



REGIONE PIEMONTE

PROVINCIA DI NOVARA

Comune di San Pietro Mosezzo

C.A.P 28060 – Via Marinone, 13

Tel. 0321 - 530111
Telefax 0321 - 530144 / 530145

P.I. e C.F. 00415190032

**GARA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI
MENSA SCOLASTICA
PER IL PERIODO 1 SETTEMBRE 2014 – 31 LUGLIO 2017**

- 1. STAZIONE APPALTANTE:** COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO Via Marinone n. 13 – 28060 San Pietro Mosezzo (Novara) - tel. 0321/530123 fax 0321/530145.
- 2. PROCEDURA DI GARA:** acquisizione in economia mediante cottimo fiduciario ai sensi dell'art. 125 del D.Lgs. 12.04.2006, n. 163 "Codice sui contratti pubblici" e s.m.i.;
- 3. CATEGORIA DEL SERVIZIO, LUOGO, DESCRIZIONE, NATURA E PREZZO POSTO A BASE DI GARA:**
 - 3.1. Allegato II B del D.Lgs n. 163/2006, Categoria 17, numero di riferimento CPC 64, numero di riferimento CPV 55524000-9, "Servizio di ristorazione scolastica" **Codice NUTS ITC15, CIG 582173360C;**
 - 3.2. luogo di esecuzione: Cucina Scuola Elementare – Materna, Via Marinone, 19 – San Pietro Mosezzo capoluogo.
 - 3.3. descrizione: gestione mensa scolastica, il tutto meglio descritto agli artt. 4 e 5 del Capitolato Speciale d'Appalto.
 - 3.4. **prezzo unitario del pasto posto a base di gara €.** 4,80= **al netto di IVA 4% così ripartito: €.** 4,70= **soggetto a ribasso d'asta ed €.** 0,10= **non soggetto a ribasso d'asta per oneri sulla sicurezza**, per un numero presunto di 50 pasti giornalieri per 3 gg./settimana per la Scuola Primaria e un numero presunto di 50 pasti giornalieri per 5 gg./settimana per la Scuola prima infanzia.
- 4. DURATA DEL SERVIZIO:** ANNI 3 (AA.SS. 2014-2015 / 2015-2016 / 2016-2017), dal 1 settembre 2014 al 31 luglio 2017.
- 5. TERMINE E INDIRIZZO DI RICEZIONE DELLE OFFERTE:**
 - 5.1. termine: il plico contenente l'offerta e la documentazione dovrà pervenire **entro le ore 12,30 del giorno 18/07/2014.**
 - 5.2. indirizzo: Comune di San Pietro Mosezzo - Via Marinone, 13 – 28060 SAN PIETRO MOSEZZO (Novara).
- 6. FINANZIAMENTO:** il servizio è finanziato con fondi propri del Comune.
- 7. PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE:**

Il servizio sarà aggiudicato al soggetto che proporrà l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione valutata sulla base dei seguenti elementi:

 - a) Offerta economica – punteggio massimo **40 punti**
 - b) Offerta Tecnico-qualitativa – punteggio massimo **60 punti**

Il Comune di San Pietro Mosezzo si riserva di procedere all'aggiudicazione anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, sempre che sia ritenuta congrua e conveniente. Inoltre si riserva la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

A tal fine verrà osservata la qui descritta procedura:

VALUTAZIONE OFFERTA ECONOMICA:

L'offerta economica dovrà essere formulata mediante ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta del singolo pasto. Il ribasso percentuale potrà essere formulato utilizzando fino a un massimo di due decimali. Si precisa che nella formulazione dell'offerta la ditta dovrà espressamente distinguere l'importo della fornitura e l'importo dei costi per la sicurezza come sopra quantificati;

La valutazione dell'offerta sarà fatta solo sul ribasso offerto. L'offerta dovrà essere sottoscritta dal legale rappresentante dell'azienda offerente e dovrà essere accompagnata, pena la esclusione, dalla fotocopia fronte e retro del documento di identità del legale rappresentante. Il ribasso dovrà essere formulato sia in cifre che in lettere. In caso di discordanza varrà il ribasso in lettere.

Al miglior prezzo offerto verranno assegnati 40 punti. Agli altri prezzo offerti verranno assegnati punteggi con la seguente formula:

$$P = 40 \times \frac{\text{Miglior prezzo offerto}}{\text{Prezzo offerto}}$$

L'offerta economica dovrà essere racchiusa entro una busta sigillata esclusivamente con ceralacca e controfirmata nei lembi di chiusura. La busta dovrà recare all'esterno la dicitura **"CONTIENE OFFERTA ECONOMICA"**.

La base d'asta è stabilita in €. 4,80= al netto di IVA 4% così ripartito: €. 4,70= soggetto a ribasso d'asta ed €. 0,10= non soggetto a ribasso d'asta per oneri sulla sicurezza, (IVA esclusa) a pasto;

Sono escluse offerte in aumento.

VALUTAZIONE OFFERTA TECNICO QUALITATIVA

Al fine di consentire la valutazione tecnico qualitativa la Ditta dovrà produrre la documentazione che segue, racchiusa in una busta sigillata esclusivamente con ceralacca e controfirmata nei lembi di chiusura che dovrà recare all'esterno la dicitura **"CONTIENE OFFERTA TECNICO QUALITATIVA"**.

All'offerta tecnico qualitativa potranno essere attribuiti fino ad un massimo di 60 punti ripartiti come di seguito indicato. La Commissione di Gara attribuirà il punteggio con un massimo di due decimali. L'offerta qualitativa dovrà essere redatta sotto forma di progetto con le seguenti articolazioni:

Organizzazione e gestione del servizio. P. 30

La Commissione di Gara valuterà l'attività svolta per l'organizzazione e gestione del servizio con il seguente criterio:

Ottimo: punti 30 - Buono: punti 20 - Sufficiente: punti 10

Strumenti di qualità a garanzia del servizio erogato. P.30

La Commissione di Gara valuterà gli strumenti di qualità a garanzia del servizio erogato, la specializzazione nel campo della ristorazione collettiva con particolare riferimento a quella scolastica, il possesso della Certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2008 (o successive) come previsto dall'art. 43 del D.Lgs 163/2006, le procedure del piano HACCP con il seguente criterio:

Ottimo: punti 30 - Buono: punti 20 - Sufficiente: punti 10

8. **VARIANTI:** non sono ammesse offerte in aumento.

9. **MODALITA' DI PRESENTAZIONE E CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE:** il plico contenente l'offerta e la documentazione, pena l'esclusione dalla gara, deve pervenire in busta chiusa a mezzo raccomandata del servizio postale, ovvero mediante agenzia di recapito autorizzata, ovvero mediante consegna a mano all'Ufficio Protocollo della stazione appaltante sito in via Marinone n. 13, che ne lascerà apposita ricevuta, **entro le ore 12,30 del giorno 18/07/2014.**

Il recapito tempestivo del plico rimane ad esclusivo rischio dei mittenti.

Il plico deve recare all'esterno la dicitura **"NON APRIRE - Gara per l'appalto del servizio di mensa scolastica per il periodo 1 settembre 2014 – 31 luglio 2017 (AA.SS. 2014-2015/ 2015-2016/ 2016-2017)"** oltre agli estremi del soggetto offerente.

All'interno del plico del concorrente devono essere inserite tre buste chiuse, sigillate e firmate sul lembo di chiusura contenenti:

BUSTA 1 - la documentazione amministrativa richiesta per l'ammissione alla gara, redatta secondo gli allegati **A – B - B bis – C – D** del presente invito e nel rispetto di quanto disposto dal Capitolato Speciale d'Appalto;

BUSTA 2 – l'offerta tecnico-qualitativa che dovrà descrivere l'organizzazione e gestione del servizio, gli strumenti di qualità a garanzia del servizio erogato, nel rispetto di quanto disposto dal Capitolato Speciale d'Appalto;

BUSTA 3 - l'offerta economica, redatta secondo l'allegato **E** del presente invito e in particolare:

L'offerta dovrà essere presentata in bollo e sottoscritta dal legale rappresentante dell'impresa partecipante e dai legali rappresentanti delle eventuali imprese raggruppate. Dovrà essere formulata mediante ribasso percentuale sul prezzo a base d'asta del singolo pasto. Il ribasso percentuale potrà essere formulato utilizzando fino a un massimo di due decimali. Si precisa che nella formulazione dell'offerta la ditta dovrà espressamente distinguere l'importo della fornitura e l'importo dei costi per la sicurezza come sopra quantificati;

a) In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, ai fini dell'aggiudicazione, prevarrà l'importo più vantaggioso per l'amministrazione.

b) L'offerta, redatta senza cancellature o abrasioni, non potrà presentare correzioni valide se non espressamente confermate e sottoscritte.

c) L'eventuale offerta congiunta deve essere sottoscritta da tutte le imprese raggruppate e deve specificare le parti della fornitura che saranno eseguite dalle singole imprese e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le stesse imprese si conformeranno alla disciplina prevista dall'articolo 37 del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163.

d) Non saranno ammesse offerte in aumento.

e) Non è ammessa la presentazione di offerte parziali né condizionate né espresse in modo indeterminato o con riferimento ad offerta relativa ad altro appalto.

La documentazione e le offerte devono essere scritte in lingua italiana.

10. PRESA VISIONE DEI LOCALI E CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO: Il capitolato speciale d'appalto relativo al servizio è disponibile sul sito del comune www.comune.sanpietromosezzo.no.it alla sezione "Bandi di Gara" o direttamente presso l'Ufficio Economico-Finanziario nei giorni dal lunedì al venerdì dalle ore 10.00 alle ore 12.00. I Locali oggetto del servizio sono visionabili previo sopralluogo da concordare con l'Ufficio Economico Finanziario (Tel 0321 –530123).

11. RICEVUTA DEL VERSAMENTO DEL CONTRIBUTO:

Attestazione in originale del versamento, ovvero fotocopia dello stesso corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento d'identità in corso di validità, attestante il pagamento della contribuzione di €. 20,00= dovuta ai sensi dell'art. 1 - comma 67 – Legge 266/05 all'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture (deliberazione del 3 novembre 2010). I soggetti tenuti al versamento del contributo dovranno preventivamente richiedere le proprie credenziali iscrivendosi on-line al nuovo "Servizio di Riscossione", disponibile sul sito dell'Autorità all'indirizzo <http://contributi.avcp.it>. Gli operatori economici, per effettuare il pagamento, dovranno collegarsi al servizio con le nuove credenziali e inserire il codice **CIG** che identifica la procedura (**582173360C**). Il sistema consentirà il pagamento diretto mediante carta di credito oppure la produzione di un modello da presentare a uno dei punti vendita Lottomatica Servizi. Sono quindi consentite due modalità di pagamento della contribuzione:

- a) On-line mediante carta di credito
- b) Presso la rete dei tabaccai abilitati al pagamento di bollette e bollettini, con il modello rilasciato dal portale dell'AVCP.

Per essere ammessi a presentare l'offerta gli operatori economici dovranno allegare, alla documentazione di gara, originale ovvero fotocopia della ricevuta di pagamento rilasciata dal nuovo Servizio di Riscossione (scontrino Lottomatica ovvero ricevuta di pagamento *on-line*), corredata da dichiarazione di autenticità e copia di un documento d'identità in corso di validità, quale dimostrazione dell'avvenuto versamento del contributo all'Autorità.

Per le altre informazioni si rimanda alle istruzioni presenti sul sito internet dell'Autorità di Vigilanza: <http://www.avcp.it/portal/public/classic/home/riscossione>

NOTA BENE:

- La mancata dimostrazione dell'avvenuto versamento di tale somma è causa di esclusione dalla gara;
- Il suddetto contributo NON è rimborsabile.

12. PARTECIPAZIONE IN FORMA ASSOCIATA: In caso di partecipazione alla gara in forma associata (R.T.I., Consorzio, Consorzio di Cooperative), i soggetti devono attenersi a quanto disposto agli articoli 34, 35, 36, 37 del D. Lgs. 163 del D. Lgs. 2006 e s.m.i.

Nel caso di Consorzi di cui all'art. 34 del D. Lgs.vo 163/2006 – art. 36 c. 5 – così come modificato dal D. Lgs.vo n. 152/2008 e dall'art. 17 della L. n. 69 del 18.6.2009 deve essere indicato per quali consorziati il Consorzio concorre e, relativamente a questi ultimi consorziati opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma. In caso di aggiudicazione i soggetti assegnatari dell'esecuzione dei servizi non possono essere diversi da quelli indicati. Ciascun soggetto deve rendere conformemente le dichiarazioni di cui all'allegato A), a pena di esclusione.

- 13. TERMINE DI VALIDITA' DELL'OFFERTA:** 180 giorni dalla data di presentazione.
- 14. ADEMPIMENTI RICHIESTI ALL'AFFIDATARIO:** L'affidatario dell'appalto dovrà presentarsi, alla data che sarà fissata dall'amministrazione, per la stipulazione del contratto, costituendo la garanzia fideiussoria definitiva a copertura degli oneri per il mancato od inesatto adempimento. Si precisa che il contratto verrà stipulato con scrittura privata autenticata. Tutte le spese contrattuali e conseguenti sono a carico dell'impresa affidataria.
- 15. TUTELA DEI DATI PERSONALI:** Ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 si precisa che la raccolta dei dati personali ha la finalità di consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'appalto della fornitura in oggetto. I dati saranno trattati con liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza; saranno organizzati e conservati in archivi informatici e/o cartacei. La comunicazione e la diffusione dei dati personali raccolti avverrà solo sulla base di quanto previsto da norme di legge.
- 16. DUVRI:** Si comunica che sono stati condotti accertamenti volti ad appurare l'esistenza di rischi da interferenza nell'esecuzione dell'appalto in oggetto e che sono stati riscontrati i suddetti rischi. Si è pertanto provveduto alla redazione del DUVRI che si allega alla presente.
- 17. NORME DIVERSE – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI:** L'amministrazione può invitare, se necessario, i concorrenti a completare o a fornire chiarimenti in ordine al contenuto dei certificati, documenti e dichiarazioni presentati. Tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra l'ente appaltante e gli operatori economici avvengono mediante posta o per via elettronica ai sensi dell'art. 77, commi 5 e 6 del D.Lgs 12 aprile 2006, n. 163. Ai fini di cui alla legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante la tracciabilità dei flussi finanziari le imprese concorrenti sono tenute a compilare apposita autocertificazione (compresa nell'allegato A), contenente quanto segue:
- 1) L'impresa in caso di affidamento dell'appalto dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta. A tal fine si impegna:
 - a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;
 - b) a comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;
 - c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture oggetto del presente appalto, quali ad esempio subappaltatori/subcontraenti, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;
 - d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia la stazione appaltante che la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.
 - 2) L'impresa dichiara di essere consapevole che ai fini di verificare l'applicazione della norma, l'Amministrazione potrà richiedere all'affidatario copia dei contratti di cui alla lettera c); l'impresa si impegna fin d'ora a provvedere ad adempiere alla richiesta entro i termini che verranno dati.

3) L'impresa dichiara di essere a conoscenza che l'Amministrazione risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o delle società Poste Italiane S.p.A.

18. RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO: Rag. Mauro Pinato Via Marinone n. 13 – 28060 San Pietro Mosezzo, telefono 0321-530123.

S.Pietro Mosezzo lì, 23/06/2014

Il Responsabile del Servizio
(f.to Rag. Mauro Pinato)

ALLEGATO A

Spett.
COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO
Via Marinone n. 13
28060 San Pietro Mosezzo (NO)

Oggetto: Gara per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica
per il periodo 1 settembre 2014 – 31 luglio 2017
CIG n. 582173360C

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'

Il sottoscritto	
nato a	
il	
residente a	
via	
in qualità di	
della ditta	
con sede legale in	
via	
Codice fiscale	
Partita Iva	

Telefono Fax posta certificata.....

(Se raggruppamento temporaneo o consorzio)

Imprese mandanti o consorziate:

Impresa capogruppo:

con riferimento all'appalto relativo all'oggetto

ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000 n.445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del medesimo DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate,

DICHIARA

- a) che l'impresa non è incorsa nelle cause di esclusione di cui all'articolo 38, comma 1, del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163 e successive modifiche ed integrazioni, cioè:
- di non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione coatta, di concordato preventivo, salvo il caso di cui all'art. 186-bis del regio decreto 16 marzo 1942 n. 267 e di non aver in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
 - di non avere commesso gravi infrazioni debitamente accertate alle norme in materia di sicurezza e a ogni altro obbligo derivante dai rapporti di lavoro;
 - di non aver commesso grave negligenza o malafede nell'esecuzione di prestazioni precedentemente affidate da codesta stazione appaltante e di non aver commesso un errore grave nell'esercizio dell'attività professionale;
 - di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, rispetto agli obblighi relativi al pagamento delle imposte e tasse, secondo la legislazione italiana o quella dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
 - di non aver riportato l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, del D.Lgs. n. 163/2006, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione in merito a requisiti e condizioni rilevanti per la partecipazione a procedure di gara e per l'affidamento dei subappalti;
 - di non aver commesso violazioni gravi, definitivamente accertate, alle norme in materia di contributi previdenziali e assistenziali, secondo la legislazione italiana o dello Stato in cui è stabilito il concorrente;
 - di essere in regola con quanto previsto dall'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68;
 - di non avere subito l'applicazione di sanzione interdittiva di cui all'articolo 9, comma 2, lettera c), del D.Lgs. 8 giugno 2001, n. 231 o di altra sanzione che comporta il divieto di contrarre con la pubblica amministrazione;
 - di non aver riportato l'iscrizione nel casellario informatico di cui all'articolo 7, comma 10, del D.Lgs. n. 163/2006, per aver presentato falsa dichiarazione o falsa documentazione ai fini del rilascio dell'attestazione SOA;
 - ☐ che non vi sono amministratori e/o direttori tecnici cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di invio della lettera d'invito;

oppure

☐ che vi sono amministratori e/o direttori tecnici cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di invio della lettera d'invito, in tal caso dichiara quali sono i soggetti cessati dalla carica ed indica i loro nominativi, le qualifiche, le date di nascita e la residenza, le eventuali condanne penali comminate e la completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penale sanzionata degli stessi soggetti:

Nominativi, qualifica, luogo e data di nascita e residenza	Eventuali condanne comminate comprese le condanne per le quali si sia beneficiato della non menzione	Dichiarazione di completa ed effettiva dissociazione dalla condotta penale sanzionatoria

- di non trovarsi nella situazione di cui all'articolo 38, comma 1, lettera m-ter) del D.Lgs. 12 aprile 2006, n. 163, ossia non aver denunciato i fatti all'autorità giudiziaria, essendo stati vittime dei reati previsti e puniti dagli articoli 317 e 629 del codice penale aggravati ai sensi dell'articolo 7 del decreto-legge 13 maggio 1991, n. 152, convertito, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 1991, n. 203, salvo che ricorrano i casi previsti dall'articolo 4, primo comma, della legge 24 novembre 1981, n. 689;
- ☐ di non trovarsi in alcuna situazione di controllo di cui all'articolo 2359 del cod. civ. rispetto ad alcun soggetto, e di aver formulato l'offerta autonomamente;

oppure

☐ di non essere a conoscenza della partecipazione alla procedura di gara di soggetti che si trovano, rispetto al dichiarante, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del cod. civ. e di aver formulato l'offerta autonomamente;

oppure

☐ di essere a conoscenza della partecipazione alla procedura di gara di soggetti che si trovano, rispetto al dichiarante, in una delle situazioni di controllo di cui all'articolo 2359 del cod. civ e di aver formulato l'offerta autonomamente;

b) *(barrare l'opzione che interessa):*

☐ di essere iscritta al registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (al n. in data);

☐ di essere iscritta al registro delle commissioni provinciali per l'artigianato (al n. in data);

c) che le persone delegate a rappresentare legalmente l'impresa, oltre al sottoscritto dichiarante sono *(indicare per le imprese individuali il nominativo del titolare e del direttore tecnico; per le società in nome collettivo il nominativo dei soci e del direttore tecnico; per le società in accomandita semplice il nominativo dei soci accomandatari e del direttore tecnico; per ogni altro tipo di società o di consorzio il nominativo degli amministratori muniti del potere di rappresentanza e del direttore tecnico):*

nome nato a il

nome nato a il

nome nato a il

d) di avere il seguente numero di Partita IVA:

e) di avere il seguente numero di matricola INPS:

f) di avere il seguente numero di matricola INAIL:

g) *(per le cooperative)* di essere iscritta all'albo delle società cooperative di cui al D.M. 23 giugno 2004 istituito presso il Ministero delle attività produttive;

h) *(barrare l'opzione che interessa):*

☐ di aderire al/i seguente/i Consorzio/i

☐ di non aderire ad alcun consorzio

i) di accettare tutte le prescrizioni contenute nel capitolato speciale d'appalto;

j) di considerare il prezzo offerto giudicandolo, nel suo complesso, remunerativo;

Ai fini di cui alla legge 136/2010 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante la tracciabilità dei flussi finanziari.

1) L'impresa in caso di affidamento dell'appalto dichiara di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta. A tal fine si impegna:

a) ad utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A., dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione del presente appalto;

b) a comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi dei conti correnti di cui al punto precedente, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, entro sette giorni dalla loro accensione;

c) a prevedere nei contratti che saranno sottoscritti con imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori/servizi/forniture oggetto del presente appalto, quali ad esempio subappaltatori/subcontraenti, la clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla citata legge, a pena di nullità assoluta dei contratti stessi;

d) se ha notizia dell'inadempimento agli obblighi di tracciabilità finanziaria da parte dei soggetti di cui alla precedente lettera c), a risolvere immediatamente il rapporto contrattuale con la controparte, informando contestualmente sia la stazione appaltante che la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente.

2) L'impresa dichiara di essere consapevole che ai fini di verificare l'applicazione della norma, l'Amministrazione potrà richiedere all'affidatario copia dei contratti di cui alla lettera c); l'impresa si impegna fin d'ora a provvedere ad adempiere alla richiesta entro i termini che verranno dati.

3) L'impresa dichiara di essere a conoscenza che l'Amministrazione risolverà il contratto in tutti i casi in cui le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o delle società Poste Italiane S.p.A.

..... li

Il dichiarante

.....
(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)
allegare fotocopia non autenticata del documento di
riconoscimento di chi firma

Spett.
COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO
Via Marinone n. 13
28060 San Pietro Mosezzo (NO)

**Oggetto: Gara per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica
per il periodo 1 settembre 2014 – 31 luglio 2017
CIG n. 582173360C**

Soggetti delegati a rappresentare legalmente l'impresa

Il/La sottoscritto/a (cognome) (nome)
nato/a il a residente a Via
in qualità di dell'impresa

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

D I C H I A R A

1. (barrare l'opzione che interessa)

- ☐ che nei propri confronti non è pendente alcun procedimento per l'applicazione di una delle misure di prevenzione di cui all'articolo art. 6 del D.Lgs. n. 159 del 2011 o di una delle cause ostative previste dall'articolo 67 del D.Lgs. n. 159 del 2011;
☐ di aver in corso:

2. (barrare l'opzione che interessa)

- ☐ di non avere subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;
☐ di avere subito:

..... lì

Il dichiarante

.....
(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)
allegare fotocopia non autenticata del documento di
riconoscimento di chi firma

Tale dichiarazione dovrà essere rilasciata:

- **per le imprese individuali:** dal titolare e dal direttore tecnico;
- **per le società in nome collettivo:** dai soci e dal direttore tecnico;
- **per le società in accomandita semplice:** dai soci accomandatari e dal direttore tecnico;
- **per gli altri tipi di società:** dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, dal direttore tecnico, dal socio unico persona fisica, o dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.

ALLEGATO B-bis

Spett.
COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO
Via Marinone n. 13
28060 San Pietro Mosezzo (NO)

**Oggetto: Gara per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica
per il periodo 1 settembre 2014 – 31 luglio 2017**

CIG n. 582173360C

Modello "B - bis"

Soggetti cessati dalla carica nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara

Il/La sottoscritto/a (cognome) (nome)
nato/a il a residente a Via
in qualità di dell'impresa

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

D I C H I A R A

che, dai certificati penali in nostro possesso, risulta che il sig., nato a
..... il cessato dalla carica di
..... in data,

(barrare l'opzione che interessa)

☐ non ha subito sentenza di condanna passata in giudicato, decreto penale di condanna divenuto irrevocabile oppure sentenza di applicazione della pena su richiesta ai sensi dell'articolo 444 del codice di procedura penale, per reati gravi in danno dello Stato o della Comunità che incidono sulla moralità professionale;

☐ ha subito

..... li

Il dichiarante

.....
(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)
allegare fotocopia non autenticata del documento di
riconoscimento di chi firma

Tale dichiarazione dovrà essere rilasciata da un legale rappresentante dell'impresa relativamente a tutti i soggetti cessati nell'anno antecedente la data di pubblicazione del bando di gara che hanno ricoperto la carica di:

- ***per le imprese individuali:*** titolare o direttore tecnico;
- ***per le società in nome collettivo:*** socio o direttore tecnico;
- ***per le società in accomandita semplice:*** socio accomandatario o direttore tecnico;
- ***per gli altri tipi di società:*** dagli amministratori muniti di poteri di rappresentanza, dal direttore tecnico, dal socio unico persona fisica, o dal socio di maggioranza in caso di società con meno di quattro soci.

ALLEGATO C

Spett.
COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO
Via Marinone n. 13
28060 San Pietro Mosezzo (NO)

**Oggetto: Gara per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica
per il periodo 1 settembre 2014 – 31 luglio 2017**

CIG n. 582173360C

Requisiti di capacità economica-finanziaria

Il/La sottoscritto/a (cognome) (nome)
nato/a il a residente a Via
in qualità di dell'impresa
con sede a prov. CAP Via n. P.
Iva - Cod. Fisc. Telefono Fax

(Se raggruppamento temporaneo o consorzio)

Imprese mandanti o consorziate:

Impresa capogruppo:

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

D I C H I A R A

- a) che il fatturato globale dell'impresa realizzato negli ultimi tre esercizi è pari a:
.....;
- b) che l'importo relativo ai servizi nel settore oggetto della gara, realizzati negli ultimi tre esercizi è pari a:
.....
.
..... li

Il dichiarante

.....
(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)
allegare fotocopia non autenticata del documento di
riconoscimento di chi firma

ALLEGATO D

Spett.
COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO
Via Marinone n. 13
28060 San Pietro Mosezzo (NO)

**Oggetto: Gara per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica
per il periodo 1 settembre 2014 – 31 luglio 2017**

CIG n. 582173360C

Modello "D"
Requisiti di capacità tecnica e professionale

Il/La sottoscritto/a (cognome) (nome)
nato/a il a residente a Via
in qualità di dell'impresa
con sede a prov. CAP Via n. P.
Iva - Cod. Fisc. Telefono Fax

(Se raggruppamento temporaneo o consorzio)

Imprese mandanti o consorziate:

Impresa capogruppo:

Ai sensi degli articoli 46 e 47 del d.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dal successivo articolo 76 per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate

D I C H I A R A

- a) di aver effettuato negli ultimi tre anni il seguente servizio:
servizio.....
a favore di
per un importo pari a;
- b) di disporre delle seguenti attrezzature:;
- b) che il numero medio annuo dei dipendenti è pari a:.....;
- c) con riferimento all'articolo 26 del D.Lgs. 81/08 s.m.i. indicare qualifica tecnico-professionale ed agli adempimenti in materia di salute e sicurezza del lavoro.....

..... li

Il dichiarante

.....
(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)
allegare fotocopia non autenticata del documento di
riconoscimento di chi firma

ALLEGATO E

Spett.
COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO
Via Marinone n. 13
28060 San Pietro Mosezzo (NO)

Oggetto: Gara per l'appalto del Servizio di Mensa Scolastica
per il periodo 1 settembre 2014 – 31 luglio 2017

CIG n. 582173360C

OFFERTA ECONOMICA

Il/La sottoscritto/a (cognome) (nome)
nato/a il a residente a Via
in qualità di dell'impresa
con sede a prov. CAP Via n.
P. Iva - Cod. Fisc. Telefono Fax
.....

(Se raggruppamento temporaneo o consorzio)

Imprese mandanti o consorziate:
Impresa capogruppo:

OFFRE

per il servizio di mensa scolastica di cui al Capitolato Speciale d'Appalto, un ribasso pari al

..... % (in lettere)

sull'importo unitario del pasto di €. 4,80= IVA esclusa così composto:

€. 4,70= soggetto a ribasso d'asta ed €. 0,10= non soggetto a ribasso d'asta per oneri sulla sicurezza, posto a base di gara.

In caso di discordanza tra l'importo in cifre e quello in lettere, ai fini dell'aggiudicazione, prevarrà l'importo più vantaggioso per l'amministrazione.

..... li

Il dichiarante

.....
(firma per esteso e leggibile e timbro dell'impresa)
allegare fotocopia non autenticata del documento di
riconoscimento di chi firma

COMUNE DI SAN PIETRO MOSEZZO

PROVINCIA DI NOVARA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L' appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione destinato agli utenti della scuola dell'Infanzia e Primaria del Comune di San Pietro Mosezzo. Il servizio, deve essere espletato dall'Impresa aggiudicataria con propria autonoma organizzazione, presso la cucina messa a disposizione dalla stazione appaltante, secondo quanto definito dal presente capitolato.

ART. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà una durata di 3 anni scolastici : 1 settembre 2014 – 31 luglio 2017 (AA.SS. 2014-2015 / 2015-2016 / 2016-2017).

Qualora, dovesse sorgere la necessità di integrare il servizio affidato con ulteriori prestazioni e attività di natura complementare, nel rispetto delle condizioni di cui all'art.57 c.5 lett. a) D.Lgs.vo 12.4.2006, n.163 sarà possibile un ampliamento dell'appalto per un importo ulteriore che non superi il 50% dell'importo dell'appalto stesso.

ART. 3 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO

Le attività costituenti il servizio di refezione scolastica e di pertinenza esclusiva della impresa aggiudicataria, sono così sintetizzabili:

- La produzione dei pasti (acquisto di derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere e nel rispetto del menù, della tabella dietetica e delle grammature concordate
- La somministrazione dei pasti;
- La fornitura dei pasti pronti freschi, confezionati presso il centro di cottura condotto direttamente dalla ditta e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, in caso di imprevisto e temporaneo non funzionamento della cucina per cause non imputabili alla ditta affidataria del servizio.
- Lo sbarazzo e il lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso il refettorio;
- La pulizia e la sanificazione della cucina e magazzino;
- Fornitura del materiale di pulizia.

ART. 4 - UBICAZIONE CUCINA E REFETTORIO

I locali per la cottura e la somministrazione dei pasti sono ubicati presso la Scuola Elementare Materna, Via Marinone n° 19 -San Pietro Capoluogo.

ART. 5 - DIMENSIONE DELL 'UTENZA

I numeri medi presunti dei pasti da fornire saranno :

Scuola dell'Infanzia: 50 pasti x 5 gg la settimana;

Scuola Primaria: 50 pasti x 3 gg la settimana

Il numero dei pasti è puramente indicativo, l' eventuale variazione del numero (in aumento o diminuzione in misura del 20%) non dà luogo a variazioni sul prezzo pattuito. In particolare è

stato considerato il numero medio delle presenze giornaliera.
Il servizio seguirà il calendario scolastico.

ART. 6 - OBBLIGHI DEL COMUNE

Il Comune di San Pietro Mosezzo si obbliga:

- a concedere gratuitamente alla ditta appaltante tutti i locali ed attrezzature occorrenti per lo svolgimento del servizio garantendone l' agibilità in conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza
- al reintegro del materiale mancante per la normale usura d'uso in funzione delle reali necessità del servizio e le riparazioni tempestive degli eventuali guasti riscontrati nelle attrezzature purché non causate da incurie o disattenzione del personale della ditta appaltatrice;
- alla fornitura di acqua, gas, energia elettrica, riscaldamento, telefono con a proprio carico l'onere del costo relativo;
- alla rimozione dei rifiuti e degli imballi posti dagli incaricati della ditta appaltatrice nell'apposito spazio all'uscita della cucina;
- alle pulizie periodiche dei soffitti, muri, vetrate dei locali cucina, refettorio e magazzino;
- alla disinfezione e derattizzazione dei locali da effettuare periodicamente.

ART. 7 - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Prima dell'inizio del servizio, l'Impresa dovrà trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutto il personale utilizzato nella cucina in cui si svolge il servizio, con l'indicazione delle mansioni, delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S, nonché del numero di posizione I.N.A.I.L..

Per ogni dipendente deve essere indicato l'orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e fine servizio.

Qualsiasi variazione di carattere definitivo (es. cessazione di rapporto di lavoro, nuova assunzione, spostamento da una sede all'altra, variazione oraria) rispetto ai dati trasmessi deve essere immediatamente comunicata per scritto al Comune entro cinque giorni.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso al Comune il curriculum professionale.

All'inizio di ogni anno scolastico, l'Impresa deve presentare al Comune l'organigramma aziendale. Tutto il personale dovrà essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità di quanto previsto dalla normativa vigente; di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati deve essere fornita informazione e documentazione al Comune.

Il personale addetto al trasporto, alla preparazione e distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori, deve mantenere un rapporto corretto con il personale del Comune e delle Istituzioni scolastiche.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il personale con funzioni di responsabilità dell'Impresa sarà tenuto ad improntare il servizio con spirito di collaborazione con tutto il personale del Comune e con gli utenti, nonché a partecipare a periodici incontri di verifica con i responsabili designati dal Comune e di confronto con il personale delle scuole al fine del raggiungimento degli obiettivi sia gestionali, sia educativi.

Il numero del personale necessario alla preparazione dei pasti nelle scuole è a discrezione dell'Impresa, dovrà essere sufficiente a garantire un buon funzionamento della cucina, a garantire un buon livello di pulizia e sanificazione di tutte le attrezzature e locali e dovrà essere concordato preventivamente con il Comune, con la possibilità di modifiche in funzione della variazione del numero di utenti.

Documentazione di quanto concordato con il Comune dovrà essere presente presso le cucine.

Dovrà inoltre essere fornito un elenco nominativo completo di personale "jolly", con adeguata formazione documentata, da utilizzare nel caso di eventuali sostituzioni.

L'Impresa dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione al Comune.

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

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dal Comune e di adeguata formazione documentata.

Il responsabile del servizio è figura di riferimento per il Comune per la gestione del servizio e soluzione delle criticità.

Il responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dal Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta al Comune di qualsiasi variazione organizzativa.

L'Impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse essere successivamente stipulato per la categoria stessa.

In modo particolare, dovrà essere garantita la conservazione del posto di lavoro del personale operante alle dipendenze di altre ditte già affidatarie del medesimo servizio, secondo quanto previsto dai vigenti contratti di lavoro delle categorie interessate.

L'Impresa dovrà inoltre manifestare la propria disponibilità all'eventuale inserimento lavorativo di persone svantaggiate appartenenti alle fasce deboli del lavoro attraverso un progetto che sarà eventualmente predisposto con il Comune.

ART. 8 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per quanto concerne le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla Legge 283 del 30.4.1962 e suo regolamento di esecuzione DPR 327 del 26.3.1980 e successive modifiche, ai reg. CE 178/2002, 852,853/2004 nonché a quanto previsto dal regolamento locale di igiene e a quanto previsto dal presente capitolato.

Tutte le norme di legge in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate con obbligo di rispetto da parte dell'Impresa.

Le derrate biologiche eventualmente utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale (es. Regolamento 1804/99, Regolamento CEE n. 331/00, regolamento CEE n. 1437/00, regolamento CEE n. 2020/00, D. Lgs . 220/95 e successive modifiche ed integrazioni).

Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e di prodotti derivanti da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate, con obbligo di rispetto da parte dell'Impresa.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sottoforma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati. A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

Deve essere escluso l'uso di:

- estratti per brodo e/o glutammati
- concentrato di pomodoro
- olio di semi vari, margarina e strutto
- salumi ed insaccati con polifosfati aggiunti
- pane condito
- spezie, mostarda e salse confezionate industrialmente
- verdure in scatola.

E' fatto divieto assoluto di alimenti precotti. Sono consentiti i prodotti ortofrutticoli di IV gamma.

ART. 9 - STRUTTURA DEL MENU'

La struttura del menù per entrambe le tipologie di utenza (Infanzia e Primaria) è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo
- un contorno
- pane
- acqua minerale naturale
- frutta fresca di stagione o yogurt o dessert/budino.

I pasti dovranno essere confezionati in base al menù autorizzato dall'Autorità competente. (A.S.L. – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione S.I.A.N.)

ART. 10 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche allegate al presente capitolato. E' fatto obbligo all'Impresa durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi alle prescrizioni del D.Lgs. 110/92, Reg. CEE 178/2002 e D. Lgs. 114/06; per le derrate di derivazione biologica occorre fare riferimento alla normativa vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

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

ART. 11 - RISPETTO DEI MENÙ E DELLE TABELLE DIETETICHE

L'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche approvate dall'Autorità competente.

Le tabelle dietetiche possono essere suscettibili di variazioni in aumento o diminuzione marginali delle grammature ed integrazioni di alimenti al fine di adeguarle alla sopravvenienza di nuove esigenze, quali per esempio l'aggiornamento dei LARN, nuove sperimentazioni o altri giustificati

motivi, senza che né il Comune né l'Impresa abbia diritto a variazioni delle condizioni economiche praticate.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'Impresa se non previa intesa del Comune e autorizzazione dell'Autorità competente.

I menù, per le scuole dell'infanzia e primarie sono articolati in quattro settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dal Comune, tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti.

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

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

Tale variazione dovrà in ogni caso venire concordata con il Comune con comunicazione scritta via posta elettronica.

ART. 12 - VARIAZIONE DEL MENÙ

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) il Comune potrà richiedere all'Impresa un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore, da sottoporre ad approvazione da parte dell'Autorità Competente.

Il menù potrà variare di anno in anno ed avrà piatti il cui costo sarà equiparato a quello dei piatti proposti nel menù standard.

L'Impresa potrà proporre eventuali variazioni da concordare con il Comune anche tenendo conto dei risultati delle verifiche effettuate dagli organismi di partecipazione.

Il Comune potrà inoltre richiedere un variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Dopo il primo anno di servizio, il Comune potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente del SIAN.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica comunicazione al Comune.

In caso di guasti importanti al centro di cottura l'Impresa deve comunque attrezzarsi per garantire un pasto caldo.

ART. 13 - DIETE SPECIALI PER PATOLOGIE

L'Impresa dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

L'Impresa è tenuta a garantire tutti i prodotti presenti negli schemi dietetici forniti dall'Autorità competente anche qualora si tratti di alimenti non presenti nelle tabelle merceologiche allegate (esclusi quelli per i celiaci).

La richiesta delle diete speciali deve essere presentata all'Autorità competente e controfirmata da un sanitario competente.

In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico di recente rilascio con allegate tutte le refertazioni ospedaliere;

- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato del medico specialista che si avvale della medicina convenzionale con validità non superiore all'anno.

Per quanto concerne la preparazione delle diete speciali, l'Impresa dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e a quanto specificato nel successivo articolo.

ART. 14 PRIVACY

L'Impresa dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dal Comune in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti e che saranno specificate analiticamente ai sensi del D. Lgs. 196/2003. A tale fine gli addetti al servizio dell'Impresa assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

ART. 15 - DIETE IN BIANCO

L'Impresa si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico; le stesse sono costituite da pasta o riso all'olio, da una verdura lessa e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello) oppure pesce al vapore, oppure da una porzione di bresaola o prosciutto crudo affettato finissimo.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

ART. 16- MENÙ ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza e previa autorizzazione dell'Autorità competente potranno essere forniti menù conformi a esigenze etnico-religiose, vegetariane, compatibilmente con la capacità produttiva del centro di cottura e nell'ambito dei prodotti riportati nelle tabelle merceologiche allegate.

ART. 17 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

L'Impresa nelle diverse fasi del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti.

L'Impresa deve altresì disporre di un Piano di Sicurezza, al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di Sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro, ai sensi del D.Lgs. 626/94 e s.m.

L'Impresa entro 15 giorni dall'inizio delle attività deve provvedere a redigere il Manuale di Autocontrollo per l'igiene in conformità al D.Lgs. 155/97 e s.m.

L'Impresa deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio devono osservare le Buone Norme di Produzione. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno gr .150 di ciascuna preparazione e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto e la data di prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0°/4° per le 72 ore successive.

ART. 18- PREZZO PASTO E MODALITA' DI PAGAMENTO

Il prezzo unitario del pasto risulta essere quello di aggiudicazione e specificato nel Contratto sottoscritto dall'Impresa. Nel prezzo del pasto si intende interamente compensato dal Comune all'Impresa Aggiudicataria tutto il servizio (comprendente la fornitura di derrate, materiale di pulizia, le prestazioni del personale e ogni altro onere espresso dal presente Capitolato). Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente prenotati al mattino e somministrati. Le fatture emesse con cadenza mensile dall'Impresa Aggiudicataria, saranno pagate previa emissione di mandato entro 60 gg dalla data di ricevimento della fattura.

Ai sensi dell'art. 115 del D. Lgs n. 163/2006, i prezzi di aggiudicazione rimarranno invariati per il primo anno scolastico di validità del contratto, potendo successivamente, a richiesta documentata dell'aggiudicatario essere soggetti a revisione periodica annuale. In mancanza di pubblicazione dei dati di cui all'art. 7 comma 4 lettera C e comma 5 del medesimo D. Lgs 163/2006, si procederà alla revisione in base all'indice ISTAT per le famiglie di operai ed impiegati, riferito al mese di scadenza di ogni anno scolastico.

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipula del contratto, compresi diritti di segreteria, oneri fiscali e tributari, con l'unica esclusione di quelle esplicitamente poste dalla legge a carico della stazione appaltante, saranno a carico della ditta aggiudicataria.

I pagamenti di importo superiore a € 10.000,00 saranno soggetti alla verifica degli adempimenti delle procedure Equitalia.

ART. 19 – RISPETTO DELLE NORME SULLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore e le eventuali imprese subappaltatrici e sub contraenti si impegnano al rigoroso rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modificazioni. In particolare, l'Appaltatore si obbliga ad utilizzare, per ogni operazione finanziaria connessa al presente contratto, conti correnti bancari o postali "dedicati", anche non in via esclusiva; gli estremi identificativi dei conti utilizzati dovranno essere comunicati all'Amministrazione in sede di stipulazione del contratto e comunque entro sette giorni dalla loro accensione, contestualmente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'Appaltatore si obbliga, inoltre, ad utilizzare, per ogni movimento finanziario inerente il presente contratto, lo strumento del bonifico bancario o postale, indicando in ogni operazione registrata il Codice Identificativo Gara (CIG) assegnato dall'Amministrazione, salva la facoltà di utilizzare strumenti diversi nei casi espressamente esclusi dall'art. 3, comma 3, della L. 136/2010 (pagamenti in favore di: enti previdenziali, assicurativi e istituzionali, di gestori e fornitori di pubblici servizi; pagamenti di tributi; spese giornaliere, di importo inferiore o uguale a 500 euro). L'Appaltatore si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente contratto, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 136/2010; l'Appaltatore si impegna ad esibire, a semplice richiesta dell'Amministrazione, la documentazione a comprova del rispetto degli obblighi di cui al periodo precedente. L'Appaltatore si impegna altresì a comunicare l'eventuale inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria, procedendo all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale e informandone contestualmente l'Amministrazione e la prefettura-ufficio territoriale del Governo territorialmente competente; uguale impegno dovrà essere assunto dai subappaltatori e subcontraenti a qualsiasi titolo interessati al presente contratto. Il mancato rispetto degli adempimenti individuati dalla presente clausola contrattuale ed in particolare il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri

strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni comporta, ai sensi della L.136/2010, la nullità assoluta del contratto.

E' a carico dell'aggiudicataria l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 (art. 3, comma 8).

ART. 20 - CONTROLLI

Il Comune si riserva:

- di effettuare controlli prelevando campioni delle materie prime usate, sui quali saranno effettuate opportune analisi di laboratorio;

- di verificare il rispetto delle norme igieniche nelle varie fasi di lavoro. Il controllo potrà esser svolto da funzionari A.S.L., personale dipendente autorizzato dal Comune, da un Assessore delegato e dal Responsabile del Servizio. In occasione di verifica, il Comune si riserva, inoltre, la facoltà di proporre alla ditta appaltatrice modifiche e/o alternative al servizio in atto, al fine di migliorarne la qualità con particolare riferimento alle caratteristiche merceologiche degli alimenti, al menù ed alla tabella delle grammature (allegata al presente Capitolato).

ART. 21 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell' adempimento del servizio, l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva di importo pari al 10% del valore del contratto in favore della stazione appaltante valida fino alla data di scadenza del contratto, salvo gli incrementi previsti dall'art. 113 del D. Lgs 163/2006. L'Aggiudicatario in possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie UNI CEI ISO 9000, ovvero della dichiarazione della presenza di elementi significativi e tra loro correlati di tale sistema, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme UNI CEI EN 45000, potranno presentare una cauzione definitiva ridotta del 50% ovverosia ammontante al 5% del valore del contratto.

ART. 22 - DIVIETO DI SUBAPPALTO

E' fatto divieto assoluto alla Ditta Appaltatrice del servizio di cedere o subappaltare il servizio, pena l'immediata risoluzione del contratto e l'incameramento della cauzione.

ART. 23 - INADEMPIMENTI E PENALITA'

Le inadempienze lievi a qualunque obbligo derivante dal presente Contratto ed in particolare a quelle relative alla preparazione dei pasti, comporteranno l'applicazione delle penalità da. 50,00 a . 300,00 Euro con la sola formalità della preventiva contestazione degli addebiti e previa deliberazione della Giunta Comunale, sentito il Responsabile del Servizio. In caso di recidiva o per le inadempienze ritenute gravi, il Comune si riserva di adottare più severe misure da deliberare con atto della Giunta Comunale e nell'osservanza delle norme vigenti contenute nel Codice Civile in materia di adempimento contrattuale.

ART. 24 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia d'igiene e sanità, in quanto applicabili.

TABELLE MERCEOLOGICHE

3.1 Carni

3.1.1 Carni bovine

- Le carni bovine provengono da bovino adulto o vitello. I tagli del bovino adulto provengono da classi di conformazione U (Ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (Buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (Scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE.

3.1.2 Carni suine

- Le carni suine, sia fresche sia congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti.

3.1.3 Carni avicunicole

- Le carni avicunicole (busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli interi o disossati) sono prive di odori e sapori anomali e freschi. La pelle è completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; sono, comunque, rispettate le indicazioni standard di stoccaggio.

3.1.4 Carni fresche refrigerate

- Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici confezionate sottovuoto sono trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) e imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +3 °C e, in ogni caso, non superare i 7 °C a cuore del prodotto.

3.1.5 Carni congelate

- Le carni congelate devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi; all'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12 °C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17 °C.

Per tutti i tipi di carne il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti.

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4 °C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

3.2 Latte e latticini

Il latte, in base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione; in base al contenuto di grassi può essere intero, parzialmente scremato, scremato.

3.2.1 Latte fresco

- Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4 °C per un tempo massimo di 4 giorni.

3.2.2 Latte a lunga conservazione o UHT

- Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero.

Se si utilizza latte a lunga conservazione o UHT, questo deve avere, al momento dell'uso, almeno 1 mese di conservabilità.

È preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto se serve per il consumo diretto (nelle merende o negli spuntini).

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di 2 giorni, entro i quali deve essere consumato.

3.2.3 Yogurt

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, cui possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, cioccolato, malto, cereali, panna, zucchero, ecc.

Presenta un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la sua consistenza è più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero.

Tra quelli alla frutta è meglio scegliere quelli senza conservanti antimicrobici.

Il trasporto dello yogurt deve avvenire a temperature comprese tra 0 °C e +4 °C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4 °C per un tempo di circa 30 giorni.

Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da g 125.

3.2.4 Budini/Dessert

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi).

Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati.

Sono confezionati in monoporzione da g 80/120; la loro temperatura di conservazione e trasporto deve preferibilmente essere inferiore a 10 °C. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da g 125, con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

3.2.5 Gelato

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, cui vengono aggiunti ingredienti particolari quali zucchero, cacao, panna e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, coloranti, aromi).

Sono confezionati in coppette da g 40-60, corredate da cucchiaino; il trasporto deve avvenire alla temperatura di -10 °C per i gelati alla frutta (sorbetti) e -15 °C per gli altri gelati.

3.3 Formaggi

Si possono differenziare in formaggi stagionati o a media stagionatura e formaggi freschi, dato le loro differenti caratteristiche nutrizionali e organolettiche che incidono anche sulle modalità di approvvigionamento e di conservazione.

Inoltre, si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/1953, della Legge n. 125 del 10/4/1954 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi", e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando, quando esiste, il prodotto tutelato in commercio, il formaggio DOP.

Questi formaggi a denominazione d'origine protetta sono di norma tutelati da un proprio Consorzio. Il Ministero delle Politiche Agricole, attraverso un Ente di certificazione riconosciuto cui è attribuito per decreto il compito di controllo sui prodotti tutelati, garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione che devono rispondere a uno specifico disciplinare di produzione.

Questi prodotti, per la loro identificazione, devono obbligatoriamente presentare sulla crosta o sull'involucro un marchio depositato che li contraddistingue.

Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

Si elencano alcuni formaggi stagionati a denominazione di origine protetta che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica e le cui caratteristiche, pertanto, devono rispondere tassativamente ai propri disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

- Asiago
- Grana Padano
- Fontina
- Montasio
- Provolone Valpadana
- Taleggio
- Toma Piemontese
- Quartirolo Lombardo

I formaggi definiti freschi sono quelli a maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che in particolari condizioni potrebbe facilitare la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0 °C e 4 °C). Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi senza aggiunta di polifosfati.

Si elencano alcuni formaggi freschi che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica. È preferibile richiedere forniture in confezioni monoporzioni.

Si elencano alcuni formaggi freschi che possono essere inseriti in un menù per la ristorazione scolastica.

3.3.1 Crescenza

La crescenza deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

3.3.2 Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata, ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici o acido citrico, caglio e sale.

3.3.3 Ricotta di vacca

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, pastorizzata e preconfezionata all'origine.

3.4 Grassi da condimento

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo. La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:

- naturalezza dei processi tecnologici produttivi;
- valore nutritivo;
- stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno.

3.4.1 Olio extravergine di oliva e olio di oliva

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extravergine.

Devono essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.

Le confezioni di olio extravergine d'oliva devono essere da 1 litro e 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso le previste indicazioni di legge.

I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici, deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.

Se in bottiglie di vetro, queste devono essere dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Le confezioni di olio d'oliva devono essere da 1 oppure 5 litri e con le medesime caratteristiche di quelle per l'olio extravergine.

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

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Utilizzo

L'olio extravergine di oliva è da utilizzare a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni; quello di oliva, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

3.4.2 Olio di semi di arachide

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.

Le confezioni di olio di semi di arachide devono essere da 1 oppure 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, e deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Non devono presentare: ammaccature, ruggine o altri difetti.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le confezioni devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

Utilizzo

L'olio di semi di arachide, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

3.4.3 Burro

Il burro di buona qualità presenta una struttura di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. L'odore e il sapore sono particolari e il colore è bianco-giallognolo caratteristico.

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra +1 °C e +6 °C.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Il burro è da conservare a temperature di frigorifero. Va utilizzato a cottura ultimata e a crudo.

3.5 Pasta

3.5.1 Pasta di semola

La pasta deve essere prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. Si devono accettare consegne di merce con un minimo ancora di 18 mesi dal TMC.

3.5.2 Pasta all'uovo

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca. È preferibile utilizzare quella secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non refrigerato, purché fresco e asciutto. Per alcune preparazioni (ad es. lasagne) può essere meglio utilizzare quella surgelata, ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (-18°C).

3.5.3 Pasta speciale (con ripieno)

La pasta con ripieno può essere fresca o surgelata o secca; di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, essere fresche in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata o surgelate. Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti. La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10°C e conservata in frigorifero; quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18°C). Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

3.5.4 Farine e pasta lievitata

Le farine utilizzate nella refezione scolastica sono solitamente quella di frumento e di mais. La pasta lievitata si utilizza per la preparazione di pizze e torte salate. È preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata; per piccoli quantitativi si può utilizzare la pasta lievitata fresca che deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Le farine conservate in sacchi aperti nel magazzino possono essere facilmente invase da parassiti e infestate da insetti e roditori: bisogna quindi cercare di non acquistare sacchi troppo grandi rispetto alle necessità di consumo.

3.5.5 Gnocchi preconfezionati

Gli gnocchi possono essere freschi o surgelati, di patate o di semolino. Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Gli gnocchi, se freschi, devono essere trasportati a temperatura non superiore a 10 °C e conservati in frigorifero; quelli surgelati seguono le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18 °C).

Il prodotto fresco consegnato deve avere ancora una conservabilità di 15 giorni.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

3.6 Pane e prodotti simili

3.6.1 Pane

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare e omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e, nel contempo, morbido, deve essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi, essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. È da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale).

Può essere confezionato con farina a diverso grado di raffinazione (tipo "0" e "00" più raffinate, e tipo "1" e "2" meno raffinate).

I contenitori utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e, preferibilmente, muniti di coperchio e, comunque, in modo che risulti al riparo da polveri e altri fonti di inquinamento. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo.

3.6.2 Pane grattugiato e pan carrè

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

Il pan carrè deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

Utilizzo

Il pan carrè può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe.

3.6.3 Fette biscottate, cracker, grissini

Sono prodotti che, dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti; per la bassa presenza di acqua mantengono le caratteristiche ottimali fino a tre-quattro mesi.

Per la refezione scolastica vengono confezionati solitamente in monoporzioni con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento e umidità.

Utilizzo

Nella refezione scolastica sono da utilizzare per la merenda o lo spuntino, non come sostitutivo del pane.

3.7 Riso

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma.

Deve essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione; il prodotto dovrà essere mantenuto in confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.

Si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti/insalate di riso/minestre).

Utilizzo

Per le preparazioni in brodo tipo minestre può essere utilizzato il riso Roma, Parboiled, Arborio, mentre per la preparazione di risotti, sono adatti il Roma, l'Arborio, il Carnaroli e il Vialone; quello più adatto nella refezione scolastica è il riso tipo parboiled, anche per la migliore tenuta dei chicchi che non scuociono anche dopo una cottura prolungata.

3.8 Orzo perlato, miglio, avena

Le confezioni (in sacchi o in sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

È meglio evitare di acquistare sacchi di grosse pezzature per non tener troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.

Utilizzo

Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe, ecc.. Se si consumano cereali di tipo integrale, è meglio scegliere quelli provenienti da coltivazioni biologiche.

3.9 Prodotti ittici

3.9.1 Prodotti della pesca congelati o surgelati

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Durante il trasporto la temperatura deve essere mantenuta a un valore pari o inferiore a -18°C ; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

La consegna dei prodotti della pesca congelati o surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 giorni.

Utilizzo

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0°C e 4°C , in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere a un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

3.9.2 Filetti e tranci di pesce

I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

3.9.3 Molluschi

I molluschi cefalopodi congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

3.9.4 Bastoncini di pesce

Sono parallelepipedi di merluzzo, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.

Deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e la panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

3.10 Ortaggi e verdure

Si opererà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra, secondo quanto disposto dai Regolamenti dell'Unione Europea, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori e odori estranei.

Le verdure in genere devono essere:

di recente raccolta;

asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei;

al giusto grado di maturazione.

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure
- che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

Utilizzo

Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulirle da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.).

Si possono utilizzare tuberi e verdure di IV gamma.

3.10.1 Carote

Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze.

3.10.2 Cipolle e aglio

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi. Radicali, privi di stelo. Non devono essere trattati con antigerminanti (raggi gamma).

3.10.3 Fagiolini

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione. Consistenza ferma e carnosa, ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

3.10.4 Ortaggi a foglia

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

3.10.5 Patate

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma).

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

3.10.6 Pomodori per insalata

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

3.10.9 Zucchine

Di peso compreso tra 100 e 200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

3.11 Ortaggi e verdure surgelati

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno.

Devono essere commercializzate in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare "elevato grado di interezza": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie.

La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18 °C.

Utilizzo

Per le verdure surgelate è possibile procedere a immediata cottura senza passare dalla fase di scongelamento.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, ecc.).

3.11.1 Minestrone surgelato

Devono essere specificate, da parte del fornitore, le verdure che compongono il minestrone. Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti (esclusi i legumi). Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.

3.11.2 Legumi

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

Nel caso di legumi secchi si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie (ad esempio: fagioli borlotti, fagioli cannellini, fagioli di Spagna, ceci, lenticchie) in confezioni originali; devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

Utilizzo

3.11.3 Piselli surgelati

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia sia nella polpa (dopo scongelamento e cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato sia su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuto a cattiva lavorazione.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

3.12 Frutta

La frutta fresca e gli agrumi devono:

- essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc.;
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1a categoria commerciale, ossia essere prodotto di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc. potrà essere del tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

Va esclusa dalla somministrazione, in generale, la frutta che:

abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione; porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature; sia attaccata da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della

frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliege, fragole, banane, ecc.) e settimanale per quella più resistente (mele e agrumi).

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza. Nel servire la frutta è importante tenere conto della sua stagionalità, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta (non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta). Si elencano di seguito alcune caratteristiche minimali dei principali tipi di frutta.

3.12.1 Mele

Devono essere di almeno tre varietà differenti es. (tipo golden, delicious, stark); sono da escludere le mele con polpa farinosa.

3.12.2 Pere

Devono essere di almeno tre varietà diverse es. (williams, abate, kaiser, conference), tra quelle a migliore conservabilità.

3.13.3 Uva bianca e nera

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

3.13.4 Arance

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattati con difenile.

3.13.5 Mandarini e mandaranci

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.

3.13.6 Pesche

Possono essere a pasta gialla e a pasta bianca.

3.13.7 Banane

Devono essere integre e al giusto grado di maturazione.

3.13.8 Ciliegie, Prugne, Susine, Albicocche

Devono non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

3.13.09 Actinidie (kiwi)

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

3.14 Alimenti conservati

3.14.1 Succhi di frutta

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, a eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in bottiglie di vetro da ml 125 o in contenitori di cartone da ml 200 circa.

3.14.2 Confetture di frutta

Vengono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

È preferibile la fornitura di monoporzioni, da 30 g circa.

3.14.3 Pomodori pelati

Sono da preferire i pomodori del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia.

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto;

Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

3.14.4 Tonno in scatola

È possibile scegliere tra tonno all'olio di oliva o tonno al naturale evitando quello in olio di semi.

Si richiederanno tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile; deve esserci la minima presenza di briciole o frammenti. Le pezzature dovranno avere dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

3.14.5 Sale fino e grosso

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

È preferibile utilizzare il sale marino integrale; per l'utilizzo a crudo si consiglia di prevedere forniture di sale iodato.

3.14.6 Preparato per brodo

Il preparato può essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti.

Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.

Utilizzo

Questo prodotto, per la sua composizione (contiene sale, grassi, glutammato monosodico, quale esaltatore di sapidità, verdure disidratate ed estratto di carne), dovrebbe essere usato solo quando non è possibile sostituirlo con l'estratto di carne o con del brodo vegetale appositamente preparato. In ogni caso è da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti.

3.15 Prodotti di salumeria

3.15.1 Prosciutto cotto

Deve essere costituito da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità.

Deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato.

I prosciutti interi, di pezzatura media di kg 6-12, devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Si accettano forniture con ancora 60 giorni di conservazione.

Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +6 °C.

Utilizzo

È sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata. Per la destinazione a diete particolari sarà importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o lattati.

3.15.2 Bresaola

Prodotto salato e stagionato, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (si utilizzano la fesa, la sottofesa, il magatello, la noce o sottoosso), avente un minimo di 45 giorni di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso.

La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

3.15.3 Prosciutto crudo

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

Per il prosciutto crudo, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben maturi, sarà prevista una stagionatura non inferiore ai 10/12 mesi. Farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ordinanza Ministeriale 14/2/68).

Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto.

3.16 Uova

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

Al ricevimento le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza e delle condizioni igieniche (determinazione del peso specifico, valutazione delle caratteristiche organolettiche, ecc.).

Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e successive modifiche.

Le uova vanno conservate in frigorifero tra 4 e 10 °C.

Per preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si opterà per **uova pastorizzate fresche** in confezioni originali idonee al consumo giornaliero, essendo da evitare l'uso di residui di prodotto di confezioni già aperte.

Il trasporto deve avvenire a temperature conformi alla tipologia del prodotto (fresco tra 0 °C e 4 °C), come la successiva conservazione.

Documento Unico di Valutazione dei rischi da interferenze (DUVRI)

Committente:
Comune di San Pietro Mosezzo

Azienda Appaltatrice:

1. RIFERIMENTI NORMATIVI:

Le norme di riferimento sono rappresentate dal D.Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e successive modificazioni (cosiddetto “Testo Unico per la tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro”) e dal D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163 e successive modificazioni (Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE).

Di fatto, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture, il soggetto titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto ha l’obbligo di redigere il Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI), che va adeguato in funzione dell’evoluzione dei lavori, servizi e forniture.

“Si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale del committente e quello dell’appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti” (Determinazione dell’Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture n. 3 del 5 marzo 2008).

La compilazione del documento, che costituisce allegato obbligatorio del contratto, va fatta anche nel caso di affidamenti in cui le interferenze tra le attività istituzionali e quelle della ditta appaltatrice siano da considerarsi a “contatto NON rischioso”, dal momento che tale compilazione attesta formalmente che è stata effettuata la valutazione dei rischi.

L’obbligo non si applica ai servizi di natura intellettuale, alle mere forniture di materiali o attrezzature, nonché ai lavori o servizi la cui durata non sia superiore ai due giorni, sempre che essi non comportino rischi derivanti dalla presenza di agenti cancerogeni, biologici, atmosfere esplosive o dalla presenza dei rischi particolari di cui all’allegato XI del D.Lgs. 81/2008.

2. OGGETTO DELL’APPALTO:

L’appalto cui questo documento fa riferimento, aggiudicato dalla ditta _____ (Impresa Aggiudicataria), si riferisce al servizio di refezione scolastica che sarà erogato presso la Scuola dell’Infanzia e Primaria, via Marinone 19, San Pietro Mosezzo (Novara).

L’attività sarà svolta di norma, dal lunedì al venerdì dalle 08:00 alle 15:00, in un turno di lavoro, e sarà articolata nelle seguenti fasi:

1. rapporti con il cliente
2. gestione ordini con i fornitori
3. immagazzinamento materie prime
4. gestione del magazzino
5. prelevamento e trasferimento dal deposito
6. manipolazione alimenti (lavaggio, taglio, ecc)
7. cottura
8. allestimento tavoli da pranzo
9. trasferimento pasti in distribuzione
10. distribuzione piatti pronti
11. sbarazzo tavoli da pranzo
12. eliminazione dei residui di alimenti
13. lavaggio manuale delle stoviglie e delle pentole
14. lavaggio automatico delle stoviglie e delle pentole
15. pulizia delle apparecchiature
16. pulizia degli ambienti
17. pulizia vetri
18. pulizia servizi igienici
19. raccolta ed eliminazione rifiuti urbani.

L’unità operativa dell’Impresa Aggiudicataria per l’assolvimento dell’incarico prevede tre figure:

- responsabile di unità
- cuoco
- aiuto cuoco/addetto mensa.

Il responsabile di unità svolgerà compiti di coordinamento, manterrà i rapporti con il committente e verificherà la funzionalità del servizio secondo scadenze temporali non definite contrattualmente. Le altre due figure opereranno con funzioni e tempo di impiego differenti nell'arco della giornata.

Il servizio sarà reso in locali della Suola dell'Infanzia e Primaria di San Pietro Mosezzo, immobili di proprietà comunale.

3. ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA NELLA SCUOLA:

L'edificio occupato dalla scuola è di proprietà comunale, pertanto risalgono al Comune gli obblighi relativi agli interventi strutturali e di manutenzione per assicurare la sicurezza dei locali, ai sensi della vigente normativa sulla sicurezza (art. 18 comma 3 del D.Lgs 81/2008). L'organizzazione "interna" della sicurezza compete invece al Dirigente scolastico del Comprensivo scolastico di cui l'istituto fa parte, Datore di lavoro ex D.Lgs 81/2008.

Quindi, il Comune mette a disposizione della ditta aggiudicataria dell'appalto, per l'esecuzione dei servizi specificati nel capitolato di riferimento, locali e attrezzature di lavoro a norma, garantendone la periodica manutenzione.

Invece il Dirigente scolastico assicura di aver provveduto, istituzionalmente, a:

- nominare il Responsabile del Servizio prevenzione e protezione della sua organizzazione,
- effettuare la valutazione dei rischi per le attività proprie che si svolgono nella scuola,
- elaborare un piano di emergenza ed evacuazione, al fine di gestire eventi avversi emergenziali che possano coinvolgere il personale presente a qualunque titolo nella struttura scolastica.

In particolare, per quanto riguarda la gestione delle emergenze, il Dirigente scolastico:

- ha assicurato al personale scolastico la dovuta informazione e formazione in merito;
- ha nominato gli addetti per la gestione delle emergenze (ex D.M. 10 marzo 1998);
- ha provveduto a collocare negli ambienti di lavoro, a favore di tutto il personale presente, planimetrie dei locali su cui sono riportate vie di esodo e uscite di sicurezza, ubicazione dei mezzi antincendio, cassetta di pronto soccorso e quadri elettrici;
- organizza l'effettuazione delle prescritte prove di evacuazione del personale presente nell'Istituto.

4. ORGANIZZAZIONE DELLA SICUREZZA DELLA DITTA AGGIUDICATARIA DELL'APPALTO:

L'impresa Aggiudicataria ha fornito evidenza documentale in merito al possesso dei requisiti per l'aggiudicazione dell'appalto ed ha presentato alla committenza la propria documentazione di pertinenza in materia di tutela della sicurezza e della salute nei luoghi di lavoro ("Estratto attività documento valutazione del rischio", protocollato e custodito agli atti del Comune).

ACCORDI, INCONTRI, RIUNIONI DI COORDINAMENTO:

Il presente documento è stato elaborato a seguito di comunicazioni, accordi, incontri e riunioni di coordinamento tra i soggetti aventi titolo nella gestione della sicurezza:

- _____, Dirigente scolastico, Datore di lavoro ex D.Lgs. 81/2008;
- _____, RSPP del Comprensivo scolastico;

- dott.ssa Laghini, Segretario Comunale, Datore di lavoro ex D.Lgs 81/2008;
- Ing. Giovanni Escuriale, RSPP esterno del Comune;
- _____, ASPP di _____, azienda aggiudicataria dell'appalto.

Tali attività sono state promosse per procedere alla valutazione partecipata e aggiornata degli eventuali rischi interferenziali e alla conseguente individuazione e pianificazione di azioni condivise per eliminarli o, per lo meno, ridurli.

5. ATTIVITA' INTERFERENZIALI:

Sono state individuati i rischi interferenziali:

- derivanti da sovrapposizione di più attività svolte da operatori di appaltatori diversi;
- immessi nel luogo di lavoro del committente dalle lavorazioni dell'appaltatore;
- esistenti nel luogo di lavoro del committente, ove è previsto che debba operare l'appaltatore, ulteriori rispetto a quelli specifici dell'attività propria dell'appaltatore.

Di fatto, sono state individuate situazioni di interferenza durante lo svolgimento di una parte delle 19 fasi lavorative, elencate al punto "2. Oggetto dell'appalto", che costituiscono l'attività dell'Impresa Aggiudicataria presso la scuola di San Pietro Mosezzo.

Inoltre si sono individuate fasi interferenziali nel momento in cui si debba procedere a qualsivoglia attività di manutenzione, condotta da altro fornitore del Comune, negli ambienti di lavoro in cui sia presente il personale dell'Impresa Aggiudicataria.

Quindi si è considerato che:

- durante le attività che vengono svolte all'esterno del locale cucina, e che prevedono transito, manovra e sosta di automezzi, c'è il rischio di impatti tra autoveicoli e/o di investimenti di pedoni;
- durante le attività di riassetto e di pulizia all'esterno del locale cucina c'è il rischio di cadute per scivolamento a causa di pavimenti bagnati;
- durante l'attività di trasferimento/distribuzione pasti c'è il rischio di cadute per scivolamento a causa di materiale accidentalmente caduto sul pavimento;
- durante le attività di manutenzione di attrezzature e/o impianti nei locali della cucina o, in ogni caso, in altro locale della scuola dove possa trovarsi personale dell'Impresa Aggiudicataria impegnato in attività lavorative, ci sono rischi di caduta, rischi meccanici e, innanzitutto, rischi di elettrocuzione.

6. AZIONI CONCORDATE, VALUTAZIONE DEI RISCHI RESIDUI:

Non si ipotizzano specifici interventi tecnici e/o adozione di nuove istruzioni o procedure operative per eliminare o ridurre al minimo ragionevolmente possibile i rischi individuati al punto precedente. Le procedure operative per la tutela della sicurezza previste nel know-how delle rispettive organizzazioni, associate ad un comportamento sul lavoro *normalmente* diligente da parte degli operatori, risultano soddisfare gli obiettivi di sicurezza prefissati.

Ovvero, i Datori di lavoro convengono e si impegnano a garantire, ciascuno per quanto di propria competenza, che:

- ogni movimentazione di veicoli all'interno dell'area scolastica sia effettuata lentamente e con estrema prudenza, in particolare in caso di scarsa visibilità, nel qual caso una persona a terra potrà aiutare il conducente nella manovra;
- durante le attività di pulizia di loro pertinenza venga segnalata dal personale dell'Impresa Aggiudicataria, con cartelli a cavalletto indicante il pericolo, posti a monte e a valle dell'area

- interessata, la porzione di pavimento bagnato (evitando, peraltro, la pulizia dei pavimenti a ridosso dei momenti di presenza nell'ambiente del personale della scuola);
- l'ingresso nei locali ove è previsto che debba lavorare soltanto il personale dell'Impresa Aggiudicataria avvenga in forma controllata, con l'interdizione all'ingresso al personale non avente causa;
 - la manutenzione di attrezzature e/o impianti nei locali della cucina o, in ogni caso, in altro locale della scuola dove possa trovarsi personale dell'Impresa Aggiudicataria impegnato in attività di lavoro, avvenga -fatte salve cause di forza maggiore- in orario concordato con l'appaltatore e che, in ogni caso, il personale addetto alla manutenzione sia accompagnato nel luogo ove debba intervenire, da personale del Comune;
 - tutti gli operatori rispettino le norme di buon comportamento in merito alla prevenzione di eventi emergenziali (vie di esodo lasciate libere, sorveglianza dei mezzi di protezione attiva presenti nelle proprie aree di pertinenza, partecipazione attiva alle specifiche esercitazioni, ecc.).

Ciò premesso, il Committente,

- considerati tutti gli elementi di informazione acquisiti dalle organizzazioni esterne (documenti della sicurezza, esiti del sopralluogo congiunto, osservazioni e suggerimenti dei soggetti aventi causa);
- condividendo tutte le osservazioni e le considerazioni in merito alla sicurezza prospettate dalla dott.ssa Laghini, Segretario Comunale e Datore di Lavoro ex D. Lgs. 81/2008, e dall'ing. Escuriale, RSPP di questo Comune;
- tenuto conto degli accurati accorgimenti procedurali, in tema di sicurezza, adottati dalla ditta dell'Impresa Aggiudicataria per il controllo dei rischi propri di impresa;
- preso atto che il personale dell'Impresa Aggiudicataria operante nella scuola ha piena conoscenza delle procedure di sicurezza di emergenza elaborate dalla dirigenza scolastica;
- tenuto conto della funzionale organizzazione della sicurezza attuata all'interno della scuola dalla dirigenza scolastica,

valuta

che i rischi residui di natura interferenziale tra le attività appaltate all'Impresa Aggiudicataria, e le altre attività svolte nell'istituto scolastico siano stati minimizzati per quanto ragionevolmente possibile e che, in ogni caso, gli stessi rischi residui siano correttamente monitorati e gestiti da parte delle organizzazioni comunale, scolastica ed aziendale.

7. COSTI DELLE MISURE ADOTTATE PER ELIMINARE/RIDURRE AL MINIMO I RISCHI DERIVANTI DALLE INTERFERENZE DELLE LAVORAZIONI;

Al momento non si ravvede la necessità di interventi onerosi.

San Pietro Mosezzo,

Il Committente
Sindaco del Comune di San Pietro Mosezzo

Per presa visione e accettazione

Il Dirigente Scolastico:

Il Rappresentante dell'Impresa Aggiudicataria:

