



Comune di
Castelveverde



Comune di
Pozzaglio ed Uniti

**UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "TERRA DI CASCINE"
TRA I COMUNI DI CASTELVERDE e POZZAGLIO ED UNITI
(Provincia di Cremona)**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

CIG.7547257181

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto :

- a) l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole di Castelverde :
- scuola dell'infanzia I Girasoli sita in S.Martino in Beliseto - Via Ponchielli 4,
 - scuola dell'infanzia Giardino sita in Costa S.Abramo - Via Don Ivo Azzali n.5,
 - della scuola primaria sita in Castelverde - Via Stradivari n.19,
- b) la fornitura delle derrate alimentari per la scuola dell'infanzia sita in Pozzaglio ed Uniti - Via De Gasperi 17.

ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata in 3 anni decorrenti dall'inizio dell'anno scolastico 2018/2019 sino alla fine dell'anno scolastico 2020/2021.

Alla fine di tale periodo l'appalto scadrà di pieno diritto senza bisogno di alcuna disdetta di una delle parti.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico, l'Amministrazione darà all'appaltatore tempestivo avviso dell'inizio della fornitura.

Alla scadenza naturale del contratto è consentita la proroga tecnica, limitatamente al periodo presumibile di perfezionamento della procedura di gara per un nuovo appalto e comunque per il tempo ritenuto necessario a tale formalizzazione, per un massimo di 180 giorni.

ART. 3 – CATEGORIA DELL'APPALTO E AGGIUDICAZIONE DEL SERVIZIO

L'appalto concerne la fornitura di servizi di ristorazione categoria di servizio 17 codici di riferimento C.P.V. 55524000-9 "Servizi di ristorazione scolastica" ai sensi regolamento (CE) n. 213/2008.

Codice CIG: N. 7547257181.

La gara verrà espletata ai sensi dell'art. 60 del d.lgs 50/2016, con procedura aperta.

L'aggiudicazione verrà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dall'art. 95 del D.Lgs. 50/2016.

L'intera procedura sarà espletata mediante l'utilizzo di mezzi informatici sulla piattaforma telematica per l'e-Procurement di Regione Lombardia, Sintel. Per le indicazioni per la registrazione e la qualificazione e tutto ciò che attiene all'operatività sulla piattaforma occorre far riferimento alle *Modalità tecniche utilizzo piattaforma SINTEL*.

ART. 4 – PREZZI POSTI A BASE DI GARA

I prezzi a base di gara sono così determinati:

- a) per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, viene stabilito in € 4,30.=
- b) per la fornitura delle sole derrate alimentari necessarie alla predisposizione in loco del pasto da parte di personale dell'Unione, per ogni alunno/insegnante € 2,00.=

I prezzi di cui sopra devono intendersi al netto degli oneri della sicurezza e dell'IVA.

COSTI GLOBALI DELL'APPALTO

Il numero di pasti medio presunto è il seguente:

SCUOLE CASTELVERDE	N° PASTI GIORNO	N° PASTI ANNO	N° PASTI COMPLESSIVI APPALTO
FORNITURA PASTI			
Infanzia S.Martino insegnanti	2	376	1.128
alunni	34	6.392	19.176
Infanzia Costa insegnanti	2	376	1.128
alunni	35	6.580	19.740
Primaria Castelverde insegnanti	6	1.038	3.114
alunni	155	26.738	80.214

totale	234	41.500	124.500
FORNITURA DERRATE			
Scuola infanzia Pozzaglio ed Uniti	N° PASTI GIORNO	N° PASTI ANNO	N° PASTI COMPLESSIVI APPALTO
insegnanti	2	376	1.128
alunni	40	7.524	22.572
totale	42	7.900	23.700

DESCRIZIONE	IMPORTO ANNUO	IMPORTO COMPLESSIVO
Importo a base di gara scuole Castelveverde	€ 178.450,00	€ 535.350,00
Importo a base di gara scuola Pozzaglio	€ 15.800,00	€ 47.400,00
Oneri sicurezza e interferenza non soggetti a ribasso	€ 1.333,33	€ 4.000,00
Eventuale proroga tecnica dal 01.07.2021 al 31.12.2021		€ 77.700,00
Eventuali oneri sicurezza e interferenza non soggetti a ribasso riferiti alla proroga tecnica		€ 700,00
Totale iva esclusa	€ 195.583,33	€ 665.150,00

L'importo complessivo presunto del presente appalto relativo al periodo 01.09.2018 / 30.06.2021 estensibile sino al 30.12.2021 per un'eventuale proroga tecnica ammonta ad **€ 665.150,00= iva di legge esclusa, comprensivo di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 4.700,00=.**

Non sono ammesse offerte in aumento.

Nell'offerta dovrà inoltre essere indicato chiaramente il ribasso percentuale unico sui prezzi di riferimento che sarà confermato anche in presenza di una diminuzione o di un aumento della quantità di pasti nella misura del quinto d'obbligo. In presenza di particolari esigenze il committente potrà richiedere variazioni di consistenza limitata rispetto ai contenuti delle prestazioni oggetto del presente appalto che dovranno essere preventivamente concordate fra le parti.

I prezzi, a partire dal secondo anno di attività, potranno essere annualmente adeguati ai sensi dell'art. 106 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.. La richiesta di adeguamento non potrà essere in alcun caso retroattiva.

ART. 5- CAUZIONE PROVVISORIA

Per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare la documentazione comprovante l'effettuato versamento della cauzione provvisoria di **€ 13.303,00=** pari al 2% del valore complessivo dell'appalto di € 665.150,00 riducibile ai sensi di quanto previsto nel disciplinare di gara.

Detta cauzione, dovrà essere prestata da uno dei soggetti e con le modalità previste dal disciplinare di gara, inoltre dovrà avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di scadenza dell'offerta.

ART. 6 -CAUZIONE DEFINITIVA

Si rinvia al punto 12 del disciplinare di gara.

ART. 7 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE E SOSTITUZIONE DELL' APPALTATORE

Qualora l'Appaltatore non intenda accettare l'assegnazione non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dall'Unione. Qualora per l'Unione si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'Appaltatore, in caso di risoluzione del contratto, l'Ufficio preposto dell'Unione procederà ad aggiudicare l'appalto alla seconda ditta classificata.

ART. 8 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietato alla Ditta la cessione del contratto. Per il subappalto, si rinvia al punto 7 del disciplinare di gara.

ART. 9 - ASSICURAZIONI

L'Impresa assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Impresa risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Unione salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'Impresa si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, la Ditta esonera l'Unione Terra di Cascine, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi azione eventualmente intentata nei confronti dell'Impresa.

L'Impresa dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)

Euro 3.000.000.000= per sinistro

Euro 250.000.000= per persona

Euro 150.000.000= per danni a cose o animali

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 500.000.000= per sinistro

Euro 250.000.000= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'Impresa all'Amministrazione prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ART. 10 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

a) SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA DI CASTELVERDE

Il servizio consiste nell'approvvigionamento delle derrate, nella preparazione dei pasti, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione agli alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia e primaria site nel Comune di Castelveverde, nel riordino e pulizia delle cucine e dei refettori e dei locali annessi.

Il numero dei pasti verrà comunicato dall'Amministrazione o da suo incaricato, nei giorni compresi nel calendario scolastico approvato dall'Autorità scolastica,

I pasti dovranno essere preparati in giornata presso il Centro Cottura indicato dalla ditta appaltatrice, trasportati con automezzi della ditta stessa in contenitori termici multiporzione e mono porzione per le diete particolari, nei plessi scolastici sopra indicati.

La cottura della pasta e del riso dovrà essere fatta direttamente presso le cucine delle scuole.

b) SCUOLA DELL'INFANZIA DI POZZAGLIO ED UNITI

Per la scuola dell'Infanzia di Pozzaglio il servizio consiste nella fornitura delle derrate alimentari nelle quantità necessarie alla preparazione dei pasti preparati in loco da personale dipendente dell'Unione.

Le consegne alla scuola dovranno essere fatte giornalmente, bisettimanalmente o settimanalmente, secondo la natura delle derrate, concordando la consegna con il personale dell'Unione.

La quantità verrà determinata sulla base delle comunicazioni del numero pasti da preparare che il personale dell'Unione effettuerà giornalmente al referente individuato dalla Ditta appaltatrice.

Il servizio ha luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì ed è effettuato nei seguenti orari e punti di distribuzione:

SCUOLA DELL'INFANZIA DI SAN MARTINO	Ore 12.15
SCUOLA DELL'INFANZIA DI COSTA S.ABRAMO	Ore 12.15
SCUOLA PRIMARIA DI CASTELVERDE	ore 12.30
SCUOLA DELL'INFANZIA DI POZZAGLIO CONSEGNA DELLE DERRATE	ENTRO LE ORE 10,00

Gli orari indicati sono suscettibili di variazioni relativamente alle richieste dell'autorità scolastica.

Per le scuole di Castelveverde il numero di pasti giornalieri di insegnanti ed alunni è comunicato al centro cottura dalle rispettive scuole entro e non oltre le ore 9,30.

Con la richiesta telefonica giornaliera devono essere indicati il numero dei pasti per i bambini, per gli adulti, nonché le diete particolari con il nominativo del bambino che ne usufruisce.

All'ordine telefonico seguirà ordine scritto firmato da una figura individuata dalle scuole stesse che farà fede per l'emissione della fattura.

In caso di assenza del personale dell'Unione impiegato nella scuola di Pozzaglio, su richiesta dell'Amministrazione, la Ditta appaltatrice si impegna a fornire il pasto alle stesse condizioni applicate alle scuole di Castelveverde.

ART. 11 – SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione deve essere sempre garantito anche in caso di sciopero, in quanto il servizio mensa connesso a quello scolastico è servizio pubblico essenziale.

In caso di sciopero o interruzione, potranno essere concordate con l'Amministrazione, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi, la cui composizione sarà concordata tra le parti.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'Amministrazione come dell'Appaltatore che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In caso di sospensione o abbandono, anche parziale del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore, l'Amministrazione potrà sostituirsi all'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio a danno e spese dell'inadempiente, oltre ad applicare le previste penalità.

ART. 12 UBICAZIONE CENTRO COTTURA

Per il servizio oggetto del presente appalto relativamente alle scuole del Comune di Castelveverde (preparazione, cottura e confezionamento dei pasti), con esclusione pertanto della scuola dell'Infanzia di Pozzaglio, ci si dovrà avvalere di uno o più centri di produzione pasti, funzionanti per tutta la durata dell'appalto, garantendo che il centro di produzione pasti sia operante in un raggio chilometrico che consenta ai mezzi di trasporto di raggiungere i luoghi di consegna entro il tempo massimo di un'ora.

ART. 13 - OBBLIGHI DEL COMMITTENTE

L'Amministrazione deve:

- fornire i locali per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato;
- fornire le attrezzature sottoelencate per l'espletamento del servizio nelle cucine delle scuole:

scuola primaria di Via Stradivari:
n. 1 lavello

- n. 4 tavoli armadiati
- n. 1 frigorifero
- n. 1 forno scaldavivande di dimensione adeguata al numero degli alunni;
- n. 1 lavastoviglie
- n. 1 cuocipasta
- n. 1 carrello scaldavivande

scuola dell'infanzia di S. Martino in Beliseto

- n. 1 lavello
- n. 1 armadio
- n. 1 cucina con forno
- n. 1 lavastoviglie
- n. 1 frigorifero
- n.1 carrello scaldavivande

scuola dell'infanzia di Costa S.Abramo

- n. 1 lavello
- n. 1 armadio
- n. 1 cucina a gas con forno
- n. 1 lavastoviglie
- n. 1 frigorifero

- provvedere alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica riscaldamento e al pagamento delle spese relative allo smaltimento rifiuti, per il regolare svolgimento dell'attività di ristorazione. Nel caso di modifiche degli impianti o delle attrezzature attualmente in uso, le stesse dovranno essere concordate con l'Amministrazione;
- essere in possesso dell'autorizzazione sanitarie relative ai locali dove si svolge il servizio.

ART. 14 - OBBLIGHI ED ONERI DA PARTE DELL' IMPRESA APPALTATRICE

L' Impresa Appaltatrice risponderà direttamente dei danni da lei provocati alle persone ed alle cose qualunque sia la natura o la causa, rimanendo a suo carico il risarcimento dei danni comunque arrecati, e ciò senza diritto ad indennizzi e compensi di sorta.

Oltre a quanto previsto dagli articoli del presente capitolato, sono a carico dell'appaltatore le spese per:

- a. la preparazione giornaliera dei pasti presso il centro di cottura ed il loro trasporto ai plessi scolastici di Castelverde o presso le sedi indicate dall'Amministrazione e la loro distribuzione;
- b. la fornitura e consegna delle derrate necessarie per la preparazione dei pasti da parte del personale dell'Amministrazione, presso la cucina della scuola dell'Infanzia di Pozzaglio ed Uniti;
- c. la pulizia dei locali di cucina, dei magazzini, di tutte le attrezzature ed impianti annessi ai suddetti locali, nonché i locali mensa ed i servizi igienici delle scuole di Castelverde;
- d. la fornitura di quanto necessario per l'apparecchiatura dei tavoli in tutte le scuole oggetto di questo appalto ovvero piatti, posate, bicchieri, tovaglie/tovagliette e tovaglioli in carta delle scuole di Castelverde;
- e. la manutenzione ordinaria delle attrezzature delle scuole di Castelverde;
- f. la sostituzione del materiale o gli impianti di proprietà dell'Amministrazione eventualmente danneggiati per colpa del personale proprio impiegato nell'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato fatto salvo il normale deterioramento d'uso delle attrezzature, minuterie e stoviglie;
- g. la stesura di un manuale HACCP specificatamente redatto per la scuola primaria di Castelverde e per la scuola d'Infanzia di S. Martino in Beliseto e Costa S.Abramo;
- h. tutte le procedure di autocontrollo;
- i. attuazione piano monitoraggio infestanti e derattizzazione dei locali cucina, refettorio e degli spazi adiacenti che preveda almeno due interventi annui di disinfestazione, deblattizzazione e derattizzazione, a carico della ditta appaltatrice, in ciascuno dei tre plessi di Castelverde;
- j. tutte le spese dirette, indirette comunque necessarie per il regolare svolgimento del servizio

La ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, avvalendosi di ditte specializzate, ad almeno due interventi di disinfestazione, deblattizzazione, derattizzazione, antintrusione dei locali cucina e refettorio dei tre plessi di Castelverde. Delle operazioni effettuate dovrà essere redatto rapporto di lavoro indicante materiali, principi attivi e quantità utilizzate e la situazione riscontrata. Il rapporto firmato dal tecnico che ha eseguito la prestazione dovrà essere conservato presso l'unità produttiva a riprova dell'avvenuto intervento.

Gli ambienti e le attrezzature messe a disposizione dovranno essere tenute costantemente efficienti e puliti dall'appaltatore, che deve osservare le norme previste dall'Autorità Sanitaria e dovranno essere riconsegnate all'Amministrazione in perfetto stato di efficienza.

ART. 15 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MODALITA' DI FORNITURA

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle Merceologiche. In particolare è tassativamente vietato l'uso di alimenti, additivi ed aromi contenenti o derivanti da OGM (organismi geneticamente modificati).

Le derrate dovranno essere di ottima qualità e possedere le caratteristiche merceologiche individuate nell'allegato A). L'Amministrazione potrà richiedere in qualsiasi momento alla Ditta appaltatrice certificati di analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile.

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili all'Unione, idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche di cui al citato Allegato A).

Le derrate alimentari dovranno rispettare le seguenti norme generali:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e regolamenti;
- avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, termine minimo di conservazione degli alimenti o data di scadenza, data di produzione e confezionamento in quelli ove è previsto, istruzioni per l'uso, luogo di origine e provenienza, nome ragione sociale del fabbricante o confezionatore, sede dello stesso e dello stabilimento di produzione o confezionamento);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento, insudiciamento, acqua;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento anche parziale;

Sono richieste espressamente le seguenti derrate provenienti da Agricoltura Biologica ogni qualvolta l'uso è previsto dal menù:

- a. passata di pomodori pelati;
- b. pasta;
- c. riso;
- d. frutta e verdura da consumare crude due volte alla settimana;
- e. succhi di frutta
- f. yogurt
- g. uova

L'approvvigionamento delle derrate deve avvenire secondo un piano prestabilito e comunque in modo da garantire un adeguato turnover delle stesse.

I fornitori dovranno presentarsi presso il centro cottura con idonei mezzi, adeguatamente puliti e autorizzati al trasporto degli alimenti.

ART. 16 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO E STRUTTURA DEL MENU

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità alle caratteristiche qualitative e quantitative contenute negli allegati al presente capitolato.

L'Impresa si impegna a proporre menù adeguati e conformi a quanto richiesto dalle autorità sanitarie e ad applicare detti menù predisposti dalla propria dietista e approvati dall' ATS Valpadana sede di Cremona - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione.

Tutti i pasti sono da considerarsi comprensivi del materiale monouso a completamento del coperto (tovaglietta monouso, tovagliolo)

Il pasto tipo dovrà essere composto da:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno;
- Pane;
- Frutta fresca di stagione o dessert (da consumare a metà mattina)
- Acqua (potabile in brocca opportunamente depurata).

L'Unione può richiedere all' Appaltatore la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere richieste in caso di emergenze.

Cestino freddo:

- focaccia o pizza
- un panino(a basso contenuto di sale) con formaggio o altra imbottitura da concordare
- un succo di frutta
- un pacchetto di crackers o una barretta di cioccolato
- acqua oligominerale naturale 500 ml.
- un frutto

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'Ufficio preposto dell' Unione.

Nessuna variazione potrà essere apportata dall'Appaltatore senza la specifica autorizzazione scritta del Unione.

La Ditta Appaltatrice può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio dell'Unione preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- ◆ guasto di uno o più impianti;
- ◆ interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica.

Spuntino:

A metà mattina è richiesta la distribuzione di frutta, di crackers, di yogurt. Quest'ultimo sarà fornito una volta alla settimana, con la stessa frequenza sarà proposta la banana. Non è consentito distribuire la stessa varietà di frutta più di due volte la settimana.

Lo spuntino di frutta di metà mattina sostituisce la frutta a fine pasto del mezzogiorno.

Una volta al mese e solo per le scuole materne, la Ditta appaltatrice dovrà fornire torte affinché i bambini possano festeggiare tutti insieme i compleanni.

Per le sole scuole dell'infanzia, qualora vi fossero richieste da parte degli alunni che non consumano il pasto, la Ditta appaltatrice dovrà fornire lo spuntino mattutino consistente in un frutto o yogurt o crackers, nelle stesse modalità degli alunni che usufruiscono del servizio mensa completo.

ART. 17- MENÙ PER DIETE SPECIALI:

L' Impresa Appaltatrice. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Le diete speciali dovranno essere valutate/validate dall'A.T.S. di competenza, come previsto dalle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica della Regione Lombardia D.D.G.S. 1/8/2002 n°14833. L'Amministrazione si occuperà di inviare le richieste dei genitori e/o gli schemi dietetici, preparati da personale qualificato appositamente formato dell'Impresa appaltatrice, all'U.O. Alimenti e Nutrizione dell'A.T.S. e a ritrasmettere le risposte all' Impresa appaltatrice

L' Impresa appaltatrice dovrà attenersi alle indicazioni dietetiche prescritte, facendo riferimento alle grammature previste per la fascia di età, prevedendo l'uso di prodotti specifici anche se non previsti dal menù in vigore (es. latte di soia, yogurt di soia, pasta di riso, pasta di mais, farine senza glutine, ecc).

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico,

verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante.

L'Impresa appaltatrice dovrà essere in grado di fronteggiare richieste di "Dieta in bianco", a carattere temporaneo, su richiesta dei genitori senza necessità di certificazione medica.

Tutte le diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in contenitore monoporzione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

La distribuzione delle diete speciali deve essere completata prima dello scodellamento generale.

ART. 18 - MENÙ PER DIETE ETICO-RELIGIOSE:

L'impresa appaltatrice dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- **dieta a carattere religioso:** è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto, e prodotti contenenti carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

- **dieta vegetariana:** è prevista la sostituzione delle carni e pesce, con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesta, la sostituzione sempre con legumi.

Anche le comunicazioni delle diete etico-religiose saranno trasmesse dall'Amministrazione all'Impresa appaltatrice.

Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ART. 19 - DIETISTA

La Ditta appaltatrice dovrà assicurare la presenza della figura della dietista con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio nonché per gli adempimenti relativi alle diete speciali e per la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti.

ART. 20 - PERSONALE

Ogni attività inerente il servizio: l'approvvigionamento delle derrate alimentari, la produzione, il confezionamento, l'organizzazione e la gestione dei pasti, la pulizia ordinaria, la sanificazione e la manutenzione ordinaria delle cucine e dei locali annessi verrà svolto da personale alle dipendenze dell'Impresa appaltatrice.

Responsabile coordinatore del servizio:

Il contratto dovrà essere eseguito sotto la direzione di un responsabile dell'Impresa appaltatrice che manterrà un contatto con il responsabile preposto dall'Unione al controllo dell'andamento del servizio.

L'Impresa appaltatrice ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'Amministrazione, il nominativo del Responsabile, che dovrà essere dipendente dell'Impresa appaltatrice e avere qualifica professionale idonea.

L'Impresa Appaltatrice, oltre al nominativo, dovrà fornire all'Amministrazione specifica indicazione di reperibilità. In caso di assenza o impedimento del responsabile (ferie, malattia, ecc.), l'Impresa appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con un altro responsabile e darne comunicazione all'Unione.

Il Responsabile del Servizio costituirà il referente principale per l'Amministrazione.

Tutto il personale impiegato per il servizio dovrà aver sostenuto il corso di formazione per alimentaristi, ai sensi della L.R. 4.08.2003, n.12.

Il personale addetto ai servizi dovrà conoscere le norme d'igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

Il personale addetto al servizio deve essere costantemente presente nel numero prestabilito (comunque mai inferiore al rapporto un operatore ogni 50 utenti), le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate.

L'Impresa appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Unione.

L'Impresa appaltatrice deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi.

L'Impresa appaltatrice 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 appaltatrice deve inoltre 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.

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

ART. 21 - DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 /1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327/1980 e s.m.i., al D.Lgs. n. 193/2007, al Reg. CE 852/2004 e 853/2004, dovrà inoltre essere rispettato il reg. CE 178/2002, in particolare l'Impresa appaltatrice dovrà prevedere una adeguata procedura per la rintracciabilità dei prodotti.

Si fa inoltre riferimento a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna, dei regolamenti e delle direttive comunitarie auto applicative.

Nell'ambito della prevenzione da contaminazione da parte di agenti esterni (insetti e roditori) si fa obbligo all'Impresa appaltatrice di adottare un piano di monitoraggio infestanti secondo la vigente normativa in materia

ART. 22 - IGIENE E METODOLOGIE DELLA PRODUZIONE DEI PASTI

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti e nello specifico quanto previsto dal D.lg.vo 193/2007. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

I magazzini ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli stessi.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi.

La protezione delle derrate prima del consumo deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

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

La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno avvenire esclusivamente presso il centro di cottura indicato dalla ditta appaltatrice, esclusa la cottura della pasta e del riso che sarà fatta in loco, e deve essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti

In particolare si precisa:

1. tutti gli alimenti dovranno essere cotti lo stesso giorno del consumo;
2. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
3. le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio grana grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
4. la carne trita deve essere macinata lo stesso giorno del consumo;
5. la verdura deve essere lavata accuratamente e nello stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
6. per i legumi secchi si richiede un ammollo preventivo di 24 ore con due ricambi d'acqua;
7. la frutta essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio, seguito da una accurata asciugatura;
8. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

9. tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
10. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in cella frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per le derrate che possono essere cotte tal quali;
11. le materie prime acquistate fresche non dovranno essere congelate;
12. nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotti al forno;
13. non potranno essere utilizzati come basi per la preparazioni di sughi o altro "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
14. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
15. i condimenti, dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
16. per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.
17. per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si deve utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987.
18. è vietata ogni forma di riutilizzo di avanzi.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati esclusivamente pentolami in acciaio inox.

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio, tranne nei casi di utenti con allergia al nichel solfato.

ART. 23 - CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa vigente e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori devono essere in polipropilene o similare (non espanso) lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, all'interno dei quali sono collocati contenitori Gastro-Norm in acciaio inox.

Le Gastro-Norm in acciaio impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza tale da evitare fenomeni di impaccamento e versamento dei liquidi.

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

Il pane deve essere confezionato a norme di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

ART. 24 - MEZZI DI TRASPORTO

Per quanto attiene i pasti veicolati la ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso le singole strutture scolastiche, depositandoli nei refettori.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità.

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei contenitori e automezzi, rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento (CE) 852/2004 allegato II, Cap. IV (automezzi chiusi, rivestiti in materiale liscio e lavabile, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura non inferiore a + 65° C fino alla somministrazione dei pasti), muniti di idonea attestazione.

Qualora l'Amministrazione lo richieda, dovrà essere controllata la temperatura.

A tale scopo l'impresa appaltatrice dovrà fornire ogni mensa terminale di apposito termometro ad infissione.

Per i pasti freddi la temperatura non dovrà superare i + 10°C.

L'impresa appaltatrice dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

I pasti dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici "multiporzione" che consentano il mantenimento della temperatura sopra indicata.

I contenitori non potranno essere aperti in alcun modo prima della consegna e dovranno essere ermetici nel rispetto delle vigenti norme sanitarie.

ART. 25 - SOMMINISTRAZIONE PORTATE – MODALITA'

I pasti dovranno essere preparati in un centro cottura dell'Impresa Appaltatrice del servizio che provvederà altresì al trasporto e somministrazione nei tre plessi.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1- Lavare accuratamente le mani, togliere anelli, orologi e monili in genere;
- 2- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3- Imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie o tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- 4- Procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 5- Prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso a cotto e/o a crudo, da distribuire ad ogni alunno.
- 6- Non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo; tale disposizione non vale per utenti adulti;
- 7- Distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore
- 8- Eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- 9- Per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- 10- La distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 11- Distribuire la frutta accuratamente lavata ed asciugata, effettuando se richiesto la sbucciatura concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica ed il competente Ufficio dell'Unione.

E' compito del personale dell'Impresa Appaltatrice provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

ART. 26 - TIPOLOGIA E MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

I prodotti utilizzati non devono essere classificati come tossici ed altamente tossici.

L'Impresa appaltatrice deve fornire all'Amministrazione le schede tecniche di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti che intende utilizzare da conservare presso le cucine delle scuole.

Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

ART. 27 - DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in altri armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 28 - PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO ED ALLA PULIZIA

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

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

ART. 29 - PULIZIE ESTERNE

La pulizia delle aree esterne di pertinenza dei locali di produzione sono a carico dell'Impresa Appaltatrice che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 30 - LIMITI DI IGIENE AMBIENTALE

I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizie.

ART. 31 - RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti negli appositi sacchi che verranno forniti dal Unione (per secco non riciclabile) o negli appositi contenitori (forniti dal Unione) per umido, carta, lattine o vetro e plastica.

I sacchi ed i contenitori per la differenziata dovranno essere, in collaborazione con il personale della scuola, esposti per la raccolta nei giorni fissati nell'apposito calendario pattuito con la ditta appaltatrice del servizio di raccolta.

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

L'Impresa appaltatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Unione in materia di raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

L'Unione si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa appaltatrice il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio, lavati e disinfettati ogni giorno dopo l'utilizzo.

Durante le operazioni di preparazione del pasto i contenitori vanno mantenuti chiusi.

ART. 32 - SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici annessi alle cucine 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.

ART. 33 - MANUTENZIONI E ALTRE SPESE

Saranno a carico dell'Impresa Appaltatrice tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria.

Per **manutenzione ordinaria** si intendono le operazioni finalizzate a

- mantenere in buono stato di funzionamento ed a garantire le condizioni di sicurezza delle attrezzature e degli impianti in genere
- assicurare che le apparecchiature mantengano le caratteristiche e le condizioni di funzionamento atte a produrre le prestazioni richieste
- Garantire la totale salvaguardia del patrimonio dell'Amministrazione.

Nello specifico si intendono a carico della ditta appaltatrice i seguenti controlli ed interventi di manutenzione:

Macchine elettriche in generale	Verifica isolamento resistenze elettriche, connettori cavi elettrici, cavi di alimentazione
Carrelli servizio	Ruote, viti, bulloneria
Frigoriferi e congelatori	Guarnizioni in gomma, condensatori, fori di scarico acqua condensa
Tavoli da lavoro e armadiature	Assemblaggio Cuscinetti scorrimento cassetti Cerniere
Cappa	Aspiratore, filtri
Fuochi di cottura	Pulizia periodica ugelli verifica ed eventuale sostituzione
Lavastoviglie	Circuiti di risciacquo Dosatore, sonda di livello, termostati e termometri, getti e ugelli di lavaggio, filtri
Lavelli	Gruppo miscelatore, sifone e troppo pieno: verifiche ed eventuali sostituzioni Verifica e disostruzione scarichi
Forno	Verifica guarnizioni, termostati, flangie lavaggio, scarichi
Impianto illuminazione	Verifica e sostituzione lampade e interruttori
Tavoli mensa	Integrità superficie, fissaggio viti e bulloneria
Sedie mensa	Integrità scocca, fissaggio viti e bulloneria
Bagni di servizio	Manutenzione rubinetti, miscelatori, scarichi ed interventi di ripristino in caso di rottura

Gli interventi di manutenzione ordinaria delle attrezzature, vale a dire la pulizia ed il controllo del perfetto funzionamento e stato d'uso delle parti meccaniche, elettriche ed idrauliche e delle loro eventuali riparazioni o

sostituzioni, devono essere eseguite con scadenze temporali costanti e comunque in ottemperanza alle normative in materia vigenti.

Per **manutenzioni straordinarie** si intendono tutti quegli interventi, che non rientrano in quelli elencati di manutenzione ordinaria, atti a ricondurre impianti ed attrezzature ad un corretto funzionamento ivi compresa la sostituzione dei pezzi occorrenti.

Qualora l'attrezzatura non sia riparabile l'Impresa appaltatrice si impegna a sostituirla integralmente a sua cura e spese.

Al termine dell'appalto le attrezzature fornite resteranno di proprietà dell'Amministrazione.

ART. 34 - SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO

E' fatto obbligo all'Impresa appaltatrice al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalle seguenti normative in materia: D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

L' Impresa appaltatrice deve, almeno una settimana prima dell'inizio del servizio, dimostrare di aver redatto il documento di cui all'Art. 28 del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i, tenendolo a disposizione.

L' Impresa appaltatrice deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti in forma 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 appaltatrice deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L' Impresa appaltatrice deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali, da presentare entro un mese a partire dalla data di aggiudicazione.

A tal fine l' Impresa appaltatrice deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

In applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, l'appaltatore ed il committente cooperano per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto e coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori dei diversi soggetti coinvolti.

La stazione appaltante promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico Documento di valutazione dei rischi (DUVRI) ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.Lgs. 81/2008 che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Trattandosi di appalto di servizio nel quale il datore di lavoro non coincide con il committente, il DUVRI elaborato dal committente ed allegato alla documentazione di gara riporta la valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio, il DUVRI dovrà essere integrato, a cura del soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, con riferimento ai rischi specifici da interferenza presenti nel luogo in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

ART. 35 - SOPRALLUOGO

L' Impresa appaltatrice dovrà dare atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco dell' Unione, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- di aver sottoscritto il relativo verbale di sopralluogo e di avere conseguentemente 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.

Il sopralluogo potrà effettuarsi solo previo appuntamento con l'Ufficio Amministrativo telefonando al seguente n. 0372 424301- 424300.

ART. 36 - DIRITTO DI CONTROLLO DELL' UNIONE

E' facoltà dell'Unione effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, controlli presso le cucine ed i refettori per verificare la rispondenza del servizio fornito dall' Impresa appaltatrice alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- I competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'A.T.S.;
- Il servizio dell'Unione incaricato;

- Le strutture specializzate eventualmente incaricate dall' Unione;
- La Commissione Comunale Mensa, se nominata.

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

I tecnici incaricati dall'Unione ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'Impresa appaltatrice.

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

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione delle derrate nei frigoriferi;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- le temperature dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo delle data di scadenza dei prodotti;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego di sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

2) 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 dell'A.T.S. locale che dai laboratori di soggetti incaricati dall' Unione.

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

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

I tecnici specializzati incaricati dall' Unione effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

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

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni alimentari, l'Impresa appaltatrice provvederà a conservare, alla temperatura di 4° C per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi sacchetti sterili. Tali sacchetti dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verifichino casi di intossicazione, per effettuare le necessarie analisi di laboratorio.

Il personale autorizzato al controllo dovrà aver sostenuto il corso di formazione per alimentaristi ai sensi L.R. 12/2003.

L' Impresa appaltatrice ha l'obbligo, inoltre di conservare per 48 ore, una campionatura dei pasti serviti da mettere a disposizione dell'autorità competente per ogni evenienza.

ART. 37 - PIANO DI AUTOCONTROLLO E SISTEMI DI QUALITA'

L' Impresa appaltatrice dovrà provvedere alla stesura di procedure basate su principi del sistema HACCP ai sensi dell'art. 5 del Regolamento (CE) 853/2004 provvedendo a dare disposizioni a tutto il personale, sulle corrette modalità di attuazione delle stesse. La Ditta provvederà a nominare il responsabile dell'attuazione del piano di autocontrollo.

Il manuale di autocontrollo ed il relativo registro saranno conservati presso la cucina della ditta appaltatrice, in appendice, presso i locali refettorio dei tre plessi a disposizione di eventuali controllori.

Il personale addetto alla cucina dovrà essere perfettamente informato e formato relativamente al piano di autocontrollo così da poter compilare le schede previste dal registro (accettazione merci, controllo temperature,

piano di sanificazione etc).

Sistema di qualità: la ditta aggiudicataria è tenuta ad inserire il presente appalto tra quelli da assoggettare alla certificazione UNI EN ISO 9001:2000 (requisito minimo di partecipazione).

Il piano di autocontrollo dovrà prevedere l'effettuazione da parte dell' Impresa appaltatrice a propria cura e spese di un'analisi di tipo chimico e microbiologico su un punto prelievo dell'acqua potabile in ognuna delle scuole oggetto dell'appalto.

ART. 38 - PENALITÀ

Ove si verificano inadempienze da parte della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione, previa contestazione scritta alla ditta appaltatrice, applicherà penali in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penali minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

Euro 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;

Euro 50,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menù;

Euro 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;

Euro 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche merceologiche;

Euro 100,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;

Euro 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti;

Euro 75,00 per ogni pasto in meno (comprese le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico;

Euro 130,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;

Euro 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;

Euro 300,00 per mancata conservazione dei campioni;

Euro 150,00 per utilizzo di contenitori e mezzi di trasporto non conformi a quanto previsto dal capitolato;

Euro 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;

Euro 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;

Euro 300,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;

Euro 300,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico;

Euro 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione invierà formale diffida scritta contenente la specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente capitolato.

Alla contestazione dell'inadempienza l'Impresa appaltatrice ha la facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell' Unione, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio.

L'Amministrazione, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dalla ditta, potrà graduare l'entità delle penali e anche stabilire discrezionalmente di non applicarle qualora sia stato accertato che l'inadempimento non sussiste, ovvero qualora sia risultato lieve, non abbia comportato danni all'Amministrazione e non abbia causato alcun disservizio.

Il provvedimento è assunto dal Responsabile del Servizio interessato.

Si procederà al recupero della penali da parte del Committente mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento o, in mancanza, sulla cauzione.

ART. 39 - PAGAMENTO DEI PASTI PRODOTTI

L' Impresa appaltatrice deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti effettuata nel mese precedente, che saranno liquidate sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ogni pasto.

Il corrispettivo di cui sopra sarà determinato dal numero dei pasti consegnati nel mese moltiplicato per il "costo pasto unitario".

Le fatture dovranno essere intestate a:

Unione di Comuni Lombarda "Terra di Cascine"
Piazza Municipio 23 – 26022 Castelveverde
CF e PI: 01655630190 - Codice Univoco UF9NX3
pec: unione.terradicascine@pec.regione.lombardia.it

tenendo distinti gli importi relativi alle forniture delle mense delle scuole di Castelveverde e di Pozzaglio ed Uniti.

Per quanto riguarda il pagamento degli oneri per la sicurezza, l'importo complessivo verrà suddiviso in tre annualità e ciascuna verrà fatturata entro il 31.12 dell'anno scolastico di riferimento.

Tali fatture dovranno essere emesse e trasmesse in formato elettronico attraverso il Sistema di Interscambio (SDI) secondo quanto previsto dal D.M. 3 Aprile 2013, n. 55, riportando le informazioni indicate in quest'ultimo. Il pagamento del dovuto avrà luogo entro 30 giorni dal ricevimento della fattura trasmessa dal SDI, a mezzo bonifico bancario, sul numero di conto corrente dedicato che l'Aggiudicatario si impegna a comunicare ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010.

L'Aggiudicatario si impegna altresì a comunicare alla Stazione Appaltante ogni eventuale variazione relativa al conto indicato e ai soggetti autorizzati a operare su di esso entro 7 giorni dall'avvenuta variazione.

L'inadempimento degli obblighi sopra richiamati costituisce ipotesi di risoluzione espressa dal contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c.

ART. 40 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta ai casi disciplinati dall'art. 80 del d.lgs 50/2016, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura concorsuale a carico dell' Impresa appaltatrice;
- b) Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell' Impresa appaltatrice;
- c) Impiego di personale non dipendente dall' Impresa appaltatrice;
- d) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato
- f) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico - sanitaria;
- g) Gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- h) Mancata osservanza del sistema di auto controllo ex D.Lgs. 193/2007
- i) Casi di grave tossinfezione ;
- j) Inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- k) Interruzione non motivata del servizio ;
- l) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Unione in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora l'Unione intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull' Impresa appaltatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

ART. 41 - RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

ART. 42 - STIPULA DEL CONTRATTO

La stipula del contratto ha luogo secondo quanto previsto dal punto 12 del disciplinare.

ART. 43 - SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICAZIONE

Si rinvia a quanto previsto al punto 12 del disciplinare.

ART. 44 - ONERI FISCALI

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi in oggetto.

ART. 45 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'Unione di Comuni Lombarda Terra di Cascine individua quale direttore dell'esecuzione del contratto, la dipendente Sig.ra Flavia Tregattini

Il direttore dell'esecuzione del contratto provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile del contratto stipulato dall'Amministrazione.

Il direttore dell'esecuzione del contratto assicura la regolare esecuzione del contratto da parte dell'Appaltatore, verificando che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali.

A tal fine, il direttore dell'esecuzione del contratto svolge tutte le attività allo stesso espressamente demandate dal D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

ART. 46 - APPLICAZIONE DEL DPR 62/2013 E DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI DEL UNIONE TERRA DI CASCINE

All'appaltatore, in particolare, a tutti i soggetti facenti riferimento all'appaltatore che, in concreto, svolgono attività riferibile al presente affidamento, sono applicate le norme contenute nel DPR 62/2013 e nel Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Castelveverde applicabile all'Unione di Comuni Lombarda Terra di Cascine approvato con deliberazione n. 3 del 29.01.2014, consultabili sul sito web istituzionale del Comune di Castelveverde nella "sezione trasparenza" – "Altri contenuti" "prevenzione della corruzione".

Qualora l'appaltatore o i soggetti facenti riferimento all'appaltatore che, in concreto svolgono attività riferibile al presente affidamento, violino gli obblighi derivanti dal DPR 62/2013 o dal Codice di Comportamento dei dipendenti dell'Unione sopra citato, il presente contratto si risolve di diritto a seguito di accertamento della violazione da parte del direttore dell'esecuzione del contratto.

ART. 47 – TRATTAMENTO DEI DATI

Il gestore, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuto all'osservanza delle vigenti disposizioni in materia di privacy con particolare riferimento ai dati sensibili di cui verrà a conoscenza ai sensi e per gli effetti degli artt. 16 e 17 del presente Capitolato.

I dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

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

Titolare del trattamento dei dati è l'Unione di Comuni Lombarda "Terra di Cascine".

Responsabile del trattamento è il responsabile del Servizio Amministrativo, istruzione, iniziative culturali, sociale e polizia locale Sig.ra Flavia Tregattini.

Incaricati del trattamento sono i dipendenti dell'Unione che si occuperanno della procedura in questione.

ART. 48 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario. Foro competente di CREMONA.

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile, alle disposizioni legislative vigenti in materia e in particolare alle Linee Guida della Regione Lombardia per la Ristorazione Scolastica, approvate con Decreto della Direzione Generale della Sanità, 1 agosto 2002 n. 14833.

Art. 49 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il responsabile del procedimento è il Responsabile Servizio Amministrativo – Sig.ra Flavia Tregattini.

ALLEGATI:

Allegato al presente Capitolato Speciale d' Appalto i seguenti allegati tecnici:

- A) Tabelle merceologiche delle derrate alimentari;
- B) Grammature
- C) menu' tipo
- D) DUVRI



**Comune di
Castelveverde**



**Comune di
Pozzaglio ed Uniti**

**UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "TERRA DI CASCINE"
TRA I COMUNI DI CASTELVERDE e POZZAGLIO ED UNITI
(Provincia di Cremona)**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

CIG.7547257181

ALLEGATO A) – TABELLE MERCEOLOGICHE

INDICAZIONI PER GRUPPI DI DERRATE

Le caratteristiche dei prodotti alimentari da impiegare nella preparazione degli alimenti devono conformarsi ai requisiti delle leggi generali e speciali riguardanti la preparazione e somministrazione di bevande ed alimenti.

L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire presso ditte autorizzate alla vendita e al commercio, preferendo ditte con certificazione di qualità.

CARNI

Tutti i tipi di carne (bovine, suine e avicunicole) dovranno essere fresche, **di provenienza italiana documentata** e provviste di regolare bollatura, come da normativa vigente.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento deve riportare le notizie previste dalle norme vigenti, e le indicazioni riguardanti il paese di nascita e di allevamento. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Le carni bovine dovranno provenire da vitellone (taglio noce) e da vitello (taglio reale).

Per le **carni avicunicole** i tagli ammessi sono: petti - cosce di pollo, fesa di tacchino.

Carni suine: devono appartenere alla categoria suino nato ed allevato in Italia (età di circa 9 mesi e peso di circa 160 kg) certificato nel documento commerciale di accompagnamento. Taglio: lonza.

Solo per particolari esigenze (esempio: diete speciali) da motivare in modo dettagliato potrà essere ammesso il consumo di carne congelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga in frigorifero a temperatura compresa tra 0 e 4 °C.

Tutte le carni devono essere di animali, nati, allevati, macellati in Italia ed essere già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso. Devono avere un periodo di conservazione non inferiore a 15 giorni.

Devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 4° C per le carni refrigerate e i - 15° C per le carni congelate.

SALUMI

Saranno ammessi il prosciutto cotto, il prosciutto crudo, con marchio Parma o San Daniele e la bresaola.

1. **Prosciutto cotto:** deve essere costituito da coscia suina intera di prima qualità; deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti. Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto. Per le diete speciali è bene prevedere prosciutto cotto senza caseinati e latte in polvere.
2. **Prosciutto crudo DOP:** ricavato da cosce di suino ben mature, deve avere stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Deve essere confezionato sottovuoto. Deve essere esente da additivi.
3. **Bresaola:** deve avere minimo 45 giorni di stagionatura. Deve presentarsi non troppo secca, ben pressata, priva di tendini e di grasso.

PRODOTTI ITTICI

I filetti e i tranci di pesce congelati/surgelati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza. I prodotti ittici devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 531/92;
- essere etichettati ai sensi del regolamento CE 104/200 del 17.12.1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27.3.2002.

Il pesce deve essere perfettamente sviscerato e filettato senza pelle o in tranci; se in filetti o in tranci deve essere confezionato e surgelato individualmente.

A seconda del gradimento dei bambini si potranno richiedere sogliola, platessa, halibut, trota, nasello.

Si dovrà esigere sempre l'indicazione del nome scientifico del prodotto ittico, onde evitare la non corrispondenza alla specie richiesta. Le ditte che forniscono il prodotto devono essere certificate e garantire che il prodotto non ha subito interruzioni della catena del freddo.

La glassatura sarà del 20% e il calo di peso massimo, dopo scongelamento, del 30%.

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo di conservazione residua di almeno 90 giorni.

TONNO IN CONSERVA

E' possibile scegliere solo tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale.

La dimensione della confezione dovrà essere tale da garantire il completo consumo del prodotto in giornata. Preferire il prodotto conservato in vetro, da conservarsi al riparo dalla luce.

FORMAGGI E LATTICINI

Si individuerà una sufficiente gamma di tipologie tra le varietà dei formaggi preparati con latte italiano.

Le mozzarelle ed i formaggi freschi (crescenza, caprini) devono essere prodotti con latte pastorizzato. La mozzarella sarà fornita in bocconcini da 30 g. l'uno, con una conservabilità di almeno 15 giorni prima della scadenza.

E' richiesto l'uso di Grana Padano DOP per tutte le ricette che contemplano l'impiego di formaggio tipo "Grana" nonché ove previsto nel menù come secondo piatto.

L'I.A. dovrà inoltre prevedere la fornitura di Parmigiano Reggiano nel caso di particolari esigenze dietetiche.

Potranno anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti ed esenti da polifosfati aggiunti.

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi.

Particolare attenzione sarà dedicata sia alla definizione dei tempi di approvvigionamento (che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti freschi e a media o lenta maturazione), sia al controllo delle temperature di esposizione (durante la fase di porzionatura e nel periodo compreso fra la porzionatura e l'effettivo consumo).

LATTE

Fresco pastorizzato, intero o parzialmente scremato per il consumo diretto.

Per preparazioni di cucina è consentito latte UHT con almeno 45 giorni di conservabilità.

Il latte deve essere tutto di provenienza italiana.

BURRO

Deve essere in confezioni da 0,5 e 1 Kg.

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

Aver subito un processo di pastorizzazione.

Essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i 6° C.

Avere vita residua superiore a 30 giorni.

Deve essere aggiunto alle preparazioni che lo prevedono, solo al termine della cottura.

YOGURT

Intero, alla frutta, dovrà essere senza additivi alimentari, e senza pezzi di frutta.

Deve contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per grammo, sia per lo *Streptococcus Thermophilus* sia per il *Lactobacillus bulgarius*.

Deve avere vita residua non inferiore a 3 settimane.

CEREALI

PANE: conforme alla legge 580/67. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori (sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato). Sarà prodotto con farina di grano tenero per la panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e con farina integrale biologica.

Sarà fornito giornalmente nelle percentuali del 60% come pane comune e del 40 % come pane integrale prodotto con farina biologica certificata.

Tali quantitativi potranno variare a seconda del gradimento e delle richieste delle scuole.

FARINA: di frumento tipo "0", "00", di tipo "integrale" biologico o di tipo "I".

FARINA GIALLA: del tipo a rapida cottura, ottenuta dalla granelletta di mais per la preparazione della polenta, garantita senza glutine.

PASTA: di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

RISO: si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti/ insalate di riso/ minestre). Nelle preparazioni sarà utilizzato soprattutto riso parboiled.

ORZO e FARRO: potranno essere utilizzati nelle preparazioni di minestre in alternativa al riso o alla pasta.

MAIS DOLCE: conservato in acqua e sale potrà essere aggiunto ad insalate crude. Sulle confezioni deve essere specificato che il prodotto non è geneticamente modificato.

PASTE RIPIENE: dovranno essere fresche e contenere ripieni di verdure e latticini. Devono essere in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta. I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti e durante il trasporto opportunamente refrigerati.

CRACKERS: all'olio di oliva, senza sale aggiunto. Devono essere in monoporzioni da 25 g.

PIZZA e FOCACCIA

Dovranno essere fornite già pronte per il consumo. Dovranno inoltre essere garantite la buona lievitazione e l'esecuzione di una cottura completa. Il trasporto deve avvenire in recipienti idonei. Entrambe saranno preparate senza aggiungere grassi saturi e additivi. Per la pizza è vietato l'utilizzo di formaggi fusi denominati "per pizza" **contenenti polifosfati o altri additivi**. La focaccia potrà essere condita con rosmarino o altra erba aromatica. Unico grasso consentito è l'olio extravergine di oliva.

GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Gli gnocchi di patate e di semolino, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva non devono essere preparati con fiocchi di patate e non devono contenere additivi. Devono contenere almeno l'80% di patate. Sono da conservarsi rigorosamente in frigorifero. Alla consegna devono avere un periodo di conservazione residuo di almeno 15 giorni.

UOVA

Per le preparazioni alimentari a base di uova si dovranno evitare operazioni di sgusciatura a crudo; si opterà per prodotti pastorizzati, in confezioni originali da utilizzare in giornata.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa, si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra (deposte da meno di 7 giorni) di peso compreso fra 53 e 63 grammi (Categoria M) provenienti da allevamenti italiani che utilizzino solo mangimi vegetali.

Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione.

Si specificherà l'assoluto divieto al consumo di uova non completamente cotte (a temperatura di ebollizione per almeno 10 minuti).

GRASSI DI CONDIMENTO

E' da utilizzare esclusivamente olio extravergine d'oliva, a bassa acidità (dichiarata in etichetta), di provenienza italiana.

Le confezioni devono essere in vetro scuro o in lattina e conservate al riparo dalla luce.

Per la cottura è consentito l'utilizzo di olio di oliva o, in alternativa, di olio di arachide.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Sono richiesti vegetali appartenenti alla categoria commerciale prima e di provenienza italiana, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e da odori estranei.

E' richiesta l'introduzione di prodotti provenienti da agricoltura biologica (certificata da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE), almeno due volte alla settimana per la frutta e due volte alla settimana per la verdura.

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazione, ammaccature, abrasioni, terrosità. Devono risultare accuratamente mondate, pulite ed esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo e/o tubero in genere non devono presentare germogli e non essere trattati con radiazioni gamma.

La frutta e la verdura dovranno sempre essere di stagione.

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o di altri corpi estranei, uniformemente seccati.

SALE

Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n.106. E' richiesto sale iodato per il consumo diretto.

CONSERVE

Si sconsiglia l'uso di conserve, sono da preferire derrate fresche o surgelate. Laddove ciò non fosse possibile si preferiscano prodotti conservati in vetro, (es. pomodori pelati, capperi, olive, ecc) senza additivi chimici, che verranno riposti al riparo dalla luce.

BEVANDE

Non sono consentite bevande gassate, alcoliche, nervine, decaffeinat e deteinat;

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua confezionata se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie, es. certificazione per motivi di salute o in caso di guasto all'impianto idrico). Dovrà pertanto essere prevista la distribuzione di acqua di rete, microfiltrata, attenendosi al rispetto delle procedure di certificazione e della normativa vigente in materia. A carico della ditta appaltatrice è posta la manutenzione e pulizia periodica dell'impianto.

Nei casi in cui non sarà possibile la somministrazione di acqua proveniente dalla rete idrica è richiesta la fornitura di acqua naturale oligominerale che deve essere fornita in contenitori di PET. Sono da preferire le acque oligominerali che presentano il residuo fisso più basso all'interno del range di riferimento per la categoria.

CONFETTURA

Tra le conserve di frutta si darà la preferenza alle confetture extra ed alle gelatine extra.

PRODOTTI DOLCIARI

Si ricorda che i dolci ammessi sono rappresentati da:

- Torte cotte al forno senza crema, (es. crostate di frutta, ciambella, torta macchiata, torta margherita, torta allo yogurt, torta di carote ecc.)
- Biscotti secchi prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero o miele senza l'impiego di oli o grassi idrogenati.

PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

FAGIOLINI, PISELLI, SPINACI, BIETOLE, ZUCCHINE A RONDELLE, MINESTRONE

Devono essere in confezioni originali chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore, sapore;
- bruciature da freddo
- parziali decongelazioni quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla confezione;
- fenomeni di putrefazione;

Inoltre:

- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non ci devono essere corpi estranei di alcun genere, insetti o altri parassiti;
- la consistenza non deve essere legnosa e neppure eccessivamente molle;
- il calo di peso dopo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- l'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- devono avere non meno di 12 mesi di conservabilità al momento della consegna.

La composizione del minestrone deve prevedere in ordine decrescente: patate, carote, pomodori, fagioli, fagiolini, zucchine, piselli, porri, sedano, cavolfiori, verza, prezzemolo, basilico.

Le creme e i passati di verdura saranno preparati con l'aggiunta di patate, legumi, zucca (se la stagione lo prevede), sedano in modo da ottenere una consistenza piuttosto densa.



**Comune di
Castelveverde**



**Comune di
Pozzaglio ed Uniti**

**UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "TERRA DI CASCINE"
TRA I COMUNI DI CASTELVERDE e POZZAGLIO ED UNITI
(Provincia di Cremona)**

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021**

CIG.7547257181

ALLEGATO B) – GRAMMATURE

ASL DELLA PROVINCIA DI CREMONA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione

Grammature per il pranzo al crudo e al netto degli scarti
nelle scuole materne

	SCUOLE MATERNE
	Grammi
PASSATO DI VERDURA:	
pasta / riso	25
verdure	80
crostini	30
CREMA DI LEGUMI	
legumi freschi / secchi	50/20
patate	40
verdure	80
orzo / farro	25
PASTA O RISO ASCIUTTO	
pasta	60
pelati	40
verdura	50
TORTELLI RICOTTA E SPINACI	100
GNOCCHI DI PATATE	150
GRANA	7
OLIO extravergine di OLIVA per primi piatti asciutti o per condire la verdura	5
PIZZA	150
INSALATA	30
VERDURA	100
CAROTE CRUDE	80
POMODORI	100
MAIS per insalate miste	20
OLIVE	10
PESCE	80
CARNE:	
pollo – tacchino - coniglio - bovino – maiale magro	60
Prosciutto crudo	40
UOVA (g. 53 - 63)	N° 1
FORMAGGIO FRESCO	60
FORMAGGIO STAGIONATO	40
PATATE	100
PURÉ	80 patate 25 latte 4 burro
POLENTA (farina di mais)	70
PANE comune/integrale	50/55
FRUTTA	100

AGGIORNATA AL 27 GIUGNO 2003

ASL DELLA PROVINCIA DI CREMONA
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione

Grammature per il pranzo al crudo e al netto degli scarti
nelle scuole elementari e medie

	SCUOLE ELEMENTARI	SCUOLE MEDIE
	grammi	grammi
PASSATO DI VERDURA:		
pasta / riso	30	40
verdure	90	90
crostini	40	40
CREMA DI LEGUMI		
legumi freschi / secchi	70/25	80-25
patate	50	65
verdure	90	90
orzo / farro	30	40
PASTA O RISO ASCIUTTO		
pasta	70	80
pelati	50	55
verdura	60	70
TORTELLI RICOTTA E SPINACI	150	200
GNOCCHI DI PATATE	180	220
GRANA	10	10
OLIO extravergine di OLIVA per primi piatti asciutti o per condire la verdura	7	10
PIZZA	180	200
INSALATA	40	50
VERDURA	120	130
CAROTE CRUDE	100	120
POMODORI	120	150
MAIS per insalate miste	30	40
OLIVE	15	20
PESCE	100	120
CARNE:		
pollo – tacchino - coniglio - bovino – maiale magro	70	80
Prosciutto crudo	50	50
UOVA (g. 53 - 63)	N° 1	N° 1e1/2
FORMAGGIO FRESCO	100	120
FORMAGGIO STAGIONATO	60	80
PATATE	150	170
PURÉ	100 patate 25 latte 4 burro	120 patate 30 latte 5 burro
POLENTA (farina di mais)	80	90
PANE comune/integrale	60/70	70/80
FRUTTA	150	200

SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA



TABELLA DIETETICA PRIMAVERA / ESTATE

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDÌ	Pasta con pomodoro, olive e capperi	Pasta al tonno	Pasta integrale al pomodoro e basilico	Pasta al pesto
	Cotoletta di pollo al forno	Rotolo di frittata	Cosce di pollo al rosmarino	Straccetti di pollo gratinati
	Misto di verdure crude	Carote e insalata	Carote e zucchine al forno	Pomodori e carote
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MARTEDÌ	Ravioli di magro olio e salvia	Crema di fagioli cannellini con crostini	Buffet di verdure e legumi	Minestra di orzo
	Filetto di platessa agli aromi	Polpette/Tortino di pesce	Pizza margherita	Frittata
	Fagiolini e carote al forno	Insalata e pomodori		Insalata di patate e fagiolini
	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Insalata mista con mozzarella e noci	Pomodori e mais	Pasta alla crema di melanzane	Insalata di riso con tonno, mozzarella e verdure crude
	Pizza margherita	Lasagne alle verdure	Cotoletta di pesce al forno	Spinaci gratinati
			Carote e insalata	
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
GIOVEDÌ	Passato di verdure con orzo/farro	Risotto con formaggio e zucchine	Risotto allo zafferano	Pasta alle zucchine e zafferano
	Arrosti di lonza al latte	Scaloppine di tacchino alla pizzaiola	Polpettine di manzo	Crocchette/Sformato di legumi
	Patate al forno/prezzemolate	Zucchine gratinate	Pomodori e carote	Insalata mista di verdure
	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune	Pane Comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
VENERDÌ	Risotto alle verdure	Orzotto al pomodoro	Minestra di pasta e ceci	Pasta integrale alle verdure
	Filetto di pesce dorato al forno	Mozzarella e grana	Tortino di pesce	Filetto di pesce dorato al forno
	Pomodori	Misto di verdure crude	Misto di verdure crude	Pomodori
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

SCUOLA DELL'INFANZIA E SCUOLA PRIMARIA



TABELLA DIETETICA AUTUNNO / INVERNO

	I SETTIMANA	II SETTIMANA	III SETTIMANA	IV SETTIMANA
LUNEDÌ	Risotto al pomodoro	Pasta integrale al pesto	Passato di verdure con orzo	Crema di piselli e patate con crostini
	Arrosto di lonza al latte	Rotolo di frittata	Petto di pollo al limone	Frittata
	Misto di verdure crude	Misto di verdure crude	Insalata mista	Broccoletti e fagiolini gratinati
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MARTEDÌ	Pasta pomodoro e ricotta	Passato di verdure con crostini	Pasta olio e grana	Risotto allo zafferano
	Filetto di platessa gratinato	Polpette di ceci	Sformato di patate formaggio e verdure	Cotoletta di pollo al forno
	Fagiolini e carote	Finocchi in insalata	Carote julienne	Carote julienne
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
MERCOLEDÌ	Insalata mista con mozzarella e noci	Buffet di verdure	Risotto alla parmigiana	Pasta con zucca
	Pizza margherita	Polenta con macinato di carne	Filetto di pesce dorato al forno	Bis di formaggi
			Fagiolini e spinaci gratinati	Insalata mista
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
GIOVEDÌ	Minestra di pasta e ceci	Zuppa toscana con cereali	Pasta al pomodoro	Buffet di verdure
	Quadrucchi di ricotta e spinaci	Cosce di pollo al rosmarino	Arrosto di tacchino agli aromi	Lasagne al ragù di carne/Pasta pasticciata
	Insalata e finocchi	Patate al forno/prezzemolate	Finocchi e carote crudi	
	Pane comune	Pane comune	Pane comune	Pane comune
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca
VENERDÌ	Pasta al sugo di verdure	Risotto alla zucca	Verdura mista con noci e scaglie di grana	Pasta con pomodoro e basilico
	Polpettine di pesce	Cotoletta di platessa al forno	Pizza margherita	Polpette/Tortino di pesce al forno
	Carote julienne	Finocchi e carote crudi		Misto di verdure crude
	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale	Pane integrale
	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca	Frutta fresca

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA
(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008)

IDENTIFICAZIONE DEL LAVORO OGGETTO DELL'APPALTO	
Committente	UNIONE DI COMUNI LOMBARDA "TERRA DI CASCINE " TRA I COMUNI DI CASTELVERDE E POZZAGLIO ED UNITI Piazza Municipio, 23 – 26022 Castelveverde (CR) – Tel. 0372 424311
Impresa/e affidatarie dei lavori oggetto dell'appalto	
Contratto di appalto	Contratto di appalto n.
Oggetto dell'appalto	Servizio di ristorazione scolastica per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021
Breve descrizione dei lavori / servizi oggetto dell'appalto	Il servizio consiste, per il <u>comune di Castelveverde</u> , nell'approvvigionamento delle derrate, nella preparazione dei pasti, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione agli alunni e insegnanti delle scuole dell'infanzia di S.Martino in Beliseto e Costa S.Abramo e della scuola primaria di Castelveverde, comunicati dall'Amministrazione nei giorni compresi nel calendario scolastico approvato dall'Autorità scolastica, nel riordino e pulizia delle cucine e dei refettori e dei locali annessi. I pasti verranno preparati in giornata presso il Centro Cottura indicato dalla ditta appaltatrice trasportati con automezzi della ditta stessa in contenitori termici multiporzione e mono porzione per le diete particolari. La cottura della pasta verrà fatta direttamente presso le cucine delle scuole. Per il <u>comune di Pozzaglio ed Uniti</u> il servizio consiste nel solo approvvigionamento delle derrate e dei prodotti di pulizia della cucina e refettorio..
Durata appalto	Dall'inizio dell'anno scolastico 2018/19 al termine dell'anno scolastico 2020/21
Importo appalto	€ 660450,00 IVA esclusa a base di gara oltre 4.700,00 euro per oneri della sicurezza relativi non soggetti a ribasso. Totale IVA esclusa (le cifre indicate sono comprensive degli importi riferiti all'eventuale proroga tecnica) Importo contrattuale € _____ IVA esclusa oltre € 4.000,00 per oneri della sicurezza (oltre 700 ,00 euro per oneri della sicurezza relativi all'eventuale proroga tecnica) non soggetti a ribasso. Totale IVA esclusa € _____
Responsabile della impresa	
Luoghi di esecuzione delle attività oggetto dell'appalto	Locali cucina e refettorio delle scuole dell'infanzia di S.Martino B. e Costa S.A., primaria di Castelveverde e scuola dell'infanzia di Pozzaglio
Lavoratori dell'impresa affidataria occupati nelle attività dell'appalto	
Tipologia di presenza presso i luoghi di lavoro del Committente	I lavoratori dell'impresa affidataria saranno presenti presso i luoghi di lavoro giornalmente secondo quanto indicato nel capitolato speciale di appalto
Possibili interferenze nei luoghi di lavoro oggetto	Nei servizi oggetto dell'appalto sono possibili rischi dovuti ad interferenze tra le attività svolte dai lavoratori dell'impresa affidataria e gli utenti del servizio e i

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008)

dell'appalto con lavoratori
del Committente o altre
persone

lavoratori dell'Istituto Comprensivo Castelverde nonché altre persone
occasionalmente presenti nei luoghi di lavoro delle attività oggetto dell'appalto
(es. genitori, lavoratori imprese esterne di manutenzione, ecc.)

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008)

VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA TRA APPALTATORE E COMMITTENTE E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE CHE L'APPALTATORE DEVE ADOTTARE

Caduta di persone o materiali ?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Dettagli:</i> Scivolamenti e/o cadute in piano su pavimenti bagnati, presenza di ostacoli a pavimento		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>		
<input checked="" type="checkbox"/> Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore		
<input checked="" type="checkbox"/> Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro		
<input type="checkbox"/> Informazione e formazione specifica dei lavoratori dell'Appaltatore e/o del Committente		
<input type="checkbox"/> Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva		
<input type="checkbox"/> Specifiche misure di prevenzione incendi		
<input type="checkbox"/> Divieto di:		
<input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Altre misure :		

Urti con mezzi in movimento ?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Dettagli:</i> Possibili investimenti durante la guida degli automezzi utilizzati nei trasporti dei pasti		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>		
<input type="checkbox"/> Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro		
<input checked="" type="checkbox"/> Formazione specifica degli autisti impiegati sulla guida sicura degli automezzi		
<input type="checkbox"/> Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva		
<input type="checkbox"/> Specifiche misure di prevenzione incendi		
<input type="checkbox"/> Divieto di:		
<input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Altre misure :		

Infortuni a causa di attrezzature di lavoro utilizzate ?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Dettagli:</i> Infortuni vari a causa delle attrezzature di lavoro utilizzate in cucina e nelle attività di trasporto e preparazione tavoli e scodellamento		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>		
<input type="checkbox"/> Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore		
<input checked="" type="checkbox"/> Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore nell'accesso ai luoghi di esecuzione del servizio con gli automezzi dell'impresa		
<input type="checkbox"/> Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro		
<input type="checkbox"/> Informazione e formazione specifica dei lavoratori dell'Appaltatore e/o del Committente		
<input type="checkbox"/> Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva		
<input type="checkbox"/> Specifiche misure di prevenzione incendi		
<input checked="" type="checkbox"/> Divieto di accesso nei luoghi di lavoro dell'impresa appaltatrice (es. cucina) se non specificatamente		

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA
(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008)

autorizzati
<input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore
<input type="checkbox"/> Altre misure :

Infortuni per necessità di passaggio nelle aree di lavoro ?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Dettagli:</i> Rischio di investimento e/o incidenti in itinere durante il trasporto		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>		
<input checked="" type="checkbox"/> Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore per valutare eventuali situazioni di rischio al momento non considerabili (es. cantieri stradali aperti sul territorio comunale)		
<input type="checkbox"/> Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro		
<input checked="" type="checkbox"/> Formazione specifica degli autisti sulla guida sicura degli automezzi e sul primo soccorso		
<input type="checkbox"/> Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva		
<input type="checkbox"/> Specifiche misure di prevenzione incendi		
<input type="checkbox"/> Divieto di:		
<input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore		
<input checked="" type="checkbox"/> Presenza nei luoghi di esecuzione del servizio e a bordo degli automezzi di pacchetto di medicazione di primo soccorso conforme al DM 388/2003		

Esposizione a rumore / vibrazioni per attività svolte ?	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
<i>Dettagli:</i>		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>		
<input type="checkbox"/> Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro		
<input type="checkbox"/> Informazione e formazione specifica dei lavoratori dell'Appaltatore e/o del Committente		
<input type="checkbox"/> Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva		
<input type="checkbox"/> Specifiche misure di prevenzione incendi		
<input type="checkbox"/> Divieto di:		
<input type="checkbox"/> Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Altre misure :		

Esposizione ad agenti chimici, cancerogeni o biologici per attività svolte ?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Dettagli:</i> Esposizione ad agenti chimici pericolosi contenuti nei prodotti per le pulizie e per il lavaggio delle stoviglie		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>		
<input type="checkbox"/> Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore		
<input type="checkbox"/> Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro		
<input type="checkbox"/> Informazione e formazione specifica dei lavoratori dell'Appaltatore e/o del Committente		
<input type="checkbox"/> Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva		
<input type="checkbox"/> Specifiche misure di prevenzione incendi		

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA
(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008)

<input checked="" type="checkbox"/>	Divieto di utilizzare prodotti per le pulizie e lavaggio stoviglie classificate come "nocive", "tossiche", "cancerogene e/o mutagene"
<input type="checkbox"/>	Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore
<input type="checkbox"/>	Altre misure :

Esposizione a campi elettromagnetici, radiazioni ionizzanti e ROA prodotte dalle attività?	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
<i>Dettagli:</i>		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore	
<input type="checkbox"/>	Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro	
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione specifica dei lavoratori dell'Appaltatore e/o del Committente	
<input type="checkbox"/>	Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva	
<input type="checkbox"/>	Specifiche misure di prevenzione incendi	
<input type="checkbox"/>	Divieto di:	
<input type="checkbox"/>	Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore	
<input type="checkbox"/>	Altre misure :	

Esposizione a fumi, vapori, schegge, scintille, ecc. prodotte dalle attività?	<input type="checkbox"/> SI	<input checked="" type="checkbox"/> NO
<i>Dettagli:</i>		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore	
<input type="checkbox"/>	Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro	
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione specifica dei lavoratori dell'Appaltatore e/o del Committente	
<input type="checkbox"/>	Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva	
<input type="checkbox"/>	Specifiche misure di prevenzione incendi	
<input type="checkbox"/>	Divieto di:	
<input type="checkbox"/>	Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore	
<input type="checkbox"/>	Altre misure :	

Incendio e/o esplosione per attività svolte ?	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
<i>Dettagli:</i> Sviluppo di focolai di incendio durante le attività dell'appalto		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>		
<input type="checkbox"/>	Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore	
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore	
<input type="checkbox"/>	Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro	
<input checked="" type="checkbox"/>	Formazione specifica dei lavoratori sulla prevenzione incendi e utilizzo estintore portatile	
<input type="checkbox"/>	Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva:	
<input checked="" type="checkbox"/>	Dotazione nei luoghi di esecuzione dell'appalto di almeno un estintore portatile a polvere da 6 kg	

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008)

<input type="checkbox"/>	Divieto di:
<input type="checkbox"/>	Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore
<input type="checkbox"/>	Altre misure :

Interferenze con altre ditte / lavoratori autonomi presenti ?		<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
Dettagli:	Possibile interferenze con altre ditte incaricate dal Comune per lavori di manutenzione nei luoghi di esecuzione dell'appalto		
<i>Misure di prevenzione e protezione da adottare da parte dell'Appaltatore</i>			
<input checked="" type="checkbox"/>	Riunioni di coordinamento tra Committente e Appaltatore per valutare eventuali situazioni di rischio al momento non considerabili (es. cantieri di manutenzione aperti nelle scuole)		
<input type="checkbox"/>	Percorsi di accesso differenziati dei lavoratori del Committente e dell'Appaltatore		
<input type="checkbox"/>	Segregazione e/o delimitazione delle aree di lavoro		
<input type="checkbox"/>	Informazione e formazione specifica dei lavoratori dell'Appaltatore e/o del Committente		
<input type="checkbox"/>	Specifici DPI o dispositivi protezione collettiva		
<input type="checkbox"/>	Specifiche misure di prevenzione incendi		
<input type="checkbox"/>	Divieto di:		
<input type="checkbox"/>	Organizzazione del lavoro (turni, orari, ecc.) dei lavoratori del Committente o dell'Appaltatore		
<input type="checkbox"/>	Altre misure :		

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA
(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008)

COSTI DELLA SICUREZZA DAI RISCHI DA INTERFERENZE

<i>Misura</i>	<i>Q.tà</i>	<i>Costo unitario</i>	<i>Costo totale</i>
Riunioni di coordinamento	3 riunioni / anno	200,00 € /riunione	1.800,00 €
Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa sulla guida sicura	A corpo	400,00 €	400,00 €
Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa sul primo soccorso	A corpo	1.000,00 €	1.000,00 €
Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa sulla prevenzione incendi con uso estintore e gestione delle emergenze	A corpo	400,00 €	400,00 €
Presenza estintori e pacchetti di medicazione nei luoghi di esecuzione dell'appalto	A corpo	400,00 €	400,00 €
Estensione per eventuale proroga tecnica	A corpo	700,00 €	700,00 €
Totale costo della sicurezza delle interferenze nel triennio (non soggetti a ribasso) + quota per eventuale proroga tecnica			4.000,00 € + 700,00 €

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

(ex. art. 26, comma 1, lett. b. del D.Lgs. n° 81/2008)

VERBALE DI CONSEGNA DEL DUVRI ED ESECUZIONE DEL SOPRALLUOGO CONGIUNTO E COORDINAMENTO

Premesso che il Datore di lavoro dell'Ente, in seguito all'affidamento dei lavori oggetto dell'appalto, ha provveduto a fornire all'Appaltatore dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto e sulle relative misure di prevenzione e di emergenza al fine di:

- cooperare con il Datore di lavoro dell'Appaltatore all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- 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 lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva

in data odierna ha provveduto ad effettuare la valutazione dei rischi interferenziali in relazione ai lavori oggetto dell'appalto, con lo scopo di adottare misure idonee per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Le conclusioni di tale valutazione sono riportate nel presente documento.

L'Appaltatore dichiara di essere stato informato riguardo tutti gli aspetti antinfortunistici e prevenzionistici, di aver preso visione del presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali e di accettarne i contenuti, avendo fornito al Committente tutte le informazioni necessarie sui rischi derivanti dalla propria lavorazione.

Si conviene che per qualsiasi modifica o integrazioni alle modalità di esecuzione lavori che riguardino la valutazione dei rischi e le relative misure di coordinamento, l'Appaltatore dovrà informare immediatamente il Committente che provvederà all'aggiornamento del presente documento.

Data:

Il Committente:

firma

L'Impresa Appaltatrice:

firma