

COMUNE DI PERSICO DOSIMO
PROVINCIA DI CREMONA

**CAPITOLATO SPECIALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA A FAVORE DEGLI ALUNNI DELLA SCUOLA
STATALE DELL’INFANZIA DI PERSICHELLO E SCUOLA STATALE
PRIMARIA DI DOSIMO DELL’ISTITUTO COMPRENSIVO QUINTO
CIRCOLO DI CREMONA**

TITOLO I

DEFINIZIONI GENERALI DELL'APPALTO E DIMENSIONI DEL SERVIZIO

SCOPO E PRINCIPI GENERALI DELL'APPALTO

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla promozione dello sviluppo sostenibile, alla sicurezza alimentare (Reg CE 852/04 D.lgs.193/07) e alle "Linee di indirizzo nazionale e regionale per la ristorazione scolastica", che promuovono l'adozione di abitudini alimentari corrette.

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto il **servizio completo di refezione scolastica presso le scuole dell'infanzia e primaria site in Comune di Persico Dosimo e rispettivamente in Frazione Persichello e Capoluogo Dosimo** da effettuarsi mediante:

- la preparazione, il confezionamento, la rigenerazione e lo scodellamento dei pasti e delle diete speciali presso il centro di cottura indicato dalla ditta, fatta eccezione per il primo piatto da preparare negli appositi locali cucina presenti in ciascuna sede scolastica;
- il trasporto e la consegna dei "secondi piatti" e delle diete speciali personalizzate ai terminali di consumo mediante il sistema del legame differito caldo/freddo (mediante abbattitore termico);
- l'organizzazione del servizio di distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti presso le specifiche sedi scolastiche;
- lo sbarazzo e la pulizia di tavoli e sedie, la pulizia dei locali cucina, il ritiro dei contenitori dai refettori;
- la fornitura di acqua minerale naturale (in PET);
- la fornitura di spuntino a metà mattina per gli utenti della scuola dell'infanzia;
- la fornitura di quanto è necessario ed utile per il completo e corretto svolgimento del servizio (a titolo esemplificativo e non esaustivo: tovaglioli, materiale a perdere, etc.);
- la stampa dei menù da esporre presso i centri refezione, di un piano di Informazione agli utenti in base al D.M. 25 luglio 2011 oltre che di una bochure informativa dell'attività e delle caratteristiche dei prodotti;
- la pulizia, lavaggio e disinfezione dei locali e delle dipendenze ove avviene l'approntamento del servizio e di qualsiasi ambiente reso disponibile dalla stazione appaltante per il servizio di ristorazione scolastica, nonché pertinenti servizi igienici;
- la pulizia mensile dei vetri, delle finestre e dei davanzali e la rimozione settimanale delle ragnatele da tutti gli ambienti del centro di refezione;
- la predisposizione di un piano di lotta agli infestanti;
- la raccolta, imballaggio e corretto smaltimento dei rifiuti presso gli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Ogni altro adempimento accessorio, dettagliatamente descritto nel presente capitolato speciale d'appalto.

ART. 2 - MODALITÀ DI GARA

Per l'appalto dei servizi oggetto del presente capitolato si procede mediante procedura ristretta ai sensi dell'art. 36, comma 2 lettera b), del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. e s.m.i. con il criterio di cui all'art. n 95 del medesimo D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

La stazione appaltante si riserva di aggiudicare il servizio anche in caso di presentazione di una sola offerta valida, se ritenuta qualitativamente conveniente, ferma restando la facoltà di non dar luogo all'aggiudicazione definitiva ove lo richiedano motivate esigenze di interesse pubblico.

Non sono ammesse, altresì, offerte che riguardino solo parti del Servizio e non il servizio nella sua interezza.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà durata a partire dal 11.09.2017 al 31/08/2019 per gli anni scolastici 2017/2018 e 2018/2019, con possibilità di rinnovo per pari periodo su richiesta dell'appaltatore e previa autorizzazione della stazione appaltante. Qualora, nel corso del contratto, l'Unione del Delmona di cui fa parte il Comune di Persico Dosimo dovesse assumere direttamente il servizio di ristorazione scolastica, al Comune subentrerà nel contratto l'Unione stessa.

ART. 4 - CARATTERISTICHE DELL'UTENZA

Il servizio completo di mensa scolastica con la fornitura di pasti e dei servizi complementari deve essere effettuato nei giorni feriali nei quali trova attuazione il servizio scolastico, secondo il calendario definito anno per anno, per gli alunni e il personale avente diritto. Su richiesta della stazione appaltante l'appaltatore è tenuto a fornire pasti anche agli assistiti dai servizi sociali nell'intero anno solare (servizio esclusivamente trasportato) alle stesse condizioni della fornitura principale, rinviando all'occorrenza la definizione delle modalità di fornitura.

Il servizio è prevalentemente rivolto ad un'utenza costituita da alunni e dal personale operante presso le scuole dell'infanzia e primaria.

La media annuale presunta dei pasti è indicata negli articoli seguenti. Tale numero non è vincolante per il committente, è puramente indicativo ed è suscettibile di variazioni positive o negative (anche pari al 20%), ma comunque non genera obbligo per la Stazione appaltante, né diritto per la ditta appaltatrice di procedere a variazioni delle condizioni pattuite.

ART. 5 – MODALITÀ DEL SERVIZIO

Il servizio consiste nella preparazione ed erogazione dei pasti all'utenza indicata all'art.4.

I primi piatti dovranno essere preparati presso i locali – cucina presenti in ciascuna sede scolastica previa integrazione delle attrezzature esistenti da parte dell'appaltatore; i “secondi piatti”, così come i piatti relativi alle diete speciali dovranno essere preparati presso il centro di cottura

indicato dalla ditta in sede di gara e trasportati nei plessi scolastici di destinazione con mezzi di trasporto della ditta appaltatrice, condotti da personale della ditta stessa, conformi alle norme vigenti, in contenitori pluriporzione e contenitori monoporzione per le diete speciali, mediante legame caldo/freddo (con l'utilizzo di abbattitore termico).

Il servizio verrà erogato, nel rispetto del calendario scolastico, nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole e anche nel periodo estivo a discrezione della stazione appaltante.

Totale media giornaliera pasti stimati: n. 90 presso la scuola dell'infanzia e n. 130 presso la scuola primaria.

I pasti dovranno essere consegnati alle sedi scolastiche entro i seguenti orari:

- ✓ entro le ore 10.00 lo spuntino di metà mattina per la scuola dell'infanzia;
- ✓ entro le ore 12.00 il pasto principale per la scuola dell'infanzia;
- ✓ entro le ore 12.00 il pasto principale per la scuola primaria;

e comunque non meno di dieci minuti antecedenti l'inizio del pranzo.

Gli orari sono suscettibili di variazioni relativamente alle diverse modalità proposte dall'autorità scolastica e confermate all'inizio dell'anno scolastico.

I locali per la distribuzione dei pasti sono visionabili in sede di sopralluogo preventivo obbligatorio.

All'Autorità scolastica sarà chiesto di comunicare, con un preavviso di almeno tre giorni eventuali eccezionali variazioni degli orari di distribuzione dei pasti o eventuali giorni di non effettuazione del servizio alla stazione appaltante, che provvederà alla tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice.

Il numero dei pasti giornalieri, suddiviso tra personale di assistenza ed alunni, sarà comunicato alla ditta dalle istituzioni scolastiche entro le ore 9,30. I buoni pasto ed il prospetto riassuntivo giornaliero sottoscritto da personale scolastico faranno fede per l'emissione della fattura.

In caso di gite di istruzione è previsto il pranzo al sacco sostitutivo.

Ogni fornitura di pasti deve essere documentata con documento di trasporto in duplice copia.

ART. 6 – IMPORTO A BASE DI GARA DELL'APPALTO

L'importo presunto complessivo annuo a base di gara è il seguente:

SEDE SCOLASTICA	N. UTENTI	N. GG	IMPORTO BASE D'ASTA	IMPORTO TOTALE
Scuola Infanzia	90	180	€ 4,30	€ 69.660,00
Scuola Primaria	130	160	€ 4,30	€ 89.440,00
TOTALE				€ 159.100,00

L'importo presunto complessivo relativo al periodo di appalto è di **€ 318.200,00 (IVA esclusa); in**

caso di rinnovo per pari periodo l'importo complessivo presunto ammonterà ad € 636.400,00 (IVA esclusa).

Nel formulare l'offerta la ditta dovrà ribassare la **base di gara di € 4,30 (IVA esclusa)** per singolo pasto.

ART. 7 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto di consegna. L'appaltatore sarà responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune di Persico Dosimo, dei danni causati alla struttura ed alle attrezzature esistenti per negligenza o uso improprio stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa.

La ditta appaltatrice si impegna inoltre a provvedere:

- 1) Al versamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento la ditta appaltatrice, per l'esercizio dei servizi previsti dal presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.
- 2) Al pagamento dei tributi locali inerenti lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani limitatamente alle aree destinate alla produzione dei pasti.
- 3) A tenere i registri fiscali a norma di legge.
- 4) Alla elaborazione di tutti i menù progettati su quattro o cinque settimane, nelle versioni estiva e invernale, corredati di relative tabelle contenenti le dosi in grammi degli ingredienti (grammature) così come descritto all'allegato (sulla base delle proposte di menu elaborate dall'ATS di competenza), evidenziando con * i generi alimentari surgelati.
- 5) Alla preparazione delle diete speciali personalizzate elaborate ed autorizzate dal competente ufficio dell'ATS di competenza e fornire in triplice copia cartacea per genitori, insegnanti e operatrici.
- 6) Alla stampa di tutti i menu, nel numero di copie necessarie per tutti gli utenti, da distribuirsi.
- 7) Alla fornitura di tutto il materiale necessario per assicurare le misure igienico/sanitarie previste sia per le persone, sia per i locali che per le relative attrezzature.
- 8) Alla fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti a secco e di eventuali sacchetti biodegradabili per la frazione umida, nonché alla fornitura dei bidoni per la raccolta.
- 9) A garantire presso il centro cottura e/o presso i locali – cucina, messi a disposizione dalla stazione appaltante, la sanificazione giornaliera di tutto il materiale utilizzato per il trasporto e la distribuzione dei pasti.

- 10) A permettere, ogni qualvolta sia opportuno, l'accesso degli autorizzati dalla Stazione appaltante al centro di cottura e/o presso i terminali di distribuzione.
- 11) Ad assicurarsi che all'interno del centro di distribuzione sia sempre esposto, in maniera visibile il menu in vigore e siano tenute a disposizione le tabelle dietetiche in vigore con le relative grammature. Allo scopo di effettuare i controlli sarà messa a disposizione la tabella di conversione cotto-cruo, riportata negli allegati alle ultime linee-guida della Regione Lombardia sulla ristorazione scolastica.
- 12) A comunicare tempestivamente alla Stazione appaltante le eventuali variazioni che si verificassero nella ragione sociale della ditta.

ART.8 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

La Stazione appaltante, in ragione del presente capitolato, è chiamata a provvedere esclusivamente a:

- 1) Messa a disposizione dei locali – cucina/porzionamento presso ciascuna sede scolastica;
- 2) Provvedere alla fornitura di gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento per il regolare svolgimento dell'attività di preparazione dei primi piatti e per l'erogazione dei pasti;
- 3) Provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali nei quali avviene la somministrazione dei pasti.
- 4) Si precisa che la somministrazione dei pasti nel plesso scuola dell'infanzia avviene nelle singole aule.

ART. 9 –INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in appalto è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico e non potrà essere sospeso od abbandonato dall'appaltatore salvo cause di forza maggiore.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, la Stazione appaltante e/o la ditta appaltatrice dovranno in reciprocità dare un preavviso di almeno 48 ore.

In caso di eventi eccezionali che possano influire sul normale espletamento del servizio distribuzione e/o preparazione, la ditta dovrà avvertire la Stazione appaltante con un preavviso di almeno 4 giorni, fermo restando l'obbligo di garantire un pasto sostitutivo.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Tra le parti si conviene che le cause di forza maggiore sono esclusivamente le seguenti: interruzione generale di gas o energia elettrica da parte delle ditte erogatrici, calamità naturali gravi o eventi meteorologici particolarmente consistenti.

TITOLO II

STRUTTURE – ATTREZZATURE – ARREDI

ART. 10 – ATTREZZATURE ED ARREDI

La Stazione appaltante fornirà alla ditta appaltatrice per tutta la durata del contratto le attrezzature e gli arredi attualmente disponibili presso ciascun plesso scolastico. Al fine della corretta organizzazione dei mezzi necessari per l'erogazione del servizio, i concorrenti sono tenuti al preventivo sopralluogo per la presa visione dello stato dei luoghi e delle esistenti attrezzature.

Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli arredi e le stoviglie necessarie per il corretto espletamento del servizio di ristorazione scolastica; a titolo esemplificativo:

- forno a vapore per la rigenerazione delle vivande (in comodato);
- la fornitura di piatti in ceramica, posate in acciaio, bicchieri monouso e ogni altro materiale monouso o non necessario o utile per il corretto svolgimento del servizio;
- l'integrazione del materiale necessario al servizio.

La ditta appaltatrice provvederà alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei materiali e delle attrezzature presi in consegna.

Eventuali sostituzioni o reintegri di materiali o attrezzature che si rendano necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti saranno a totale carico della ditta appaltatrice, la quale dovrà consegnare al termine della gestione in buono stato di conservazione, tutto il materiale ricevuto in comodato elencato nel verbale di carico oltre a quanto sostituito durante il periodo di gestione del servizio.

In qualunque momento la Stazione appaltante ha facoltà di verificare lo stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che agli eventuali difetti e/o vizi la ditta appaltatrice provvederà con la necessaria sostituzione o integrazione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in ogni caso di inadempienza da parte della ditta appaltatrice, la Stazione appaltante provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione formale all'appaltatore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale. Il rimborso avverrà tramite trattenuta di pari importo dai pagamenti in corso.

La ditta appaltatrice è altresì tenuta a:

- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantirne sempre la freschezza (soprattutto dei vegetali, frutta, latte, ecc.)
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, bensì in cella frigorifere tra 0°C e + 4°C
- non utilizzare prodotti in scatola, ad eccezione di pomodoro pelato e tonno
- non detenere né usare prodotti posteriormente alla data indicate come termine minimo di conservazione

- non effettuare il riciclo dei pasti né degli avanzi
- non preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli del consumo, fatta eccezione per cottura di torte non a base di creme e cottura di budini, arrostiti, bolliti, brasati, polpette, solo con dotazione di abbattitore termico
- non effettuare precottura
- evitare la sovra cottura
- non friggere gli alimenti, ma privilegiare cotture al forno, al vapore e stufature con la minima quantità di grassi aggiunti
- ridurre l'uso del sale e ricorrere all'uso di aromi vegetali
- utilizzare prodotti alimentari rispondenti ai dettami del DPR 322/82 in materia di etichettatura
- non fumare nelle zone di preparazione cibi
- attenersi alle indicazioni contenute nelle DGR n.4/44198 del 27.06.89 e DGR n.6/37465 del 17.07.98 della Regione Lombardia;
- garantire in favore degli utenti che ne facciano richiesta all'Amministrazione Comunale, l'erogazione di un menù compatibile con le scelte religiose e ideologiche;
- garantire la preparazione di diete speciali con personale adeguatamente formato a dette preparazioni per comprovate situazioni patologiche e previa esibizione di certificato medico al competente ufficio del Comune;
- garantire la predisposizione di diete leggere qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete leggere, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di cinque giorni sono costituite da un primo piatto di pasta o riso, conditi a crudo con olio extra-vergine d'oliva, da una porzione di carne magra o pesce cotti a vapore o lessati, da un contorno di verdura cruda o cotta, pane e frutta;
- impiegare nella preparazione degli alimenti, usando preferibilmente prodotti di origine italiana, sono:

PASTA - di semola di grano duro oppure di tipo integrale - di mais -di grano saraceno decorticato e anche di origine biologica

FARINA - di frumento di tipo 1 o di tipo integrale
di mais di grano saraceno decorticato

RISO - sbramato di risone - maratello - arborio – parboiled e di origine biologica

PANE - fresco di giornata con farina di tipo 1 o integrale

GNOCCHI - di patate

CARNI - bovine italiane documentate e garantite con marchio di qualità
fresca bovina/manzo/quarto anteriore per la preparazione a cottura prolungata
carne trita per hamburger
quarto posteriore per bistecche
roast-beef
vitello per arrostiti

POLLAME - fresco

UOVA -di categoria extra peso 40/45 gr provenienti da agricoltura biologica

PRODOTTI ITTICI - di preferenza prodotti surgelati

TONNO - di prima qualità all'olio extravergine di oliva o al naturale

INSACCATI e SALUMI – affettati certificati senza polifosfati

FORMAGGI - ben stagionato: grana padano / parmigiano di origine biologica

media stagionatura: taleggio / bel paese / caciotta e altri locali

freschi: crescenza / mozzarella e altri locali

BURRO - centrifugato di crema di latte vaccino con grasso non inferiore all' 82%, acqua non superiore al 16% - da usare solo a crudo

OLIO - extravergine di oliva con acidità max 1%

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - freschi e di prima qualità, prodotti nell'area CEE e con le seguenti caratteristiche:

essere di recente raccolta, maturi, asciutti, privi di terra e altri corpi o prodotti estranei, indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici, non presentare tracce di appassimento e germogliazione.

LEGUMI - freschi, secchi o surgelati di origine biologica. Sono esclusi i legumi in scatola

PURE' - di patate - Non utilizzare preparati per purè

LATTE - parzialmente scremato

PREPARATI PER BRODO O ALTRI PREPARATI - non utilizzarli ed in particolare quelli contenenti glutammati, grassi saturi e/o idrogenati e/o margarina

Nelle preparazioni usare solo olio extravergine o sopraffino vergine di oliva.

Per condire le verdure usare oli vergini di oliva ed eventuale aggiunta parziale di oli mono-seme di girasole o mais. Mai oli di semi vari, olio di oliva comune (cioè non vergine), margarine.

ART. 11- MANUTENZIONE E CUSTODIA

La manutenzione ordinaria e straordinaria e la custodia di tutti gli impianti, attrezzature ed arredi dei locali di distribuzione sono a carico della ditta appaltatrice. La custodia è da intendersi limitata al tempo necessario all'erogazione del servizio. I guasti e le anomalie riferite ai soli impianti di erogazione utenze (acqua, luce, gas, riscaldamento) dovranno essere tempestivamente segnalati all'ufficio tecnico comunale per gli interventi di competenza.

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alle pulizie ordinarie con le seguenti cadenze:

- rivestimento delle pareti nelle parti trattate con materiale lavabile e dei pavimenti: quotidianamente;
- delle finestre e dei davanzali dei locali – cucina: settimanalmente

- o tutte le attrezzature utilizzate quotidianamente per la distribuzione dei pasti, dovranno essere sanificati dopo ogni uso. Tutte le operazioni di sanificazione dovranno essere descritte dettagliatamente nel piano di sanificazione e disinfestazione presentato in sede di gara.

Nel caso in cui la manutenzione effettuata non sia ritenuta né conforme al “piano di manutenzione” presentato in sede di gara né soddisfacente, la Stazione appaltante potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

La ditta si obbliga a garantire gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali dati in uso. Si intende per manutenzione ordinaria l’esecuzione di tutte le opere necessarie, in modo tale da garantire che i locali risultino, in ogni momento, in normale condizione di efficienza nonché di conformità alle norme di sicurezza.

La ditta appaltatrice si obbliga inoltre a garantire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature nonché l’eventuale loro sostituzione.

Le attrezzature e gli arredi forniti in sostituzione costituiscono miglioria e completamento delle dotazioni comunali; al termine dell’appalto rimarranno pertanto di proprietà della Stazione appaltante senza che ciò attribuisca all’appaltatore diritto a risarcimenti o ristori.

TITOLO III

ASSICURAZIONI E RESPONSABILITA’

ART.12 – RESPONSABILITA’ OGGETTIVA

La ditta appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall’espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. A tal fine la ditta dovrà stipulare adeguate polizze assicurative.

ART. 13 – ASSICURAZIONE

Il contratto assicurativo dovrà prevedere anche la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto.

La polizza dovrà prevedere anche la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all’appaltatore a qualsiasi titolo o destinazione per danni conseguenti ad incendio e furto e comunque per danni a qualsiasi titolo causati dalla stessa impresa.

Dovranno essere altresì assicurati i danni alle cose nell’ambito di esecuzione di lavori e i danni a tutte le cose sulle quali si eseguono i lavori stessi.

L’assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore a

euro 10.000.000,00 (diecimilioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Inoltre la ditta appaltatrice dovrà stipulare un'assicurazione contro i rischi di incendi per un massimale minimo di € 5.000.000,00 (cinque milioni).

Le polizze di assicurazione dovranno essere presentate all'ente appaltante al momento del contratto.

TITOLO IV

PERSONALE

ART. 14 – PERSONALE

La ditta appaltatrice dovrà assicurare il servizio con proprio personale, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni previste dalla legge, per tutte le fasi operative, compreso il confezionamento dei pasti, il trasporto, lo scodellamento, il riassetto, la pulizia e la sanificazione degli ambienti.

Il numero e le qualifiche del personale addetto saranno individuate dalla ditta appaltatrice e puntualmente indicate nel "piano del personale" nel rispetto delle necessità formulate nel presente capitolato.

Il coordinamento dei servizi, oggetto del presente appalto, deve essere affidato ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. La ditta dovrà disporre inoltre di personale specializzato in materie attinenti la Ristorazione collettiva (tecnologo alimentare e dietista) che affiancherà il personale con compiti di controllo sia per gli aspetti igienico sanitari che per quelli nutrizionali.

Dovrà inoltre essere presente nella struttura dell'appaltatore un dietista per la lavorazione ed il confezionamento delle diete.

I nominativi del responsabile e del personale specializzato sopraindicato dovranno essere comunicati alla Stazione appaltante prima dell'avvio del servizio. Il personale specializzato, indicato in sede di gara, potrà essere sostituito solo ed esclusivamente con altre figure professionali analoghe per titoli ed esperienze.

Il responsabile del coordinamento dovrà essere sempre reperibile durante gli orari di espletamento del servizio. Orari, funzioni e mansioni svolte dovranno essere dettagliatamente descritti nel **piano del personale**.

La Stazione appaltante si riserva inoltre il diritto di chiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tale caso all'appaltatore provvederà entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

ART. 15 – ORGANICO

L'appaltatore applicherà il **piano del personale** presentato in fase di gara. In ogni caso per la preparazione tavoli, somministrazione, ripristino locali è richiesta la presenza di almeno 2 addetto/a presso la scuola dell'infanzia e almeno 3 addetto/a presso la scuola primaria.

Prima dell'inizio del servizio la ditta dovrà fornire alla Stazione appaltante l'elenco nominativo del personale impiegato, il livello retributivo, gli orari dei turni di lavoro.

Detto elenco dovrà essere tempestivamente aggiornato in caso di variazioni, che dovranno essere formalmente approvate dalla Stazione appaltante, pena la loro inapplicabilità.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Vanno pertanto evitati ripetuti spostamenti tra un plesso e l'altro e, nei limiti del possibile, sostituzioni nel corso dell'anno scolastico.

L'inserimento di nuovi operatori deve essere preceduto da un adeguato periodo di preparazione ed affiancamento, al fine di non provocare disservizi dovuti alla non conoscenza operativa.

ART. 16 – RISPETTO DELLE NORMATIVE

La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare le norme contenute nella legislazione vigente sulla prevenzione infortuni sul lavoro, sulle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, sulle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, sull'invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore, ai fini della tutela dei lavoratori e lavoratrici.

A richiesta della Stazione appaltante la ditta appaltatrice dovrà rendere autocertificazione attestante la regolarità del rapporto di lavoro, nonché del regolare versamento dei contributi previdenziali ed assistenziali ai sensi di legge per i dipendenti impegnati nel servizio di cui al presente appalto.

La Stazione appaltante si riserva il diritto di chiedere all'appaltatore la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.

Tutto il personale di cui all'Art.15 deve essere iscritto nel libro paga della ditta appaltatrice.

Per quanto di competenza la ditta aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti necessari a garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro ai sensi della normativa in atto.

ART. 17 – APPLICAZIONE DEI CONTRATTI DI LAVORO

Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'appaltatore si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nella Provincia

di Cremona per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai dipendenti. L'appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la scadenza e fino alla loro sostituzione e, se cooperative, anche nei rapporti con i soci. I suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, ed indipendentemente dalla natura industriale e artigiana, dalla struttura e dimensione della sua impresa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

L'appaltatore dovrà trasmettere alla Stazione appaltante, entro il 30 aprile di ogni anno, dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante l'importo dei versamenti contributivi effettuati per ciascun dipendente e la conformità degli stessi alla normativa contrattuale vigente per i propri dipendenti. In caso di inadempienza nell'applicazione dei contratti di lavoro e nell'osservanza del predetto adempimento, la Stazione appaltante potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto di appalto.

ART. 18 – SOSTITUZIONE DEL PERSONALE

La ditta ha l'obbligo di sostituire entro un giorno il personale assegnato a qualsiasi titolo. La ditta dovrà garantire il massimo contenimento del turnover del personale. Nel caso di variazione del personale i nominativi e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate alla Stazione appaltante.

ART. 19 – VESTIARIO

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire al personale:

gli indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio compresi guanti monouso da indossare durante la somministrazione (da tenere in armadietti doppio scomparto);

calzature confortevoli facilmente sanificabili ed a norma antinfortunistica;

mascherine, guanti monouso e divise diversificate dalle operazioni di somministrazione, nel caso di impiego di detergenti e /o sanificanti nebulizzanti.

Devono essere previsti indumenti distinti per la distribuzione e scodellamento e per i lavori di pulizia.

Il personale dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta e nome e cognome del dipendente.

ART. 20 – COMPORTAMENTI E DIVIETI

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

Detto personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli, bracciali o orologi da polso durante il servizio al fine di non causare contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. Il copricapo dovrà raccogliere completamente la capigliatura. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con sapone detergente e disinfettante ed asciugamani monouso forniti dall'appaltatore.

E' fatto assoluto divieto di toccare il cibo con le dita, manipolare gli alimenti senza aver protetto tagli, infezioni, ecc. con gli appositi guanti di gomma, fumare, circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti.

E' buona regola evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti monouso, cucchiari, spatole, coltelli, pinze ecc. naturalmente puliti; è obbligatorio l'utilizzo dei guanti monouso nelle lavorazioni delle derrate che si consumano crude.

ART. 21 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sostituzione al libretto sanitario la ditta appaltatrice dovrà essere garantita la formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti in conformità ai regolamenti CEE 852/2004 e 853/2004. In particolare è richiesta la formazione specifica del personale addetto alla distribuzione sulla corretta porzionatura del pasto.

ART. 22 - RESPONSABILE DI MENSA

Il Responsabile coordinatore del servizio dovrà possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e deve essere in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di direttore di un servizio della ristorazione scolastica.

Il Responsabile sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività di trasporto, consegna e distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto del presente appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i contatti con la Stazione appaltante;
- controllare le attività del centro cottura e dei centri di distribuzione.

Il curriculum del responsabile dovrà essere presentato in sede di gara nel **piano del personale**.

TITOLO V

NORME MERCEOLOGICHE, IGIENICHE, NUTRIZIONALI

ART. 23 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MODALITA' DI FORNITURA

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

La Stazione appaltante potrà richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice certificati ed analisi relative a particolari derrate che attestino che la fornitura sia di prima scelta ed igienicamente ineccepibile.

Le ditte fornitrici della ditta appaltatrice dovranno avere attuato il **piano di autocontrollo** secondo il sistema HACCP in conformità ai regolamenti CEE 852/2004 e 853/2004 ed essere in possesso dei manuali di igiene e sicurezza alimentare.

In ottemperanza a quanto sancito dal Reg. CE n.178/2002, per ogni materia prima, la ditta appaltatrice dovrà documentare l'origine dei prodotti sulla base del principio di rintracciabilità in esso enunciato.

L'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire secondo un **piano di approvvigionamento** indicato dalla ditta in sede di gara che ne garantisca un adeguato rifornimento. La Stazione appaltante favorisce l'impiego di prodotti provenienti da produzione biologica. Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento CE n.834/2007. Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'osservanza delle norme sancite dalla Legge n.221 del 28 dicembre 2015 relativamente all'adozione dei CAM (criteri minimi ambientali) per la sostenibilità ambientale dei consumi della PA.

ART. 24 – METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione e la cottura alimentare dei pasti e delle diete speciali per le mense delle scuole dell'infanzia e primaria deve avvenire esclusivamente presso i locali – cucina di ciascun plesso scolastico (cottura e preparazione del primo piatto) e presso il centro di cottura indicato dalla ditta in sede di gara (preparazione di sughi, secondi piatti e diete speciali). La preparazione e la cottura alimentare dovrà essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti e seguendo le indicazioni riportate nell'art. 46 – Allegati.

Le derrate e le bevande dovranno essere conformi alle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche di cui all'art. 46 - Allegati.

Le forniture alimentari dovranno essere immagazzinate divise per categorie merceologiche; i prodotti freschi e i surgelati dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

La conservazione delle derrate, sia deperibili sia a lunga conservazione, dovrà essere effettuata secondo le vigenti disposizioni di legge e nel rispetto delle norme di buona fabbricazione.

Devono inoltre essere seguite nella preparazione le precise indicazioni qui di seguito descritte:

I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura tra 0° e + 4°C.

La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o nel giorno precedente il consumo.

Le operazioni di impanatura e condimento devono essere effettuate immediatamente prima della cottura.

Tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.

Per i legumi secchi si richiede un ammollo di 24 ore con n.2 ricambi di acqua; nel caso di fagioli secchi, l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

Il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti al consumo.

Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

La frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio.

Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno di distribuzione, tranne alcune derrate per le quali è ammessa la preparazione nel giorno precedente purché vengano subito dopo raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, successivamente poste in recipienti idonei, e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 4°C. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per il trattamento dei prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, lessi, brasati e ragù di carne.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoponendoli ad immissione in acqua .

Le pietanze cotte vengono mantenute fino al momento della distribuzione ad una temperatura superiore ai 65°C.

Nessun alimento potrà essere fritto: frittate, patate, crocchette, ecc. dovranno essere cotti al forno.

Non potranno essere utilizzati preparati per purè o prodotti simili.

Per i primi piatti, maggiormente soggetti a deterioramento delle caratteristiche organolettiche, si dovrà procedere con cotture differenziate sulla base dell'ora di consumo del pasto.

Il condimento della pasta deve essere confezionato a parte e poi miscelato nei terminali di distribuzione; il risotto deve essere accompagnato da brodo vegetale in modo da poter correggerne la consistenza al momento del consumo.

ART. 25 - CAMPIONATURA PER ANALISI E CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, la ditta appaltatrice dovrà prelevare prima del confezionamento almeno 150 gr. di ciascuna preparazione e di ciascuna cottura effettuata. Tale campione va mantenuto in frigorifero alla temperatura di +4° C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appartati per eventuale verifica". Ogni campione deve essere riposto in contenitori monouso sterili con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

Tale campionatura deve essere effettuata oltre che al centro di cottura, presso ogni singolo centro di distribuzione con prelievo da effettuarsi prima della somministrazione.

ART. 26 – COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

I pasti dovranno seguire le indicazioni per l'elaborazione dei menù secondo le modalità e caratteristiche di cui all'art. 46 – Allegati.

Durante l'appalto potranno essere richieste dalla Stazione appaltante, anche sulla base di indicazioni fornite dalla ditta stessa, modifiche alle tabelle dietetiche ed al menù a parità qualitative e quantitative dal punto di vista nutrizionale e merceologico della fornitura e quindi senza maggiorazione di costo per la Stazione appaltante; tali modifiche andranno comunque sottoposte all'approvazione dell'ATS di competenza.

Per le diete speciali la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e la relativa procedura deve trovare riferimento nel documento di autocontrollo.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menù del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per alimentazione speciale.

La dieta in bianco potrà avere una durata massima di 4 giorni oltre i quali è richiesto certificato medico.

Le diete in bianco dovranno essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente.

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari inserite nel prontuario AIC o con il marchio del Ministero e reperibili sul mercato – il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

Per le diete giustificate da motivazioni etico-religiose, per le diete in bianco e per pasto sostitutivo in occasione di gite scolastiche, la ditta dovrà attenersi alle indicazioni ATS di competenza inserite nel *Manuale d'uso per la ristorazione scolastica*.

Nella composizione del pasto deve essere sempre presente la frutta che non può essere sostituita neanche saltuariamente dal dessert. In caso di imprevisti l'impresa appaltatrice si impegna a fornire un pasto sostitutivo, anche freddo, concordato con l'ATS.

ART. 27 - VARIAZIONI AL MENU

Non sono ammesse deroghe o modifiche al programma dei pasti, secondo il menu autorizzato dall'ATS, tranne che nei seguenti casi:

- 1) Guasto degli impianti per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) Interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black-out);
- 3) Avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) Alterazioni del pasto durante il trasporto.

In tali casi deve essere data immediata comunicazione alle Direzioni scolastiche e all'Ufficio Servizi Scolastici dell'appaltatore per indicare le soluzioni alternative, che dovranno comunque essere approvate dall'ATS territoriale, opportunamente informata dalla ditta stessa.

La ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

ART. 28 – NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti, ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, devono essere:

1. a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano o veicoli elettrici o ibridi;
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
3. conformi alle normative vigenti (Reg. CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852-853-854-882 del 2004)
4. muniti di apposita autorizzazione rilasciata da parte degli organi di competenza. Periodicamente la ditta dovrà provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

CONTENITORI

I contenitori isotermeici, realizzati in idoneo materiale, devono avere una Rastrelliera interna (serie di guide interne) al fine di permettere l'uso di bacinelle e teglie gastro-norm nelle diverse combinazioni; è vietato l'impiego di contenitori in polistirolo.

I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).

I contenitori isotermeici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. II° piatto, ecc.), la destinazione e la data di produzione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Sulle rastrelliere, nella specifica area di confezionamento del centro cottura, saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta termetica, muniti di guarnizioni in grado di favorire il mantenimento delle temperature previste dalla legge e di evitare lo sversamento di liquidi.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle gastro-norm, quali, ad esempio, pizza, polpette, frittata, pesce al forno, etc., deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario e la data di produzione.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°C.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio e lavata c/o il centro di cottura.

In ordine alle vigenti disposizioni in materia di etichettatura dei pasti trasportati, su ogni contenitore termico dovrà essere apposta un'etichetta riportante la ragione sociale, luogo e data di produzione, modalità di conservazione, tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menu del giorno che deve accompagnare il pasto veicolato.

Il lavaggio e la sanificazione di detti contenitori sarà effettuato presso il Centro di produzione pasti.

MODALITA' DI CONSEGNA DEI PASTI

La ditta appaltatrice dovrà garantire con proprio personale qualificato la gestione del servizio di trasporto dal momento del confezionamento dei cibi fino alla loro consegna nei refettori.

La ditta appaltatrice dovrà organizzare il "piano dei trasporti" e far sì che i tempi fra il termine della preparazione e cottura dei pasti e la somministrazione agli alunni non siano superiori a 40 minuti, comprensivi dei 10 minuti di cui all'art.5.

Per i pasti recapitati l'appaltatore emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna. Il personale scolastico incaricato del controllo firmerà per ricevuta restituendone copia all'impresa ed inoltrando l'originale all'ufficio servizi generali della Stazione appaltante per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

ART. 29 – NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. Il servizio di distribuzione dovrà essere svolto con proprio personale debitamente formato secondo quanto indicato in fase d'offerta come numero, mansioni e piano dei trasporti. Tale personale dovrà tenere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. In caso di necessità la Stazione appaltante potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione.

La distribuzione dei pasti sarà effettuata al tavolo. I tovaglioli, a perdere, saranno in numero sufficiente per ogni commensale.

La distribuzione del pane dovrà avvenire dopo la distribuzione del primo piatto.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà tenere ben distinte e mantenere la giusta distanza temporale tra le operazioni di distribuzione e quelle di riordino/ pulizia, in modo da evitare contaminazioni crociate .

Il personale addetto alla distribuzione dovrà provvedere all'aggiunta di condimenti (sughi, brodi, formaggio, olio aceto, sale, ecc.) in loco secondo le modalità preventivamente definite.

L'impresa deve provvedere, al termine del servizio, alla pulizia dei locali - cucina.

ART. 30 – APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) E MANUALE DI AUTOCONTROLLO.

La ditta appaltatrice ha l'obbligo di presentare il proprio "piano di autocontrollo " secondo i principi del sistema HACCP (analisi dei rischi e di controllo dei punti critici) come da regolamenti in vigore. Ogni fornitore dovrà rilasciare analogha documentazione attestante l'applicazione del piano di autocontrollo alla ditta aggiudicataria del servizio.

La ditta appaltatrice, in rapporto al progetto controllo qualità presentato, dovrà comunicare il numero e la frequenza dei controlli nonché il numero e tipo di analisi che verranno eseguite.

I risultati dei controlli, dovranno essere trasmessi agli uffici dell' ATS competente e in copia alla Stazione appaltante.

La ditta è tenuta a informare con immediatezza (entro 24 ore) la Stazione appaltante di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ATS, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

ART. 31 – TEMPERATURE

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge vigente per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, e scongelamento degli alimenti. Tutti gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi dovranno -in base a quanto previsto in materia di igiene degli alimenti-

mantenere prima del consumo temperature superiori ai 65°C, mentre gli alimenti cotti da consumarsi freddi e i piatti freddi (formaggi, salumi.....) dovranno mantenere temperatura inferiore a +10° C,

TITOLO VI

PULIZIA

ART. 32 – PULIZIE, SANIFICAZIONE E DISINFESTAZIONE

La ditta appaltatrice dovrà provvedere, a propria cura e spese, alla pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali adibiti a refettori secondo il **piano di sanificazione e disinfestazione** presentato dalla ditta in sede di gara.

Rientrano nei lavori di pulizia straordinaria quelli richiesti a seguito di lavori di manutenzione straordinaria effettuati.

Sono a carico della ditta appaltatrice le attrezzature ed il materiale necessario a tale servizio. I detersivi che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie devono essere conformi alle normative vigenti e dovranno essere utilizzati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice.

La ditta dovrà effettuare i necessari interventi di disinfestazione sia ordinari che straordinari. Le modalità e la cadenza degli interventi dovranno essere indicati, in sede di gara, nel piano di cui al presente articolo.

Nel caso in cui la pulizia effettuata non sia ritenuta conforme al **piano di sanificazione e disinfestazione** presentato in sede di gara o comunque soddisfacente, la Stazione appaltante potrà avocare a sé il servizio addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro di Produzione Pasti e presso il Centro di Ristorazione devono essere disciplinati nel Piano di cui all'art. 30 del presente capitolato.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'appaltatore intende utilizzare, devono essere allegate al Piano di cui sopra le schede tecniche di sicurezza. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica.

Spogliatoi e servizi igienici:

I servizi igienici riservati anche al personale addetto al servizio refezione devono essere costantemente puliti; la ditta appaltatrice dovrà dotarli di sapone disinfettante e carta asciugamani oltre che di appositi dispenser se mancanti.

In tutti i punti di distribuzione gli indumenti devono sempre essere riposti negli appositi armadietti.

ART. 33 – SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

Il deposito e smaltimento dei rifiuti dovrà avvenire secondo i criteri di raccolta differenziata, in appositi contenitori collocati all'esterno dei refettori, nei modi e nelle forme in cui è organizzato il servizio di raccolta R.S.U. presso il Comune di Persico Dosimo.

La sostituzione dei contenitori usurati e la fornitura dei sacchi sono a carico della ditta appaltatrice.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti.

I rifiuti solidi urbani, suddivisi per tipologia, dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori presenti all'interno dell'edificio scolastico.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Ristorazione.

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

Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico dell'appaltatore, che si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio

La ditta appaltatrice è assoggettata all'obbligo del pagamento dei tributi locali inerenti lo smaltimento dei rifiuti limitatamente alle aree destinate alla cottura in loco dei primi piatti.

TITOLO VII

SUPERVISIONE E CONTROLLI DA PARTE DELL'STAZIONE APPALTANTE

ART. 34 – DIRITTO AL CONTROLLO DELL'STAZIONE APPALTANTE

La Stazione appaltante, attraverso personale tecnico designato, con l'apporto della ATS competente e la commissione mensa (i cui compiti sono definiti in apposito regolamento), si riserva di effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso, e con le modalità che riterrà più opportune, controlli per la verifica della norme stabilite dal presente capitolato.

La ditta si impegna a far partecipare un proprio responsabile alla riunione della commissione mensa per la discussione dei menù (estivo e invernale) e/o per la risoluzione di eventuali disservizi.

La Stazione appaltante in particolare si riserva il diritto di procedere, ogni qualvolta lo ritenga necessario, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e sulle caratteristiche delle derrate.

I controlli saranno articolati in controlli a vista, analisi di controllo e verifiche della qualità del pasto.

La Ditta, qualora fosse richiesto, provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dalla Stazione appaltante, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare, durante la visita.

CONTROLLI A VISTA

a titolo esemplificativo si indica come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nel magazzino e nelle celle;
- temperatura di servizio nelle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di manipolazione;
- modalità di cottura;
- verifica del funzionamento e del corretto uso degli impianti;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- stato igienico-sanitario del personale addetto (solo da parte dell' ATS);
- stato igienico-sanitario degli impianti e dell'ambiente;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- controllo dell'organico;
- comportamento e professionalità degli addetti.

ANALISI DI CONTROLLO

La Ditta dovrà inviare ogni tre mesi gli esiti delle indagini ed analisi effettuate sui pasti forniti come di seguito specificato:

- prelievo di n. 1 campione di materia prima da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici e patogeni: carica mesofila totale, batteri coliformi totali, Escherichia coli, Streptococcus fecalis, Staphylococcus aureus, salmonelle, clostridi solfito riduttori, Listeria monocytogenes;
- prelievo di n. 1 campione di pasto preparato da sottoporre all'indagine microbiologica per accertarne i seguenti indici e patogeni: carica mesofila totale, batteri coliformi totali, Escherichia coli, Streptococcus fecalis, Staphylococcus aureus salmonelle, clostridi solfito riduttori Listeria monocytogenes;

- prelievo di n. 4 tamponi eseguiti su attrezzature, utensili, superfici, stoviglie, contenitori di trasporto (termici e refrigeranti);
- prelievo di n. 1 campione (farina, pasta, riso, legumi secchi ecc) per la ricerca di eventuali parassiti.

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta appaltatrice.

Le analisi dovranno essere effettuate su materie prime/pasti preparati/tamponi diversificando l'indagine ed evitando ripetizioni.

La Stazione appaltante si riserva la facoltà di chiedere analisi su singoli alimenti e derrate, oltre che richiedere specifici accertamenti all' ATS – Servizio Igiene degli Alimenti.

Potranno essere trasmessi gli esiti delle analisi/prelievi già effettuate dalla Ditta per prodotti omogenei, purché di data non anteriore ad un mese.

Tecnici incaricati dalla Stazione appaltante potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, nel centro di cottura e nei terminali di distribuzione, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

La Stazione appaltante, espletati gli accertamenti inerenti l'aspetto igienico e merceologico, provvederà a darne tempestiva comunicazione alla ditta; a fronte di referti con esito positivo verrà immediatamente informata l'ATS di zona competente per l'adozione dei provvedimenti conseguenti.

VALUTAZIONE DELLA QUALITA' DEL PASTO

I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante durante i sopralluoghi effettueranno valutazioni della qualità del pasto utilizzando la scheda prestabilita dalle Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, oppure tramite schede appositamente elaborate da sottoporre ai piccoli utenti.

E' obbligo della ditta custodire in un magazzino o in cella frigorifera – se deperibili – i campioni delle derrate in attesa di accertamento.

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta, saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante, per le quantità dei campioni prelevati.

I tecnici effettueranno i prelievi nei modi che riterranno più opportuni e nell'osservanza delle normative vigenti in materia; l'ispezione non dovrà comportare interferenza nello svolgimento delle attività.

I tecnici sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria; il personale della ditta aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dalla Stazione appaltante.

La Stazione appaltante farà pervenire alla ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo con le modalità previste nell' art.36.

ART.35 – PENALITA'

L'impresa, nell'esecuzione del presente contratto, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

In caso di inadempienze ovvero di violazioni comunque delle suddette disposizioni il Comune di Comune di Persico Dosimo, con provvedimento assunto dal responsabile del servizio, si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali in rapporto alla gravità dell'inadempienza.

A) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE MATERIE PRIME

A.1 - Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 500,00

A.2 - Confezioni e/o etichettatura non conformi alla vigente normativa: € 500,00

A.3 - Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie € 500,00;

B) QUANTITA' FORNITE AL REFETTORIO

B.1 - Mancata corrispondenza tra il numero dei pasti ordinati e il numero dei pasti consegnati, e comunque anche nei casi in cui le porzioni mancanti vengano consegnate oltre i quaranta minuti dall'orario di inizio previsto per la distribuzione: € 500,00

B.2 - Totale mancata consegna dei pasti ordinati presso il punto di distribuzione: € 1.500,00

B.3 - Mancata consegna, anche parziale, di una portata presso il punto di distribuzione: € 500,00

B.4 - Mancato rispetto delle grammature da verificarsi per confronto tra il valore medio ottenuto pesando 10 porzioni scelte a caso di una singola portata, con una tolleranza del 5% in meno, e le grammature previste dall'ASL di competenza, tenendo conto delle tabelle di conversione del cotto sul crudo fornite dall'azienda stessa: € 500,00.

C) CONFORMITA' AL MENU'

C.1 - Mancato rispetto del menù previsto, esclusi i casi di cui all'art.27: € 1.000,00

D) REQUISITI IGIENICO-SANITARI

D.1 - Rinvenimento, utilizzo o distribuzione di prodotti alimentari scaduti, previa verifica ATS: € 500,00

D.2 - Inadeguata igiene di ambienti, automezzi, attrezzature, utensili e stoviglie: €500,00

D.4 - Mancato rispetto del piano di sanificazione e disinfestazione presso il centro di produzione pasti o presso i refettori: € 500,00

D.5 - Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente €500,00

D.6 - Temperature dei pasti, verificate all'arrivo al refettorio, prima dell'apertura dei contenitori termici, non conformi alla normativa vigente, con riferimento all'art.31 del presente capitolato: € 500,00

D.7 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale, o inadeguato abbigliamento: € 500,00

D.8 - Mancato o inadeguato prelievo e conservazione di campioni per analisi di cui all'art.25 del presente capitolato: € 500,00

E) CONSEGNA DEI PASTI

E.1 - Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore ai 10 minuti, con riferimento all'art.5 del presente Capitolato: €500,00

E.2 - Mancato preavviso di almeno quattro giorni, previsto all'art.9, comma 2 del presente capitolato: € 500,00;

F) PERSONALE

F.1 - Per ogni singola infrazione imputabile alla inosservanza delle norme contenute negli artt. 15-16-17-18 riguardanti il personale: € 500,00

F.2 - Inadempienza degli obblighi di formazione del personale, ai sensi dell'art.21 del presente capitolato, e/o accertata inesistenza dell'attestato di frequenza in sostituzione al libretto sanitario: € 500,00

F.3 - Irreperibilità accertata del Responsabile coordinatore del servizio: €1.000,00

G) VARIE

G.1 - Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento DA € 300,00 a €1.500,00

L'applicazione della penale deve essere preceduta da regolare contestazione, a mezzo fax/PEC, dell'inadempienza, alla quale l'impresa stesso avrà la facoltà di presentare la sua controdeduzione entro e non oltre 10 (dieci) giorni dal ricevimento della predetta nota.

Nel caso in cui entro il suddetto termine non pervengano elementi idonei a giustificare le inadempienze contestate, il Comune di Persico Dosimo applicherà la penale, dandone comunicazione all'impresa. Si procede al recupero della penalità, da parte del Comune di Persico Dosimo, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

TITOLO VIII

PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

ART. 36 – PREZZO E PAGAMENTO DEI PASTI

Il prezzo del pasto è quello indicato nell'offerta presentata dalla ditta appaltatrice che comprende ogni voce relativa a derrate alimentari, personale, servizio di preparazione, confezionamento, trasporto, rigenerazione, somministrazione nonché ogni altra voce riguardante attività, fornitura di materiali, oneri od incombenze che il capitolato o la legge non pongano esplicitamente a carico della Stazione appaltante.

La ditta dovrà indicare, in fase di offerta il prezzo unitario a pasto in ribasso, rispetto al prezzo unitario a base d'asta.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in base alle singole fatture, a scadenza mensile, emesse dalla ditta per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati nelle scuole con ordine scritto che costituisce l'unico giustificativo per il pagamento.

Le fatture verranno liquidate e pagate, previo accertamento di regolarità e conferma delle forniture a cui si riferiscono, entro 60 giorni dalla data di presentazione.

Viene espressamente convenuto che:

- a)** Nel termine dei 60 giorni non viene calcolato il tempo intercorso per eventuali contestazioni o per la correzione di errori.
- b)** Oltre il termine dei 60 giorni la ditta appaltatrice ha diritto agli interessi legali.
- c)** Al termine dell'appalto si procederà da parte della Stazione appaltante all'emissione del certificato di regolare fornitura e, quindi, al pagamento del saldo e allo svincolo della cauzione;
- d)** Qualora nel corso del rapporto contrattuale venissero emanate leggi, regolamenti, disposizioni aventi riflessi sia diretti che indiretti sul regime fiscale del servizio, le parti stabiliranno di comune accordo le conseguenti variazioni economiche.

ART.37 – REVISIONI PERIODICHE DEI PREZZI

I prezzi saranno fissi per l'intera durata del contratto, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. L'aumento sarà calcolato con riferimento all'indice annuale fissato al mese di giugno per i prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati. ed avrà decorrenza dal 1° settembre successivo. La ditta entro e non oltre il 30 luglio di ogni anno dovrà far pervenire le eventuali richieste di revisione dei prezzi per l'anno scolastico successivo.

La richiesta di cui al precedente comma sarà unica e immutata per tutto l'anno di riferimento.

ART. 38 – SPESE INERENTI IL CONTRATTO

Qualsiasi spesa inerente o conseguente il presente contratto, nessuna eccettuata od esclusa, sarà a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice assume a suo completo ed esclusivo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa.

ART. 39 –CAUZIONI E GARANZIE

Cauzione provvisoria: ai sensi e per gli effetti dell'art. 93, del D.Lgs. n.50/2016 in sede di presentazione dell'offerta ed a corredo della stessa è richiesta una garanzia, pari al 2% dell'importo dell'appalto, per un ammontare di € 6.660,00 da presentare sotto forma di cauzione o di fideiussione a scelta dell'offerente ed a garanzia della mancata sottoscrizione del contratto che sarà automaticamente svincolata al momento della sottoscrizione del contratto medesimo (l'importo potrà essere ridotto del 50% nei casi espressamente previsti dalla norma).

La cauzione può essere costituita, a scelta dell'offerente, in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione di tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice.

La fideiussione, a scelta dell'offerente, può essere bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari debitamente autorizzati.

La garanzia deve avere validità per almeno 180 giorni dalla data di scadenza del termine di presentazione dell'offerta.

L'offerta dovrà essere altresì corredata, a pena di esclusione, dall'impegno di un fideiussore a rilasciare la garanzia fidejussoria per l'esecuzione del contratto, qualora l'offerente risultasse affidatario.

Garanzia fideiussoria o cauzione definitiva: ai sensi e per gli effetti dell'art. 103 del D.Lgs n.50/2016 e s.m.i., all'esecutore del contratto è richiesta la costituzione di una garanzia fidejussoria pari al 10% dell'importo contrattuale. In caso di aggiudicazione con ribasso d'asta superiore al 10%, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento; ove il ribasso sia superiore al 20%, l'aumento è di due punti percentuale per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Per quanto non espressamente indicato si applicano le disposizioni vigenti in materia.

TITOLO IX

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

ART. 40 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

- 1) Abbandono del servizio salvo che ciò non sia stato determinato da cause di forza maggiore;
- 2) Dopo l'applicazione di n.8 penalità ai sensi dell'art. 36;
- 3) Contegno abituale scorretto verso il pubblico sia da parte della ditta aggiudicataria o del personale da essa dipendente;
- 4) Apertura di procedura fallimentare;
- 5) Messa in liquidazione o cessione dell'attività della ditta appaltatrice;
- 6) Mancata osservanza del divieto di subappalto ed impiego di personale non dipendente della ditta appaltatrice;
- 7) Inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del centro di produzione e di distribuzione;
- 8) Utilizzo per cinque volte di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni merceologiche;
- 9) Casi di intossicazione alimentare;
- 10) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- 11) Gravi danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Stazione appaltante;
- 12) Accertata insussistenza o variazione dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione alla gara;
- 13) Revoca dell'autorizzazione sanitaria rilasciata per il centro di cottura identificato dalla ditta in sede di gara;
- 14) Ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'art. 1453 C.C.

Nei casi previsti dal presente articolo la ditta appaltatrice:

- a) incorre nella perdita della cauzione, che resta alla Stazione appaltante;
- b) è tenuta al risarcimento dei danni subiti dalla Stazione appaltante, per l'indizione di eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze onerose che possano verificarsi.

ART. 41 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto alla ditta appaltatrice di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio, pena l'immediata risoluzione di contratto e la perdita del deposito cauzionale, salvo ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato, commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso la Stazione appaltante e verso terzi s'intenderà la sola ditta appaltatrice.

ART. 42 - COSTITUZIONE IN MORA

I termini e le comunicazioni contenuti nel presente capitolato operano di pieno diritto senza l'obbligo per la Stazione appaltante della costituzione in mora.

ART. 43 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

La ditta appaltatrice è tenuta a comunicare prima dell'inizio dell'appalto il suo domicilio legale per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, altrimenti si considererà domiciliata, ad ogni effetto di legge, presso il Municipio del Comune di Persico Dosimo.

ART. 44 – OSSERVANZA DI LEGGI E DI REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta appaltatrice avrà l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore (a livello europeo, nazionale, regionale) o che siano emanati durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze comunali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e comunque attinenti ai servizi oggetto dell'appalto.

In particolare deve essere rispettata la D.G.R. 17 luglio 1998, n.6/3/7435: aggiornata dal D.D.G.R. N14833 DEL 1/8/2002 Linee guida della Regione Lombardia per la Ristorazione scolastica.

La Stazione appaltante, dal canto suo, notificherà alla ditta appaltatrice tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportano una variazione alla situazione iniziale.

Al presente capitolato, per quanto specificatamente non previsto e contemplato, si applica l'art. 1655 e segg. C.C. nonché tutte le disposizioni regolamentari e legislative in materia.

ART. 45 – CONTROVERSIE

Per ogni eventuale controversia insorta in dipendenza del contratto che andrà a stipularsi, la competenza è del Foro di Cremona.

Art. 46 – ALLEGATI

Fanno parte integrante del presente appalto tutti i documenti riportati presso il sito web dell'ATS di Cremona, ristorazione scolastica:

http://www.aslcremona.it/TEMPL_infodet.asp?IDLivello1=0&IDLivello2=0&IDLivello3=0&IDLT=2&IDInfo=600

Persico Dosimo,

Il Segretario Comunale
Gorini dott.ssa Luisa

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AL DOCUMENTO UNICO PER LA VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENTI

Art. 26 del D.Lgs. 81/2008

DEFINIZIONI

Vengono fornite le seguenti definizioni secondo le indicazioni di cui alla determinazione dell'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture:

- a) Stazione appaltante: Stazione appaltante di PERSICO DOSIMO;
- b) O.E.A.(Operatore Economico Aggiudicatario): l'impresa, il raggruppamento temporaneo di imprese o il consorzio che è risultato aggiudicatario;
- c) Datore di lavoro: qualsiasi soggetto obbligato dal D.Lgs.81/2008 a redigere il Piano di sicurezza e che in modo diretto o indiretto svolge un'attività che si "incrocia" con le attività oggetto dell'appalto;
- d) CSO: capitolato speciale d'oneri.

CAMPO DI APPLICAZIONE

Premessa

Il presente **Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze** (DUVRI) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008, e costituisce parte integrante sia del Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione del servizio di ristorazione scolastica sia della Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro elaborato dall'Impresa aggiudicataria in conformità alla citata legge.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale dell'OEA e il personale del/i datore/i di lavoro che operano presso gli stessi siti, come ad esempio ditte incaricate di eseguire le manutenzioni straordinarie ai macchinari presenti presso i refettori, esecuzione delle derattizzazioni presso i refettori, esecuzione di manutenzioni straordinarie dei locali di consumo dei pasti.

Pertanto le prescrizioni previste nel presente documento non si estendono ai rischi specifici cui è soggetta l'Impresa di ristorazione che eseguirà il servizio.

Per quanto riguarda l'attività che l'OEA svolgerà presso i refettori (ricevimento dei pasti, somministrazione degli stessi agli utenti, pulizia e rigovernatura dei refettori) sono stati

riscontrati rischi, evidenziati nelle tabelle più avanti riportate, derivanti da possibili interferenze tra il personale dell'Impresa, il personale dei datori di lavoro ed eventuali utenti presenti presso i diversi plessi scolastici.

Infine il presente documento come chiarito dal Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale è da considerarsi “**dinamico**” nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornata nel caso in cui nel corso dell'esecuzione del contratto dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze. In tal caso il documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

SCOPO

Il presente documento ha lo scopo di:

- **fornire** alle imprese partecipanti alla gara di appalto e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto.
- **promuovere la cooperazione e il coordinamento** tra il committente, l'impresa aggiudicataria e i datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei datori di lavoro e ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

1) SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Le attività costituenti il servizio di ristorazione, da effettuare a cura e spese dell'O.E.A., sono così sintetizzabili:

- produzione dei pasti in base al numero di presenze giornaliere, cotture dei primi piatti presso i locali – cucina presenti nei plessi scolastici, trasporto e consegna dei pasti pronti presso i plessi scolastici sito sul territorio, somministrazione agli utenti secondo i turni e le modalità indicati dalla Stazione appaltante;
- pulizia e disinfezione dei locali di refezione, lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi. Ritiro dai locali di consumo dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto dei pasti e relativo lavaggio;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti e conferimento degli stessi presso i punti di raccolta.

Elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti

Istituto Comprensivo

Il servizio prevede la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio e il condimento dei pasti e la somministrazione agli utenti al tavolo, presso lo spazio mensa delle scuole dell'infanzia e primaria.

Ubicazione dei plessi ove espletare il servizio di ristorazione

Scuola dell'Infanzia di Persichello – L.go Ostiano n. 78;
Scuola Primaria di Dosimo – Via Quistro n. 3.

2) SERVIZIO DI PULIZIA

Attività costituenti il servizio di pulizia

Le attività costituenti il servizio di pulizia e disinfezione, denominato semplicemente "servizio di pulizia" da effettuare presso gli ambienti più avanti indicati sono così sintetizzabili:

- Espletamento delle attività di pulizia ordinaria e straordinaria dei locali adibiti a refettorio secondo il piano di sanificazione e disinfestazione presentato dalla ditta in sede di gara.

Lo scopo del servizio di pulizia è l'attuazione da parte dell'OEA di un'opera di pulizia, prevenzione, bonifica e mantenimento che consenta l'eradicazione di tutti i vettori responsabili della trasmissione di agenti patogeni.

Si precisa che i servizi devono essere svolti dall'OEA, allorquando gli orari di esecuzione del servizio coincidono, con lo stesso personale presente presso il plesso scolastico.

- Ubicazione dei plessi ove espletare il servizio di pulizia

- Scuola dell'Infanzia di Persichello – L.go Ostiano n. 78;
- Scuola Primaria di Dosimo – Via Quistro n. 3.

Soggetti che cooperano

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto ai sensi dell'art. 25 della legge 123 del 2007.

**DATI RELATIVI ALLA STAZIONE APPALTANTE / ISTITUZIONE SCOLASTICA / DITTA
AFFIDATARIA
INDICAZIONE DEL RUOLO NOMINATIVO RECAPITO TELEFONICO E
INDIRIZZO SEDE**

COMMITTENTE

Denominazione	Comune di Persico Dosimo
Sede	Piazza Roma n. 4 – 26043 Persico Dosimo (CR)
C.F. e P. IVA	00323920199
Tel.	0372 53921
Telefax:	0372 539234
Datore di Lavoro	Sindaco: SUPERTI FABRIZIO
Responsabile della Gestione del Contratto	Gorini dott.ssa Luisa
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	Gorini dott.ssa Luisa

ISTITUZIONE SCOLASTICA

Denominazione	Istituto Comprensivo Cremona Cinque
Sede	Via S.Bernardo 1 – 26100 Cremona (CR)
C.F.	80006800199
Tel.	0372 - 454205
Telefax:	0372 – 590037
Pec	Cric82300b@pec.istruzione.it
Dirigente scolastico	Pitturelli prof. Daniele Carlo
Responsabile della Gestione del Contratto	Da definire
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	Da definire

IMPRESA APPALTATRICE (da compilare ad appalto aggiudicato)

Ragione sociale:	
Sede	
C.F. e P. IVA	
Tel.	
Telefax:	
Datore di Lavoro	
Direttore Tecnico	
Vicedirettore Tecnico	
Responsabile Servizio Prevenzione e Protezione	
Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza	
Medico Competente	

FINALITA'

Il presente Documento di Valutazione è stato redatto prima di esperire la gara di appalto in ottemperanza al D.Lgs.81/2008, per promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsto dall'art.26 e cioè:

- per cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- per coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- per informarsi reciprocamente in merito a tali misure;

al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle attività costituenti l'oggetto dell'appalto.

AREE INTERESSATE

L'attività in appalto interessa i vari locali di proprietà comunale (aule adibite a refettorio, spogliatoi e servizi igienici) situati a Persico Dosimo all'interno dei seguenti plessi scolastici:

Scuola dell'Infanzia di Persichello – L.go Ostiano n. 78;
Scuola Primaria di Dosimo – Via Quistro n. 3.

CONTEMPORANEITA' CON L'ATTIVITA' DEL COMMITTENTE, DELLA SCUOLA E DELLA DITTA APPALTATRICE

I locali di proprietà comunale o in uso al Comune in cui si svolge il servizio di refezione sono situati all'interno delle scuole sopra indicate.

In essi vengono svolte attività scolastiche. Nei momenti di esecuzione del servizio di refezione oggetto di appalto, non è di norma presente il personale comunale, salvo eccezioni.

Nel momento di scodellamento e consumo del pasto sono presenti gli alunni, il personale scolastico, il personale dell'affidatario del servizio. Nelle fasi di pulizia e sanificazione dei locali (refettorio, spogliatoi e servizi igienici) può essere presente anche il personale scolastico.

DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza all'Impresa che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative a:

- **i rischi di carattere generale** esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e i rischi derivanti da possibili interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare l'Impresa aggiudicataria nell'espletamento del servizio di ristorazione nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate;

- **i costi per la sicurezza** sono stati determinati in base alle misure preventive e protettive necessari ad eliminare o comunque ridurre al minimo i rischi derivanti da interferenze. Tali costi sono stati ricavati da un'indagine di mercato ed in base al costo di dispositivi simili a quelli individuati.

I costi stimati per la eliminazione e comunque per la riduzione al minimo dei rischi da interferenze sono stati stimati in base al numero complessivo di pasti da produrre nell'intera durata contrattuale (circa 74.000). E' stata poi stimata l'incidenza del costo sul singolo pasto.

I costi della sicurezza, compresi nel valore economico dell'appalto e pertanto riportato su tutti i documenti afferenti alla gara di appalto, non sono soggetti a ribasso e su richiesta, potranno essere messi a disposizione sia dei Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza, sia delle Organizzazioni sindacali dei lavoratori dell'OEA.

ATTIVITÀ INTERFERENTI E RISCHI

Attività svolte dall'impresa appaltatrice	Interferenze con:	Frequenza	Misure preventive	Quantità
Trasporto dei pasti all'interno dei locali	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni, eventuale pubblico esterno. Personale del datore di lavoro	Giornaliera	Stabilire percorsi protetti	Secondo necessità
Attività di	Derattizzazione e disinfezione (a cura dell'Appaltatore)	Variabile in relazione ai risultati dell'attività di monitoraggio di cui all'art. 45 del C.S.A.	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare D.P.I. e idonea cartellonistica. Predisporre tempi di sicurezza idonei alla pulizia e decontaminazione.	Secondo necessità
Attività di	Manutenzioni presso i refettori	periodiche	Delimitare le zone, utilizzare D.P.I. e cartellonistica idonei	Secondo necessità
Attività di	pulizia	Giornaliera	Delimitare zone scivolose	secondo necessità

STIPULA DEL CONTRATTO

Prima della stipula del contratto: da **fornire**, in caso di varianti proposte dall'impresa aggiudicataria e accettate dalla Stazione appaltante, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze definitivo che sarà costituito dal presente documento preventivo, eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'Impresa Appaltatrice dovrà esplicitare in sede di gara.

Il documento definitivo dovrà essere allegato al contratto al pari delle altre Specifiche Tecniche costituenti parte integrante e sostanziale del Capitolato Speciale d'Oneri.

Dopo la stipula del contratto l'impresa aggiudicataria deve redigere il "Verbale di riunione cooperazione coordinamento/sopralluogo congiunto" da sottoscrivere ai sensi del D.Lgs.81/2008 tra il Rappresentante Legale del comune (Stazione appaltante) e il Direttore Tecnico del servizio o altra persona avente titolo a rappresentare a tutti gli effetti l'Impresa.

Entro 30 giorni dell'inizio delle attività l'Impresa Aggiudicataria dovrà produrre un proprio Piano Operativo sui rischi connessi alle attività specifiche, che dovrà essere Coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze (DUVRI) definitivo.

PERSICO DOSIMO,

RESPONSABILE DEL CONTRATTO DI APPALTO _____

IL DATORE DI LAVORO SCOLASTICO _____

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE _____

Indicazioni per l'acquisto degli alimenti

Per la preparazione dei pasti delle mense scolastiche e degli asili nido, vengono di seguito elencate e descritte le principali caratteristiche degli alimenti spesso riportate anche nei capitolati d'appalto.

PRODOTTI PRIMA INFANZIA

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte. In quanto prodotti dietetici sono assoggettati al D.Lgs 111 del 27/01/1992 e del D.P.R. del 19/01/1998 n. 131 e necessitano dell'autorizzazione del Ministero della Salute. I prodotti dietetici che contengono alimenti di origine animale, devono essere autorizzati ai sensi delle normative verticali di settore (bollo sanitario). Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs 111 del 27/01/1992 ovvero:

- denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari
- elenco degli ingredienti
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari
- peso netto
- termine minimo di conservazione
- le modalità di conservazione e di utilizzo qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto
- le istruzioni per l'uso
- il tenore di carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 gr o 100 ml di prodotti
- l'indicazione in kilocalorie (Kcal) ed in kilojoules (KJ) del valore energetico
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE
- la sede dello stabilimento
- analisi chimica del prodotto

FARINA LATTEA: prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti;

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI: prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico.

CREMA DI RISO: prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA, SENZA GLUTINE: Si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%. Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine ed il lattosio non deve superare lo 0,1%.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA CON INTEGRATORI vitaminici e/o

minerali: prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine.

OMOGENEIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: prodotti con carne di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure con pesce come platessa, merluzzo, trota, nasello ecc. oppure con frutta quale pesche mele pere ecc., eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine. Il procedimento di preparazione prevede la cottura a getto di vapore surriscaldato e l'omogeneizzazione a circuito chiuso che comporta il mantenimento del contenuto di proteine, grassi e minerali che verrebbero perse con la bollitura, l'eliminazione di aria e dunque una migliore digestione, la micronizzazione più fine delle particelle con migliore digeribilità, la sicurezza igienica, il basso dosaggio di sodio. Non contengono conservanti e coloranti.

LIOFILIZZATI DI CARNE, PESCE E FRUTTA: omogeneizzati totalmente privati di acqua, confezionati sotto vuoto, vanno ricostituiti in acqua o brodo.

LATTE IN POLVERE PER LATTANTI: alimento che deve essere considerato come sostitutivo in caso di assenza del latte materno e la cui composizione deve il più possibile avvicinarsi a quella del latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA: i biscotti sono ricchi di proteine e zuccheri complessi a cui vengono aggiunti zuccheri semplici. L'abuso porta a surplus calorico. Sono disponibili biscotti con particolari requisiti (es. biscotti a proteici oppure senza glutine) per esigenze dietetiche particolari (allergie, intolleranze ecc.).

CEREALI

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

RISO si dettaglieranno le varietà richieste per le diverse preparazioni gastronomiche (risotti/insalate di riso/minestre). Nelle preparazioni potrà essere utilizzato anche riso con trattamento parboiled da preferirsi al riso completamente raffinato.

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

PANE : conforme alla Legge 580/67. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori (sarà esplicitato il divieto all'uso di pane riscaldato). Sarà prodotto con farina di grano tenero per la panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" o "00" e/o con eventuale aggiunta di farina integrale.

FARINA di frumento tipo "0" , "00", di tipo "integrale" o di tipo "1".

FARINA ottenuta dalla granella di mais per la preparazione della polenta.

MAIS dolce conservato in acqua e sale potrà essere aggiunto ad insalate crude. Acquistare confezioni con specificato che si tratti di prodotto non geneticamente modificato.

PASTE RIPIENE dovranno di preferenza contenere ripieni di verdure e latticini in confezioni originali, anche surgelate o in atmosfera protettiva. I prodotti devono essere esenti da additivi , coloranti e conservanti.

CRACKERS all'olio di oliva, senza sale.

□ PIZZA & FOCACCIA

Dovrà essere garantita la buona lievitazione e l'esecuzione di una cottura completa. Entrambe saranno preparate senza aggiungere grassi saturi e additivi. Per la pizza è vietato l'utilizzo di formaggi fusi denominati "per pizza" **contenenti polifosfati o altri additivi**. La focaccia potrà essere condita con rosmarino o altra erba aromatica.

□ GNOCCHI PRECONFEZIONATI

Gli gnocchi di patate e di semolino, di pezzatura adeguata ai piccoli consumatori, dovranno essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione e consumati in giornata. Qualora si acquistassero confezionati, sottovuoto o in atmosfera modificata, dovranno essere conservati rigorosamente in frigorifero.

□ PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E/O SURGELATI

Si opererà per vegetali appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra e di provenienza italiana, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, puliti, di pezzatura uniforme,

esenti da difetti visibili e da sapori e da odori estranei.

E' possibile l'inserimento nei menù di prodotti di derivazione biologica ma solo se **certificata** da appositi organismi di controllo riconosciuti a livello nazionale, come previsto dal regolamento CEE. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazione, ammaccature, abrasioni, terrosità. Devono risultare accuratamente mondate, pulite ed esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo e/o tubero in genere non devono presentare germogli e non essere trattati con radiazioni gamma.

La frutta e la verdura dovranno sempre essere di stagione.

In alternativa potranno essere utilizzati verdure e/o minestrone* surgelati, rispondenti ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia.

* (composto almeno da 11 tipi di verdure).

□ LEGUMI SECCHI

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

□ CARNI

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

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

Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello.

Per le carni avicunicole i tagli ammessi sono: petti – cosce di pollo o faraona, fesa di tacchino, conigli disossati (certificato di provenienza italiana). Per il pollame esigere la classifica A (da verificare sulla bolla di consegna).

Carni suine: devono appartenere alla categoria suino nato ed allevato in Italia certificato nel documento commerciale di accompagnamento.

Solo per particolari esigenze da motivare in modo dettagliato potrà essere ammesso il consumo di carne congelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e 4 °C. In sede di appalto costituirà requisito indispensabile la descrizione delle procedure che il gestore adotterà nello scongelamento delle carni, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto. Il prodotto decongelato dovrà comunque essere consumato in giornata senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

□ SALUMI

Prosciutto crudo di produzione nazionale, munito dell'etichettatura di legge, ricavato dalla lavorazione di cosce di suini ben mature con stagionatura minima di 12 mesi, a tutela di consorzio e senza aggiunta di conservanti.

L'affettatura dovrà avvenire il più possibile vicino al momento dell'utilizzo.

□ PRODOTTI ITTICI

I filetti e i tranci di pesce congelati/surgelati in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e nutrizionali paragonabili a quelle della medesima specie allo stato di freschezza. Si dovrà, in sede di appalto, formulare grammature che tengano conto della glassatura presente. Si darà la preferenza a prodotti surgelati e si orienteranno le scelte a seconda della varietà dei prodotti verso:

- Filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.F.) o interfogliati
- Tranci surgelati in confezioni originali

Si potranno preferire sogliola, platessa, halibut, nasello, merluzzo, trote, persico. L'etichettatura deve essere conforme al Decreto del 27/03/2002 e riportare anche l'indicazione sul metodo di produzione e della zona di cattura. Si dovrà esigere sempre l'indicazione del nome scientifico del prodotto ittico, onde evitare la non corrispondenza alla specie richiesta. Le ditte certificate garantiscono che il prodotto non ha subito interruzioni della catena del freddo.

TONNO IN CONSERVA

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

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

□ FORMAGGI E LATTICINI

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

**Asiago Caciocavallo
silano Grana Padano
Parmigiano Reggiano
Fontina
Montasio**

**Provolone Valpadana
Quartirolo Lombardo
Crescenza Mozzarella
Ricotta di vacca**

Preferire formaggi con marchio di qualità garantita.

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

E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi. Particolare attenzione sarà dedicata sia alla definizione dei tempi di approvvigionamento (che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti freschi e a media o lenta maturazione), sia al controllo delle temperature di esposizione.

LATTE

Fresco pastorizzato, intero o parzialmente scremato. Preferire latte di alta qualità per il consumo diretto (merende e/o da bere).

YOGURT

Intero, magro, o alla frutta, dovrà essere **senza additivi alimentari**, ma ricco di fermenti lattici vivi.

UOVA

Per preparazioni alimentari a base di uova si dovranno evitare operazioni di sgusciatura a crudo; si opterà per prodotti pastorizzati, in confezioni originali idonee al consumo giornaliero.

Per le preparazioni con sgusciatura e con successiva cottura completa, si opterà per l'utilizzo di uova fresche di classe A, categoria M (peso 50 – 55 gr) extra (deposte da meno di 7 giorni) dando la preferenza a uova di provenienza da allevamenti italiani che utilizzano solo mangimi vegetali.

Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. Si specificherà **l'assoluto divieto al consumo di uova non completamente cotte** (a temperatura di ebollizione per almeno 10 minuti).

Dal 2004 sarà obbligo indicare in etichetta il tipo di allevamento di origine, così descritto: 0 = allevamento biologico

1 = allevamento all'aperto 2

= allevamento a terra

3 = allevamento in gabbia

esempio di etichetta: 1 (allevamento all'aperto) + la sigla IT + n° dello stabilimento di produzione - deposizione.

GRASSI DI CONDIMENTO

La scelta del tipo di olio destinato al servizio tiene conto dei seguenti parametri:

- Naturalità dei processi tecnologici produttivi
- Valore nutritivo
- Stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno

L'olio extravergine d'oliva, con il suo contenuto di vitamine liposolubili (A, D, E, K) ha la migliore valenza nutritiva è più stabile alla cottura e presenta un minor rischio di ossidazione e irrancidimento rispetto agli oli di semi. E' da conservare al riparo dalla luce.

□ SALE

Si raccomanda di prevedere forniture di sale marino iodurato/iodato, conforme al D.M. 255/90.

□ CONSERVE

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

□ BEVANDE

Non sono consentite bevande gassate, alcoliche, nervine, decaffeinatate e deteinatate; **è da preferire acqua naturale oligominerale** nella misura di 500 ml (in PET) per ogni bambino. Deve presentare: residuo fisso a 180°C non superiore a 200 mg/litro; durezza compresa tra 10-15° Francesi.

□ GELATI

Si raccomanda di evitare prodotti che contengono coloranti, additivi, grassi idrogenati, dando la preferenza ai sorbetti di frutta preparati con prodotti freschi, privi di grassi e con basso grado di zuccheri semplici.

□ MIELE

Si preferisca il tipo per un consumo diretto, di produzione nazionale, pastorizzato, da utilizzare dopo il compimento del primo anno di vita.

□ CONFETTURA

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

□ PRODOTTI DOLCIARI

Si ricorda che i dolci ammessi sono rappresentati da:

- torte cotte al forno senza crema, (es. crostate di frutta, ciambella, torta macchiata, torta margherita, torta allo yogurt, torta di carote ecc.)
- biscotti secchi

prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero o miele senza l'impiego di oli o grassi idrogenati.

