in sede di gara sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto.

ART . 65 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli effettuati dalla stazione appaltante potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento" per 48 ore.

La stazione appaltante provvederà nelle 48 ore a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'impresa; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla impresa.

ART . 66 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro di cottura. Il campione va posto singolarmente in idonei ed igienici contenitori, muniti di etichetta, recanti la data di prelievo, il nome dell'alimento, il nome del cuoco responsabile della preparazione e della conservazione, a +2/+4 °C, per 72 ore in un contenitore in grado di mantenere la temperatura di cui sopra, identificabile con la seguente scritta: " Alimenti appalto Montella per eventuale verifica" .
Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART . 67 - CONTESTAZIONI

Ogni contestazione, rilevata dagli organismi di controllo, potrà essere mossa all'impresa esclusivamente in forma scritta. L'impresa, in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte entro 5 giorni dalla data di ricevimento della contestazione da parte della stazione appaltante. Trascorso tale termine, ovvero in presenza di controdeduzioni non ritenute esaustive, la stazione appaltante provvederà ad applicare le sanzioni previste dal capitolato nelle modalità già indicate al precedente articolo sulle penalità.

A seguito della contestazione la stazione appaltante potrà far pervenire all'impresa, sempre in forma scritta, eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 3 (tre) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione; l'impresa, entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ART . 68 - PREVENZIONE INFESTAZIONI

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dalla impresa e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo specifico del servizio di che trattasi:

- a. Le derrate alimentari introdotte nel ciclo di lavorazione devono essere esenti da infestanti e/o da loro parti siano esse allo stato larvale che adulto;
- b. L'impresa dovrà adeguatamente formare il personale adibito allo stoccaggio, lavorazione e confezionamento per una pronta identificazione degli infestanti e delle procedure conseguenti all'eventuale ritrovamento ;
- c. L'impresa dovrà attivare tutte le azioni preventive necessarie a controllare la presenza nei locali di servizio di insetti, roditori e altri animali nocivi alla salute dell'uomo;
- d. La stazione appaltante potrà richiedere all'impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

TITOLO X – PERSONALE

ART . 69 - PERSONALE

Tutti i servizi oggetto del presente appalto dovranno essere effettuati esclusivamente da personale dipendente dell'impresa, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

L'Impresa deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla stazione appaltante.

L'impresa deve avvalersi di un Responsabile Coordinatore del Servizio in possesso dei requisiti di cui al precedente articolo 17.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dal sistema di autocontrollo adottato dall'impresa per le fasi di lavorazione loro inerenti.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti (anche se soci di cooperative) condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dal C.C.N.L. previsto per la categoria, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni.

Dovranno essere osservate tutte le norme derivanti da leggi e decreti in materia di assicurazioni varie degli operai contro gli infortuni sul lavoro, la disoccupazione involontaria, l'invalidità e la vecchiaia e ogni altra disposizione che entri in vigore nel corso dell'appalto.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo, l'impresa solleva la stazione appaltante da ogni qualsiasi responsabilità per fatto proprio o di altri.

ART . 70 - ORGANICO ADDETTI

L'impresa deve individuare e comunicare alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello quello dichiarato in fase di offerta e comunque nel rispetto del rapporto minimo tra addetti alla distribuzione e utenti di 1 a 30 per la scuola dell'infanzia).

Entro 15 giorni dall'inizio del servizio, l'impresa dovrà trasmettere alla stazione appaltante l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato, con l'indicazione delle qualifiche possedute, nonché della posizione contributiva ed assicurativa.

Nel caso in cui nel corso dell'appalto venisse variato l'organico, l'impresa provvederà a darne tempestiva comunicazione alla stazione appaltante.

L'organico deve essere riconfermato tramite invio di elenco nominativo alla stazione appaltante con frequenza semestrale a mezzo lettera.

L'impresa e per essa il suo legale rappresentante sarà responsabile del comportamento del proprio personale, fatte salve le limitazioni di legge.

L'impresa resterà garante in qualunque momento della idoneità del personale addetto al servizio, sollevando la stazione appaltante da qualsiasi responsabilità in proposito.

Per ogni centro refezionale deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1 a 30, con un arrotondamento massimo del 30% (trenta per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

L'impresa deve inviare trimestralmente alla stazione appaltante copia dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali obbligatori per legge, relativi al personale impiegato nell'ambito del contratto regolato dal presente capitolato.

Nell'attività di lavorazione e preparazione di cibi, di cottura, di porzionamento, di confezionamento, dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica di mestiere nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

ART . 71 - REINTEGRO DEL PERSONALE MANCANTE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni refettorio; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate a mezzo lettera, per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione l'impresa non può procedere ad alcuna variazione.

ART . 72 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'impresa.

L'impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'impresa.

ART . 73 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla stazione appaltante;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività della stazione appaltante;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della stazione appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

La stazione appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'impresa che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART . 74 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO

L'impresa deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento.

Nel caso in cui l'impresa abbia già tenuto dei corsi di formazione ed addestramento per gli addetti impiegati nei servizi oggetto del presente Capitolato, la stessa è tenuta a produrre la documentazione del caso.

In ogni caso, l'impresa è tenuta a svolgere almeno due incontri annuali di aggiornamento, anche allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale sulle circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dalla stazione appaltante.

A tali incontri potranno partecipare dipendenti della stazione appaltante; a tale scopo l'impresa informerà gli Uffici preposti della stazione appaltante circa il calendario di svolgimento di tali incontri.

ART . 75 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

L'impresa deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e i dispositivi di protezione individuale previsti

a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 9.04.2008 n. 81 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici alla stazione appaltante.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa e il nome e il cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

ART . 76 - IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente nei locali adibiti all'uso.

Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca e pantaloni, guanti monouso e scarpe.

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, del lavaggio, e comunque nel trasferimento da una manipolazione all'altra il personale dovrà lavarsi e disinfettarsi le mani .

ART . 77 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'impresa è responsabile dell'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dalla stazione appaltante.

L'impresa deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'impresa deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART . 78 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al “Pacchetto Igiene” (Regolamenti UE 852/2004, 853/2004, 854/2004, Direttiva 2002/99), nonché a tutte le norme vigenti anche se qui non espressamente richiamate e a tutte quelle che entreranno in vigore nel corso dell'appalto.

Per accettazione
LA DITTA

CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

Sono approvate specificatamente, ai sensi degli artt. 1341 e 1342 c.c., le clausole di cui agli artt. 6, 8, 10, 12, 13, 14, 15, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23,24,25,59, 67, 70 del presente capitolato.

Per accettazione
LA DITTA

Allegati:

- A) Menù e tabelle dietetiche;
- B) Documento di valutazione dei rischi interferenziali

ALLEGATO A) AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI DEL SERVIZIO
REFEZIONE SCOLASTICA

| PRIMA SETTIMANA | | | | |
|--|---|--|--|--|
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | Venerdì |
| Pasta e patate Mozzarella Insalata mista | Pennette Fettina di tacchino panata Fagiolini lessi | Minestrone di riso Bastoncini di merluzzo Julienne di carote | Fusilli al pomodoro Petto di pollo a cotoletta Patatine al forno | Pasta e lenticchie Prosciutto cotto Insalata verde |

| SECONDA SETTIMANA | | | | |
|--|--|--|---|---|
| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | Venerdì |
| Pasta al pomodoro Frittata Piselli | Pasta e fagioli Cotoletta di vitello Zucchine o Bieta a vapore | Riso al forno Filetti di platessa gratinata Insalata verde | Gnocchi al pomodoro Pollo alla cacciatore (fusello) Patine al forno | Pasta e patate Latticino Broccoli |

| TERZA SETTIMANA | | | | |
|---|---|--|---|---|
| Lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
| Riso e lenticchie Formaggio fresco (tipo Philadelphia) Insalata verde | Gnocchi al pomodoro Cotoletta di vitello Carotine al vapore | Riso in brodo Filetti di merluzzo pizzaiola Spinaci o zucchine al vapore | Maccheroni al pomodoro Pollo arrosto Patate arrosto | Pasta e fagioli Cuore di nasello al pomodoro Insalata verde |

QUARTA SETTIMANA

| lunedì | martedì | mercoledì | giovedì | venerdì |
|--|---|--|---|--|
| Pasta e patate Formaggio fresco (Emmental) Fagiolini o pomodori | Maccaroncini al po-modoro Fesa di tacchino arrosto o prosciutto cotto Piselli | Riso al pomodoro Bastoncini di pesce Zucchine o bieta a vapore | Pasta e fagioli Petto di pollo alla pizzaiola Insalata verde | Pennette al pomo-doro Frittata Broccoli all'insalata |

PRIMI PIATTI

PASTA AL POMODORO

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|-------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Pasta | 60 | 80 |
| Pelati | 40 | 50 |
| Grana padano | 4 | 5 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

PASTA E LENTICCHIE

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|-------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Pasta | 30 | 50 |
| lenticchie | 30 | 50 |
| Pelati | 15 | 20 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|--------------------|
| MINISTRONE DI RISO |
|--------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Riso | 60 | 70 |
| Verdure miste | 50 | 60 |
| Grana padano | 4 | 5 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|-----------------|
| PASTA E FAGIOLI |
|-----------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Pasta | 30 | 40 |
| Fagioli | 30 | 40 |
| Pelati | 20 | 25 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|----------------|
| PASTA E PATATE |
|----------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Pasta | 45 | 55 |
| Patate | 60 | 70 |
| Pelati | 15 | 20 |
| Grana padano | 3 | 4 |
| Olio extravergine di oliva | 3 | 4 |

| | | |
|---------------------|------|------|
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |
|---------------------|------|------|

| |
|-----------------|
| PASTA E PISELLI |
|-----------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|-------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Pasta | 45 | 55 |
| Piselli | 45 | 55 |
| Pancetta | 5 | 6 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|---------------------|
| GNOCCHI AL POMODORO |
|---------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|-------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Gnocchi | 80 | 90 |
| Pelati | 40 | 50 |
| Pomodoro concentrato | 2 | 3 |
| Grana padano | 4 | 5 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|---------------|
| RISO AL FORNO |
|---------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Riso | 70 | 80 |
| Pelati | 50 | 60 |
| Mozzarella o fior di latte | 40 | 50 |
| Grana padano | 4 | 5 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|---------------|
| RISO IN BRODO |
|---------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|------------------------|---------------------------------|----------------------------|
| Riso | 30 | 30 |
| Brodo di carne e aromi | q.b. | q.b. |
| Grana padano | 4 | 5 |

SECONDI PIATTI

| |
|-------------------------|
| PETTO DI POLLO IN UMIDO |
|-------------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|-------------|---------------------------------|----------------------------|
|-------------|---------------------------------|----------------------------|

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Pollo | 70 | 80 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|-----------------------|
| PETTO DI POLLO DORATO |
|-----------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Pollo | 70 | 80 |
| Uovo | 1/7 | 1/7 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Pane grattugiato e Sale | q.b. | q.b. |

| |
|------------------------------|
| FILETTI DI PLATESSA IMPANATA |
|------------------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|---------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Filetti di platessa | 75 | 85 |
| Pangrattato q.b. | q.b. | q.b. |
| Uovo 1/6 | 1/6 | 1/6 |

| |
|-----------------------|
| UOVO AD OCCHIO DI BUE |
|-----------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Uovo | 1 | 1 |
| Olio extravergine di oliva | 3 | 3 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|------------------------|
| MOZZARELLA O LATTICINO |
|------------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|---|------------------------------------|-------------------------------|
| Mozzarella o latticino di latte vaccino | 80 | 100 |

| |
|----------|
| FRITTATA |
|----------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Uovo | 1 | 1 ½ |
| Grana padano | 2 | 3 |
| Mozzarella o fior di latte | 15 | 20 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|----------------------|
| COTOLETTA DI VITELLO |
|----------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Fettine di vitello 1° taglio | 70 | 80 |
| Uovo | ½ | ½ |
| Olio extravergine di oliva | 8 | 9 |
| Pane grattugiato e sale | q.b. | q.b. |

| |
|----------------------|
| POLLO ALLA PIZZAIOLA |
|----------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|-------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Pollo – fusello o petto | 150 | 180 |
| Pelati | 40 | 50 |

| | | |
|----------------------------|------|------|
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|------------------------------------|
| FILETTO DI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA |
|------------------------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Filetto di merluzzo | 70 | 80 |
| Pelati | 20 | 30 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|---------------------|
| BASTONCINI DI PESCE |
|---------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Filetto di merluzzo | 70 | 80 |
| Olio extravergine di oliva | 5 | 6 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|---------------------|
| BASTONCINI DI PESCE |
|---------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Bastoncini di pesce | 50 | 70 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|------------------|
| FORMAGGIO FRESCO |
|------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|-------------|----------------------|-------------------------------|
|-------------|----------------------|-------------------------------|

| | | |
|-------------------------|------------|----|
| | GRAMMATURA | |
| Philadelphia o Emmental | 60 | 70 |

PETTO DI TACCHINO DORATO

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Petto di tacchino | 70 | 80 |
| Uovo | ½ | ½ |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Pane grattugiato e sale | q.b. | q.b. |

C O N T O R N I

CAROTE ALL'INSALATA

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|-------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Carote fresche | 80 | 100 |
| Olio extravergine di oliva | 3 | 4 |
| Limone o aceto prez.lo e sale | q.b. | q.b. |

PATATE PREZZEMOLATE

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Patate fresche | 120 | 170 |
| Olio extravergine di oliva | 4 | 5 |
| Limone o aceto preferenza | | |

| | | |
|-------------------|------|------|
| Prezzemolo e sale | q.b. | q.b. |
|-------------------|------|------|

| |
|-----------------|
| PATATE AL FORNO |
|-----------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Patate fresche | 120 | 170 |
| Olio extravergine di oliva | 6 | 7 |
| Sale iodato e aromi | q.b. | q.b. |

| |
|-----------------|
| PUREA DI PATATE |
|-----------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|--------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Patate | 55 | 65 |
| Burro | 5 | 6 |
| Latte | 20 | 30 |
| Grana padano | 5 | 6 |
| Sale iodato | q.b. | q.b. |

| |
|-----------------------|
| BROCCOLI ALL'INSALATA |
|-----------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|-----------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Broccoli | 120 | 150 |
| Olio extravergine di oliva | 3 | 4 |
| Sale iodato, limone o aceto | q.b. | q.b. |

| |
|------------------|
| SPINACI AL BURRO |
|------------------|

| INGREDIENTI | SCUOLA DELL'INFANZIA | SCUOLA PRIMARIA |
|-------------|----------------------|-----------------|
|-------------|----------------------|-----------------|

| | GRAMMATURA | GRAMMATURA |
|--------------|------------|------------|
| Spinaci | 120 | 150 |
| Burro | 5 | 6 |
| Grana padano | 6 | 7 |
| Sale iodato | q.b. | q.b. |

| | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|---------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Panino | 70 | 80 |
| Acqua oligominerale | | |

| FRUTTA DI STAGIONE | SCUOLA DELL'INFANZIA GRAMMATURA | SCUOLA PRIMARIA GRAMMATURA |
|--------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|
| Mele o pere | 150 | 150 |
| Arance o mandarini o pesche | 200 | 200 |

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Gennaio: arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca

Febbraio :arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, frutta secca

Marzo : arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

Aprile : banane, mele, pere, pompelmi, nespole

Maggio : fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne

Giugno : albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele

Luglio : albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche

Agosto : anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

Settembre : fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

Ottobre : cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

Novembre : Arance, ananas, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.

TABELLE MERCEOLOGICHE

GENERI ALIMENTARI

PANE

Il pane da somministrare deve essere fresco di giornata, confezionato per intero con farina di grano tenero tipo "0" e "00", senza aggiunta di coloranti o di condimenti.

Deve rispondere ai requisiti precisati dalle vigenti leggi in materia.

Dovrà essere ben lievitato e cotto lentamente così da non presentare bruciature alla superficie e non contenere mollica spugnosa ed elastica.

E' rigorosamente vietato l' uso di pane conservato .

La fornitura dovrà essere effettuata :

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21.3.73 e modifiche 25.6.81, D.M.

26/04/93 n.220;

- in recipienti lavabili e muniti di copertura come da art. 26 della legge 4/07/1967 n°580, in modo che il pane risulti al riparo da polvere e da qualsiasi altra causa di insudiciamento.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con la modalità previste dall'art. 20 della legge n.580/1967.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi ed etichettati.

PASTA ALIMENTARE

La pasta dovrà essere prodotta con farina di semola ricavata dall'alta macinazione dei grani duri; dovrà avere i requisiti precisati dalla legge 4.7.67 n. 580 e successive modifiche presenti nella legge 8/06/1971 n°480.

Dovrà essere di recente e omogenea lavorazione, di odore e sapore gradevole, non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente, immune da insetti e quando rimossa non dovrà lasciare polvere o farina.

I formati dovranno essere variati in modo da fornire un'alternanza quotidiana.

PASTA ALIMENTARE BIOLOGICA

La pasta alimentare biologica dovrà presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sul prodotto.

GNOCCHI DI PATATE

Prodotti con farina di grano tenero e patate.

Confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata (DPCM n° 311/97) da conservarsi in frigorifero.

Tra gli ingredienti non devono figurare conservanti e additivi.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109 del 27/01/92.

RISO PARBOILED (per ristorazione scolastica)

Nel caso in cui non sia reperibile il riso di qualità biologica, il riso da utilizzare sarà di tipo parboiled.

Dovrà essere sano, di fresca lavorazione secco, intero (con una tolleranza dell'1/3% di rottura), indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico, non oleato nè brillantato dovrà provenire dall'ultimo raccolto, essere

immesso in commercio in sacchi sigillati e possedere tutti i requisiti del D.P.R. 1.11.59, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 14.11.59.

RISO ARBORIO

Deve essere conforme alla legge del 18/03/1958 n°32 5.

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

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri

agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

- gruppo merceologico: superfino;
- tolleranza consentita: grani spuntati 5%;

grani striati rossi

deformità naturali e impurità varietali 10%

rottture 5%

- tolleranze di corpi estranei: sost. Minerali o vegetali non tossiche 0,01%

sost. Vegetali commestibili 0.10%

- lunghezza: molto lungo mm 6,61 – 7,6

- forma: semitondo

- grossezza: molto grosso / larghezza 3,15 mm

- perlatura centrale estesa

- striscia: assente

- dente: pronunciato

- sezione: schiacciata

- tempo di gelatinizzazione: 17'68"

- tempo cottura: basso < 18'

- resa cottura: 4,34 (volume)

- sostanze perse alla cottura: 10,30%

RISO QUALITA' BIOLOGICA

Il riso di qualità biologica dovrà presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sul prodotto.

FARINA 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge n°580/67

titolo II art.7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n°580/67 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rottture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.L. 27/01/92, n°109.

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

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da grillo, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste la D.L. 109/92 e successive modificazioni.

FECOLA DI PATATA

Prodotto ottenuto per essiccamento del deposito amilaceo della patata e utilizzato per la preparazione di pappe per bambini.

Il D.M. 30/08/1973 autorizza il trattamento mediante radiazioni _ delle patate a scopo antigerminativo

con l'obbligo di riportare sulla confezione l'indicazione degli impianti di trattamento.

CRACKERS, FETTE BISCOTTATE E CROSTINI

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n°283 del 23/06/1993.

Devono possedere un tenore di umidità non sup. al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto per quanto riguarda crackers e fette biscottate, e non sup. al 10% con una tolleranza del 2% in peso per quanto riguarda i crostini.

Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n°580 e D.M. 31 Marzo 1965.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992

e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto, o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO

Prosciutto cotto 1^ qualità senza polifosfati .

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

Il prodotto dovrà essere avvolto in idoneo involucro plastico o in carta alluminata, rispondenti ai requisiti previsti dalla legge, D.M.21.3.73.

Dovrà essere munito di dichiarazione riguardante

- il tipo di prodotto; per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino;
- il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti;
- il peso netto del prodotto;
- dichiarato non addizionato di polifosfati;
- tutte le altre indicazioni previste dal D.L. 109/92 concernenti l'etichettatura.

All'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido precolato.

L'esterno non deve presentare patinosità superficiale né odore sgradevole.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore sapore rancido. La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa.

Non deve essere addizionato di proteine estranee alla carne.

PROSCIUTTO CRUDO

Deve essere conforme al D.L. 537/92 e provenire da uno stabilimento con bollo L.

La stagionatura non dovrà essere inferiore ai 10-12 mesi. Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione dovrà presentarsi di colore rosso chiaro e vivace con lievissima infiltrazione di grasso candido tra la carne. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato; l'aroma dovrà essere fragrante, privo di odori e sapori sgradevoli.

CARNI

Le carni bovine e suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto o congelate, dovranno presentare i requisiti di conformità al D.Lgs. 286/94 e sue successive modificazioni e la provenienza da stabilimenti CE. Le carni bovine dovranno provenire da vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità modificazioni e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o di toro o che ne presentino le caratteristiche di colore o di consistenza. I tagli dovranno pervenire da classi di confermazione U (Ottima = profili convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento n°2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

Le carni di vitellone devono presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Le carni di vitello devono possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco e consistenza dura, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai sopra i 7°C.

La carne di cui deve essere specificata la provenienza; dovrà presentare certificato veterinario per il trasporto fuori comuni di carni fresche; dovrà essere dichiarata l'assenza di estrogeni; essere in condizioni sottovuoto; essere specificato il taglio di carne fornito. Tipologia dei tagli :posteriore disossato; coscia in 5 tagli: fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, pesce; posteriore in 7 tagli: fesa, noce, scamone, magatello, fetta di mezzo, roast-beef, filetto.

Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa fra 0° e 4°C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre prediletto il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà comunque essere consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o di rinvio di utilizzo. Le carni bovine decongelate devono essere esenti da: bruciature da freddo, fenomeni di ossidazione del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Le carni devono aver subito il congelamento da non oltre 12 mesi.

POLLO O TACCHINO

Polli novelli dell'allevamento a pavimento di prima scelta (classe A) devono essere di macellazione recentissima e di provenienza nazionale o di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE a norma del D.P.R. 503/82 e del D.P.R. 559/92. Possono essere freschi (in confezioni sottovuoto) o congelati.

Il tacchino può essere fresco o congelato deve essere maschio con età non superiore tra le 14 settimane e i 18 mesi.

Tipologia: fesa di tacchino maschio, giovane peso intorno ai 5 Kg.; completamente disossata.

Per quanto attiene i prodotti congelati, valgono le stesse norme definite per la carne bovina, così come per quanto attiene il trasporto e la documentazione di scorta.

Tutti i tipi di carne possono essere macinati estemporaneamente e in loco.

FORMAGGI

Condizioni generali.

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie a partire da materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modifiche. Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla legge n°142 del 19/02/92 e dal D.P.R. 14/01 /97 n°54 "Regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47 CEE " in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e prodotti a base di latte.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni;

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- eventuali additivi e conservanti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione.

Sono assolutamente vietati tutti i formaggini e i formaggi a pasta fusa.

Tipologia richiesta:

- mozzarella di vacca; scamorza fresca;
- formaggi freschi monodose con fermenti vivi esenti da polifosfati aggiunti
- fior di certosa; casatella, crescenza, ricotta;
- Taleggio non stagionato;
- italico, fontina, svizzero dolce, casatella, crescenza, caciottina fresca, bel paese, fontina.

Grano padano:

Formaggio a denominazione d'origine, D.P.R. n° 1269 del 30 Ottobre 1955 prodotto da puro latte vaccino fresco;

Grasso minimo sulla sostanza secca 32%; conservante ammesso : risozima.

Parmigiano reggiano:

Prodotto ottenuto seguendo le modalità previste dal D.P.R. n. 1269 e successive modifiche.

Grasso minimo sulla sostanza secca 32%.

UOVA

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si opterà per prodotti pastorizzati conformi a quanto prescritto da D.L. 4/02/1993 n°65.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un

trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal

Ministero della Sanità.

Idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere utilizzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati, in particolare, non deve essere superata la temperatura di +4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D.L. 65/93 e dal D.L. 109/92.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali con formi ai regolamenti

CEE. La consegna deve avvenire entro 3 gg dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 gg successivi alla consegna.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 Ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n°327/80 art. 47, 48, 50, 51, 52.

La prova della fosfatasi deve essere negativa.

Il grasso deve essere superiore al 3,2%.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.n° 109/92.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO INTERO BIOLOGICO

Il latte fresco pastorizzato intero di qualità biologica dovrà presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sul prodotto.

LATTE FRESCO PASTORIZZATO PARZ. SCREMATO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 Ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte pastorizzato deve essere trasportato con mezzi idonei e mantenendo le temperature richieste, D.P.R. n°327/80 art. 47, 48, 50, 51, 52.

La prova della fosfatasi deve essere negativa.

Il latte parz. scremato deve contenere dall'1% all'1,8% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.n° 109/92.

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 Ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.n° 109/92.

LATTE UHT INTERO

Latte UHT intero. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal O.M. 11 Ottobre 1978 tabella A e successive modifiche.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.L.n° 109/92.

YOGURT

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta, prodotto secondo la vigente normativa (D.P.R. n°54/97). In confezioni monodose da gr. 125 circa, con almeno 15 gg di conservazione dalla data di consegna.

I gusti devono essere variati.

BURRO

Burro di qualità prodotto ottenuto unicamente dalla crema del latte di vacca. Le materie prime utilizzate per la produzione del burro di prima qualità devono essere sottoposte a filtrazione e pastorizzazione.

Contenuto di materia grassa non inferiore all'80%.

PESCE E VERDURE SURGELATE

Filetti di platessa o sogliola da gr. 80/120 cadauno, filetti di merluzzo, nasello, palombo, spada, salmone, il tutto senza spine, pelle. Detti prodotti dovranno possedere tutti i requisiti di cui alla D.Lgs 531/92 e successive modifiche. Il prodotto dovrà essere di provenienza nazionale o del Nord Europa accuratamente pulito e privo di spine, cartilagini e pelle.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti

dal D.M. 9 dicembre 1993.

La glassatura non dovrà essere superiore al 20%.

I prodotti richiesti dovranno corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (data di scadenza, trasporto, scongelamento ecc.)

Le verdure surgelate dovranno possedere i requisiti di cui al D.Lgs. 531/92 e successive modifiche.

Si richiedono piselli e fagiolini fini.

Le verdure dovranno essere esenti da corpi estranei.

Lo scongelamento del pesce surgelato dovrà essere effettuato in cella frigorifera lentamente, tra 0 e +4 °C, evitando il rinvenimento in acqua o a temperatura ambiente.

FRUTTA E VERDURA FRESCA

La frutta fresca e gli agrumi dovranno essere di I^a categoria selezione accurata ed avere calibratura e grammatura in linea con le tabelle dietetiche allegate, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende adatta al consumo.

Le verdure e gli ortaggi freschi dovranno essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei.

Le patate dovranno presentare morfologia uniforme, essere selezionate per qualità, pezzatura ed appartenere ad una sola coltivazione. Non dovranno altresì presentare tracce di solanina, germogliazione incipiente, tracce di marcescenza, mucosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, tanfi, lezzi di qualunque natura e origine avvertibili sia prima che dopo la cottura.

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie (es. fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Sono considerati difettati se presentano semigerminati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, se presentano materiale estraneo anche vegetale. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi alla data di consegna. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

POMODORI PELATI

Prodotto con frutto sgocciolato non inferiore al 65% , e con tutte le caratteristiche previste dalla legge.

I contenitori devono essere a banda stagnata, non presentare difetti come ammaccature, fondelli

bombati, punti di ruggine e punti di corrosione interni.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80 art. 64 e D.L. 109 del 27/01/1992.

POMODORI PELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I pomodori pelati di qualità biologica dovranno presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sul prodotto.

TONNO IN CONSERVA

E' possibile scegliere tra tonno all'olio d'oliva o tonno al naturale

AROMI

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo del fresco, qualora sia possibile.

PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI

Si opterà per prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero di tipo 0 o 00 od integrali esenti da additivi, dolcificanti esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi idrogenati. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomalo e sgradevole. Inoltre dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.L. 109/92.

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

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di macchie;
- spezzature o tagli;
- rammollimenti atipici;
- sapore e odore anomali.

CACAO

Prodotto ottenuto dalla lavorazione dei semi del Theobroma cacao.

Deve rispondere ai requisiti precisati dal D.L. n°3 51 del 30/04/1976 e relativo allegato.

THE DETEINATO

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente

diclorometano avente le caratteristiche chimico fisiche e di purezza previste dal decreto.

Il the deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- il residuo di diclorometano non deve superare le 15 ppm;
- il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

SALE

Per il sale, sia grosso che fine, dovrà essere quello iodurato/iodato conforme al D.M. 255 del 1/90 in coerenza con le linee direttrici della Campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza da iodio.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla legge n°139 del 31/03/1980.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg;

Le confezioni devono riportare, legge 31/03/1980 n°139:

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (filth-test).

ACQUA MINERALE NATURALE

L'acqua minerale deve attenersi alle seguenti norme:

- R.D. n°1265 del 27/07/1934, per quanto riguarda la loro classificazione in base ai referti delle analisi chimiche;

- D.M. 1/02/1983 per quanto riguarda le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta;
- D.M. 17/02/1981 relativo alle acque minerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione);
- C.M. della Sanità n°61 del 9/08/1976;
- D.L. 25/01/1992 n°105, attuazione della direttiva 80/777 CEE, relativa alla utilizzazione e commercializzazione delle acque naturali;
- D.M. 12/11/1992 n°542, recante i criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali;
- Circ. Min. 13/09/1991 n°17;
- Circ. Min. 12/05/1993 n°19;

OLII

Sono da usarsi esclusivamente:

Olii di oliva extravergine (0,5% di acidità) per condire ed eventualmente olio di oliva per la spalmatura delle teglie di cottura.

Per gli oli di semi questi devono rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla legge R.D.L. n° 2033 15/10/1925.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12 febbraio 1965 n°162 (convertito con modificazione nella legge n° 739/70).

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inf. al 6% e non sup. al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere ac. Acetico o altri acidi e sost. Coloranti come da legge n°572/82.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di litri 2, litri 1, litri 0,5 e litri 0,25 descritti dall'art. 29 del D.P.R. 12/02/1965 n°162 (vedi anche art. 11 D.P.R. 14/05/1968 n°773).

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. 12/02/1965 n°162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

SUCCHI DI FRUTTA E NETTARI

Devono essere ottenuti con purea di frutta in percentuale non inferiore al 40/50%. (vedi D.P.R. n°489

18/05/1982 e successive modificazioni) Devono essere esenti da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti. Si preferiscono i tetrabrik.

NOTE DI ACCOMPAGNAMENTO

Non è ammessa la congelazione in loco delle derrate alimentari.

Lo scongelamento deve essere effettuato alla T di 2-4°C.

Gli alimenti una volta scongelati devono essere consumati entro le 24 ore.

Gli alimenti devono essere conservati fino ad esaurimento nelle loro confezioni originali.

I pasti, anche parzialmente, non devono essere preparati nei giorni antecedenti a quelli del consumo. Solo per gli arrosti è consentita la preparazione il giorno precedente il consumo, a condizione che la ditta appaltatrice sia munita di abbattitore.

Gli alimenti già porzionati non consumati in giornata non possono essere utilizzati nei giorni successivi.

Non si devono utilizzare alimenti estranei alla tabella dietetica, residui o avanzi.

Gli alimenti devono avere le caratteristiche richieste ed essere trasportati in modo adeguato in confezioni integre, non deteriorate e nel rispetto delle modalità di conservazione.

La conservazione degli alimenti deve essere effettuata in idonee celle frigorifere evitando la promiscuità di derrate diverse e prevenendo la separazione tra alimenti cotti e crudi, ortaggi, carni e uova.

COMUNE DI MONTELLA

PROVINCIA DI AVELLINO

Piazza degli Irpini

Tel. 0827/609006

Fax. 0827/601303

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI
RISCHI INTERFERENZIALI

VERIFICA DEI REQUISITI TECNICO-
PROFESSIONALI DEGLI APPALTATORI

(Art. 26 D. Lgs. 81/2008)

DITTA APPALTATRICE

p. COMUNE DI MONTELLA

Data _____

Notizie generali committente

| DATI ANAGRAFICI COMMITTENTE | |
|--|--|
| Ragione sociale | COMUNE DI MONTELLA |
| Sede | Piazza degli Irpini, 1 - 83048 Montella (AV) |
| Telefono | 0827/609006 |
| Fax | 0827/601303 |
| Tipologia attività | Amministrazione Comunale |
| Datore di lavoro | Ing. Carmine De Simone |
| Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione | Geom. Cristofaro Maurizio |
| Rappresentante lavoratori | |
| Medico competente | |

PREMESSA

Il presente documento di valutazione contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza che dovranno essere adottate dall'impresa o dal lavoratore autonomo, per ogni lavoro, al fine di eliminare le interferenze, o ridurre al minimo i rischi da interferenze, in ottemperanza all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008.

Il datore di lavoro del COMUNE DI Montella quale committente, promuove la cooperazione ed il coordinamento con l'appaltatore _____.

L'Amministrazione Comunale del Comune di Montella, con il presente documento recepisce ed attua tutte le prescrizioni riportate nell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 nella sua qualità di Committente del servizio in appalto, con la finalità di promuovere così la cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi, cui sono esposti i lavoratori propri e delle ditte esterne appaltatrici (compresi i lavoratori autonomi) che operano all'interno dei propri siti produttivi.

Eventuali altre necessità di richiesta documentazione o di adempimento a procedure, al fine di ottenere particolari permessi od autorizzazioni per svolgere il servizio oggetto di contratto d'appalto, non sono qui gestite e per ciò si rimanda ai testi di legge relativi ed alle prassi specifiche (es: permessi VVF, UTF, ASL, Comune, ecc....).

Nel caso in cui il servizio oggetto di appalto rientri nel campo di applicazione del Titolo IV D.Lgs. 81/2008, verrà applicata la procedura prevista dalla citata norma legislativa.

Il presente documento è parte integrante del contratto/ordine di appalto e come da disposto di legge viene allegato al contratto stesso.

COMPITI IN MATERIA DI SICUREZZA

Qui di seguito si riportano i compiti che il Committente e l'Appaltatore devono svolgere per poter attuare l'art. 26 del DLgs 81/2008.

Committente

Il datore di lavoro committente, in caso di affidamento di servizi ad imprese appaltatrici o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

- a) verifica, anche attraverso l'iscrizione alla Camera di commercio, industria e artigianato, l'idoneità tecnico-professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione al servizio da affidare in appalto o contratto d'opera;
- b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

Inoltre, il committente con l'appaltatore deve:

- a) cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i servizi delle diverse imprese coinvolte.

Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento sopra citati, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare le interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o d'opera.

Tale attività del committente non si applica, però, ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Ferme restando le disposizioni in materia di sicurezza e salute del lavoro previste dalla disciplina vigente degli appalti pubblici, nei contratti di somministrazione, di appalto e di subappalto, di cui agli articoli 1559, 1655 e 1656 del codice civile, devono essere specificamente indicati i costi relativi alla sicurezza del lavoro.

Appaltatore

La ditta appaltatrice e/o il lavoratore autonomo è tenuto all'osservanza degli art. 26 D.Lgs 81/2008, nonché è responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni legislative e regolamentari vigenti per la corretta esecuzione del servizio, nessuna esclusa, comprese quelle emanate in corso di vigenza del contratto d'appalto o d'opera.

La ditta appaltatrice e/o il lavoratore autonomo si impegna, in ottemperanza ai disposti di legge, ad informare il Committente sui rischi determinati delle proprie attività e sulle misure di protezione adottate, nonché a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sul lavoro, gravanti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto, ed a rispettare gli obblighi di coordinamento.

Inoltre la ditta appaltatrice e/o il lavoratore autonomo è tenuto ad esporre, ove pertinente, per tutto il tempo di permanenza nei locali del Comune di Montella, il tesserino di riconoscimento, previsto dalla legge.

L'appaltatore con il committente deve:

- a) cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i servizi delle eventuali diverse imprese coinvolte nell'esecuzione del servizio.

L'Appaltatore dovrà comunicare al Committente, tempestivamente, ogni variazione di interesse all'appalto (elenco non esaustivo):

- modifiche dell'elenco del personale utilizzato
- modifiche dell'elenco delle attrezzature utilizzate
- modifiche dei dati aziendali e della Visura Camerale
- modifiche del servizio che comportano aggiunta di rischi per la sicurezza e l'ambiente
- ecc.

In linea generale l'appaltatore deve rispettare i principi generali di prevenzione in materia di sicurezza e di salute al momento delle scelte progettuali e tecniche e deve scegliere dispositivi di protezione rispondenti ai requisiti essenziali di sicurezza previsti nelle disposizioni legislative e regolamentari vigenti.

Sono vietati la fabbricazione, la vendita, il noleggio e la concessione in uso di macchine, di attrezzature di lavoro e di impianti non rispondenti alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di sicurezza. Chiunque concede in locazione finanziaria beni assoggettati a forme di certificazioni o di omologazione obbligatoria è tenuto a che gli stessi siano accompagnati dalle previste certificazioni o dagli altri documenti previsti dalla legge.

Gli installatori e montatori di impianti, macchine o altri mezzi tecnici devono attenersi alle norme di sicurezza e di igiene del lavoro, nonché alle istruzioni fornite dai rispettivi fabbricanti dei macchinari e degli altri mezzi tecnici per la parte di loro competenza.

COSTI PER LA SICUREZZA

I costi della sicurezza, individuati e ricavati attraverso una stima, non sono da assoggettare a ribasso. Pertanto detto valore sarà liquidato allo stesso solo in seguito alla realizzazione di quanto descritto e prescritto.

La stima dei costi deve corrispondere ai servizi da realizzarsi realmente e non ad una semplice computazione economica di servizi provvisori generici.

Si ricorda che:

- rientrano nei costi della sicurezza “interni” dell’Appaltatore i cosiddetti “costi generali”, cioè tutto quanto fa riferimento all’ambito applicativo del D.Lgs. 81/2008 delle singole imprese esecutrici (ad esempio i DPI, la formazione, l’informazione, la sorveglianza sanitaria, le spese amministrative, ecc.), salvo il caso in cui si preveda a tal proposito ulteriori misure rispetto a quanto già previsto dalla normativa vigente;
- i DPI devono essere inseriti nella valutazione dei costi della sicurezza da addebitare solo nel caso in cui il Committente richieda il loro utilizzo in presenza di lavorazioni tra di loro interferenti, altrimenti sono a carico dell’appaltatore;
- lo sfasamento spaziale delle lavorazioni diviene costo della sicurezza qualora per essere realizzato richieda specifici apprestamenti, procedure o misure di coordinamento; sono questi ultimi tre elementi a divenire costo e non lo sfasamento spaziale di per sé.

Servizio in appalto alla Ditta _____

| INTERFERENZE EDIFICI AMMINISTRAZIONE COMUNALE | | | | | | |
|---|--|--|-------|-------|---|---|
| Luoghi e attività Comune di Montella | | Edifici di proprietà comunale. Centro cottura presso Scuola dell'infanzia di Montella, Plesso Sorbo centri refezionali plesso Sorbo e Plesso Fondana. | | | | |
| Attività svolte da addetti della Ditta appaltatrice | Rischi derivanti dalle interferenze delle attività | P | D | R | E | Misure di prevenzione e protezione per eliminare rischi dati dalle interferenze |
| Operazioni di ristorazione scolastica | Incendio, incidente, infortunio | Bassa | Medio | Medio | P | <ol style="list-style-type: none"> 1. Informazione degli addetti della Ditta _____ sulle modalità di evacuazione, e sulla conoscenza dei lay-out di evacuazione e della dislocazione delle attrezzature antincendio e dei presidi di primo soccorso attraverso gli addetti alle emergenze. 2. In caso di emergenza assistenza da parte degli addetti alle emergenze durante l'evacuazione di tutte le ditte presenti. 3. Informare preventivamente gli addetti della Ditta _____ sui divieti di fumo, di uso di fiamme libere, ecc. 4. Idonea segnaletica di sicurezza affissa a parete. 5. Idoneo numero e posizione estintori. 6. Protezione degli ambienti con idonei presidi antincendio. 7. Idonea manutenzione apparecchi di cottura a gas. 8. Informazione degli addetti della Ditta _____ sulle modalità di utilizzo degli apparecchi di cottura. |
| | Rischio di scivolamento, di caduta a livello, di urti, di contusioni | Bassa | Bassa | Bassa | P | <ol style="list-style-type: none"> 9. Utilizzo di scarpe con suola antiscivolo da parte degli addetti della Ditta _____. 10. Mantenere idonea la pulizia di pavimenti ed effettuare corretta manutenzione per garantire l'assenza di avvallamenti e/o buche e/o sporgenze. |
| | Rischio elettrico, elettrocuzione trasmessa a terzi | Bassa | Medio | Medio | P | <ol style="list-style-type: none"> 11. Le attività che prevedono l'uso di attrezzature elettriche utilizzate da addetti della Ditta _____ devono essere precedute, da parte di questi ultimi, da una verifica sulla idoneità dei cavi, delle spine, dei quadri, ecc., ed eventualmente contattare il responsabile della manutenzione o personale di riferimento del Comune di Montella. |
| | Esalazioni e/o contatti con gli agenti chimici | Bassa | Bassa | Bassa | P | <ol style="list-style-type: none"> 12. La Ditta _____ dovrà fornire le schede di sicurezza dei prodotti chimici eventualmente utilizzati nelle operazioni oggetto dell'appalto. Le attività di potenziale rischio di contatto/inalazione di prodotti chimici dovranno essere eseguite in assenza completa di addetti del Comune di Montella e di alunni. |

E = tipo di presenza addetti ditta appaltatrice

F = fissa; S = saltuaria; C = a chiamata; P = a scadenza periodica P = probabilità evento incidentale

D = danno da evento incidentale

R = rischio evento incidentale

AUTOCERTIFICAZIONE

(D.P.R. 28 Dicembre 2000, n. 445)

Il sottoscritto _____ nato a _____ il _____ e residente in _____ (____),
Via _____ n. ____ in qualità di _____ della _____,
con sede legale in _____, Via _____ n. ____ esercente
l'attività di _____, avente codice fiscale _____ e iscritta al Registro
delle imprese di _____, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di
dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, richiamate dall'art. 76 del D.P.R.
28 dicembre 2000, n. 445, sotto la propria responsabilità

DICHIARA

che la ditta _____, con sede legale in _____, Via _____
n. ____ avente codice fiscale _____ è in possesso dei requisiti di idoneità tecnico-
professionale di cui all'art. 26, comma 1, lett. a), del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, per
l'esecuzione del servizio di _____, oggetto dell'appalto.

Data _____

Timbro e Firma _____

Allegare copia del documento di riconoscimento in corso di validità del datore di lavoro dell'impresa appaltatrice

VERIFICA DEI REQUISITI TECNICO-PROFESSIONALI DEGLI APPALTATORI

| A) Sezione anagrafica ed organizzativa | | | |
|---|---|---|---|
| Ragione sociale | | | |
| Indirizzo sede legale | | | |
| Indirizzo sede operativa | | | |
| Telefono | | Fax | |
| Sito web ed email | | | |
| Datore di lavoro | | | |
| Dirigente, se nominato | | | |
| Iscrizione registro imprese | | Iscrizione CCIAA | |
| Codice attività ISTAT | | Anno inizio attività | |
| Posizione INPS | | Posizione INAIL | |
| Posizione cassa edile | | Altro: | produrre elenco a parte |
| <input type="radio"/> azienda falimiare <input type="radio"/> impresa artigiana <input type="radio"/> cooperativa <input type="radio"/> impresa industriale <input type="radio"/> consorzio <input type="radio"/> ATI | | | |
| Certificazioni sistemi aziendali (produrre eventuali allegati) | | | |
| Norma di riferimento | | Ente certificatore | |
| Scopo certificazione | | | |
| B) Sezione verifica tecnoco – professionale | | | |
| Possesso attrezzature per eseguire le lavorazioni | <input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO | Indicazioni di dettaglio: | produrre eventuali allegati |
| Possesso delle macchine per eseguire le lavorazioni | <input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO | Le macchine/attrezzature che verranno usate sono marcate CE e rispettano la conformità delle leggi vigenti? | <input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO |
| Possesso delle risorse tecniche per eseguire le lavorazioni | <input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO | Le macchine/attrezzature che verranno usate sono state verificate e mantenute di recente? | <input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO |
| C) Sezione dati economici ed occupazionali | | | |
| | ANNO | ANNO | ANNO |
| Fatturato in Euro | | | |
| Operai occupati | | | |
| Impegnati occupati | | | |
| Tecnici | | | |
| Altro | | | |
| Principali lavori realizzati: produrre eventuali allegati | | | |
| D) Sezione organizzativa della sicurezza | | | |
| Avvenuta valutazione dei rischi e relativa predisposizione del documento di prevenzione e protezione (artt. 28, 29 D.Lgs. n. 81/2008) | <input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO | Allegare copia frontespizio firmata | |
| Avvenuta nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), del medico competente e degli addetti alle emergenze | <input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO | | |
| Avvenuta formazione dei lavoratori, nei casi di nuove assunzioni, cambiamento di mansioni, introduzione di nuove tecnologie (capo III sezione IV D.Lgs. n. 81/2008) | <input type="radio"/> SÌ <input type="radio"/> NO | | |
| IL DICHIARANTE SI ASSUME TUTTE LE RESPONSABILITÀ IN CASO DI DICHIARAZIONI FALSE O NON VERITIERE | | | |
| Data: | Timbro e firma del legale rappresentante. | | |

CONDIZIONI GENERALI DELL'APPALTO

LA SOTTOSCRITTA AZIENDA APPALTATRICE _____, ISCRITTA ALLA CCIAA DI _____
_____ AL N. _____
DAL _____ PER L'ATTIVITÀ DI _____
_____, ESEGUIRÀ I LAVORI CONTEMPLATI DA ORDINE/CONTRATTO N. _____
_____ DEL _____, DI CUI LE PRESENTI "CONDIZIONI GENERALI
D'APPALTO" COSTITUISCONO PARTE INTEGRANTE:

1. L'impresa Appaltatrice si assume il dovere della piena osservanza di tutti gli obblighi derivanti dalle norme di legge relative alla regolare assunzione, alla assicurazione obbligatoria per gli infortuni ed alla previdenza sociale a favore dei propri dipendenti, nonché degli obblighi derivanti dal contratto di lavoro cui l'Impresa Appaltatrice è soggetta e si impegna ad assicurare al proprio personale dipendente trattamenti economici e normativi non inferiori a quelli previsti dalle norme del contratto collettivo di lavoro cui pure è soggetta.
2. L'Impresa Appaltatrice deve, inoltre, essere coperta a proprie spese esclusive, oltre che dalle assicurazioni obbligatorie di legge per i propri dipendenti ed alle altre assicurazioni obbligatorie, anche da assicurazione privata di responsabilità civile per danni verso la Committente (persone anche dipendenti e/o cose), verso terzi (persone e/o cose) e verso i propri dipendenti secondo massimali minimi differenziati in base alla tipologia di servizio/attività in contratto. Si precisa che l'assicurazione privata suddetta deve includere anche la copertura dei danni cagionati da veicoli di ogni genere in spazi privati. Copia della polizza deve essere presentata alla funzione acquisti della Committente prima dell'inizio dei lavori.
3. La Committente è autorizzata a sospendere il pagamento del corrispettivo pattuito, qualora fosse chiamata in causa in controversie intentate dagli ausiliari della azienda appaltatrice per il conseguimento di quanto a loro dovuto in relazione all'esecuzione dell'opera.
4. L'azienda appaltatrice dichiara di essere a conoscenza delle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e sull'igiene del lavoro, nonché dichiara di essere stata messa a conoscenza delle procedure di sicurezza in cui va ad operare e di attenersi ad esse.
5. L'azienda appaltatrice dichiara che i rischi sulla sicurezza sono stati portati a conoscenza dei propri dipendenti, ai sensi del D.Lgs. 81/2008.
6. L'azienda appaltatrice nel sottoscrivere il contratto dichiara di aver ricevuto copia del documento unico di valutazione dei rischi delle interferenze (DUVRI), che dallo stesso ha individuato tutti i rischi presenti ed è in grado di mettere in atto ogni più completa misura di prevenzione e protezione, collettiva e individuale volta ad eliminare i rischi presenti. Si rende disponibile, inoltre, a collaborare e coordinarsi con il committente e con altre eventuali imprese o lavoratori in appalto, al fine di garantire una reciproca informazione, cooperazione e coordinamento volta all'eliminazione dei rischi.
7. L'azienda appaltatrice con la sottoscrizione del contratto manleva il committente da ogni responsabilità in merito alla preventiva informazione sui rischi presenti nel sito oggetto dei lavori e delle modalità di cooperazione, di reciproca informazione e di coordinamento.
8. L'azienda appaltatrice si impegna ad eseguire i servizi elencati nel contratto in costante e totale osservanza delle norme di legge sulla prevenzione infortuni, l'igiene del lavoro e l'antincendio sia per quanto riguarda la regolarità dei propri mezzi e procedure di lavoro, sia per quanto riguarda il comportamento dei propri dipendenti.
9. L'azienda appaltatrice si impegna ad adottare, nell'esecuzione dell'appalto, tutte le misure che, secondo la particolarità del lavoro, l'esperienza e la tecnica, sono necessarie a tutelare l'integrità fisica e la personalità morale dei lavoratori (ad es.: fornitura e uso DPI).
10. L'azienda appaltatrice si impegna altresì ad osservare, durante l'esecuzione dell'appalto, nelle aree esterne della azienda committente, tutte le norme vigenti di tutela dell'ambiente, statali e regionali, con particolare riferimento all'inquinamento delle acque, all'inquinamento dell'aria ed allo smaltimento dei rifiuti (D.Lgs 152/06 e s.m.i.).
11. L'azienda appaltatrice si assume il rischio dell'esecuzione del servizio dietro un adeguato compenso che riconosce equo al momento dell'accettazione dell'appalto e si impegna a non chiedere revisione dei prezzi.
12. L'azienda appaltatrice si impegna ad eseguire il servizio con personale e mezzi anche propri.
13. L'azienda appaltatrice si impegna ad eseguire il servizio contemplato dal presente appalto mediante lavoratori con i quali, primadell'inizio del servizio stesso, sia stato costituito il rapporto di lavoro nel pieno rispetto delle leggi e norme vigenti.
14. L'azienda appaltatrice si impegna altresì ad adempiere a tutti gli obblighi derivanti dalle leggi di previdenza ed assistenza e dalle norme fiscali.
15. L'azienda appaltatrice si impegna altresì all'osservanza di tutte le norme dettate dalla Legge n. 30/2003, nonché della Legge n. 977 del 17/10/1967 (tutela del lavoro dei fanciulli e degli adolescenti), esonerando il Committente da ogni responsabilità.
16. Al fine di consentire alla Committente l'effettuazione di ogni opportuno controllo, l'Impresa Appaltatrice dovrà dare immediata comunicazione scritta di qualsiasi infortunio in cui incorra il proprio personale, precisando circostanze e cause e dovrà tenere tempestivamente informata la stessa degli sviluppi circa i relativi accertamenti.

17. I lavori e/o prestazioni, di cui all'appalto, non sono cedibili. L'Impresa Appaltatrice non dovrà, in nessun caso, dare in subappalto i lavori e/o le prestazioni salvo esplicita autorizzazione scritta della Committente, che si intende concessa previa firma per accettazione del modello autorizzazione al subappalto. In tal caso l'autorizzazione per il subappalto non manleva l'Impresa Appaltatrice dagli obblighi e dalle responsabilità contrattuali e, pertanto, l'Impresa Appaltatrice risponderà direttamente e pienamente dell'operato del personale dei subappaltatori così come dell'operato e del personale proprio, rimanendo la Committente completamente estranea a tale rapporto.
18. L'Impresa Appaltatrice si impegna a trasferire le informazioni ricevute dalla Committente ai subappaltatori, nonché a cooperare ed a promuovere il coordinamento tra dette imprese, garantendo la reciproca informazione anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze fra i lavoratori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione del servizio, imponendo anche ai subappaltatori l'obbligo di riconoscere il diritto della Committente di esercitare anche nei loro confronti la facoltà di cui ai punti 19 e 20.
19. La Committente si riserva ogni e qualsiasi facoltà di accertare, in qualunque momento e con le modalità che riterrà più opportune, l'esatto adempimento da parte dell'Impresa Appaltatrice degli obblighi di cui ai precedenti articoli.
20. L'inosservanza anche di una sola fra le condizioni sopra esposte darà luogo alla risoluzione "ipso iure" del contratto di appalto, senza penalità alcuna da parte del Committente, e salvo il diritto di quest'ultimo di richiedere il risarcimento dei danni all'azienda appaltatrice. Resta salva la facoltà della Committente di ordinare, in alternativa, la sospensione del servizio sino a che non sia rimossa la violazione, salvo il risarcimento dei danni a favore della Committente medesima, in relazione alla sospensione e con esclusione di ogni risarcimento o indennizzo a favore dell'Impresa Appaltatrice.
21. Per tutto quanto precede, l'azienda appaltatrice si assume totalmente la responsabilità e gli oneri derivanti dal comportamento dei propri dipendenti (nella interpretazione più estensiva del disposto dell'art. 2049 del Codice Civile), quando si dovessero verificare danni a persone o cose appartenenti alla ditta committente o a terzi che reclamassero risarcimento di danni causati dai dipendenti dell'azienda appaltatrice.
22. L'azienda committente non è responsabile, a qualsiasi effetto, dei danni, eventualmente subiti o ad altri procurati, dal personale dell'azienda appaltatrice.

Timbro e Firma Impresa Appaltatrice

Data

Ai sensi dell'art. 1341 e seguenti del Codice Civile si approvano tutte le clausole sopra riportate.

Timbro e Firma Impresa Appaltatrice

Data

RISCHI SPECIFICI PRODOTTI DALLA DITTA APPALTATRICE

In relazione all'incarico che l'Impresa Appaltatrice _____ ha ricevuto dalla
Committente Comune di Montella, i lavori di cui all'ordine n° _____ del _____ il/la sottoscritta
Sig./a. _____, per la suddetta Azienda e nella sua qualità di:

RESP. DI CANTIERE TITOLARE Altro: _____

informa il Sig. _____, rappresentante del Comune di Montella, al fine di rendere edotti ed
istruire a sua volta, ai sensi del D.Lgs. 81/2008, i dipendenti del comune stesso, concernente lo svolgimento del servizio
affidato, comporta l'esistenza dei rischi specifici sottoelencati:

Rischi specifici della ditta appaltatrice (elenco sottostante non esaustivo, da completare/integrare da parte
dell'Appaltatore)

Presenza di conduttori ed apparecchiature
elettriche sotto tensione sugli impianti e nelle aree
interessate dai lavori.

Lavorazioni in quota ed in zone attigue a fosse o
buche non delimitate da mancorrenti ringhiere od
altre protezioni.

Impiego di utensili od attrezzi sviluppani
scintille o fiamme libere in aree ad elevato carico
d'incendio.

Uso di sostanze intossicanti e/o causticanti.

Uso di sostanze infiammabili e/o esplodenti
(liquidi e/o gas)

Possibilità di azionamento involontario di
comandi a bordo di macchinari ed impianti con
pericolo per l'incolumità personale.

Impiego di saldatrici ad arco od elettrotensili
in prossimità di serbatoi o contenitori d'acqua od
in zone bagnate o umide.

Livello di rumorosità [dB (A)]

Transito di veicoli pesanti.

Utilizzo di prodotti chimici pericolosi.

Altro: ...

Resta inteso che la Committente si rivolgerà al sottoscritto Appaltatore ogniqualvolta riterrà necessario verificare eventuali situazioni di potenziale pericolo, collegabili con l'attività dell'appaltatrice, previa adozione, da parte sua, di ogni opportuna cautela e misura di prevenzione.

Data

L'impresa appaltatrice

Per l'impresa (timbro e firma): _____