

ORIGINALE



Comune di Tribiano

PROVINCIA DI MILANO

C.A.P. 20067

Piazza Giovanni Paolo II

Cod.Fisc. 84503590154
Part. I.V.A. 03415940968

Proposta nr. **210** del **30/05/2019**

SERVIZI ALLA PERSONA

DETERMINAZIONE NR. 210 DEL 03/06/2019

OGGETTO: PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO "CONCESSIONE DEL REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO PERIODO 1° AGOSTO 2019 – 31 LUGLIO 2024" - CIG. 79139817B7

Il sottoscritto responsabile del servizio, a norma dell'art. 147 bis c. 1 del D.Lgs. 18/8/2000 n. 267 esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica della presente determinazione ed attesta la regolarità e la correttezza dell'azione amministrativa.

FIRMATO
IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
DOTT.SSA CROPANO GIULIA

Documento prodotto in originale informatico e firmato digitalmente ai sensi dell'art. 20 del Codice dell'amministrazione digitale (D.Leg.vo 82/2005).

OGGETTO:

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO "CONCESSIONE DEL REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO PERIODO 1° AGOSTO 2019 – 31 LUGLIO 2024" - CIG. 79139817B7

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Richiamato il Decreto Sindacale di nomina del sottoscritto a Responsabile alla Persona n. 4 del 02/01/2019 del Comune di Tribiano;

Richiamata la delibera di Consiglio Comunale n. 18 del 10/05/2019 “Relazione illustrativa per l'affidamento in concessione del servizio di refezione scolastica – ex. art. 34, comma 20, del D.L. 179/2012 convertito in L. 229/2012 - Approvazione;

Considerato che il 31/07/2019 scadrà il contratto n. 341 del 17/12/2014 del servizio di refezione scolastica;

Richiamato l'art. 35 del d.lgs. 50/2016 (codice dei contratti pubblici), che definisce le soglie di rilevanza comunitaria e metodi di calcolo del valore stimato degli appalti), stabilendo che la soglia comunitaria per gli appalti di servizi sociali e di altri servizi specifici elencati all'allegato IX è fissata in € 750.000,00;

Atteso che il servizio da appaltare, stante i CPV: 55524000-9 “*Servizi di ristorazione scolastica*”, è contemplato tra i servizi contenuti nell'allegato IX del D.lgs. 50/2016;

Atteso che il valore posto a base di gara per la durata complessiva di anni cinque ammonta a € 1.528.776,80 di cui 3.890,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso;

Preso atto che ai sensi dell'art. 23 comma 16 del D.Lgs. 50/2016 i costi stimati per la manodopera ammontano a € 580.000,00;

Vista la norma di riferimento di quest'ultima modalità di svolgimento della procedura d'acquisto, ossia quanto previsto dal D.lgs. 50/2016 art. 164;

Rilevato pertanto che la concessione del servizio si configura come appalto sopra soglia comunitaria;

Considerato che alla data di formalizzazione del presente provvedimento non risultano attive Convenzioni Consip, Convenzioni della Centrale Acquisti Regionale per l'acquisto di servizi analoghi a quelli della procedura in oggetto;

Considerato che occorre indire procedura aperta ai sensi dell'art. 59 e art. 60, del d.lgs. 50/2016, utilizzando la piattaforma Sintel di ARCA S.p.A., ai fini dell'aggiudicazione di quanto in questione;

Richiamato l'art. 95 del d.lgs. 50/2016 e considerato, pertanto, che l'affidamento del servizio avviene utilizzando il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa;

Considerato che la procedura di gara verrà aggiudicata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa valutando in settanta punti l'offerta tecnica e in trenta punti l'offerta economica;

Richiamato l'art. 37 del sopra citato d.lgs. 50/2016 "Aggregazioni e centralizzazione delle committenze";

Richiamati i seguenti atti:

- delibera di Consiglio Comunale n. 9 del 21/04/2016 "Approvazione tra i comuni di Segrate, Peschiera Borromeo e Tribiano della Convenzione relativa alla Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) per la gestione, in forma associata, delle procedure di acquisizione di lavori, beni e servizi, secondo quanto previsto dall'art.33 comma 3-bis del Dlgs. 163/2006";
- delibera di Giunta Comunale n. 67 del 11/08/2016 "Approvazione protocollo operativo tra i Comuni di Segrate, Peschiera Borromeo e Tribiano, per il funzionamento della Centrale Unica di Committenza";
- delibera di Consiglio Comunale n. 24 del 27/04/2017 "Rinnovo tra i comuni di Segrate, Peschiera Borromeo e Tribiano della Convenzione relativa alla Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) per la gestione, in forma associata, delle procedure di acquisizione di lavori, beni e servizi";
- Richiamata la Deliberazione C.C. n. 42 del 05/12/2018, ad oggetto "Convenzione CUC proroga" con la quale è stata prorogata la convenzione per la gestione in forma associata delle procedure di acquisizione di lavori, servizi e forniture tramite la Centrale di committenza di Segrate, sino al 30/06/2020;

Considerato che la Regione Lombardia, a seguito degli interventi volti alla razionalizzazione degli acquisti nella pubblica amministrazione (sopra citata legge 296/2006, come modificata dalle leggi 94/2012, 135/2012, 228/2012, 114/2014, 208/2015, 10/2016), tramite la propria centrale di committenza regionale, ora ARCA S.p.A. (Azienda Regionale Centrale Acquisti, soggetto aggregatore di riferimento per il Comune di Segrate) ha messo a disposizione di tutti gli enti pubblici presenti sul territorio lombardo la piattaforma di e-procurement Sintel per lo svolgimento delle procedure di affidamento da gestire con sistemi telematici;

Dato atto che sono stati predisposti per la gara di cui al presente provvedimento, dal Servizio alla Persona, qui allegati, così come previsto dall'art. 23 comma 15 del D.lgs. 50/2016 i seguenti documenti progettuali:

- Relazione tecnico-illustrativa;
- Prospetto economico del servizio;
- Capitolato speciale descrittivo e relativi allegati;

Visto l'art.51, comma 1 del D.lgs. n.50/2016 e s.m.i. e s.m.i. che prevede espressamente *"Nel rispetto della disciplina comunitaria in materia di appalti pubblici, sia nei settori ordinari che nei settori speciali, al fine di favorire l'accesso delle microimprese, piccole e medie imprese, le stazioni appaltanti suddividono gli appalti in lotti funzionali di cui all'articolo 3, comma 1, lettera qq), ovvero in lotti prestazionali di cui all'articolo 3, comma 1, lettera ggggg) in conformità alle categorie o specializzazioni nel settore dei lavori, servizi e forniture. Le stazioni appaltanti motivano la mancata suddivisione dell'appalto in lotti nel bando di gara o nella lettera di invito e nella relazione unica di cui agli articoli 99 e 139. Nel caso di suddivisione in lotti, il relativo valore*

deve essere adeguato in modo da garantire l'effettiva possibilità di partecipazione da parte delle microimprese, piccole e medie imprese. E' fatto divieto alle stazioni appaltanti di suddividere in lotti al solo fine di eludere l'applicazione delle disposizioni del presente codice, nonché di aggiudicare tramite l'aggregazione artificiosa degli appalti".

Considerato che la concessione del servizio di refezione scolastica come illustrato negli allegati alla presente determinazione è caratterizzato sostanzialmente dalla preparazione dei pasti per la scuola primaria/secondaria e dell'infanzia attraverso un unico centro cottura posto presso la scuola primaria. Per la scuola dell'infanzia di pasti sono preparati e veicolati dal centro cottura della scuola primaria. La scuola primaria dista dalla scuola dell'infanzia circa 400 metri. Per quanto riguarda i pasti dipendenti e pasti sociali il loro numero è esiguo rispetto ai pasti scolastici.

Sulla base di quanto sopra illustrato e sulla base di quanto contenuto negli elaborati, si ritiene la non suddivisione in lotti, in quanto non garantirebbe a quest'ultimi una autonomia funzionale; il mantenimento di un unico lotto ha il pregio di favorire l'efficienza e l'economicità dell'appalto;

Viste le Linee Guida n.3 dell'Anac recanti "Nomina, ruolo e compiti del responsabile unico del procedimento per l'affidamento di appalti e concessioni" adottate con delibera n. 1096 del 26 ottobre 2016 e aggiornate con delibera di Consiglio n. 1007 dell'11 ottobre 2017 che recita espressamente: *"Per ogni singola procedura di affidamento di un appalto o di una concessione, le stazioni appaltanti, con atto formale del dirigente o di altro soggetto responsabile dell'unità organizzativa, individuano un Rup per le fasi della programmazione, progettazione, affidamento ed esecuzione. Il Rup svolge i propri compiti con il supporto dei dipendenti dell'amministrazione aggiudicatrice"*;

Visto l'art. 113, comma 2 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. che recita espressamente *"[...] le amministrazioni aggiudicatrici destinano ad un apposito fondo risorse finanziarie in misura non superiore al 2 per cento modulate sull'importo dei lavori, servizi e forniture, posti a base di gara per le funzioni tecniche svolte dai dipendenti delle stesse esclusivamente per le attività di progettazione, di coordinamento della sicurezza in fase di progettazione ed esecuzione, di verifica preventiva della progettazione, di RUP, di direzione dei lavori ovvero direzione dell'esecuzione e di collaudo tecnico amministrativo ovvero di verifica di conformità, di collaudatore statico ove necessario per consentire l'esecuzione del contratto nel rispetto dei documenti a base di gara, del progetto, dei tempi e costi prestabiliti. Tale fondo non è previsto da parte di quelle amministrazioni aggiudicatrici per le quali sono in essere contratti o convenzioni che prevedono modalità diverse per la retribuzione delle funzioni tecniche svolte dai propri dipendenti. Gli enti che costituiscono o si avvalgono di una centrale di committenza possono destinare il fondo o parte di esso ai dipendenti di tale centrale. La disposizione di cui al presente comma si applica agli appalti relativi a servizi o forniture nel caso in cui è nominato il direttore dell'esecuzione"*.

Richiamata la Delibera di Giunta Comunale n. 96 del 29/11/2018 "Regolamento per la determinazione e ripartizione degli incentivi per le funzioni tecniche", ed in particolare gli artt. 4 e 6;

Dato atto che il responsabile unico del procedimento è il dott. Marco Abbiati, in qualità di Responsabile dei Servizi alla Persona, in forza del Decreto sindacale n. 4 del 02/01/2019 del Comune di Tribiano;

Considerato che sulla base dell'importo posto a base di gara l'incentivo per le funzioni tecniche di cui all'art.113 del D.lgs 50/2016, pari al 2% dell'importo a base di gara, è di € 30.497,74, dando atto che l'80% dell'incentivo è da attribuire tra il Rup e le altre figure coinvolte nelle diverse fasi di affidamento ed esecuzione del servizio;

Richiamato l'art. 6 comma 5 del succitato regolamento comunale, il quale stabilisce che, prima dell'avvio della fase di programmazione e affidamento e di quella esecutiva, il Responsabile del Servizio può conferire incarichi e individua nominativamente i collaboratori;

Ritenuto di nominare e conferire, nel rispetto dell'art. 6 comma 6 del succitato regolamento comunale, tra le figure professionali appartenenti al servizio alla persona, le seguenti funzioni:

- Liliana Tiengo la funzione di direttore dell'esecuzione;
- Michela Venturini la funzione di collaboratore per lo svolgimento delle attività in corso di esecuzione;

entrambe in possesso di adeguata competenza ed esperienza in materia;

Considerato che l'appalto, trattandosi di una concessione quinquennale presuppone fasi esecutive prolungate e comunque superiori ad un anno;

Dato atto che la remunerazione delle competenze attribuite al Rup avviene, a norma dell'art. 7 comma 7 lettera a), ossia entro trenta giorni dall'avvenuto affidamento, mentre, ai sensi dell'art. 7 comma 9, la remunerazione in più fasi delle attività già concretamente e positivamente svolte, devono essere puntualmente predeterminate;

Ritenuto pertanto di stabilire che per le figure del direttore dell'esecuzione e del collaboratore sopra individuati, la remunerazione di quanto dovuto avverrà entro il termine di ciascun anno scolastico;

Rilevato che ai sensi dell'art. 8 comma 1 del Regolamento Comunale sulla ripartizione degli incentivi si può prevedere una quota parte non superiore ad un quarto dell'incentivo da corrispondere alla Centrale Unica di Committenza per l'espletamento di procedure di acquisizione di lavori, servizi e forniture per conto di altri enti;

Dato atto che sulla base della Convenzione relativa alla Centrale Unica di Committenza (C.U.C.) per la gestione, in forma associata, delle procedure di acquisizione di lavori, beni e servizi, quest'ultima per il tramite del Responsabile della struttura organizzativa operante come Centrale unica di committenza, provvede alla nomina della commissione giudicatrice e all'espletamento delle procedure di gara;

Visti gli articoli 107, 183 e 191 del D.Lgs n. 267/2000

Per effetto di quanto sopra richiamato:

DETERMINA

- 1) di dare atto che le premesse fanno parte integrante e sostanziale della presente determinazione;
- 2) di approvare i seguenti elaborati, allegati alla presente determinazione, costituenti il progetto di "Appalto in concessione del servizio di refezione scolastica, pasti centro estivo e pasti sociali gestione del centro di cottura comunale e riscossione delle tariffe del comune di Tribiano Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024”;

- relazione tecnico-illustrativa;
 - Prospetto economico del servizio;
 - capitolato speciale descrittivo e allegati
- 3) di dare atto che il valore posto a base di gara è pari a € 1.528.776,80 di cui 3.890,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e che i costi stimati per la manodopera ammontano a € 580.000,00;
- 4) di dare atto che non è prevista la suddivisione in lotti per le motivazioni espresse in premessa;
- 5) di dare atto che il codice CPV 55524000-9 “*Servizi di ristorazione scolastica*”;
- 6) l’indizione di una procedura aperta ai sensi dell’art. 60 del D.lgs. 50/2016, per Appalto in concessione del servizio di refezione scolastica, pasti centro estivo e pasti sociali gestione del centro di cottura comunale e riscossione delle tariffe del comune di Tribiano Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024, stabilendo che l’aggiudicazione ai sensi dell’art. 95 del medesimo decreto, avverrà con il criterio dell’offerta economicamente più vantaggiosa, prevedendo l’attribuzione di massimo settanta punti all’offerta tecnica e massimo trenta punti all’offerta economica, demandando alla Centrale Unica di Committenza costituita con i comuni di Segrate e Tribiano (di cui Segrate è ente capofila);
- 7) di nominare il dott. Abbiati Marco, funzionario del Servizio alla Persona, direttore dell’esecuzione del contratto in oggetto;
- 8) di nominare nel rispetto dell’art. 6 comma 6 del regolamento comunale per la determinazione e ripartizione degli incentivi per le funzioni tecniche approvato con delibera di G.C. n. 96 del 29/11/2018, tra le figure professionali appartenenti al servizio alla persona, le seguenti funzioni:
- Liliana Tiengo la funzione di direttore dell’esecuzione;
 - Michela Venturini la funzione di collaboratore per lo svolgimento delle attività in corso di esecuzione;
- entrambe in possesso di adeguata competenza ed esperienza in materia;
- 9) di prevedere una quota parte non superiore ad un quarto dell’incentivo da corrispondere alla Centrale Unica di Committenza per l’espletamento di procedure di acquisizione di lavori, servizi e forniture per conto di altri enti;
- 10) di dare atto che la remunerazione delle competenze attribuite al Rup avviene, a norma dell’art. 7 comma 7 lettera a), ossia entro trenta giorni dall’avvenuto affidamento, mentre, ai sensi dell’art. 7 comma 9, la remunerazione per la figura del direttore dell’esecuzione e del collaboratore, essendo l’appalto di durata pluriennale, avverrà in modo proporzionale entro il termine di ciascun anno scolastico;
- 11) di dare atto che le somme di cui all’incentivazione di cui all’art. 113 del D.lgs 50/2016 sono accantonate e che per la ripartizione degli importi agli aventi diritto, avverrà con successivo e apposito atto;
- 12) di liberare l’importo di € 14.961,60 precedentemente assunto con determinazione n. 34 del 31/01/2019 come segue:
- € 13.639,00 dall’impegno 034 sub 0001;
 - € 1.322,60 dall’impegno 034 sub 0002;
- 13) di registrare giuridicamente i seguenti importi presunti, della come segue:

DETERMINAZIONE NR. 210 DEL 03/06/2019

- € 13.639,00 relativamente al periodo agosto /dicembre 2019, annualità 2019 al titolo 1 missione 04 programma 05 del bilancio 2019/2021;
- € 1.322,60 relativamente al periodo agosto/2019, annualità 2019 al titolo 1 missione 10 programma 4 del bilancio 2019/2021;
- € 35.000,00 relativamente all'annualità 2020 al titolo 1 missione 04 programma 05 del bilancio 2019/2021;
- € 1.000,00 relativamente all'annualità 2020 al titolo 1 missione 10 programma 04 del bilancio 2019/2021
- € 35.000,00 relativamente all'annualità 2021 al titolo 1 missione 04 programma 05 del bilancio 2019/2021;
- € 1.000,00 relativamente all'annualità 2021 al titolo 1 missione 10 programma 04 del bilancio 2019/2021

quali importi a copertura della differenza tra la quota pasto offerta in sede di aggiudicazione del servizio e le tariffe agevolate poste a carico degli utenti;

- 14) di dare atto che per le restanti annualità 2022/2023/2024 di durata della concessione del servizio di refezione scolastica, saranno assunti con successivo atto i relativi impegni di spesa;
- 15) di dare atto che con successiva determinazione a seguito dell'espletamento delle procedure di gara, ad individuare il fornitore;
- 16) di dare atto che ai sensi dell'art. 113 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i. e del Regolamento Comunale di cui al precedente punto, l'importo del 2% quale incentivo da accantonare per le funzioni tecniche ammonta a € 30.497,73;
- 17) di dare altresì atto che € 6.099,55 corrispondente al 20% dell'importo dell'incentivo è destinato previa creazione di apposito fondo nella parte spesa alle finalità di cui all'art.113 del D.Lgs n.50/2016 ;
- 18) di dare atto che l'importo di € 6.404,52 deve essere accantonata quale economia del fondo incentivante per finalità di cui all'art.113 del D.Lgs n.50/2016
- 19) di assumere i seguenti impegni di spesa di ripartizione dell'importo dell'incentivo del 2% (€ 30.497,73) così come previsto dall'art. 113 del D.lgs 50/2016 e s.m.i. e dalla deliberazione di G.C. n. 96 del 29/11/2018 come segue:
 - € 6.099,55 quale quota accantonata in favore della CUC nella misura del 25% sull'annualità 2019 a valere al titolo 1 missione 04 programma 05 del Bilancio 2019/2021;
 - € 6.404,52 quale quota per la funzione di Responsabile Unico del procedimento e di collaudo amministrativo a valere sull'annualità 2019 al titolo 1 missione 04 programma 05 del Bilancio 2019/2021;
 - € 3.659,73 quale quota per la funzione di Direttore dell'Esecuzione a valere sull'annualità 2019 al titolo 1 missione 04 programma 05 del bilancio 2019/2021;
 - € 1.829,87 quale quota per la funzione di collaboratore a valere sull'annualità 2019 al titolo 01 missione 04 programma 05 del bilancio 2020/2022;
- 20) Di dare atto che gli importi saranno esigibili come segue:

DETERMINAZIONE NR. 210 DEL 03/06/2019

- € 6.099,55 in favore della CUC, entro il 31/12/2019
 - € 6.404,52 in favore del Rup e per il collaudo amministrativo: € 4.574,66 entro il 31/12/2019 e € 1.829,86 entro il 31/12/2024;
 - € 3.659,73 quale quota per la funzione di Direttore dell'Esecuzione:
 - € 731,95 entro il 31/08/2020;
 - € 731,95 entro il 31/08/2021;
 - € 731,95 entro il 31/08/2022;
 - € 731,94 entro il 31/08/2023;
 - € 731,94 entro il 31/08/2024;
 - € 1.829,87 quale quota per la funzione di collaboratore:
 - € 365,98 entro il 31/08/2020;
 - € 365,98 entro il 31/08/2021;
 - € 365,97 entro il 31/08/2022;
 - € 365,97 entro il 31/08/2023;
 - € 365,97 entro il 31/08/2024;
- 21) di registrare giuridicamente l'importo di € 600,00 quale contributo da versare all'Autorità Nazionale Anticorruzione (Anac), importo così determinato sulla base della delibera n. 1174 del 19/12/2018 "Attuazione dell'art.1 comma 65 e 67 della legge 23/12/2005 n. 266, per l'anno 2019" al titolo 01 missione 04 programma 05 dell'annualità 2019 del Bilancio 2019-2021;
- 22) di dare atto che per il servizio di cui sopra è stato acquisito il seguente codice CIG 79139817B7;
- 23) di dare atto che il contratto si perfezionerà ai sensi dell'art. 1326 del codice civile e dell'art. 32, comma 14, del d.lgs. 50/2016 mediante atto pubblico;



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

QUADRO ECONOMICO

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI,
GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E
RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

CIG79139817B7

Responsabile unico del procedimento RUP: Abbiati dott. Marco

<i>Prestazioni oggetto dell'appalto</i>	<i>Importi presunti (incluso costi sicurezza aziendali) al netto dell'IVA</i>	<i>%</i>
Prestazione principale: Servizio Ristorazione scolastica CPV 55524000-9	€ 1.524.886,80	100,00
Prestazione secondaria:	€ 0,00	0,00
<i>a. Importo a base d'asta (totale prestazioni senza oneri sicurezza da D.U.V.R.I.) [di cui per costi della manodopera]</i>	€ 1.524.886,80 [€ 580.000,00]	
<i>b. Oneri di sicurezza scaturenti dal D.U.V.R.I.</i>	€ 3.890,00	
<i>c. Importo complessivo dell'appalto (= a. + b.)</i>	€ 1.528.776,80	
<i>d. Importo dell'eventuale periodo di rinnovo (pari a 48 mesi, a discrezione dell'Amministrazione)</i>	-.-	
<i>e. Importo dell'eventuale proroga tecnica (pari a 6 mesi, a discrezione dell'Amministrazione)</i>	€ 148.744,88	
<i>f. Totale senza quinto d'obbligo (= c. + d. + e.)</i>	€ 1.677.521,68	
<i>g. Importo dell'eventuale quinto d'obbligo 1° contratto</i>	€ 305.755,36	
<i>h. Importo dell'eventuale quinto d'obbligo 2° contratto (rinnovo)</i>	€ -.-	
<i>i. Importo dell'eventuale quinto d'obbligo proroga tecnica</i>	-.-	
<i>l. Importo delle eventuali modifiche del contratto di cui all'art. 106, comma 1 lett. a), del d.lgs. 50/2016</i>	-.-	
<i>Importo massimo pagabile del servizio compreso quinto d'obbligo</i>	€ 1.983.277,04	
<i>Quota Incentivi per funzioni tecniche di cui all'art. 113 comma 2 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.</i>	€ 30.497,74	

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI ALLA PERSONA

Abbiati dott. Marco



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

RELAZIONE TECNICO ILLUSTRATIVA

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI,
GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E
RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

CIG79139817B7

La presente relazione tecnico-illustrativa e il quadro economico sono parte integrante del progetto teso ad identificare l'oggetto del servizio da acquisire tramite procedura di gara, che comprende altresì il capitolato d'oneri, relativi allegati e lo schema di contratto.

Il Comune di Tribiano intende erogare il servizio di refezione scolastica e l'erogazione di pasti per altri utenti o attività dall'Ente autorizzati attraverso un appalto di concessione. In particolare viene erogato il servizio di ristorazione scolastica per alunni e docenti delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, dal lunedì al venerdì in tutti i giorni dei calendari scolastici, oltre che pasti dipendenti del comune di Tribiano, pasti sociali, pasti centro estivo comunale, pasti per autorizzati/patrocinati.

Vengono predisposti e somministrati pasti speciali per alunni, relativi a regimi dietetici particolari, disposti su indicazione medica o per motivazioni etico-religiose, senza maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dal SIAN di competenza. Per la preparazione delle diete speciali vengono utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche allegate al capitolato.

Viene garantita l'erogazione di diete a carattere etico-religioso e la somministrazione di diete in bianco.

FINALITA' E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO

Il servizio di refezione scolastica e servizi correlati ha lo scopo di fornire per conto del Comune di Tribiano agli alunni delle scuole presenti sul territorio comunale e agli utenti indicati in premessa il pasto giornaliero.

Il servizio ha ad oggetto l'erogazione dei pasti completo di tutte le fasi seguenti: provvedere in proprio all'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali dei documenti di trasporto relativi e le schede tecniche.

I menù sono articolati in menù invernale (indicativamente da ottobre a metà aprile) e menù estivo (indicativamente da metà aprile a settembre) con eventuali modifiche temporali a seconda della situazione climatica contingente.

I menù garantiscono un adeguato apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti, come previsto dai più recenti LARN e sono proposti con rotazione.

I menù sono composti da:

- 1° Piatto;
- 2° Piatto;
- Piatto Unico invece di 1° e 2° piatto, se previsto;
- Contorno: verdura cruda o cotta;
- Pane comune o integrale: un panino, secondo tabelle dietetiche;
- Frutta: un frutto fresco o yogurt o gelato o dessert;
- Bevande: acqua di rete.

Il Concessionario dovrà:

- provvedere all'organizzazione e gestione della cucina e alla somministrazione dei pasti preparati secondo i valori nutrizionali indicati nel Capitolato;
- procurarsi tutte le autorizzazioni, notifiche, registrazioni sanitarie, licenze commerciali necessarie per l'espletamento del servizio in oggetto, anche per quanto riguarda i locali interessati alla distribuzione e al consumo dei pasti da parte degli utenti, effettuando a proprie spese gli eventuali interventi di manutenzione e integrazione arredi eventualmente prescritti dalla ATS di competenza;
- impegnarsi ad usare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro venga messo a disposizione da parte del Concedente con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni poste a proprio carico a regola d'arte, mediante una propria autonoma organizzazione imprenditoriale e a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali consegnati al Concessionario, per la gestione dei rifiuti e per il lavaggio delle stoviglie;

- provvedere alla fornitura di piatti, posate, bicchieri in conformità a quanto prescritto nelle Tabelle Merceologiche;
- provvedere, esclusivamente a proprie spese, alla disinfestazione e derattizzazione presso il centro cottura e i refettori,
- presenziare su invito del Presidente della Commissione Mensa o del Concedente alle riunioni periodiche della Commissione;
- mantenere e utilizzare per tutta la durata della concessione, un sistema informatizzato delle prenotazioni, degli addebiti e delle riscossioni del costo pasto;

Gli obblighi di cui sopra sono elencati a titolo esemplificativo, il Concessionario è pertanto tenuto al rispetto di qualsiasi altro obbligo che risulti dal Capitolato d'oneri, dall'offerta e dal relativo contratto.

OBIETTIVI DEL SERVIZIO IN APPALTO

Obiettivi:

- Garantire l'erogazione agli utenti di pasti ineccepibili sotto l'aspetto igienico - nutrizionale e qualitativo, nello stesso tempo assume anche un aspetto di promozione di un'alimentazione corretta ed equilibrata. Pertanto, obiettivo generale è quello di garantire standard qualitativi elevati secondo quanto riportato nel capitolato d'oneri che regola lo svolgimento del servizio stesso.
- Implementare il sistema informatizzato di prenotazione, rilevazione e riscossione pasti prevedendo elementi tendenti a perseguire un efficiente servizio, affidabilità del sistema, riduzione del margine di errore, la semplificazione delle procedure, la semplicità delle operazioni di pagamento la ridurre l'uso della carta, garantire il rispetto delle esigenze dietetiche degli utenti e di rispetto della privacy, fornire alla cucina indicazione precisa e tempestiva dei pasti da produrre in termini di numero, tipologia e luogo di destinazione, garantire la preparazione di un numero di pasti commisurato alla effettiva presenza degli utenti;
- Migliorare la qualità degli ambienti in cui vengono somministrati i pasti;
- Migliorare la tipologia di materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti

L'obiettivo è di consentire agli utenti la massima comodità nel pagamento e limitare al minimo la possibilità di errore nella prenotazione.

SPESA INDICATIVA REGISTRAZIONE CONTRATTO

Il servizio in oggetto sarà affidato in concessione per la durata di cinque anni dal 01/08/2019 al 31/07/2024 e comunque si considereranno cinque anni scolastici.

Con l'atto di concessione del servizio, il concessionario acquista il diritto all'esercizio della concessione e alla gestione del servizio e nel contempo il dovere di organizzare e far funzionare il servizio assunto auto - organizzandosi, sottostando ai controlli della pubblica amministrazione. Con la concessione il Comune trasferisce al concessionario anche le prerogative della pubblica amministrazione in materia di gestione del servizio e riscossione (compresa quella coattiva) delle somme dovute dagli utenti.

Il periodo contrattuale previsto consente all'aggiudicatario di garantire delle economie di scala.

Nel capitolato d'oneri sono previste tutte le caratteristiche tecniche e le modalità di svolgimento del servizio, che in ogni caso può essere soggetto a migliorie.

Essendo il servizio affidato in concessione, e quindi avendo il concessionario il diritto di conseguire i vantaggi economici derivanti dalla gestione del servizio, la parte fondamentale e prevalente del corrispettivo del servizio verrà introitato direttamente dall'aggiudicatario.

L'attuale sistema tariffario, che rimarrà nell'autonoma determinazione dell'Amministrazione comunale, prevede che il costo di ciascun pasto consumato dall'utenza scolastica è differenziato per fasce Isee e viene calcolato sulla base della situazione familiare con riferimento all'attestazione ISEE (Indicatore Situazione Economica Equivalente).

Pertanto, per il servizio svolto, al concessionario spetterà un compenso che sarà pari:

- 1) al corrispettivo incassato direttamente dal medesimo attraverso la riscossione delle tariffe previste per gli utenti;
 - Pasti alunni scuola dell'infanzia
 - Pasti alunni scuola primaria
 - Pasti alunni scuola secondaria di primo grado
 - Pasti utenti iscritti al centro estivo comunale dell'infanzia, della primaria e della secondaria di primo grado, educatori/accompagnatori
 - Pasti utenti dei servizi patrocinati dall'Ente;
- 2) all'importo delle fatture emesse nei confronti dell'Amministrazione comunale per il pagamento:
 - Pasti personale ATA e docenti;
 - Pasti personale dipendente del Comune di Tribiano
 - Pasti sociali
 - Merende erogate al post scuola sia della scuola dell'infanzia che primaria

Il mancato pagamento dell'utenza delle scuole per gli anni scolastici 2015/2016 -.- 2016/2017 -.- 2017-.- 2018 è stato pari a rispettivamente : € 4.563,85 – 5.032,00 - € 5.168,20.

Sono state effettuate azioni di sollecito da parte del Concessionario.

Il prezzo del pasto quale importo a base di gara è determinato in € 4,80 per i pasti e € 0,60 per le merende, al netto dell'IVA e al netto degli oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso.

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE DELLA CONCESSIONE

Procedura aperta sopra soglia comunitaria, ai sensi degli articoli 35, 60 e 164 e seguenti del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e successive modificazioni e integrazioni.

Criterio di selezione delle offerte: offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'articolo 95 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, prevedendo una valutazione dell'offerta attribuendo massimo 70 punti all'offerta tecnica e 30 punti all'offerta economica.

Ai sensi dell'art. 95, comma 8, del Codice, è prevista una soglia minima di sbarramento pari a **35** per il punteggio "tecnico complessivo". Il concorrente sarà escluso dalla gara nel caso in cui consegua un punteggio inferiore alla predetta soglia.

SUDDIVISIONE IN LOTTI

La concessione del servizio come illustrato negli allegati e in premessa è caratterizzato sostanzialmente dalla preparazione dei pasti per la scuola primaria/secondaria e dell'infanzia attraverso un unico centro cottura posto presso la scuola primaria. Per la scuola dell'infanzia di pasti sono preparati e veicolati dal centro cottura della scuola primaria. La scuola primaria dista dalla scuola dell'infanzia circa 400 metri. Per quanto riguarda i pasti dipendenti e pasti sociali il loro numero è esiguo rispetto ai pasti sociali.

Sulla base di quanto sopra illustrato e sulla base di quanto contenuto negli elaborati, si è valutata la non suddivisione in lotti, in quanto la suddivisione non garantirebbe a quest'ultimi una autonomia funzionale; il mantenimento di un unico lotto ha il pregio di favorire l'efficienza e l'economicità dell'appalto.

La spesa indicativa per la sottoscrizione e registrazione del contratto compresa la spesa per le marche da bollo è pari a € 4.564,38.

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI ALLA PERSONA
Abbiati dott. Marco



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

CAPITOLATO SPECIALE DI GARA

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE
SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI,
GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E
RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

CIG79139817B7

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 - DEFINIZIONI

1. Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- RUP: Responsabile Unico di Procedimento
- Comune, Amministrazione Comunale, A.C., stazione appaltante: Amministrazione Comunale di Tribiano, conducente del servizio, Ufficio Istruzione Comunale.
- Aggiudicatario, Ditta concessionaria: il raggruppamento temporaneo di imprese o consorzio od operatore economico che è risultato aggiudicatario;
- Servizio di Ristorazione o refezione Scolastica o servizio mensa: il servizio di ristorazione per gli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado, mensa dipendenti comunali, refezione centro estivo, pasti servizio di ristorazione;
- Capitolato speciale: il presente atto, compresi tutti i suoi allegati;
- Inventario: l'elenco dei beni mobili e immobili concessi in uso all'impresa;
- Menù: il menù giornaliero, definito in base alle caratteristiche climatiche: primaverile/estivo e invernale, nonché il menù merende;
- Dieta speciale: pasto per utenti affetti da patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o intolleranze, nonché diete a carattere etico-religioso;
- Predisposizione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per la produzione e preparazione dei pasti;
- Trasporto: il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo;
- Distribuzione pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'Aggiudicatario per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- Locali di consumo dei pasti, terminali del servizio: refettori e locali adibiti a refettorio presso i plessi scolastici, locali mensa dipendenti comunali;
- Locale cottura comunale: Centro di Cottura Comunale adibito alla preparazione e cottura dei pasti;
- Stoviglie: piatti, bicchieri e posate a perdere e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
- Utensileria: coltelli, mestoli, teglie, carrelli e quant'altro necessario per la distribuzione pasti, nonché i contenitori necessari al confezionamento e alla distribuzione dei pasti a domicilio per il servizio di ristorazione sociale;
- Tovagliato: tovaglette monouso, tovaglioli e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
- Macchine: strumenti utilizzabili mediante impiego di energia elettrica e non;
- Attrezzature: strumenti necessari per lo svolgimento delle attività;
- Costo o prezzo del pasto: valore economico del pasto determinato dalla procedura di gara da pagarsi all'aggiudicatario;
- Tariffa del pasto: valore economico dovuto dall'utente.

ART. 2 - OGGETTO DELLA CONCESSIONE

<i>Prestazioni oggetto dell'appalto</i>	<i>Importi presunti (incluso costi sicurezza aziendali) al netto dell'IVA</i>	<i>%</i>
Prestazione principale: Servizio Ristorazione scolastica CPV 55524000-9	€ 1.524.886,80	100,00
Prestazione secondaria:	€ 0,00	0,00
<i>a. Importo a base d'asta (totale prestazioni senza oneri sicurezza da D.U.V.R.I.) [di cui per costi della manodopera]</i>	€ 1.524.886,80 [€ 580.000,00]	
<i>b. Oneri di sicurezza scaturenti dal D.U.V.R.I.</i>	€ 3.890,00	
<i>c. Importo complessivo dell'appalto (= a. + b.)</i>	€ 1.528.776,80	
<i>d. Importo dell'eventuale periodo di rinnovo (pari a 48 mesi, a discrezione dell'Amministrazione)</i>	--	
<i>e. Importo dell'eventuale proroga tecnica (pari a 6 mesi, a discrezione dell'Amministrazione)</i>	€ 148.744,88	
<i>f. Totale senza quinto d'obbligo (= c. + d. + e.)</i>	€ 1.678.521,68	
<i>g. Importo dell'eventuale quinto d'obbligo 1° contratto</i>	€ 305.755,36	
<i>h. Importo dell'eventuale quinto d'obbligo 2° contratto (rinnovo)</i>	--	
<i>i. Importo dell'eventuale quinto d'obbligo proroga tecnica</i>	--	
<i>l. Importo delle eventuali modifiche del contratto di cui all'art. 106, comma 1 lett. a), del d.lgs. 50/2016</i>	--	
<i>Importo massimo pagabile del servizio, incluso eventuali rinnovi, quinto d'obbligo</i>	€ 1.983.277,04	

La concessione ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica, da effettuarsi da parte di imprese di ristorazione specializzate con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione del servizio, nelle modalità specificate nel presente Capitolato.

Il costo della manodopera è stato calcolato sulla base del numero di addetti, per la relativa mansione, il numero ore, il numero di settimane nonché per il relativo costo orari così come previsto dal CCNL di riferimento del settore.

La concessione del servizio come illustrato negli allegati e in premessa è caratterizzato sostanzialmente dalla preparazione dei pasti per la scuola primaria/secondaria e dell'infanzia attraverso un unico centro cottura posto presso la scuola primaria. Per la scuola dell'infanzia di pasti sono preparati e veicolati dal centro cottura della scuola primaria. La scuola primaria dista dalla scuola dell'infanzia circa 400 metri. Per quanto riguarda i pasti dipendenti e pasti sociali il loro numero è esiguo rispetto ai pasti sociali.

Sulla base di quanto sopra illustrato e sulla base di quanto contenuto negli elaborati, si è valutata la non suddivisione in lotti, in quanto la suddivisione non garantirebbe a quest'ultimi una autonomia funzionale; il mantenimento di un unico lotto ha il pregio di favorire l'efficienza e l'economicità dell'appalto.

Il servizio dovrà essere svolto a ridotto impatto ambientale, in relazione ai criteri ambientali minimi elaborati nell'ambito del PANGPP di cui all'Allegato 1 G.U. n. 220/2011 e successivi aggiornamenti, con pasti anche veicolati per i plessi scolastici in cui è previsto e per quelli sociali.

Esso prevede, a titolo semplificativo ma non esaustivo:

- 1) la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume freddo-caldo per le multi porzioni e per le diete speciali e il trasporto dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, primarie, secondaria di primo grado, mensa dipendenti, preparazione pasti centro estivo comunale, preparazione e distribuzione di pasti sociali, preparazione merende post scuola ove previsto;
- 2) l'acquisto, la fornitura e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei menu che allegati al

presente capitolato ne costituiscono parte integrante e sostanziale (**allegato A**) nonché dei prodotti specifici per diete speciali e per motivi etico religiosi;

- 3) la veicolazione dei pasti destinati ai refettori delle scuole con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori;
- 4) il ricevimento dei contenitori nei refettori, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, lo smaltimento rifiuti, oltre alla pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori;
- 5) la pulizia delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nel centro di produzione pasti e nel locale di porzionamento, nonché la pulizia del centro di produzione pasti, del locale di porzionamento, dei refettori e dei locali accessori (bagni, spogliatoi, dispense, spazi esterni antistanti la cucina ecc.);
- 6) l'acquisto, la fornitura e il controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione, nonché l'acquisto e la fornitura di carta igienica, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e dispenser con sapone liquido per i servizi igienici adiacenti ai refettori;
- 7) la fornitura e integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di quanto necessario alla preparazione e distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (pentolame, utensileria, stoviglieria, posateria, tovaglie e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere in caso di emergenze ecc) con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti servizio di refezione – centro produzione pasti, locale porzionamento, refettori ecc, - diventerà di proprietà comunale al termine dell'appalto;
- 8) la fornitura e l'integrazione, rispetto a quanto già in dotazione al centro di produzione pasti, di tutte le attrezzature necessarie alla erogazione dei servizi (contenitori termici, carrelli, piccoli elettrodomestici, attrezzature di cucina varie, mobili suppellettili ecc) con il vincolo che ogni investimento che l'impresa attiverà all'interno dei locali adibiti al servizio di refezione – centro produzione pasti, locale porzionamento, refettori ecc, - diventerà di proprietà comunale al termine dell'appalto;
- 9) la fornitura delle merende pomeridiane nella scuola dell'infanzia e primaria per il servizio del post scuola;
- 10) la fornitura all'occorrenza e su richiesta (es. gite scolastiche e visite didattiche), di cestini con pranzo al sacco, in confezioni idonee che l'impresa metterà a disposizione in alternativa al pasto consumato presso i refettori;
- 11) la fornitura di appositi sacchi e l'eventuale integrazione/sostituzione di contenitori appositi muniti di coperchio con apertura a pedale per lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani;
- 12) il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
- 13) gli interventi di manutenzione come di seguito specificato all'articolo 27 del presente capitolato;
- 14) le operazioni di disinfestazione e derattizzazione di tutte le aree interessate dal servizio di refezione scolastica come da planimetria;
- 15) **rimborso al Comune di Tribiano dell'importo annuo di € 5.000,00 quale onere relativo alle utenze per l'utilizzo dei locali;**
- 16) la riscossione della tariffa relativa al servizio erogato, accollandosi (il concessionario) gli oneri per gli insoluti;
- 17) la partecipazione ai progetti di educazione alimentare promossi;
- 18) la distribuzione dei pasti (servito a tavola e/o self-service, al domicilio, al centro estivo);
- 19) la pulizia ed il riassetto di tutti i locali di consumo dei pasti e interessati al servizio, comprese le necessarie attrezzature;
- 20) Raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni, come da calendario comunale;
- 21) la gestione di informazione all'utenza;
- 22) prenotazione dei pasti giornalmente;
- 23) gestione morosità.
- 24) **Il concessionario si assume tutti i rischi diretti e indiretti e precisamente:**
 - **rischio operativo** legato alla gestione del servizio sul lato della domanda o dell'offerta o su entrambi;
 - **rischio di disponibilità**, ossia il rischio legato alla capacità, da parte del concessionario, di erogare le prestazioni contrattuali pattuite, sia per volume che per standard di qualità previsti;
 - **rischio di domanda**, ossia il rischio legato ai diversi volumi di domanda del servizio che il concessionario deve soddisfare, ovvero il rischio legato alla mancanza di utenza e quindi di flussi di cassa, derivante sia dalle scelte dell'utente e dalle eventuali disposizioni normative relative alla possibilità di consumazione del pasto portato da casa.

Sostanzialmente il consumo dei pasti avviene presso:

- la Scuola dell'infanzia "Bruno Munari" – via Pertini
- la Scuola primaria "Don Milani" – via Diaz
- la Scuola secondaria di primo grado "Don Milani" – via Diaz

Durante i centri estivi i pasti vengono somministrati rispettivamente in ciascun plesso.

I pasti dipendenti comunali vengono consumati presso il refettorio della scuola primaria.

Centro Cottura

Il centro cottura è ubicato al piano primo della scuola primaria "Don Milani"; adiacente al centro cottura è posto il refettorio.

Al Centro cottura è possibile accedere mediante l'utilizzo di una scala secondaria o attraverso un montacarichi. Quest'ultimo prevede una portata massima di kg 850.

Il montacarichi è accessibile dalla scuola; sul piazzale della scuola sono previsti degli stalli di sosta per consentire alla ditta aggiudicataria di poter parcheggiare temporaneamente i propri veicoli utilizzati per il servizio pasti.

Presso il centro cottura qui indicato, sono preparati tutti i pasti ossia quelli per la scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado nonché tutti i pasti previsti nel presente capitolato.

Centro di Porzionamento

La scuola dell'infanzia, come si evince del precedente paragrafo "Centro Cottura" non dispone di un centro cottura ma soltanto di un centro di porzionamento pasti. Pertanto i pasti preparati presso il centro cottura saranno porzionati in loco presso il centro di porzionamento.

Il centro porzionamento è ubicato al piano terra della scuola dell'infanzia ed è accessibile e indipendente.

Refettori

Sia la scuola dell'Infanzia che la scuola Primaria sono dotati di due refettori ad uso esclusivo di dimensioni e capacità adeguate al numero di utenti; la scuola secondaria di primo grado, ubicata sempre all'interno della scuola Don Milani, usufruisce, in orari differenti, del refettorio della scuola primaria.

Collocazione veicoli aziendali

I veicoli della ditta aggiudicataria utilizzati per il trasporto dei pasti e necessari allo svolgimento del servizio potranno, previa richiesta scritta al Comune di Tribiano essere collocati presso il cortile della scuola dell'infanzia. Si precisa che l'eventuale concessione dell'utilizzo del cortile solleva il Comune di Tribiano in merito a danni ai veicoli, furto o altro sinistro che possa in qualche modo danneggiare gli stessi.

Il numero e la posizione dei posti auto saranno definiti unitamente all'Amministrazione Comunale all'atto dell'eventuale richiesta da parte della ditta aggiudicataria. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non concedere alcun posto auto, senza che la ditta aggiudicataria possa vantare remunerazioni, costi aggiuntivi o accampare scuse circa l'impossibilità di svolgere il servizio richiesto alle condizioni economiche offerte in sede di gara.

Presso la scuola Don Milani, dove è ubicato il centro cottura, esternamente all'edificio scolastico e in adiacenza allo sbarco del montacarichi sono ubicati appositi spazi delimitati nei quali è possibile sostare con i veicoli destinati al trasporto dei pasti e necessari al servizio per il tempo strettamente necessario al carico e scarico.

In tali spazi è assolutamente vietato sostare durante le ore di ingresso e uscita dalla scuola. Gli spazi dovranno essere resi liberi al termine di ciascuna giornata lavorativa.

Deposito rifiuti

Ciascun edificio scolastico è dotato di apposito spazio esterno nel quale collocare la raccolta dei rifiuti.

Spetta al personale della ditta incaricata provvedere alla raccolta differenziata dei rifiuti e alla loro esposizione secondo i giorni e gli orari previsti per la raccolta. L'Amministrazione Comunale si riserva di adottare accorgimenti nell'esposizione dei rifiuti al fine di non intralciare gli spazi pubblici.

ART. 3 - DURATA DELLA CONCESSIONE

Il contratto avrà una durata di anni 5 (cinque), con decorrenza dal 1° agosto 2019.

Il servizio è fornito come segue:

- tutti i giorni del calendario scolastico per la scuola dell’Infanzia, Primari e Secondaria di Primo grado;
- durante il periodo estivo di erogazione dei Centri Estivi Comunali;
- distribuzione pasti dal lunedì al venerdì (pasti sociali) ad esclusione delle feste da calendario;
- erogazione pasti/mensa dipendenti (tutti i giorni del calendario scolastico e durante il periodo estivo nei mesi di erogazione del servizio di centro estivo);

La concessione del servizio di refezione scolastica avrà una durata di 5 (cinque) anni scolastici consecutivi, dal 01/08/2019 al 31/07/2024.

L’impresa dovrà essere in grado di attivare i servizi di refezione previsti dal presente capitolato entro l’inizio dell’anno scolastico 2019/2020, **anche nelle more della stipula del contratto**, ad esclusione di quei servizi per i quali è prevista una tempistica di avvio posticipata disciplinata dal presente Capitolato.

Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale e le eventuali variazioni decise del Consiglio d’Istituto nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento di ciascuna scuola.

Resta inteso che sono oggetto del contratto solo i giorni di effettiva erogazione del servizio.

L’Amministrazione Comunale si riserva comunque la possibilità di variare detto calendario nel caso intervengano modifiche nell’organizzazione scolastica, o l’apertura di nuovi servizi, senza che ciò comporti il riconoscimento di compensi aggiuntivi all’Impresa aggiudicataria.

ART. 4 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE RICHIESTO

L’utenza del servizio di ristorazione è costituita da:

- alunni delle scuole dell’infanzia (dal lunedì al venerdì)
- alunni della scuola primaria (dal lunedì al venerdì)
- alunni della scuola secondaria di primo grado (il lunedì e il mercoledì)
- personale docente e personale A.t.a.;
- membri della Commissione Mensa comunale;
- personale dipendente comunale;
- utenti dei centri estivi comunali e eventuali educatori;
- utenti residenti nel comune di Tribiano per l’erogazione del pasto “sociale” opportunamente segnalati dall’Amministrazione comunale.
- altri utenti autorizzati dall’Amministrazione Comunale

Il numero dei pasti indicati nel presente Capitolato potrebbero subire variazioni nel corso della concessione in base al numero degli utenti che si iscriveranno ai vari servizi.

La tipologia del servizio è sinteticamente descritta come segue:

1) Scuola dell’infanzia e docenti:

Il servizio prevede: la preparazione, il trasporto, l’assemblaggio ed il condimento, l’apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione al tavolo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia di tutti i locali utilizzati prima e durante la refezione, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio che avverrà presso il locale porzionamento mediante l’uso di macchina lavastoviglie o presso il centro di cottura comunale. Il servizio prevede altresì la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta da effettuarsi prima della somministrazione.

2) Scuola primaria e Scuola Secondaria di Primo grado e docenti:

Il servizio prevede: la preparazione, l’assemblaggio e il condimento, l’apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento dei pasti nei piatti per consentirne il prelievo da parte degli utenti dalla linea self-service, il

lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori carrelli porta derrate ed il successivo lavaggio che avverrà presso il locale cucina ubicato nella stessa scuola adiacente al refettorio, munito di macchina lavastoviglie.

Il servizio in caso di necessità dovrà essere svolto con distribuzione al tavolo dei pasti.

Il servizio di distribuzione pranzo effettuato a ciclo continuo mediante la formula del self-service prevede che le postazioni di distribuzione mobili siano gestite da personale dell'Impresa aggiudicataria, la quale dovrà fornire le stoviglie idonee (es. vassoi, ecc.) e tutta l'attrezzatura idonea e necessaria per l'allestimento dei relativi punti di somministrazione con linea self- service.

3) **Personale A.T.A. di tutti i gradi di scuola**

Attualmente il servizio prevede un pasto giornaliero solo per il personale della scuola dell'infanzia.

4) **Membri della Commissione Mensa comunale**

Il regolamento prevede che i membri della Commissione Mensa possano consumare il pasto preparato dal personale dell'azienda di ristorazione in ogni occasione di visita in cucina per il monitoraggio del pasto. Il pasto verrà consegnato dalla linea di self service o servito al tavolo a seconda della modalità prevista da ciascun refettorio.

5) **Personale dipendente comunale**

Il servizio prevede: la preparazione, l'assemblaggio e il condimento, l'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento dei pasti nei piatti per consentirne il prelievo da parte degli utenti in modalità non servito, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori carrelli porta derrate ed il successivo lavaggio che avverrà presso il locale cucina ubicato nella stessa scuola adiacente al refettorio, munito di macchina lavastoviglie.

6) **Utenti dei centri estivi comunali e eventuali educatori**

Centro Estivo presso la scuola primaria. Il servizio prevede: la preparazione, l'assemblaggio e il condimento, l'apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento dei pasti nei piatti per consentirne il prelievo da parte degli utenti dalla linea self-service, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia dei locali di consumo dei pasti, il ritiro dei contenitori carrelli porta derrate ed il successivo lavaggio che avverrà presso il locale cucina ubicato nella stessa scuola adiacente al refettorio, munito di macchina lavastoviglie.

Il servizio in caso di necessità dovrà essere svolto con distribuzione al tavolo dei pasti

Il servizio di distribuzione pranzo effettuato a ciclo continuo mediante la formula del self-service prevede che le postazioni di distribuzione mobili siano gestite da personale dell'Impresa aggiudicataria, la quale dovrà fornire le stoviglie idonee (es. vassoi, ecc.) e tutta l'attrezzatura idonea e necessaria per l'allestimento dei relativi punti di somministrazione con linea self- service.

Centro estivo presso la scuola dell'infanzia. Il servizio prevede: la preparazione, il trasporto, l'assemblaggio ed il condimento, l'apparecchiatura dei tavoli, la distribuzione al tavolo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, lo sbarazzo e la pulizia di tutti i locali utilizzati prima e durante la refezione, il ritiro dei contenitori per il trasporto e il successivo lavaggio che avverrà presso il locale porzionamento mediante l'uso di macchina lavastoviglie o presso il centro di cottura comunale. Il servizio prevede altresì la porzionatura nel piatto e lo sbucciamento della frutta da effettuarsi prima della somministrazione.

7) **Utenti residenti nel comune di Tribiano per l'erogazione del pasto “sociale” opportunamente segnalati dall'Amministrazione comunale.**

Il servizio prevede: la preparazione dei pasti in “asporto”, il trasporto presso il domicilio dell'utente, in monorazione per cittadini in difficoltà segnalati dai Servizi Sociali e individuati e segnalati dal Comune. La ditta si impegna a fornire il pasto anche qualora l'utente necessiti di dieta speciale in quanto affetti da

patologie mediche di tipo cronico o portatori di allergie alimentari nonché diete a carattere etico-religioso opportunamente documentate dal richiedente il pasto;

8) altri utenti autorizzati e patrocinati dall'Amministrazione Comunale

L'amministrazione Comunale, previa autorizzazione e patrocinio al richiedente, potrà consentire al concessionario la produzione di pasti aggiuntivi oltre quelli previsti normalmente per i servizi sopra citati. Per quanto concerne la distribuzione, il consumo dei pasti e le modalità di pagamento, il concessionario intratterrà rapporti esclusivamente con il richiedente autorizzato. Pertanto in capo al comune rimarrà esclusivamente l'autorizzazione/patrocinio del servizio richiesto e l'autorizzazione al concessionario di produrre i pasti aggiuntivi presso il centro di produzione pasti comunale nonché l'utilizzo dei refettori. Resta inteso che lo sbarazzo e la pulizia dei locali restano in capo al concessionario.

ART. 5 - STANDARDS MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante. Tali standard di qualità sono da considerarsi minimi.

ART. 6 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI

Sono a carico del concessionario tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- 1) alla fornitura di stoviglie, tovagliette, tovaglioli, piatti e bicchieri monouso, posate in materiale compostabile e biodegradabile (Biodegradabili sono quelli che rispettano tutti i criteri delle norme scientificamente riconosciute per la biodegradabilità e la compostabilità dei prodotti secondo la norma EN 13432, nonché tegami e altri utensili che riterrà funzionali e utili per lo svolgimento del servizio.
I piatti e i bicchieri e posate in materiale compostabile e biodegradabile devono avere le seguenti caratteristiche:
 - elevata resistenza al calore in termini di tempi e di temperature ed elevata resistenza alle temperature negative;
 - idoneità ad essere utilizzati in forni di diverse tipologie (microonde, ecc.);
 - utilizzabili uniti all'alimento in forni e abbattitori di temperature;
 - buona consistenza e resistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità;
 - ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro;
 - stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso.
- 2) alla fornitura di piatti in ceramica, bicchieri in vetro, posate in acciaio, posate di servizio, caraffe in plastica/vetro e il loro lavaggio dopo ogni pasto. L'aggiudicataria, qualora non intenda rilevare dall'attuale Ditta fornitrice le attrezzature presenti nei centri di lavaggio, dovrà provvedere ad attrezzare a proprie spese i locali con tale destinazione.
- 3) alla preparazione dei tavoli per la refezione sia per il servizio a tavolo che linea self-service (distribuzione pasti – riassetto tavoli, la pulizia dei pavimenti, la gestione dei rifiuti);
- 4) alla dotazione presso ogni centro di refezione di carrelli termici;
- 5) al trasporto dei contenitori, nonché al loro ritiro e relativo lavaggio dopo l'uso, anche dei contenitori termici in polistirolo;
- 6) alla fornitura nelle scuole dove viene attuata la linea self-service di idonei mobili, preferibilmente ad "isola", atti a soddisfare le esigenze dell'utenza, in relazione sia all'impatto ambientale, anche in termine di spazio disponibile, che alla riduzione al minimo dei consumi energetici. I mobili self-service dovranno essere perfettamente all'altezza dei bambini in un contesto di valorizzazione della convivialità, ergonomia ed ecoresponsabilità, che possa indurre i bambini a ri-scoprire il gusto dell'alimentazione. A corredo dovranno essere forniti vassoi adatti per la distribuzione dei pasti, nonché di ogni altra attrezzatura da cucina necessaria per detto servizio, come, a titolo d'esempio, mestoli, pinze per pasta, forchettoni, ecc. Deve altresì farsi carico di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo puramente esemplificativo, per materiali di consumo

si intende: detersivi, sacchi per la spazzatura, coprivassoi e stovigliato monouso in materiale biodegradabile e compostabile, guanti monouso idonei (se necessari) carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente). Tale materiale deve essere conforme alla vigente normativa comunitaria e nazionale in materia.

ARTICOLO 7 - ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato secondo quanto specificato **nell'Allegato "1"** (Tabelle Merceologiche) e **Allegato "2"** (Struttura Menu).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.2) i materiali di consumo in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Sarà inoltre a carico della Ditta Aggiudicataria l'acquisto dei prodotti di Sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

ART. 8 - RIFERIMENTI NORMATIVI RELATIVI ALLA CONCESSIONE VERDE

La ditta concessionaria, deve attenersi alle norme nazionali e regionali in materia ambientale ed in particolare si segnalano:

- (CAM DI CUI AL PANGPP, G.U. N.220 DEL 21/9/11 e successivi aggiornamenti di cui art. 18, comma 3 Legge 221/2015).
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91.
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009.
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi.
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica.
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici".
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità".
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";

- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti.
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento.
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne.
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini.
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli.
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224.

ART. 9 - ELENCO PASTI E MODALITÀ DI CONSEGNA

Le sedi relative al servizio potranno essere ampliate, ridotte o sostituite a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, senza che l'Impresa aggiudicataria possa accampare o pretendere un aumento del prezzo di fornitura del pasto o rimborso spese per qualsiasi titolo. Parimenti, in caso di cambiamento di sede per cause di forza maggiore, i pasti dovranno essere consegnati presso il refettorio che sarà indicato dalla Amministrazione Comunale.

Il quantitativo globale dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune, in quanto il medesimo è stato stimato sulla base delle presenze effettive degli utenti registrate nell'A.S. 2017/2018 e sulla presenza ai centri estivi 2018.

Sulla base dell'andamento demografico e delle normative vigenti circa la possibilità di consumare a scuola il pasto casalingo, il Comune può ipotizzare una eventuale riduzione della richiesta del servizio; nell'eventualità non si darà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Il numero di pasti definiti "pasti utenti autorizzati dall'Amministrazione comunale" di cui all'art. 4 comma 8 sono stimati sulla base delle richieste pervenute nel 2018. Anche per tale aspetto il concessionario nella formulazione della sua offerta dovrà tener conto che il numero di pasti può variare in aumento o in diminuzione e/o azzerarsi in caso di mancanza di richieste.

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire è stabilito sulla base delle presenze effettive registrate ogni giorno scolastico. Tuttavia dovrà essere sempre garantito un congruo numero aggiuntivo di pasti, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento incidentale di piatti da parte degli alunni).

Per qualsiasi motivo non è ammesso alcun ritardo nella consegna nelle ore sopraindicate, salvo casi documentati o di forza maggiore. Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni. Resta inteso così come quanto già indicato all'articolo 2 comma 25 del presente Capitolato il numero dei pasti indicati è indicativo sulla base dei pasti pregressi e lo stesso potrà subire variazioni e pertanto il concessionario **si assume tutti i rischi diretti e indiretti e precisamente:**

- **rischio operativo** legato alla gestione del servizio sul lato della domanda o dell'offerta o su entrambi;
- **rischio di disponibilità**, ossia il rischio legato alla capacità, da parte del concessionario, di erogare le prestazioni contrattuali pattuite, sia per volume che per standard di qualità previsti;
- **rischio di domanda**, ossia il rischio legato ai diversi volumi di domanda del servizio che il concessionario deve soddisfare, ovvero il rischio legato alla mancanza di utenza e quindi di flussi di cassa, derivante sia dalle scelte dell'utente e dalle eventuali disposizioni normative relative alla possibilità di consumazione del pasto portato da casa.

Il numero di pasti presunti da fornire annualmente, dedotto dalle quantità erogate nel periodo di riferimento settembre 2017 - luglio 2018 è così determinato:

	a.s. 2019/2020	a.s. 2020/2021	a.s. 2021/2022	a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	TOTALE
PASTI	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO	
BAMBINI INFANZIA	16086,000	16086,000	16086,000	16086,000	16086,000	
BAMBINI PRIMARIA	30825,000	30825,000	30825,000	30825,000	30825,000	
BAMBINI SECONDARIA DI 1° GRADO	6000,000	9000,000	9000,000	9000,000	9000,000	
INSEGNANTI INFANZIA	1753,000	1753,000	1753,000	1753,000	1753,000	
INSEGNANTI PRIMARIA	1984,000	1984,000	1984,000	1984,000	1984,000	
INSEGNANTI MEDIE	288,000	432,000	432,000	432,000	432,000	
ATA INFANZIA	210,000	210,000	210,000	210,000	210,000	
ATA PRIMARIA	210,000	210,000	210,000	210,000	210,000	
PASTI DIPENDENTI	700,000	700,000	700,000	700,000	700,000	
PASTI UTENTI AUTORIZZATI E PATROCINATI DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	471,000	471,000	471,000	471,000	471,000	
PASTI UTENTI ADULTI AUTORIZZATI E PATROCINATI DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	36,000	36,000	36,000	36,000	36,000	
PASTI CENTRO ESTIVO INFANZIA	596,000	596,000	596,000	596,000	596,000	
PASTI CENTRO ESTIVO PRIMARIA	633,000	633,000	633,000	633,000	633,000	
PASTI SOCIALI	480,000	480,000	480,000	480,000	480,000	
Totale	60272,00	63416,00	63416,00	63416,00	63416,00	313.936,00

	a.s. 2019/2020	a.s. 2020/2021	a.s. 2021/2022	a.s. 2022/2023	a.s. 2023/2024	TOTALE
MERENDE	1° ANNO	2° ANNO	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO	
POST SCUOLA INFANZIA	2175	2175	2175	2175	2175	
POST SCUOLA PRIMARIA	3043	3043	3043	3043	3043	
CENTRO ESTIVO INFANZIA	420	420	420	420	420	
CENTRO ESTIVO PRIMARIA	360	360	360	360	360	
Totale	5998	5998	5998	5998	5998	29.990,00

PASTI SCUOLE

1) Infanzia – numero pasti anno 16086,00 -

I pasti devono essere consegnati dalle 11.30 ed entro e non oltre le ore 11.50 dal lunedì al venerdì. Tali orari salvo differente comunicazione del Comune, dovranno essere tassativamente rispettati. Gli orari indicati potranno essere modificati, previa comunicazione da parte del Comune di Tribiano in relazione ad eventuali esigenze organizzative del plesso scolastico. La ditta in caso di variazione non potrà vantare alcuna pretesa o indennizzo adeguandosi alle nuove disposizioni. I pasti devono essere mantenuti a temperature idonee sino all'inizio del servizio.

L'orario di distribuzione dei pasti è previsto dalle ore 12:00 alle ore 12:15

Tali orari possono subire delle variazioni in relazione all'organizzazione dell'attività didattica.

2) Primaria – numero di pasti anno 30.825,00 -

L'orario di distribuzione dei pasti è previsto dalle ore 12:30 alle ore 12:45 con conclusione circa alle ore 13:30

Tali orari possono subire delle variazioni in relazione all'organizzazione dell'attività didattica.

3) Secondaria di primo grado – numero di pasti anno variabili da 6.000 a 9.000,00 -

L'orario di distribuzione dei pasti è previsto dalle ore 13:50 alle ore 14:10 con conclusione alle ore 14:30

I giorni attualmente nei quali vengono consumati i pasti sono: lunedì - mercoledì

Tali orari possono subire delle variazioni in relazione all'organizzazione dell'attività didattica.

A tal proposito si precisa che per la definizione del numero di pasti si è preso comune riferimento l'anno scolastico 2018/2019 dove è prevista la fruizione di due classi delle medie del servizio mensa. Si ipotizza che

per l'anno scolastico 2019/2020 il numero di classi possano essere quattro e per l'anno scolastico 2020/2021 siano sei. Tale ipotesi è puramente indicativa in quanto non dipende dalla volontà dell'Amministrazione Comunale ma dall'Istituto scolastico. Pertanto il concessionario nella formulazione della sua offerta dovrà tener conto di tale aspetto prevedendo anche la possibilità la fruizione del servizio mensa da parte degli alunni della secondaria di primo grado possa essere interrotto.

4) **Pasti personale A.T.A. e Insegnanti – numero pasti anno A.T.A. n. 420,00 – numero pasti anno insegnanti infanzia, primaria e secondaria n. variabile da 4.025 a 4.169,00 -**

L'orario di distribuzione dei pasti è previsto dalle ore 12:45

I giorni attualmente nei quali vengono consumati i pasti sono dal lunedì al venerdì

Tali orari possono subire delle variazioni in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Gli orari prefissati devono essere scrupolosamente rispettati.

A tal proposito si precisa che per la definizione del numero di pasti si è preso comune riferimento l'anno scolastico 2018/2019 dove è prevista la fruizione di due classi delle medie del servizio mensa. Si ipotizza che per l'anno scolastico 2019/2020 il numero di classi possano essere quattro e per l'anno scolastico 2020/2021 siano sei. Tale ipotesi è puramente indicativa in quanto non dipende dalla volontà dell'Amministrazione Comunale ma dall'Istituto scolastico. Pertanto il concessionario nella formulazione della sua offerta dovrà tener conto di tale aspetto prevedendo anche la possibilità la fruizione del servizio mensa da parte degli alunni della secondaria di primo grado possa essere interrotto.

Attualmente il personale A.T.A. che usufruisce dei pasti è solo il personale riferito alla scuola dell'infanzia per il quale sono quantificati 210,00 pasti. Mentre attualmente il personale A.T.A. della scuola primaria attualmente non usufruisce del pasto così come il personale A.T.A. della scuola secondaria.

Nella quantificazione dei pasti per si è comunque quantificata la quota dei pasti anche del personale A.T.A. della scuola primaria. Per l'aumento o la diminuzione del numero dei pasti il concessionario non potrà vantare alcun compenso o ristoro dal comune di Tribiano.

PASTI CENTRO ESTIVO

Numero pasti anno 596

Per il centro estivo organizzato presso la scuola dell'infanzia, i pasti devono essere consegnati dalle 11.30 ed entro e non oltre le ore 11.50 dal lunedì al venerdì. Tali orari salvo differente comunicazione del Comune, dovranno essere tassativamente rispettati. Gli orari indicati potranno essere modificati, previa comunicazione da parte del Comune di Tribiano in relazione ad eventuali esigenze organizzative del servizio.

La ditta in caso di variazione non potrà vantare alcuna pretesa o indennizzo adeguandosi alle nuove disposizioni. I pasti devono essere mantenuti a temperature idonee sino all'inizio del servizio.

L'orario di distribuzione dei pasti è previsto dalle ore 12:00 alle ore 12:15

Tali orari possono subire delle variazioni in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Gli orari prefissati devono essere scrupolosamente rispettati.

Numero pasti anno 633

Per il centro estivo organizzato presso la scuola primaria, l'orario di distribuzione dei pasti è previsto dalle ore 12:00 alle ore 12:15.

Tali orari possono subire delle variazioni in relazione all'organizzazione dell'attività didattica. Gli orari prefissati devono essere scrupolosamente rispettati.

PASTI SOCIALI

Numero pasti anno 480

I pasti devono essere consegnati dalle 11.30 ed entro e non oltre le ore 11.50 dal lunedì al venerdì. Tali orari salvo differente comunicazione del Comune, dovranno essere tassativamente rispettati. Gli orari indicati potranno essere modificati, previa comunicazione da parte del Comune di Tribiano in relazione ad eventuali esigenze. La ditta in caso di variazione non potrà vantare alcuna pretesa o indennizzo adeguandosi alle nuove disposizioni. I pasti devono essere mantenuti a temperature idonee sino all'inizio del servizio. I pasti andranno consegnati presso il domicilio dell'utente. Il servizio si intende erogato per tutto l'anno ad esclusione delle giornate di sabato e festività. Pertanto il servizio dovrà essere erogato anche qualora le attività di refezione scolastica e non, dovessero essere concluse.

Il conteggio dei pasti, in base alla media degli ultimi tre anni, è pari a due persone, per cinque giorni alla settimana per dodici mesi.

PASTI DIPENDENTI

Numero pasti anno 700

Normalmente i dipendenti pranzano nelle giornate del lunedì e giovedì dalle ore 12.00 con pausa pranzo di 1 ora.

I pasti sono indicativi e potrebbero subire variazioni in aumento o in diminuzione.

Tuttavia il numero preciso dei pasti da fornire verrà desunto dalla prenotazione quotidiana effettuata attraverso le modalità specificate nel presente Capitolato.

Il numero di pasti è calcolato su una media di n° 7 dipendenti per due giorni alla settimana per dodici mesi.

PASTI UTENTI AUTORIZZATI E PATROCINATI DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Numero di pasti stimati anno 507

Fermo restando quanto indicato all'art. 4 comma 8 del presente capitolato, l'orario dei pasti e/o la consegna presso altro luogo da parte del concessionario è indicativamente fissato tra le ore 11:30 e le ore 14:10.

I pasti sono indicativi e potrebbero subire variazioni in aumento o in diminuzione.

Tuttavia il numero preciso dei pasti da fornire verrà desunto dalla prenotazione quotidiana effettuata attraverso le modalità specificate nel presente Capitolato.

MERENDE POST SCUOLA E CENTRO ESTIVO

Numero merende anno 2175 - scuola dell'infanzia

Numero merende anno 3043 - scuola primaria

L'orario della consegna delle merende agli utenti e/o agli operatori del servizio di post scuola, è alle ore 16:45. Tali orari salvo differente comunicazione del Comune, dovranno essere tassativamente rispettati. Gli orari indicati potranno essere modificati, previa comunicazione da parte del Comune di Tribiano in relazione ad eventuali esigenze.

Il numero delle merende è indicativo.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di indicare ad inizio di ciascun anno scolastico l'attivazione della fornitura delle merende post scuola. In caso di sospensione annuale o pluriennale del servizio, il concessionario nulla potrà pretendere come indennizzo e il Comune non darà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Le merende dovranno essere **confezionate singolarmente** (es. a titolo esemplificativo e non esaustivo, crackers, biscotti, merendine, fette biscottate, yogurt, gelato, succhi di frutta, altri prodotti da forno, mousse, budini) in atmosfera protetta e riportanti la data di scadenza del prodotto nonché la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti, al fine di garantire norme igieniche-sanitarie idonee e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto distribuito. Sulla base delle merende programmate, che necessitano, per il loro consumo, di posate, quest'ultime dovranno essere fornite nel rispetto delle norme igienico sanitarie. Qualora venga prevista frutta e/o verdura fresca il cui consumo prevede la sbucciatura del prodotto, la stessa dovrà pervenire all'utente consumatore, già sbucciata e contenuta in idonei contenitori monoporzione sigillati pronta per essere consumata; ciò al fine di evitare che qualora la merenda non venisse distribuita dal concessionario, la stessa non sia manipolata da terzi per determinarne il consumo.

Numero merende anno 420 – centro estivo infanzia

Numero merende anno 360 - centro estivo primaria

L'orario della consegna delle merende agli utenti e/o agli operatori del servizio del centro estivo, è indicativamente previsto dalle ore 16:00 alle ore 16:45. Tali orari salvo differente comunicazione del Comune, dovranno essere tassativamente rispettati. Gli orari indicati potranno essere modificati, previa comunicazione da parte del Comune di Tribiano in relazione ad eventuali esigenze.

Il numero delle merende è indicativo.

In caso di non effettuazione del centro estivo o non vi fossero richiesta di merende, il concessionario nulla potrà pretendere come indennizzo e il Comune non darà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

Le merende dovranno essere **confezionate singolarmente** (es. a titolo esemplificativo e non esaustivo, crackers, biscotti, merendine, fette biscottate, yogurt, gelato, succhi di frutta, altri prodotti da forno, mousse, budini) in atmosfera protetta e riportanti la data di scadenza del prodotto nonché la rintracciabilità degli alimenti e dei relativi ingredienti, al fine di garantire norme igieniche-sanitarie idonee e il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto distribuito. Sulla base delle merende programmate, che necessitano, per il loro consumo, di posate, quest'ultime dovranno essere fornite nel rispetto delle norme igienico sanitarie. Qualora venga prevista frutta e/o verdura fresca il cui consumo prevede la sbucciatura del prodotto, la stessa dovrà pervenire all'utente consumatore, già sbucciata e contenuta in idonei contenitori monoporzione sigillati pronta per essere consumata; ciò al fine di evitare che qualora la merenda non venisse distribuita dal concessionario, la stessa non sia manipolata da terzi per determinarne il consumo.

ART .10 - PREPARAZIONE PASTI PER ALTRE UTENZE

Numero pasti massimo/anno 500

Fermo restando quanto indicato all'art. 4 comma 8 del presente capitolato, potranno, in casi straordinari, essere preparati pasti per altre utenze (per esempio Scuole di altri Comuni) non previste nel sopra citato articolo. La preparazione dei pasti potrà avvenire solo successivamente a formale autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, utilizzando il centro cottura del Comune di Tribiano.

Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:

- Non recare pregiudizio alcuno al servizio del Comune di Tribiano;
- la Ditta Aggiudicataria, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti dell'Ente per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
- le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente separate.

A fronte di tale evenienza è previsto un compenso a favore del Comune, relativo all'incremento dell'usura delle attrezzature, degli impianti e delle utenze, il concessionario dovrà corrispondere al Comune di Tribiano i seguenti importi:

- per un incremento di pasti da 1 a 300: € 0,11/pasto/giorno ridotto del 50% nel caso in cui la richiesta fosse formulata per un tempo non superiore a 100 giorni;
- per un incremento di pasti da 301 a 500: € 0,17/pasto/giorno ridotto del 50% nel caso in cui la richiesta fosse formulata per un tempo non superiore a 100 giorni;

Il numero di pasti di cui sopra e volto a fornire indicazione al concessionario, al fine di poter comprendere le quantità massime giornaliere e di conseguenza determinare la relativa remunerazione al comune di Tribiano.

ART. 11 - INDICAZIONE DEL PREZZO

Prezzo pasto a base d'asta € 4,80 + IVA

Prezzo merenda a base d'asta € 0,60 + IVA

DETERMINAZIONE DELLA BASE D'ASTA E IMPORTO NEL QUINQUENNIO

	a.s. 2019/2020			a.s. 2020/2021			a.s. 2021/2022			a.s. 2022/2023			a.s. 2023/2024		
	1° ANNO			2° ANNO			3° ANNO			4° ANNO			5° ANNO		
	quantità	Costo	totale	quantità	costo	totale	quantità	costo	totale	quantità	costo	totale	quantità	costo	totale
Pasti	60272,00	€ 4,80	€ 289.305,60	63416,00	€ 4,80	€ 304.396,80	63416,00	€ 4,80	€ 304.396,80	63416,00	€ 4,80	€ 304.396,80	63416,00	€ 4,80	€ 304.396,80
merende	5998,00	€ 0,60	€ 3.598,80	5998,00	€ 0,60	€ 3.598,80	5998,00	€ 0,60	€ 3.598,80	5998,00	€ 0,60	€ 3.598,80	5998,00	€ 0,60	€ 3.598,80
			€ 292.904,40			€ 307.995,60			€ 307.995,60			€ 307.995,60			€ 307.995,60

Il valore della concessione per il quinquennio è pari a **€ 1.528.776,80** oltre Iva di cui, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 26 del D. Lgs. n. 81/2008, i costi relativi alla sicurezza per il quinquennio della concessione vengono stimati in **€ 3.890,00** non soggetti a ribasso e così in ragione annua pari a € 778,00.

Tale valore si riferisce alla durata complessiva dell'affidamento, pari a cinque anni scolastici.

Nel prezzo unitario del pasto e della merenda, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere inerente la gestione del servizio, espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il costo pasto offerto in sede di gara sarà applicato anche per i pasti concessi tramite patrocinio dell'Ente di cui all'art. 4 comma 8.

Resta inteso che il costo pasto posto a base di gara (€ 4,80) non trova applicazione per i pasti prodotti per altre utenze (art. 10 del presente capitolato -per esempio Scuole di altri Comuni) dal concessionario; il costo pasto per le ulteriori utenze è determinato contrattualmente tra il Concessionario e il richiedente del servizio.

Per quanto riguarda l'IVA, si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione di tutte le prestazioni previste nel presente Capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione della concessione.

ART. 12 - PREZZO DEL PASTO PER CENTRI ESTIVI

Il prezzo del pasto durante il centro estivo, si intende uguale al prezzo del pasto offerto per tutta la durata del contratto, alle condizioni previste dal presente Capitolato.

Le condizioni di riscossione saranno comunicate dal Comune all'aggiudicatario prima dell'inizio del servizio; l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di applicare le stesse modalità di riscossione praticate e definite per i pasti scolastici e cioè comprensivo di tutti i servizi previsti nei pasti scolastici.

Resta inteso che il numero di pasti è da ritenersi indicativo in quanto soggetto a richiesta; qualora il numero dei pasti fosse in numero inferiore al numero dei pasti indicati presunti nel presente capitolato, nulla potrà essere preteso dal Concessionario nei confronti dell'A.C.

ART. 13 - SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

È vietato al Concessionario cedere il contratto di concessione o subappaltare in tutto o in parte a terzi, senza il preventivo consenso scritto del Concedente, pena l'immediata risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1456 Codice civile. Oltre a quanto previsto nell'art. 174 del D. Lgs 50/2016, per la tematica del subappalto, non sono, in ogni caso, considerati subappalti le commesse date dal Concessionario ad altre imprese per la fornitura di generi alimentari e del materiale di consumo, nonché le manutenzioni ordinarie e straordinarie previste dal capitolato, i servizi di pulizie straordinarie.

La concessionaria ha facoltà di subappaltare i soli seguenti servizi accessori:

- Servizio analisi di laboratorio;
- Servizio di derattizzazione e disinfestazione;
- Servizio di formazione del personale;
- Servizio di manutenzione;
- Lavori di ristrutturazione, manutenzione, riqualificazione,

a condizione che il subappalto non superi il 30% dell'importo totale del contratto e sia stato dichiarato in sede di offerta ai sensi dall'art. 105 del D. Lgs. 50/2016. Il subappalto non comporta nessuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico della concessionaria, che rimane l'unica e sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione appaltante.

Non si considera subappalto la fornitura del sistema informatico per la gestione della riscossione dei corrispettivi del servizio di cui all'art. 9 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 14 - REVISIONE DEI PREZZI

A norma dell'art.106 (*modifica dei contratti durante periodo di efficacia*) comma 1 lettera a) D.Lgs. 18.04.2016 n.50, nella presente concessione è prevista una clausola di revisione prezzi, ai sensi D.lgs. 50/2016 art. 115 a partire dal secondo anno di durata del contratto.

L'eventuale richiesta di revisione dei prezzi dovrà essere inoltrata all'A.C. entro il 30 ottobre mediante raccomandata AR o PEC, allegando relativa documentazione dimostrativa con riferimento agli indici del precedente mese di giugno, per valere esclusivamente dall'inizio dell'anno scolastico successivo. La mancata richiesta entro i suddetti termini verrà intesa come conferma dei prezzi vigenti. Con lo stesso criterio sarà adeguato il costo pasto per eventuali altre utenze autorizzate dal RUP.

La prima eventuale revisione annuale dei prezzi, previa richiesta nelle modalità di cui sopra, potrà essere effettuata a decorrere dall'A.S. 2020/2021.

TITOLO II – GESTIONE INFORMATIZZATA RILEVAZIONE PRESENZE – PRENOTAZIONE - RISCOSSIONE TARIFFE – GESTIONE CORRISPETTIVI INSOLUTI

ARTICOLO 15 – RILEVAZIONE PRESENZA - PRENOTAZIONE PASTI - RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO.

Al Concessionario compete la gestione integrale della procedura di rilevazione presenze al servizio mensa, prenotazione pasti scolastici e riscossione delle tariffe con propri mezzi e proprio personale. A tal fine si precisa che attualmente il sistema informatico già in uso presso l'Ente è il Sistema school e-suite della **Ditta Progetti e Soluzioni s.r.l.**

Attualmente il Comune utilizza il programma di Progetti e Soluzioni per i seguenti servizi: mensa, pre/post, merende e trasporto scolastico.

Al fine di gestire i servizi di cui sopra, il programma consente:

- l'inserimento e gestione delle anagrafiche dei consumatori;
- la bollettazione dei servizi (sulla base delle tariffe e fasce Isee definita dal Comune per ogni singolo servizio), precisando che, ad esclusione della bollettazione relativa alla mensa, la quale resta in capo al concessionario, per i restanti servizi il comune provvedere ad emettere direttamente la bollettazione tramite il portale PagoPA con accesso anche attraverso Spid;
- la rendicontazione ai fini della dichiarazione dei Redditi agli utenti per i servizi ammessi alla detrazione fiscale;
- l'estrazione dei dati in forma singola o massiva per l'invio dei dati ad Inps relativi al Casellario dell'Assistenza;

Qualora Il concessionario intendesse avvalersi del programma già in uso, sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla Ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Diversamente, nel caso in cui il Concessionario intendesse avvalersi di altro sistema informatico, quest'ultimo dovrà essere in grado di effettuare e gestire i servizi sopra descritti garantendo il trasferimento dall'attuale programma a programma scelto, delle anagrafiche correnti e storiche degli utenti iscritti a tutti i servizi comunali, comprensivo dello storico dei pagamenti, nonché fornire adeguata formazione al personale comunale. Gli oneri derivanti dalle sopra indicate operazioni o ogni eventuale implementazione del sistema, saranno a totale carico del Concessionario; al termine del servizio il programma utilizzato resterà di proprietà del Comune.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti

secondo le disposizioni vigenti.

La Ditta Aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Le seguenti operazioni dovranno essere effettuate dal Concessionario per i pasti erogati per utenti autorizzati e patrocinati: inserimento anagrafica consumatori, rilevazione presenze, prenotazione pasti e riscossione delle tariffe con propri mezzi e proprio personale.

ART. 16 - IMPLEMENTAZIONE DEL SOFTWARE IN USO

Iscrizioni on line mensa scolastica e centro estivo

Il concessionario deve fornire l'implementazione del software in uso con il servizio di iscrizione on-line alla mensa scolastica e centro estivo.

Il software dovrà prevedere un impatto minimo sull'attività del genitore e del Comune sia in termini di tempo che di operazioni da svolgere. In particolare l'applicativo dovrà prevedere delle soluzioni che consentano la compilazione on line da parte dei genitori delle richieste di iscrizione ai servizi mensa scolastica e centro estivo e di avere la conferma immediata dell'avvenuta iscrizione.

L'accesso dovrà avvenire da un portale in cui i genitori, dopo aver inserito i dati e le informazioni necessarie per completare l'iscrizione, possano trovare tutte le informazioni che riguardino la frequenza, i saldi, i pasti consumati dai propri figli e l'eventuale segnalazione di un contenzioso, consentendo inoltre in ogni momento, possibili modifiche ai dati anagrafici dell'utente e proprio. Inoltre dovrà essere fornito un manuale d'uso all'utenza per l'utilizzo del portale. L'attivazione di tali servizi offerti dovrà avere decorrenza dell'anno scolastico 2020/2021.

ART. 17 - PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI E CARICAMENTO A SISTEMA DELLE PRESENZE

Il concorrente deve fornire un sistema di prenotazione pasti giornaliera informatizzata per i pasti della refezione scolastica e centro estivo, con il minimo impatto in termini di tempo e in operazioni da svolgere all'interno delle classi, (fermo restando che la rilevazione informatizzata spetta al personale della ditta appaltatrice) e per i pasti sociali e dipendenti, il sistema deve prevedere la prenotazione da remoto o con strumenti informatici.

Deve essere altresì garantita adeguata formazione al personale comunale e assistenza tecnica per la risoluzione di problematiche informatiche.

Per ogni altra utenza extrascolastica la prenotazione dei pasti sarà di competenza del Comune.

In caso di erronea segnalazione della presenza in mensa scolastica, la Ditta Aggiudicataria si impegna a restituire all'utente con sollecitudine l'importo indebitamente riscosso, nel caso in cui non sia possibile provvedere alla compensazione.

Sulla base delle presenze rilevate, la Ditta Aggiudicataria dovrà procedere al caricamento ed alla registrazione telematica delle presenze mensa di ogni utente, in modo da addebitare il relativo costo pasto in relazione alla rispettiva tariffa assegnata. A tale proposito, l'A.S. provvederà a liquidare mensilmente, sulla base delle relative fatture, le eventuali integrazioni tariffarie derivanti dalle riduzioni/esenzioni concesse ai singoli utenti in base alla situazione reddituale presentata (fino alla concorrenza dell'ammontare del prezzo del pasto come definito in sede di gara), nonché i pasti adulti regolarmente prenotati e contabilizzati a sistema e le eventuali merende fornite in orario extra scolastico (post scuola).

Per ciascun mese di riferimento farà fede esclusivamente il numero di pasti risultanti a sistema, e nessun importo sarà dovuto al Concessionario per eventuali pasti eccedenti tale numero.

Il sistema gestionale implementato dal Concessionario dovrà permettere all'A.C.:

- La visione, la stampa ed il salvataggio su file del numero di pasti, distinta quotidianamente per tipologia di utenti, plesso scolastico/classe/sezione;
- I dati consuntivi ed il corrispettivo riscosso per ogni periodo di fatturazione, che evidenzia il numero di

utenti appartenenti a ciascuna fascia di reddito ed il numero dei pasti erogati distinto per : tipologia di utenti, plesso scolastico/sezione/classe;

- La visione/stampa/salvataggio su file della situazione contabile di ogni utente, ed in particolare in conti elettronici in negativo;
- L'accesso informatizzato a tutti i dati contenuti nel sistema mediante apposita interfaccia;
- L'acquisizione di apposite statistiche e report relative alle seguenti fasi della gestione del servizio: lo storico, i costi, le presenze, il numero complessivo dei pasti forniti (totale e/o parziale), secondo le date, i plessi, la tipologia di utente ed i periodi richiesti;

ART. 18 - RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Il Concessionario dovrà provvedere in proprio - senza alcun onere per l'A.C. - alla riscossione dei proventi a copertura dei pasti a tariffa sia ordinaria che agevolata, versati dalle famiglie degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria e secondaria di Primo Grado nonché le utenze dei centri estivi.

Il Concessionario dovrà riscuotere direttamente le tariffe da ciascun utente:

- Pasti alunni scuola dell'infanzia
- Pasti alunni scuola primaria
- Pasti alunni scuola secondaria di primo grado
- Pasti utenti iscritti al centro estivo comunale dell'infanzia, della primaria e della secondaria di primo grado, educatori/accompagnatori
- Pasti utenti dei servizi patrocinati dall'Ente;

Per i sopracitati pasti, **ad esclusione dei pasti patrocinati e dei pasti educatori/accompagnatori** che prevedono il costo pasto offerto in sede di gara senza l'applicazione delle tariffe Isee, la differenza fra costo pasto e tariffa a carico dell'utente (determinata su fascia Isee) sarà fatturata direttamente al Comune di Tribiano e da quest'ultima corrisposta secondo quanto previsto dall'articolo 97 "liquidazioni" del presente capitolato.

Il concessionario addebiterà all'utente chiunque esso sia, il pasto giornaliero prenotato anche qualora quest'ultimo non venga consumato eccezione fatta per coloro che provvedono a disdire il pasto entro le ore 9:30 del medesimo giorno in cui è prevista la consumazione.

Il Concessionario, così come meglio indicato all'articolo 97 "liquidazioni" del presente Capitolato provvederà a fatturare direttamente al Comune di Tribiano i seguenti pasti/merende applicando il costo pasto offerto in sede di gara:

- Pasti personale ATA e docenti;
- Pasti personale dipendente del Comune di Tribiano
- Pasti sociali
- Merende erogate al post scuola sia della scuola dell'infanzia che primaria

Saranno inoltre ad esclusivo carico del Concessionario:

- gli oneri per garantire all'A.C. un collegamento autonomo alla base dati per controllare tutte le informazioni riguardanti il servizio nonché l'andamento del servizio stesso, la riscossione ed i singoli ruoli, nonché adeguata e specifica informazione del personale comunale;
- ogni altro onere necessario a garantire la perfetta e continuativa funzionalità del sistema.

ART. 19 – ULTERIORI ONERI A CARICO DEL CONCESSIONARIO

Il Concessionario si obbligherà a garantire:

- a) la manutenzione per tutta la durata della concessione delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il sistema informatico in essere;
- b) l'assistenza agli operatori comunali per ogni eventuale verifica dei dati consuntivati;
- c) l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire

- la corretta gestione del programma;
- d) l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata della concessione di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO 27001;
 - e) la gestione generale delle promozioni automatiche di fine/inizio anno;
 - f) Tutte le attività e gli eventuali oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
 - g) Sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema. E' da prevedere almeno un intervento tecnico per l'inizio di ogni anno scolastico.
 - h) Si specifica che la Ditta aggiudicataria prima dell'inizio della fornitura dovrà coordinare tutte le attività di inizio servizio e garantire che il sistema in essere o di nuova dotazione sia operativo dal primo giorno di scuola.
 - i) Al termine della concessione il Comune diventerà proprietario di tutte le licenze d'uso del software, nonché dell'hardware integrato e installato.
 - j) Il concedente, tuttavia, si riserva durante tutto il periodo di validità contrattuale, nei casi di necessità e/o opportunità, la possibilità di valutare l'adozione di un nuovo sistema informatico, che, oltre a mantenere gli standards e le fasi richieste nel presente capitolato, fornisca ulteriori format finalizzati al miglioramento del servizio stesso.
 - k) I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti.
 - l) Alla firma del contratto la Ditta Aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.
 - m) Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Tribiano e che al termine del contratto di concessione la Ditta è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito alla stazione aggiudicatrice.

ART. 20 - ADEMPIMENTI A CARICO DEL COMUNE PER LA GESTIONE DEI RAPPORTI CON L'UTENZA

Restano a carico del Comune la gestione delle seguenti fasi:

- a) l'assistenza in fase di iscrizione;
- b) la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni al nuovo anno scolastico;
- c) la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- d) il calcolo delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente;
- e) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- f) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- g) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

ART. 21 - GESTIONE DEI CORRISPETTIVI INSOLUTI

Ogni corrispettivo insoluto rimarrà ad esclusivo carico del Concessionario, e pertanto nulla sarà allo stesso dovuto, da parte del Comune di Tribiano, per quei pasti consumati per i quali non sia stato regolarmente versato da parte dell'utenza il relativo corrispettivo.

Resta inteso che tutti i fac-simili delle comunicazioni di qualsiasi genere che il Concessionario inoltrerà (in formato cartaceo, sms, email, ecc) all'utenza dovranno essere autorizzati in via preventiva dalla Amministrazione Comunale.

TITOLO III - STRUTTURE, ATTREZZATURE ED ARREDI PRESSO IL LOCALE COTTURA E REFETTORI

ART. 22 - AFFIDAMENTO DI STRUTTURE, IMPIANTI, ATTREZZATURE ED ARREDI

Il Comune di Tribiano mette a disposizione del Concessionario, in comodato d'uso gratuito, i locali di cui alle allegare planimetrie, sia come centro di produzione pasti che come locale di porzionamento con gli annessi locali ad uso esclusivo (servizi igienici e spogliatoi del personale) con i relativi impianti, attrezzature, utensili e arredi già esistenti.

La fornitura e l'integrazione di attrezzature (contenitori termici, carrelli piccoli elettrodomestici ecc.), di materiali (stoviglie, posateria, pentolame, utensileria ecc.) e di arredi (armadietti per il personale, scaffalature ecc.) che si rendessero necessarie durante la gestione e l'avvio del servizio, ritenuti utili al concessionario, sono e saranno a totale carico dell'impresa e diventeranno di proprietà comunale al termine dell'appalto. Il concessionario con la formulazione dell'offerta ritiene che le attrezzature e gli arredi già presenti in loco e quelle dallo stesso integrate sono sufficienti per svolgere correttamente l'attività senza alcun ritardo. Pertanto il Concessionario nulla potrà vantare nei confronti del Comune di Tribiano per ritardato avvio del servizio o sua interruzione a servizio già iniziato.

Antecedentemente alla data di inizio del servizio verrà effettuata una ricognizione dello stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature e degli arredi con verbali redatti a cura delle parti contraenti. Il relativo inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto e sottoscritto da entrambi i contraenti. I locali, le attrezzature e gli arredi di cui sopra verranno presi in consegna dall'impresa all'inizio del contratto.

L'appaltatore si impegna a mantenere e utilizzare in buono stato i locali, le attrezzature, gli arredi, ad utilizzare correttamente gli impianti, non apportando modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi, senza previa autorizzazione del Comune di Tribiano. L'appaltatore garantirà inoltre l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria realizzata dall'impresa restano di proprietà del Comune di Tribiano e per gli stessi non sarà riconosciuto alcun compenso e indennizzo.

In caso di contestazione, i suddetti verbali faranno fede a tutti gli effetti.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese ed a proprio rischio e pericolo, all'organizzazione di tutto quanto è relativo al servizio di distribuzione dei pasti, nonché alla pulizia dei refettori e degli eventuali locali di servizio annessi (solo se utilizzati in funzione del servizio di refezione).

Dovrà inoltre provvedere alla fornitura di tutti i materiali di pulizia necessari, in accordo con il Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP). Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

La Ditta dovrà infine, nel caso in cui nell'edificio scolastico i locali da adibire a refettorio, per cause di forza maggiore, venissero dichiarati momentaneamente o definitivamente inagibili, provvedere ad riorganizzare il servizio di distribuzione dei pasti nelle aule o in altri locali indicati dal Dirigente scolastico e dalla Amministrazione Comunale, ovunque essi siano ubicati all'interno o all'esterno del plesso scolastico. Il Concessionario dovrà in tal caso richiedere nuovamente SCIA e descrivere le procedure organizzative.

Eventuali problemi organizzativi, non espressamente richiamati nel presente Capitolato, potranno essere discussi col Rup e con il Dirigente scolastico, fermo restando che la Ditta è tenuta a garantire il servizio, che in nessun caso potrà subire interruzioni.

Alla cessazione del contratto per qualsiasi causa, la Ditta Aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso tutto quanto le è stato consegnato, in base ai verbali sopra citati, rilasciando apposita ricevuta di riconsegna.

ART. 23 – MIGLIORAMENTI

E' richiesto alla Ditta Aggiudicataria l'attuazione di miglioramenti tecnici, oltre a quelli già previsti nel presente Capitolato, nei locali dati in affidamento.

Questi interventi dovranno essere pertinenti con le finalità specifiche e peculiari del servizio, il contesto organizzativo e l'interesse degli utenti e dell'Amministrazione Comunale.

In riferimento a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle

specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.4), si specifica che tutte le nuove attrezzature fornite nel corso della concessione dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di efficienza energetica. La Ditta si impegna a comunicare all'Amministrazione Comunale anche l'importo stimato del prezzo di listino di ciascun bene fornito, al fine del corretto inserimento del relativo valore nell'inventario comunale.

ART. 24 - GESTIONE CENTRO DI COTTURA COMUNALE – REFETTORI E LOCALI ANNESSI

Con decorrenza dalla data di inizio del servizio, l'Amministrazione Comunale, ai fini della concessione in questione, cede in uso gratuito e consegna all'Impresa aggiudicataria, il proprio impianto di cottura, i refettori e i tutti i locali accessori, comprese le relative attrezzature (**Allegato 5**) “inventario attrezzature” e **Allegato “4”** – Planimetrie centro di cottura e locale porzionamento pasti e refettori).

La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare al sportello SUAP del Comune di Tribiano la documentazione di inizio attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica, contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso ogni unità operativa e completata della valutazione del rischio igienico.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto in buono stato di conservazione. Il concessionario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti, restano a totale carico dell'Impresa aggiudicataria. L'inventario e la descrizione degli arredi ed attrezzature esistenti saranno effettuati con apposito verbale redatto a cura di un referente dell'Ufficio Istruzione e da un rappresentante dell'Impresa aggiudicataria.

Tale redazione dovrà essere ultimata non oltre 60 giorni dall'inizio del servizio. Qualora al momento della stesura dell'inventario venga rilevato dalle parti il non corretto funzionamento e/o il cattivo stato di conservazione di attrezzature e/o arredi, l'Impresa aggiudicataria si impegna alla loro sostituzione e/o reintegrazione entro 15 giorni. A tale fine le ditte concorrenti dovranno prendere visione preventiva di tutte le attrezzature esistenti.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

ART. 25 - VERIFICHE IN BASE AGLI INVENTARI DI CONSEGNA

In qualsiasi momento, a richiesta del Comune, ed in ogni caso con periodicità annuale ed in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dalla Amministrazione Comunale.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendessero necessari, sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza non giustificata da parte dell'Impresa aggiudicataria, l'Amministrazione Comunale provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'Impresa aggiudicataria ed addebitandole le spese (a valere sulla prima fatturazione successiva o sulla cauzione).

ART. 26 - MANUTENZIONE E CONTROLLO USO DELLE STRUTTURE E DELLE ATTREZZATURE

La Ditta deve fornire per ogni anno scolastico prima del suo avvio, un calendario delle manutenzioni dei locali adibiti a refettorio e dei locali del Centro cottura comunale. Il “Piano di Manutenzione” deve prevedere quanto già previsto nell'**Allegato 6 “Specifiche Tecniche manutenzione”**. L'attuazione del primo intervento in tutti i refettori e nel centro cottura comunale, dovrà essere effettuato entro l'inizio di ciascun anno scolastico.

ART. 27 - MANUTENZIONE DELLE ATTREZZATURE, DEI LOCALI REFETTORI E DEL CENTRO DI COTTURA A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico dell'Impresa gli oneri per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie relative alle opere edili, agli impianti e alle attrezzature del Centro di produzione pasti e del Centro di porzionamento, compresi i locali dei servizi igienici e degli spogliatoi annessi alla cucina e al centro porzionamento.

I locali, le attrezzature e gli impianti salvo migliorie apportate agli stessi, dovranno essere restituiti, al termine del contratto, nel numero e nello stato in cui è stato consegnato al momento della redazione del verbale di cui all'articolo precedente, salvo il normale deperimento d'uso.

Qualora si rendessero necessari interventi di riparazione per la rimessa in pristino, anche a seguito di prescrizione degli organi ufficiali di vigilanza, questi dovranno essere effettuati a cura dell'Impresa entro i termini stabiliti dall'accertamento dello stato di consistenza. Trascorso tale termine senza che l'Impresa abbia provveduto, l'Amministrazione Comunale potrà eseguire a propria cura e spese gli interventi necessari addebitandone alla ditta i relativi costi, maggiorati del 10% a titolo di penale.

In particolare per quanto riguarda le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, ecc.) e del locale porzionamento, si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, da effettuarsi con ricambi originali o, qualora non fossero più in commercio, con pezzi compatibili, avvalendosi di ditte specializzate individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Nel caso in cui una qualsiasi attrezzatura concessa in uso (compresi mobili e arredi) non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione all'Amministrazione comunale, specificando l'oggetto sostituito per poterlo togliere dall'inventario Comunale, marca e modello e allegando la scheda tecnica. La sostituzione dell'attrezzatura non potrà essere di fattura, qualità, capacità inferiore a quella esistente ma anzi, dovrà possedere requisiti e certificazioni atte a contribuire al risparmio energetico.

L'Amministrazione comunale, si riserva la facoltà qualora ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, di darne comunicazione all'Impresa la quale dovrà tenere conto delle indicazioni dell'Amministrazione Comunale e uniformarsi ad esse. Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno presso i locali dove installate, a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione comunale. Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno trimestrale un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate e l'Impresa è obbligata a presentare all'Amministrazione comunale, con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel trimestre. Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra. Nel caso in cui la sostituzione delle attrezzature comportasse interventi di sugli impianti o su parti dell'immobile, gli oneri derivanti dall'intervento di adeguamento saranno in carico al Concessionario.

Sono altresì oggetto di manutenzione in capo al Concessionario i seguenti interventi sugli impianti:

- le riparazioni idrauliche sulle parti degli impianti esterne alle murature, ivi compresa la sostituzione dei rubinetti ove non più riparabili;
- la disostruzione degli scarichi, nonché eventuali altri interventi di modesta entità, non di carattere strutturale, necessari per il corretto e regolare svolgimento del servizio, fatto salvo che l'intervento di disostruzione non sia sufficiente e occorra intervenire con interventi sulla muratura a cause imputabili al non corretto uso degli scarichi da parte del concessionario;
- Pulizia degli scarichi a pavimento nonché pulizia delle griglie di raccolta degli scarichi e siliconatura/sigillatura

delle griglie poste a pavimento;

- Manutenzione dei macchinari e delle attrezzature come i boiler e gli addolcitori in uso;
- Il concessionario è tenuto a verificare periodicamente la funzionalità delle prese elettriche presenti in ciascun ambiente concesso e se del caso evitarne l'uso comunicando tempestivamente al Comune di Tribiano l'anomalia riscontrata. La sostituzione della presa elettrica resta in capo al Concessionario, salvo che la sostituzione della presa elettrica non determini condizioni di decadenza della relativa certificazione di conformità dell'impianto. Il concessionario qualora tenuto direttamente alla sostituzione della presa elettrica dovrà comunicare immediatamente all'ufficio tecnico comunale la necessità dell'intervento, nonché la tipologia di presa prevista e la sua conformità alle norme vigenti. La presa dovrà essere analoga alla presa esistente o del caso di caratteristiche di sicurezza superiore e destinata e compatibile con le apparecchiature/attrezzature da collegare. Il concessionario dovrà consegnare la scheda tecnica di quanto installato all'Ufficio Tecnico comunale e se del caso allegando le necessarie certificazioni;
- Sostituzione neo/ lampadine e corpi illuminati presso il locale cucina, locale porzionamento spogliatoio, debositi e bagni concessi in uso;
- svuotamento della fossa biologica del locale porzionamento pasti comprese la ripulitura dei pozzetti e delle canalizzazioni e pilette;

Sono altresì oggetto di manutenzione in capo al Concessionario i seguenti interventi sulle **strutture e locali**:

- la tinteggiatura completa delle pareti del centro cottura comunale, dei locali pertinenti e del locale lavaggio stoviglie, quando le condizioni igieniche lo rendano necessario, in ogni caso almeno tre volte nel corso della concessione;
- la tinteggiatura delle pareti dei refettori e dei locali pertinenti, quando le condizioni igieniche lo rendano necessario, in ogni caso almeno due volte nel corso della concessione;
- la sostituzione di piastrelle rotte delle pareti o dei pavimenti e la posa di quelle eventualmente mancanti, nonché, se necessario, l'integrale rifacimento della piastrellatura;
- la riparazione delle attrezzature ove le stesse non presentino guasti irreparabili;
- la sostituzione o riparazione di zanzariere;
- la sostituzione di vetri e la riparazione degli infissi;
- lo sgombero e la gestione dei rifiuti, con la differenziazione prevista dal vigente regolamento comunale.
- Sistemazione degli infissi (porte): sistemazione/sostituzione serrature di qualsiasi tipo e dimensione, delle cerniere, dei cardini in quanto imputabili all'utilizzo da parte del Concessionario.
- Rimozione muffe, sfarinamenti dell'intonaco.

Il Concessionario nei luoghi di passaggio con carrelli o altre attrezzature mobili, dovrà provvedere alla posa di opportuni parasigoli (di materiale adeguato e non compromettente l'igiene dei locali nei quali sono collocati) alle pareti al fine di preservare i rivestimenti dagli urti. I parasigoli dovranno essere di materiale adeguato ai locali e all'uso di quest'ultimi nonché e adeguati per dimensioni alla muratura. Resta inteso che durante tutta la durata della concessione, il Concessionario è tenuto alla sostituzione dei parasigoli. Qualora il concessionario non abbia provveduto ad installare o sostituire i parasigoli installati, e le parti murarie e non dovessero risultare compromesse, rotte, sbeccate ecc., il Concessionario sarà tenuto a sistemare la parte muraria e non compromessa nei modi, dimensioni indicate dall'ufficio Tecnico Comunale.

Qualora, durante il periodo di appalto, l'Impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alla struttura del Centro di produzione pasti dovrà darne essere immediatamente comunicazione al proprio ufficio tecnico il quale di metterà in contatto con l'ufficio tecnico comunale. L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso il Centro.

All'Impresa competono, altresì, le manutenzioni degli impianti idraulici e delle macchine lavastoviglie presso i refettori

ed è responsabile degli eventuali danni dovuti all'uso non corretto delle attrezzature per il lavaggio delle stoviglie. **L'Impresa deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento per la manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e agli impianti, sia presso il Centro che presso i vari refettori.** Il nominativo del personale responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

Piccole attrezzature, stoviglie e posateria presente al Centro di Cottura e presso i refettori:

L'Impresa è tenuta anche alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.

È inoltre a carico dell'Impresa il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili sia presso il Centro di cottura che presso i refettori. L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale senza che l'Impresa possa vantare pretesa o diritto alcuno a corrispettivi o indennizzi.

Montacarichi presso la scuola primaria di accesso al centro cottura:

Al Centro cottura è possibile accedere mediante l'utilizzo di una scala secondaria o attraverso un montacarichi. Quest'ultimo prevede una portata massima di kg 850.

Il montacarichi non è ad uso esclusivo del Concessionario ma anche del Comune di Tribiano e delle Scuole.

La manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché le verifiche sono svolte dal Comune di Tribiano. Quest'ultimo qualora ravvisasse un uso scorretto del montacarichi da parte del Concessionario che ne determinasse la rottura o l'indisponibilità dello stesso, il Comune procederà ad addebitare i costi di sistemazione/riparazione al Concessionario.

Il Concessionario è consapevole nella formulazione della sua offerta che nulla potrà vantare qualora vi fosse un fermo del montacarichi anche per oltre un giorno.

Per la manutenzione dell'impiantistica antincendio e di controllo sugli impianti elettrici provvederà il Comune di Tribiano e precisamente su

- estintori
- naspi
- idranti
- luci di emergenza
- porte Rei
- maniglioni antipanico
- impianto rilevazione fumi
- quadri elettrici

ART. 28 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DEI LOCALI REFETTORI E CENTRO DI COTTURA A CARICO DEL COMUNE DI TRIBIANO

Tutti gli oneri connessi alla manutenzione straordinaria delle strutture, con esclusione di quelli derivati da incuria, imperizia e negligenza del Concessionario sono in capo al Comune di Tribiano.

In caso di interventi di manutenzione straordinaria il Concessionario dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate coordinandosi al fine di non intralciare lo svolgimento del servizio.

ART. 29 - SPESE INERENTI LE UTENZE A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATRICE

Sono a carico del Comune di Tribiano la fornitura di acqua, del gas metano e dell'energia elettrica (luce, forza motrice), riscaldamento, il tutto nei limiti e nelle condizioni quantitative occorrenti per il consumo normale e proporzionali all'attività della gestione; il concessionario corrisponderà entro il 15 dicembre di ciascun anno, l'importo di **€ 5.000,00** quale rimborso delle spese relative alle utenze, in quanto non è possibile separare le utenze. Si considera un importo mensile di € 500,00 articolato su dieci mensilità.

Pertanto solo per l'annualità 2019 saranno corrisposti € 2.000,00 (€ 500,00 x 4 mesi) mentre per le restanti annualità

sarà corrisposto l'importo complessivo di € 5.000,00.

Il Comune di Tribiano si riserva di verificare i consumi e qualora riscontrasse eventuali anomalie rispetto agli standard, accertare le cause e qualora ravvisasse che il consumo deriva da un non corretto uso degli impianti, quali ad esempio, permanenza delle luci accese in orario non di servizio, scorrimento dell'acqua continua senza alcuna ragione, uso di canne dell'acqua per lavaggio pavimenti ecc.

TITOLO IV – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA IN MATERIA DI SICUREZZA

ART. 30 – COOPERAZIONE

L'Aggiudicatario è tenuto a segnalare al Comune tutte quelle circostanze e fatti che, rilevati nell'espletamento del suo compito, possono pregiudicare, ovvero impedire, il regolare svolgimento del servizio oggetto di questo atto.

ART. 31 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro è fatto obbligo all'Impresa di attenersi strettamente al quanto previsto dalla normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.

L'impresa, entro 30 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione di rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, di cui al suddetto Decreto. Il documento dovrà essere trasmesso alla Amministrazione Comunale che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, alle quali l'impresa dovrà adeguarsi entro un massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività. Altresì dovrà essere comunicato alla Amministrazione Comunale, nonché ai Dirigenti Scolastici, il nominativo del Responsabile per la sicurezza. Resta a carico dell'Impresa la dotazione, per tutto il personale impiegato in servizio, di dispositivi di protezione individuale (DPI) e ad uso promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. Congiuntamente fra la Dirigenza Scolastica, cui fa capo il personale relativo agli specifici servizi erogati nella struttura stessa (scuole) verrà valutata la redazione del DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenza) in relazione ai rischi derivanti dall'interferenza del personale operante per il concessionario e quello operante nella struttura presso la quale di volta in volta vengono serviti i pasti. Allegato al presente Capitolato è presente il Documento Unico di Valutazione dei Rischi di Interferenza (DUVRI) (**Allegato B**) recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia delle prestazioni, che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Tale documento deve essere sottoscritto tra i datori di lavoro tra le parti prima dell'inizio del servizio, previe opportune ed eventuali variazioni da concordare.

Il documento deve contenere almeno le seguenti informazioni:

- Valutazione dei rischi specifici connessi al servizio oggetto del presente capitolato, con esclusione di quelli da interferenze già definiti dal Duvri;
- Modalità operative di prevenzione incendi e/o infortuni in relazione ai rischi ad esso connessi e di primo soccorso;
- Mezzi, attrezzature e prodotti utilizzati per l'esecuzione del servizio e relative schede di sicurezza e informazioni dati ai lavoratori;
- Dotazione di dispositivi di protezione individuale e relativa formazione ed addestramento all'uso;
- Individuazione figure R.S.P.P., R.L.S., medico competente e altre figure responsabili e relativi compiti;
- Copia attestati per R.S.P.P., R.L.S ed addetti;
- Formazione professionale ed informazione (documentate) del proprio personale in materia di salute e sicurezza;
- Soluzioni previste per l'eliminazione dei rischi dovuti all'interferenza tra i lavori del concessionario o da terzi presenti a qualsiasi titolo presso le strutture del Comune (dipendenti, utenza, personale scolastico, ditte terze, fornitori, ispettori ecc);
- Adempimenti documentali prescritti da norme generali e particolari in materia di salute igiene e sicurezza sul lavoro.

In attesa della redazione del documento sopra descritto il concessionario adotterà i provvedimenti e le misure di

prevenzione immediatamente necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I. che devono comunque essere utilizzati e dall'opportuna segnaletica antinfortunistica.

Il personale che utilizza attrezzature elettriche, a gas o a vapore, deve essere informato sul funzionamento e il corretto utilizzo delle stesse dei quadri di comando ed alimentazione.

Il concessionario risponde direttamente dei danni alle persone od alle cose, provocati nell'esecuzione dell'appalto, restando a suo esclusivo carico qualsiasi risarcimento. E' pertanto tenuto ad osservare tutte le disposizioni vigenti in materia di salute, sicurezza e prevenzione degli infortuni di lavoro. Sono inoltre a suo totale carico, gli obblighi e gli oneri dettati dalla normativa vigente in materia di assicurazione antinfortunistiche, assistenziali e previdenziali.

Il concessionario è altresì responsabile della rispondenza alle norme di legge delle attrezzature proprie o in comodato 'uso utilizzate presso il centro cottura e porzionamento, nonché dell'adozione delle misure e cautele antinfortunistiche necessarie durante l'uso di tutte le attrezzature.

Art. 32 - SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Il concessionario, conformemente alle normative vigenti (DL 81/2008 allegato specifico), deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese, presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

TITOLO V - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO – NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 33 - SEGNALAZIONI ANTINFORTUNISTICHE

La Ditta Aggiudicataria è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative all'assunzione dei lavoratori, alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai lavori oggetto del presente Capitolato, nonché dell'osservanza delle norme in materia di prevenzione, protezione e sicurezza del lavoro vigenti.

ART. 34 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

Il concessionario deve disporre d'idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Amministrazione Comunale. Inoltre l'Impresa aggiudicataria per la preparazione di diete speciali dovrà osservare le prescrizioni indicate nel certificato medico o in eventuali allegati.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. Di tutte le iniziative formative, dei relativi contenuti e risultati, devono essere fornite informazioni e documentazione alla Amministrazione Comunale.

Il concessionario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, d'igiene sul lavoro, d'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza d'apporto per la

tutela dei lavoratori. A tal fine l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di richiedere all'Impresa aggiudicataria la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Tutto il personale dipendente della Ditta Aggiudicataria dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante il nome, la qualifica e l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestione il Servizio.

Tutto il personale in servizio deve mantenere un contegno irreprensibile, discreto e decoroso e riguardoso verso l'utenza, adeguato e confacente alle delicate necessità dell'utenza e comunque conformato alle regole della buona educazione. Il concessionario ed il proprio personale sono tenuti ad osservare tutte le disposizioni relative al servizio impartite dal Comune, a mantenere la riservatezza, non divulgare o utilizzare informazioni o dati relativi ai servizi o all'utenza in qualità di incaricati al trattamento dei dati ai sensi del D.lgs. n.196/2003 e s.m.i. e Regolamento UE 2016/679.

Il concessionario si impegna ad istruire e vigilare affinché il proprio personale si attenga alle seguenti disposizioni:

- Riconsegna cose trovate durante il servizio, indipendentemente dal valore o dallo stato delle stesse;
- Rifiuti qualsiasi compenso o regalia;

- Non prenda ordini da estranei per l'espletamento del servizio;
- Si adegui immediatamente alle disposizioni impartite dal Comune;
- Comunichi immediatamente al Comune qualunque anomali o evento accidentale (es. danni non intenzionali ecc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- Indossi il vestiario, esibisca il cartellino di riconoscimento ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;

Il concessionario è responsabile del comportamento dei propri dipendenti in orario di servizio e risponde degli eventuali danni a questi imputabili che possano derivare a terzi, ivi compresi gli utenti del servizio ed il personale del Comune. In caso di comportamento scorretto, irrispettoso ed inottemperante, il comune attiverà le procedure sanzionatorie previste dal presente capitolato e si riserva la facoltà di richiedere l'allontanamento immediato dei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra. In tal caso il concessionario è tenuto a sostituire immediatamente il personale allontanato, nonché quello che dovesse risultare inadatto allo svolgimento del servizio a seguito di specifica segnalazione da parte del Comune.

ART. 35 - ORGANICO E CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'articolo 50 del D.lgs. 50/2016 al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale già impiegato (**ALLEGATO 3 – “Elenco personale attualmente impiegato”**), il Concessionario ha l'obbligo di riassorbire ed utilizzare, prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già erano adibiti al servizio dal precedente concessionario, nel rispetto della vigente normativa e previa valutazione di compatibilità con l'organizzazione d'impresa.

Considerata la particolare natura del servizio oggetto della presente concessione, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Il personale alle dipendenze del Concessionario aggiudicatario deve essere quello previsto in sede d'offerta sia come numero, sia come mansioni e livello.

Il Concessionario è tenuto a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'Amministrazione Comunale, l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

L'elenco dovrà essere nominativo, con l'indicazione delle qualifiche possedute, delle sedi di lavoro e della dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S., e del numero di posizione I.N.A.I.L., compreso il personale “jolly”. Tale elenco dovrà essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate alla Amministrazione Comunale.

Il Concessionario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione alla Amministrazione Comunale.

Dovrà essere garantita la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro, nelle diverse fasi del servizio, conformemente a quanto proposto dal Concessionario in sede d'offerta. A tale proposito in fase d'offerta deve essere indicato il numero di personale minimo sempre presente nelle diverse fasi del servizio, ivi compreso il servizio di distribuzione e pulizia.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere all'Impresa aggiudicataria la sostituzione del personale da essa dipendente, ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione Comunale.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative, l'Impresa aggiudicataria si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente Capitolato.

ART. 36 - RAPPORTO DI LAVORO

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente dell'Impresa aggiudicataria e quindi indicato nel libro paga della medesima.

Il concessionario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Su richiesta del Comune, l'Impresa aggiudicataria deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. L'Amministrazione Comunale in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa aggiudicataria delle inadempienze riscontrate, denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'Impresa aggiudicataria deve immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto, quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'Impresa aggiudicataria si è posta in regola.

L'Amministrazione Comunale è sollevata da qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso concessionario ed i suoi dipendenti.

ART. 37 - RISPETTO DEGLI OBBLIGHI PREVIDENZIALI

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

ART. 38 - VARIAZIONI E REINTEGRI DEL PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase d'offerta dall'Impresa aggiudicataria, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio per eventuali variazioni sopravvenute. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dalla Amministrazione Comunale. In mancanza di tale approvazione formale l'Impresa aggiudicataria non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale, l'Impresa aggiudicataria in caso d'assenza di personale, deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

ART. 39 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

Il concessionario per l'effettuazione del servizio di preparazione dei pasti deve impiegare personale qualificato in numero tale da assicurare tempi d'esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso come dichiarato in sede d'offerta.

ART. 40 - PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Il personale, organizzato dall'I.A., deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico. L'impresa deve mettere a disposizione per il servizio di refezione proprio personale per assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati alla natura del servizio stesso. In caso di necessità l'Amministrazione Comunale potrà comunque ordinare il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione. Le operazioni di produzione, confezionamento, trasporto, distribuzione, ecc. saranno eseguite solo da personale alle dipendenze della Ditta. Tutto il personale adibito al servizio deve essere professionalmente qualificato, deve conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione ed inoltre deve essere costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Prima dell'inizio del servizio la Ditta deve comunicare all'Ufficio Istruzione l'elenco dei nominativi di tutto il personale utilizzato con l'indicazione delle rispettive qualifiche e mansioni. Qualunque variazione apportata all'organico dovrà essere comunicata all'Ufficio Istruzione. La Ditta sarà inoltre tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro.

L'organico deve essere quello previsto in fase d'offerta dalla Ditta come mansioni e qualifiche. La consistenza numerica dovrà essere comunque tale da garantire, in ogni caso, lo svolgimento del servizio, in modo efficiente anche quando il numero dei pasti risulterà più elevato. Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato la Ditta Aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello comunitario e nazionale che regionale, o che potessero essere emanati durante la vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene e la sicurezza sul lavoro e tutte le altre leggi e/o norme comunque attinenti ai servizi oggetto della concessione attuali e future. L'Amministrazione, dal canto suo, notificherà alla Ditta Aggiudicataria tutte le deliberazioni, ordinanze o altri provvedimenti che comportino variazione della situazione iniziale.

Il concessionario deve provvedere a garantire alla Stazione aggiudicatrice che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. A tal fine l'Impresa deve ottemperare le norme previste dal D.lgs. 81/2008 e smi.

Personale addetto al trasporto e consegna dei pasti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di trasporto, consegna e ritiro dei pasti o di quant'altro necessiti dell'esecuzione del servizio presso i locali di consumo o la cucina o la consegna dei pasti sociali e/o dipendenti deve impiegare personale in numero tale da assicurare tempi di consegna o ritiro adeguati alle esigenze del servizio. Il personale impiegato deve essere quello indicato dall'I.A. nel "Piano dei Trasporti" presentato in sede di offerta tecnica. Il personale impiegato deve indossare idonea divisa, specifica per l'attività ed indossare tassativamente il tesserino di riconoscimento.

Personale addetto alla somministrazione dei pasti

L'I.A. per l'effettuazione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti, deve impiegare proprio personale in numero adeguato ad assicurare una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, consentendo agli utenti di consumare il pasto nei tempi previsti, sia in turno unico e anche qualora il servizio sia articolato su più turni. Si precisa che non sono consentite operazioni di ripristino del refettorio (es. pulizia locali, sbarazzo ecc.) fintanto che permangono nel locale gli utenti che stanno consumando il pasto. Il numero di personale impiegato deve essere coerente con le modalità di somministrazione. Il concessionario, stante la durata della concessione dovrà uniformarsi ad eventuali cambiamenti circa la somministrazione senza pretendere alcun indennizzo o rimborso.

Formazione del Personale

Tutto il personale addetto alla produzione, preparazione, somministrazione, trasporto alimenti, pulizia e sanificazione, deve ricevere adeguata formazione ed addestramento prima dell'inizio dell'attività lavorativa ed essere aggiornato con idonea periodicità secondo quanto indicato nel piano della Formazione dichiarato nell'offerta tecnica.

Prima dell'inizio del servizio e comunque ogni volta lo richieda l'Ente, il concessionario deve attestare che il personale addetto al servizio abbia eseguito i corsi di addestramento/formazione previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.

ART. 41 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il concessionario deve nominare un Responsabile del Servizio, a cui affidare la direzione nel suo complesso. Il Responsabile del Servizio sarà il referente nei confronti del Comune e quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'Impresa aggiudicataria.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere comprovata esperienza, almeno quinquennale, di responsabile di un servizio nel settore di ristorazione scolastica.

Il Responsabile del Servizio avrà la funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio.

Ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio, oltre a partecipare alle riunioni della Commissione Mensa, e provvederà a garantire il buon andamento dello stesso e la rispondenza del servizio alle prescrizioni di legge e del presente Capitolato.

L'esito delle suddette verifiche dovrà essere periodicamente consegnato all'Ufficio Istruzione. Il Responsabile del Servizio garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Amministrazione Comunale. In caso

di assenza o impedimento del Responsabile (ferie, malattie, etc.) dovrà immediatamente essere sostituito da personale di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

ART. 42 - IGIENE DEL PERSONALE

La Ditta fornirà a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle normative vigenti e dal Capitolato in materie di igiene: camice di colore chiaro, cuffia che deve contenere tutta la capigliatura (compresa la frangia, code, trecce, ecc.), guanti e mascherina se necessario.

Il personale, in servizio nel centro di cottura e nei refettori, addetto alla preparazione degli alimenti e distribuzione dei pasti, durante le ore di lavoro non deve indossare anelli, braccialetti, orecchini, piercings, collane, orologio e non deve avere smalto sulle unghie al fine di evitare la contaminazione dei prodotti in lavorazione. Deve curare l'igiene personale prestando molta attenzione all'igiene delle mani e del vestiario. In particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento d'attività "pulite" dovrà indossare camice color chiaro, cuffia, mascherina e guanti monouso, se necessario, mentre per le attività di pulizia e/o riassetto del refettorio a fine servizio e/o tra un turno e l'altro dovrà indossare camice scuro, cuffia e guanti.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica, tipo masticare gomma); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale (ad eccezione della cassetta pronto soccorso).

ART. 43 – PRESENZA NUMERICA DEL PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

Per tutta la durata del servizio, il concessionario è tenuto a garantire un rapporto adeguato tra utenti e personale in particolar modo per il personale addetto alla distribuzione dei pasti. Il numero di addetti che dovrà necessariamente essere sempre presente sarà quello indicato in sede di progetto.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica; in particolare, per ogni refettorio dovrà essere individuata una persona referente.

ART. 44 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE DA PARTE DEL PERSONALE DELLA DITTA PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE E LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Per i refettori con la distribuzione al tavolo, il servizio deve iniziare quando tutti gli alunni sono seduti a tavola. Dove la distribuzione è effettuata mediante la linea self, il servizio deve iniziare quando gli alunni sono disposti di fronte ad ogni postazione.

Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti, devono iniziare solo dopo che gli studenti hanno lasciato liberi i tavoli o i locali.

Il personale addetto alla distribuzione deve:

- 1) distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico rispettando le tabelle delle porzioni;
- 2) utilizzare utensili adeguati;

Nei locali del refettorio non devono essere presenti medicinali o alimenti o prodotti diversi da quelli previsti dal menù del giorno. Qualora siano presenti medicinali salvavita, quest'ultimi dovranno essere conservati in idoneo spazio non accessibile dai bambini ma solo dal personale autorizzato puntualmente individuato.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le prescrizioni e le indicazioni contenute nel manuale di autocontrollo.

TITOLO VI – NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO

ART. 45 - TRASPORTO E CONTENITORI

Il trasporto delle derrate alimentari e dei pasti dovrà essere effettuato secondo quanto prescritto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativamente ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA). Il concessionario dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento della temperatura in base alla normativa vigente. I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificati, con nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.

Il pane deve essere trasportato secondo le modalità indicate nelle tabelle merceologiche, mentre la frutta deve essere trasportata in cassette, o in sacchetti di plastica per alimenti, idoneamente chiusi e identificati, nel caso in cui la pochezza dei pasti prenotati non consenta l'uso di cassette con relativa identificazione. Le gastronomiche in acciaio inox con altezza superiore a 10 cm potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto dei sughi e delle minestre. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Per il trasporto dei pasti in monoporzioni si richiede il trasporto mediante contenitori termici isolati monorazione.

Il trasporto dei prodotti congelati, es. il gelato, deve essere effettuato in conformità all'allegato C Parte I del DPR 327/80. E' richiesto alla Ditta Aggiudicataria di effettuare una verifica dei contenitori attualmente in uso integrando e sostituendo quelli eventualmente rovinati con contenitori della stessa tipologia.

ART. 46 - MEZZI DI TRASPORTO E PIANO DI TRASPORTO

La Ditta sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e l'altro materiale presso i singoli edifici, depositandoli nei locali destinati a mensa, o in caso di cambiamento di sede per cause di forza maggiore, nel refettorio e nelle ore indicate dalla Amministrazione Comunale. Nessun fatto o avvenimento potrà essere addotto a giustificazione di un eventuale ritardo della fornitura se non per casi documentati o di forza maggiore, ribadendo comunque che il tempo di trasporto dei pasti dal centro cottura al punto di distribuzione non deve essere superiore ai 30 minuti.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Reg. 852/2004 e all'art 43 del D.P.R. n. 327/1980 e l'attività di trasporto andrà notificata tramite SUAP, alla ATS.

Le pareti del vano di stoccaggio dei contenitori devono essere completamente rivestite di materiale tale da garantire una facile e adeguata sanificazione.

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria di provvedere giornalmente alla pulizia del vano e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati. Le operazioni sopra citate dovranno essere documentate.

Il concessionario dovrà produrre l'elenco dei mezzi destinati al servizio di trasporto dei pasti per il Comune di Tribiano, con l'indicazione del proprietario/fornitore del mezzo, della targa, della tipologia di alimentazione e del piano di consegne, allegando copia delle carte di circolazione.

Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto della presente concessione.

In caso di indisponibilità dei mezzi adibiti al trasporto il concessionario dovrà attenersi alle procedure preventivamente indicate in fase di gara.

TITOLO VII - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU

ART. 47 - RISPETTO DEI MENU E DELLE TABELLE DIETETICHE

Il concessionario deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche, di cui al presente Capitolato, salvo diverse disposizioni da parte del Comune.

Durante il corso della concessione potranno essere apportate, da parte e su richiesta del Comune, modifiche alle tabelle dietetiche e ai menù, in relazione alle condizioni e casi all'uopo specificati nell'articolato del presente Capitolato.

I menù non potranno essere modificati da parte dell'Impresa aggiudicataria se non previa intesa e autorizzazione del

Comune.

ART. 48 - NORME LEGISLATIVE DI RIFERIMENTO PER IL SETTORE

Per quanto concerne le norme legislative si fa riferimento alle norme citate nazionali, regionali di settore e **all'allegato "1"- "Tabelle Merceologiche"**.

ART. 49 – CRITERI MICROBIOLOGICI

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26.03.80 (laddove applicabile) e da quanto definito dal Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene degli alimenti.

ART.50 - ACQUA DI RETE

L'acqua durante il servizio di refezione dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica nei locali dei refettori e somministrata in caraffe in plastica con coperchio, utilizzando idonee procedure.

Restano a carico dell'Impresa aggiudicataria:

- 1) effettuare analisi dell'acqua di rete, microbiologica e chimica, in conformità a quanto previsto al DLgs 31/01 e comunicare tempestivamente all'A.C. gli esiti delle analisi. Le analisi dovranno essere effettuate con frequenza annuale e prima dell'inizio di ogni A.S ed eventualmente su richiesta motivata da parte del Comune. In caso di esiti non conformi l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla ripetizione dell'analisi dei parametri con valori superiori ai limiti di legge e valori guida;
- 2) fornire idonee caraffe con coperchio in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 4 utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, dovranno essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i. (l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire all'A.C. le dichiarazioni di conformità delle caraffe);

Il concessionario inoltre, dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni per l'erogazione dell'acqua di rete:

- 1) identificazione univoca del punto prelievo acqua, dal quale è stato prelevato il campione per l'analisi microbiologica e chimica; il prelievo dell'acqua giornaliera dovrà avvenire esclusivamente dal punto identificato;
- 2) flussaggio dell'acqua di rete per alcuni minuti (4 – 5 minuti) prima del prelievo per il servizio. Il tempo di flussaggio deve raddoppiare o essere protratto per un tempo maggiore secondo la necessità (almeno 15 minuti), nei giorni successivi a fermi dovuti a festività (es.: fine settimana) o interruzioni del servizio di refezione prolungati (vacanze pasquali, natalizie, lavori straordinari, ecc.);
- 3) pulizia da impurità, lavaggio e disinfezione del rompighetto presente nel rubinetto da effettuarsi con frequenza almeno settimanale. La sanificazione del rompighetto deve comunque essere eseguita sempre dopo un fermo prolungato di alcuni giorni prima dell'utilizzo del punto di erogazione. Tale operazione deve essere descritta in una istruzione operativa e documentata;
- 4) controllo visivo dell'acqua, da parte delle addette operanti nel refettorio, dopo il flussaggio iniziale e prima del riempimento delle caraffe. In caso di rilievo di torbidità dell'acqua o presenza di particelle in sospensione o di altre anomalie (odore, sapore, colore), l'Impresa aggiudicataria dovrà comunicare tempestivamente l'A.C. della non conformità e previa autorizzazione della stessa, provvedere alla sostituzione dell'acqua di rete con acqua minerale naturale con le caratteristiche descritte nelle Tabelle Merceologiche (**Allegato "1"**). L'acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, dovrà essere distribuita in confezioni da litri 1,5 , biodegradabili in misura superiore al 90%. Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti.
- 5) riempimento delle caraffe massimo 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto e non superiore a 60 minuti;
- 6) lavaggio delle caraffe e dei coperchi con frequenza giornaliera e disinfezione con frequenza bisettimanale. Se il refettorio è provvisto di lavastoviglie è sufficiente il lavaggio giornaliero;
- 7) scolatura e asciugatura delle caraffe e dei coperchi capovolti su piani di lavoro protetti da carta monouso se ritenuto necessario;
- 8) stoccaggio delle caraffe e dei coperchi puliti in luogo idoneo e protetto in armadiature chiuse;

ART. 51 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle **“Tabelle Merceologiche” (Allegato “1”)** ed ai Criteri Microbiologici di cui al suddetto art. 57 del presente Capitolato, nonché da quanto previsto dal PANGPP di cui all'allegato 1 G.U. n. 220 del 21.11.2011 e s.m.i..

E' fatto obbligo all'Impresa aggiudicataria, durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare tutti i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

I prodotti non conformi, non restituiti immediatamente al fornitore devono essere identificati come prodotti non conformi ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata. I cibi non conformi, rilevati presso il punto di distribuzione, dovranno essere eliminati presso il plesso scolastico al termine del servizio di distribuzione, salvo diverse indicazioni delle autorità competenti o dell'A.C. in accordo con l'Impresa aggiudicataria.

Il concessionario dovrà comunicare alla Amministrazione Comunale, ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori qualificati; ogni aggiornamento di tale elenco deve essere inoltrato alla Amministrazione Comunale.

Per la preparazione dei menù l'A.C. intende utilizzare prodotti biologici, prodotti IGP (Indicazione Geografica Protetta), DOP (Denominazione di Origine Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita) e prodotti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), a filiera corta, nonché carni a filiera tracciata e/o filiera certificata, prodotti di “produzione integrata”.

Il Comune di Tribiano richiede per tutti gli utenti l'impiego di prodotti biologici, a lotta integrata, Dop, Igp nonché di quelli a filiera controllata ai sensi delle rispettive normative di riferimento.

I prodotti richiesti, oltre a quelli che l'impresa ha dichiarato in sede di offerta, sono:

A lotta integrata, Dop e Igp:

- Frutta di stagione, formaggi stagionati e salumi

A filiera tracciata e/o filiera certificata:

- Carne

Biologico

- Yogurt, legumi secchi, pasta, riso, pomodori pelati, passata di pomodori, verdure surgelate, carote fresche, insalata fresca, finocchi freschi;
- A Km 0 frutta e verdura tre volte alla settimana

Per prodotto “biologico” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i. - n. 889/2008 e s.m.i. – n. 1235/2008 e s.m.i. – n. 710/2009 e s.m.i. Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura “In via di conversione”.

Per prodotto di “produzione integrata” deve intendersi un prodotto ottenuto con un “sistema di produzione agroalimentare che utilizza tutti i mezzi produttivi e di difesa delle produzioni agricole dalle avversità, volti a ridurre al minimo l'uso delle sostanze chimiche di sintesi e a razionalizzare la fertilizzazione, nel rispetto dei principi ecologici, economici e tossicologici (legge 4 del 3 febbraio 2011)”, in conformità alle disposizioni del DM del Capo Dipartimento n. 1347 del 28 aprile 2015 recante disposizioni in materia di gestione del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI).

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come (di cui al Regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento Europeo del Consiglio del 21.11.2012, aggiornato al 19 dicembre 2012):

- “DOP” (Denominazione di Origine Protetta);
- “IGP” (Indicazione Geografica Protetta);
- “STG” (Specialità Tradizionali Garantite)

Per prodotto “tradizionale” (PAT – prodotto agroalimentare tradizionale) si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e s.m.i.).

Per prodotto a filiera corta si intendono i prodotti provenienti da area di produzione posta ad una distanza non superiore a km 100 dal centro di cottura di Tribiano.

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

A tal fine i documenti attestanti le tipologie e i quantitativi di tali prodotti pervenuti nel centro cottura (bolle di consegna o fatture) dovranno permanere a disposizione degli incaricati deputati dal Comune di Tribiano al controllo e alla vigilanza del servizio di refezione, almeno per una settimana, al fine di garantire il controllo ed il rispetto delle grammature. Le quantità di tali prodotti, da garantire nell'arco di un mese, sono da intendersi come quantitativo richiesto nei menù in vigore.

ART.52 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione europea e nazionale vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.

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

ART. 53 - TRACCIABILITA'

Il concessionario deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ovvero Rintracciabilità di Filiera (RFP), rintracciabilità assimilabile a quella derivante dal Regolamento CE 17.07.2000 n. 1760. Con ciò, si mira a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate, committente, utente finale ed Organi di Controllo.

TITOLO VIII – CONFIGURAZIONE DEL MENU

ART. 54 – MENU E LINEE GUIDA

La composizione e la proposizione dei menù saranno, ogni anno scolastico, a cura dell'A.C. Le linee guida di riferimento per la predisposizione dei menù per la ristorazione scolastica sono:

- 1) "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute (Provvedimento 29 aprile 2010 Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131);
- 2) "Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica" (ATS – Città Metropolitana – Regione Lombardia);
- 3) “Nota Ministero della Salute prot. 18646 del 5/05/2016” – Integrazione alle Linee di indirizzo nazionale aprile 2010.

I menù (mensili) per le scuole dell'infanzia e primarie sono articolati in quattro settimane, sia per quanto riguarda il menù invernale che per quello estivo.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nei menù previsti, strutturati come indicato complessivamente dal presente Capitolato e suoi allegati, ovvero concordati dalle parti.

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

- 1) Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- 2) Interruzione temporanea della produzione per cause forza maggiore quali sciopero, incidenti, interruzioni

dell'energia elettrica, ecc.;

- 3) Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- 4) Difficoltà nel reperimento di un particolare prodotto;
- 5) Blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata con l'Amministrazione Comunale con comunicazione scritta o posta elettronica.

In occasione delle principali festività o ricorrenze (Natale, carnevale, Pasqua e fine anno scolastico), dovrà essere somministrato un menù speciale, preventivamente concordato con l'Amministrazione Comunale, almeno 15 giorni prima della somministrazione, e che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore. L'Amministrazione Comunale potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante mancato gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Prevedere un costante monitoraggio del gradimento con strumenti oggettivi da parte dell'azienda di ristorazione in collaborazione con la Commissione Mensa.

ART. 55 - QUANTITA' IN VOLUMI E IN PESI

Il concessionario deve predisporre in base ai menù, una tabella grammatura, che presenterà alla Amministrazione Comunale all'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione della tabella dovrà essere inviata alla Amministrazione Comunale. Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura non inferiore al 3%, per consentire eventuali sostituzioni di cibo in caso di incidente casuale durante la distribuzione del pasto (rovesciamento di un piatto, etc.). Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti soggetti a riscossione che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze. Non è consentita una variazione di peso in difetto. Ogni volta che vi siano introduzioni di nuovi piatti nei menù, l'Impresa aggiudicataria deve inoltrare al RUP, entro 15 giorni dall'avvenuta variazione di cui sopra, la corrispondenza di peso crudo/cotto. In assenza di parere negativo del Comune, tale variazione deve intendersi accettata. La Impresa aggiudicataria deve inoltre fornire evidenza del peso inviato presso ogni singola scuola.

Le bilance aziendali con cui viene garantito il peso devono essere sottoposte a tarature secondo procedura del concessionario. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta del RUP o degli organismi preposti al controllo. Per garantire il rispetto della grammatura dei piatti distribuiti, le addette devono preparare un piatto campione con la quantità di alimento definita dalle tabelle grammatura. Il piatto deve essere esposto nel refettorio e visibile agli utenti.

Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato relativamente al rispetto delle grammature durante la distribuzione dei pasti. Tale formazione dovrà essere documentata.

E' vietata ogni forma di riciclo non preventivamente autorizzato dalla Amministrazione Comunale dei cibi preparati. La frutta e il pane fresco di giornata, eventualmente in esubero rispetto al consumo del pasto, ancora in buono stato di conservazione e presentazione, possono essere lasciati a disposizione degli utenti, secondo modalità concordate con le Scuole e l'Amministrazione Comunale.

ART. 56 - STRUTTURA DEL MENU

I menu dovranno rispettare strutturalmente quanto è indicato nell'**Allegato C “Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica” (ATS – Città Metropolitana – Regione Lombardia)** al presente Capitolato. A titolo esemplificativo, dovranno contemplare quanto segue:

- a) Scuola d'Infanzia e Primarie con servizio di distribuzione a tavola
 - un primo piatto
 - un secondo piatto
 - un contorno
 - pane
 - frutta di stagione
- oppure
 - un piatto unico
 - un contorno
 - pane
 - frutta

b) Scuola Primaria con servizio self-service

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta di stagione

oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre in via sperimentale nuove tipologie strutturali del menu o nuove preparazioni culinarie, concordando con il concessionario modalità di servizio, ingredienti e grammature dei nuovi piatti introdotti.

ART. 57 - CESTINI FREDDI

Centro Estivo

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere all'Impresa aggiudicataria la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione (es. durante il centro estivo comunale per le uscite in piscina e gite). I cestini da viaggio dovranno essere consegnati all'ora indicata dall'Amministrazione Comunale presso il luogo dell'uscita, entro i 10 chilometri andata e ritorno. Qualora la distanza di recapito dei cestini fosse maggiore, la ditta provvederà a prendere contatti con il gestore del centro estivo e provvedendo a caricare i cestini opportunamente riposti in contenitori conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativamente ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA), sul veicolo (pullman). Il concessionario dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale.

Uscite didattiche

In caso di **uscite didattiche**, previo accordo con il Comune e l'Istituto Scolastico, l'Impresa aggiudicataria dovrà provvedere a confezionare appositi sacchetti/cestini. I panini dovranno essere tagliati e avvolti separatamente con involucri per alimenti.

Il trasporto delle derrate alimentari e dei pasti dovrà essere effettuato secondo quanto prescritto dal DPR 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.

I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativamente ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA). Il concessionario dovrà fare uso di contenitori isotermici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale.

La ditta provvederà a prendere contatti con il referente della scuola e a caricare i cestini opportunamente riposti in contenitori conformi alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativamente ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA), sul veicolo (pullman) utilizzato dalla scuola.

Il contenuto dei cestini da viaggio deve rispettare quanto predisposto **dall'Allegato "C" – Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica" (ATS – Città Metropolitana – Regione Lombardia)".**

La ditta concessionaria sia nel caso di fornitura dei cestini viaggio per i centri estivi che per le uscite didattiche, dovrà provvedere a rilasciare apposita ricevuta di avvenuta consegna dei pasti.

Il concessionario dovrà prendere accordi con il gestore del centro estivo o l'Istituto Scolastico per il recupero dei contenitori utilizzati per il trasporto.

ART. 58 - PASTI SOSTITUTIVI

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate esclusivamente al momento o subito prima della distribuzione, che ne comportino urgentemente ed inderogabilmente la sostituzione, l'Impresa aggiudicataria entro 30

minuti dovrà provvedere alla relativa sostituzione come segue, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità che sarà contestata all'Impresa aggiudicataria:

1° Piatto: pasta o riso in bianco, se la sostituzione può avvenire senza comportare ritardi nell'inizio del servizio; qualora ciò non sia possibile, onde evitare ritardi, il primo piatto sarà sostituito con cioccolata in tavolette e pane/grissini/crackers;

2° Piatto: formaggio, contorno, verdura cruda; Frutta o altro alimento simile, o dessert o succo di frutta.

Tale pasto sarà servito anche in caso di sciopero non programmato del personale o assemblea sindacale degli insegnanti.

ART. 59 – MERENDA DELLA MATTINA

Dovrà essere somministrata a metà mattino, in orario da concordare, la merenda per le classi della scuola dell'infanzia e primaria, consistente nel quantitativo di frutta fresca a metà mattina come merenda, che, ovviamente, non sarà riservato al termine del pasto.

ART. 60 - TABELLE DIETETICHE

Il concessionario deve predisporre le tabelle dietetiche relativamente ai piatti che compongono il menu in vigore. In esse dovranno essere riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

Il concessionario per la predisposizione delle suddette Tabelle dovrà far riferimento ai LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana.

Tali Tabelle sono suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, decisioni prese in seno alla Commissione Mensa, sperimentazioni, proposte da parte degli organi competenti (A.T.S., ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) ecc.

L'A.C. si riserva di chiedere la modifica delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modificassero le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con l'ATS. Il concessionario deve presentare le Tabelle dietetiche alla Amministrazione Comunale, 15 giorni prima dell'inizio di ogni anno scolastico. Esempi di tabelle dietetiche a cui l'Impresa aggiudicataria dovrà attenersi scrupolosamente sono riscontrabili **nell'Allegato "C" al presente Capitolato, "Documento d'indirizzo per l'elaborazione dei menu nella ristorazione scolastica" (ATS – Città Metropolitana – Regione Lombardia)".**

ART. 61 - DIETE SPECIALI

Il concessionario dovrà approntare le diete speciali per gli utenti aventi diritto al servizio, affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie ed intolleranze alimentari, allineandole con i menù in vigore, mediante la sostituzione di ingredienti idonei. Le diete speciali saranno predisposte per i bambini e gli adulti (insegnanti, dipendenti comunali o altre utenze autorizzate dall'A.C.). La certificazione medica e/o specialistica della necessità di diete speciali deve avvenire esclusivamente da parte del medico curante/specialista.

In particolare:

- 1) nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, dislipidemie, dismetabolismi ecc., dovrà essere presentato un certificato medico che specifichi la patologia, gli alimenti alternativi richiesti.
- 2) nel caso di bambini portatori di allergie/intolleranze alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato un certificato medico con indicato il periodo in cui viene richiesta la somministrazione di un menù alternativo.

Entrambi i certificati hanno durata pari a un anno scolastico, escluso patologie croniche e pertanto dovranno essere rinnovati di anno in anno e consegnati tempestivamente entro l'inizio dell'anno scolastico all'Ufficio Istruzione Comunale in concomitanza con l'iscrizione al servizio mensa, il quale, a sua volta, provvederà tempestivamente a rendere nota tale la necessità al Direttore di Cucina per i provvedimenti di competenza.

Per gli utenti celiaci e non solo l'Impresa aggiudicataria dovrà predisporre i menù sulla base di quelli già approvati dall'ATS in modo da essere il più possibile allineati ai menù standard, specificando quali prodotti saranno utilizzati e il tipo di preparazione.

La preparazione, la cottura e il confezionamento delle diete speciali, presso il centro di cottura deve avvenire nel rispetto delle procedure previste dal manuale di autocontrollo, in area dedicata con tempi e modi da definire nel manuale stesso. Allo stesso modo nel documento di autocontrollo dovranno essere indicate le attrezzature (affettatrice, cucina a gas, forno, abbattitore, armadi riscaldanti, frigoriferi, confezionatrice termosaldante, armadi e pensili) e utensileria dedicata con particolare riferimento a tutte le preparazioni del pasto del soggetto celiaco.

Il concessionario dovrà considerare nel piano HACCP il rischio "allergeni" e per contenere e ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, dovrà prestare particolare attenzione nel qualificare i fornitori di alimenti confezionati e nel controllare le etichette e le schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, ecc.) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multi-razione e non deve essere inferiore a 0°C.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in piatti monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldati, opportunamente contrassegnati, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il concessionario dovrà predisporre modulistica dedicata per la registrazione delle temperature di ricevimento e di riattivazione di ogni singola dieta. Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle diete dovrà ricevere un'adeguata formazione nella gestione delle diete speciali.

Garantire che i piatti monoporzione arrivino all'utente ad una adeguata temperatura seguendo procedure prestabilite.

ART. 62 - DIETE BLANDE

Il concessionario si impegna alla predisposizione di diete blande, qualora ne venga fatta richiesta entro le 9,30 dello stesso giorno dal genitore o chi per esso.

Le diete blande, non necessariamente in bianco, non necessitano di certificato del medico e sono costituite da pasta o riso in bianco o al pomodoro, da una verdura lessa o brasata e da una porzione di carne ai ferri (fettina di pollo, tacchino o vitello).

Le diete blande prive di certificato medico hanno una validità non inferiore a tre giorni fatto salvo diversa disposizione dell'Istituto Scolastico. In caso contrario, occorre un certificato medico che ne richieda la somministrazione per un periodo non superiore a 5 giorni consecutivi, eventualmente rinnovabili se viene prodotto un nuovo certificato medico.

ART. 63 - MENU ALTERNATIVI

Su richiesta dell'utenza, potranno essere introdotte diete rispondenti ad esigenze religiose, e ad eventuali altre caratteristiche particolari, da approntare secondo le modalità previste per le diete speciali sempre in linea con il menù collettivo e redatti ad hoc per ogni richiesta etico o religiosa. Nei menù collettivi e speciali devono essere indicate le buone pratiche messe in atto (es.: uso sale iodato, pane a basso contenuto di sale, frutta a metà mattina, ecc.) nonché essere firmati da personale qualificato del concessionario alla redazione.

TITOLO IX – IGIENE DELLA PRODUZIONE

ART. 64 - ORGANIZZAZIONE LAVORO PER LA PRODUZIONE

Il personale durante la preparazione dovrà osservare le norme di settore al fine di garantire durante le operazioni di preparazione dei pasti le norme igienico sanitarie e di sicurezza.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere un'esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate. (sistema HACCP). La parte del piano attinente le fasi operative presenti nella gestione de Centro di Cottura Comunale deve essere depositata in

copia presso la cucina stessa.

ART. 65 – MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al

D.P.R. 327/80, al Reg. (CE) n. 852/2004, e alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativa ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA), oltre a garantire il mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa europea e nazionale vigente.

ART. 66 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di consentire indagini analitiche, l'Impresa aggiudicataria deve, in ogni unità di produzione, essere effettuato un campione, rappresentativo del pasto completo del giorno, a cura del responsabile dell'unità stessa. Devono essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione in loco, cotti e non.

La Circolare n. 45/SAN della Regione Lombardia indica le procedure base per il campionamento:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, in ogni luogo di consumo o, altrimenti, nel Centro Cottura;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico; ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, cioè di almeno 150 grammi edibili;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa +4 °C per 72 ore dal momento della preparazione e in idonei contenitori ermeticamente chiusi;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto;
- il personale deve essere formato e responsabilizzato circa tali procedure di prelievo e conservazione del pasto.

Qualora l'ATS confermasse il dato epidemiologico in caso di MTA, anche in assenza di rilievi sul pasto campione la sanzione prevista potrà essere comminata.

ART. 67 - LIVELLO DELLA QUALITA' IGIENICA

La produzione dovrà rispettare gli standards igienici previsti dalle Leggi vigenti e dai criteri microbiologici sotto riportati:

- 1) Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 – Intesa, ai sensi dell'art.8, comma6, della legge 5 giugno 2003, n°131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano.
- 2) Regolamento CE 2073/2005(e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.

ART. 68 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalla vigente normativa, nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1°C e +4°C. Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore d' acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria. E' vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno, anche nei punti di distribuzione periferici.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qual volta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di prodotto deperibile, su questa deve essere apportata idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, nonché la corretta rintracciabilità del prodotto originario. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

TITOLO X – SERVIZI ACCESSORI E COMPLEMENTARI

ART. 69 - FORNITURA DOCUMENTAZIONE PER CONTRIBUTI CEE

Qualora il Comune di Tribiano ritenesse di applicare il regolamento CE 657/08 e s.m.i., la Ditta concessionaria onde permettere al Comune l'applicazione del Reg. (CE) 657/08 e successive modifiche ed integrazioni, riguardante il recupero dei contributi CE sui prodotti lattiero- caseari, è tenuta a fornire la documentazione giustificativa necessaria. In particolare, le fatture/bolle intestate alla Ditta di Ristorazione devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune di Tribiano, e includere i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti e merende e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre, tali prodotti, ai fini dell'igiene e sicurezza alimentare, devono risultare preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia e devono essere muniti di marchiatura di identificazione, di cui all'allegato II, Sez. I del Reg. (CE) n. 853/2004 e successive modifiche ed integrazioni

ART. 70 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

La Ditta aggiudicataria deve proporre un Piano di Informazione ed educazione alimentare a favore degli utenti e loro genitori, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente le modalità di attuazione ed i relativi mezzi e materiali di comunicazione che verranno realizzati al fine di garantire una corretta informazione, a riguardo di:

- 1) Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre certi consumi anche per gli impatti ambientali causati da certe pratiche di coltivazione e allevamento animali.
- 2) Consumo di particolari alimenti in relazione a certe patologie di salute;
- 3) Provenienza territoriale degli alimenti
- 4) Stagionalità degli alimenti

Dovrà essere inoltre predisposta per ogni anno scolastico la consegna di una carta dei servizi inerente la ristorazione scolastica ad ogni utente.

ART. 71 – RICICLO E DISTRIBUZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI AI FINI DI SOLIDARIETA' SOCIALE

L'Impresa Aggiudicataria, in aderenza alla Legge 155/2003 conosciuta come "Legge del Buon Samaritano", alla Legge 19 agosto 2016 n. 166 "disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici ai fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", alla deliberazione della Giunta R.L. n X/3908 "progetto sperimentale "reti territoriali virtuose contro lo spreco alimentare (comuni grande distribuzione organizzata, enti non profit)" e alle Linee di indirizzo del Ministero della Salute del 16 aprile 2018, rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti" dovrà, su richiesta e disposizione dell'Amministrazione Comunale, promuovere progetti per il ritiro e la distribuzione da parte di enti morali ed organizzazioni benefiche di generi alimentari, eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. Stesso principio potrà eventualmente riguardare anche i residui di cibo non consumati che, ritenuti idonei, potranno essere distribuiti ad enti, associazioni o comunque gruppi socialmente riconosciuti il cui fine è il ricovero, cura, assistenza di animali in stato di abbandono.

Resta salva la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

ART. 72 - SERVIZI COMPLEMENTARI

Eventuali integrazioni dell'entità del servizio, che a causa di circostanze impreviste, si rendano necessari per le forniture oggetto di concessione, possono essere aggiudicati al fornitore stesso, purché non vengano separati, sotto il profilo tecnico o economico, dalla concessione principale senza recare gravi danni all'Amministrazione, oppure, pur essendo separabili dall'esecuzione della concessione iniziale, siano strettamente necessari per il suo perfezionamento.

TITOLO XI - TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

ART. 73 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

La competenza professionale delle Impresa aggiudicataria deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così di raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

ART. 74 – PREPARAZIONE

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito e predisposto locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e le diete dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

ART. 75 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità stabilite nel piano di autocontrollo aziendale. Con particolare attenzione a:

- 1) La carne trita deve essere macinata in giornata. Solo ed esclusivamente per i polpettoni la carne può essere macinata il giorno della cottura che può avvenire il giorno precedente il consumo, previo abbattimento del prodotto cotto;
- 2) Tutte le verdure dovranno essere accuratamente controllate per evidenziare eventuale corpi estranei, possibilmente il lavaggio deve essere fatto utilizzando bicarbonato;
- 3) Tutta la frutta, prima della distribuzione, dovrà essere accuratamente lavata, utilizzando il bicarbonato di sodio;
- 4) Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo;
- 5) Le porzionature di salumi e formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronomia. Per ciò che attiene salumi, prosciutti ed affini (bresaola, arrosto di tacchino da consumare freddo, manzo stufato) non è quindi consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati ad esclusione delle eventuali porzioni utilizzate per le diete.
- 6) Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore antecedenti la cottura.
- 7) I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura o l'infarinatura (filetto di platessa impanato o infarinato, cotoletta di lonza e scaloppina di bovino alla pizzaiole) non devono essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.

E' assolutamente vietato utilizzare: il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato, conservanti ed additivi chimici nella preparazione dei pasti.

Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati indicati nell'articolo seguente.

ART. 76 - LINEA REFRIGERATA

E' ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, poste in recipienti idonei e conservati in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1°C e +4°C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

L'Amministrazione Comunale potrà, a sua discrezione, autorizzare la produzione, in linea refrigerata, di preparazioni differenti da quelle di cui sopra, in seguito alla predisposizione da parte dell'I.A di adeguata documentazione, conforme al Piano di Autocontrollo aziendale, per la produzione dei piatti proposti (es. diagrammi di flusso, analisi dei rischi, ecc.). E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 77 – CONDIMENTI

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite nei refettori con olio extra vergine d'oliva e aceto/limone; nel caso di quelle cotte è prevista, presso il centro di cottura, una prima fase di condimento (es. aggiunta di olio extra vergine aromatizzato con aromi vari), tale da aumentare il gradimento dell'alimento.

Le paste asciutte, in relazione alla loro peculiarità e gradibilità, potranno essere condite prima della distribuzione, o direttamente nel piatto al momento della distribuzione stessa. Il formaggio grattugiato andrà invece aggiunto al momento del pasto.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano che sarà consegnato in buste salva freschezza, sigillate in atmosfera protetta, che riporta l'autorizzazione del consorzio solo per patologie che lo richiedono. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva. In ogni locale adibito a refettorio durante la distribuzione devono essere sempre presenti 1 bottiglia olio extra vergine d'oliva e 1 bottiglia di aceto bianco di puro vino ed 1 bottiglia di aceto balsamico. Nei centri di cottura è altresì ammesso l'uso di olio extravergine di oliva il minimo indispensabile per evitare l'impaccamento dei primi piatti al momento del confezionamento nelle gastronomie.

TITOLO XII - LIVELLO DI QUALITA' DELLE PULIZIE E DELLA SANIFICAZIONE – RACCOLTA RIFIUTI

ART. 78 - PULIZIA E SANIFICAZIONE, DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Gli interventi di pulizia relativi al Centro di Cottura ed ai terminali di distribuzione siti nei differenti plessi (aree di ricevimento, transito, stoccaggio, manipolazione, somministrazione e consumo alimenti (compreso il pasto domestico) oltre che locali annessi quali spogliatoi e servizi igienici destinati sia al personale sia all'utenza) sono a carico dell'Impresa e devono essere eseguiti conformemente a quanto previsto dalle **“Specifiche tecniche relative alle operazioni di pulizia e disinfestazione” (Allegato 7)**. Le pulizie e le operazioni di disinfestazione dovranno essere garantite e a totale carico della ditta concessionaria, su tutte le aree individuate nelle planimetrie di cui **all'allegato 4** del presente capitolato, comprese le aree di transito o di promiscuità con le aree scolastiche.

Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Tutti i prodotti detergenti e sanificanti dovranno essere conformi alla normativa vigente e come specificato all'art. 7. del presente Capitolato.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Qualora i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovessero essere travasati in altri contenitori, quest'ultimi dovranno essere muniti di etichetta identificatrice del prodotto e conservati in locale apposito o in armadi chiusi.

Sono a carico dell'I.A. gli interventi di monitoraggio e trattamento sui possibili infestanti ambientali, nei centri cottura, nei centri cucina, nei refettori, organizzati secondo un piano, da presentare entro 15 giorni dall'avvio di ciascun anno scolastico. Tale piano dovrà prevedere almeno un intervento preventivo a trimestre per ogni centro cottura e centro cucina e due interventi per anno per ciascun refettorio.

Dovranno altresì essere previsti specifici dispositivi di monitoraggio ambientale nei locali di deposito (magazzini) per i possibili infestanti delle derrate.

Qualora si manifestino problemi di persistenza di insetti o roditori, l'I.A. è tenuta a predisporre ulteriori interventi entro 48 ore dalla segnalazione da parte dell'A.C. fino a soluzione completa dell'infestazione. Il concessionario deve provvedere ad esporre nella cucina comunale e nei refettori dove viene somministrato il pasto cotto, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche. E' fatto inoltre obbligo alla Impresa aggiudicataria di tenere presso la cucina comunale e presso i refettori e locali annessi:

- 1) un registro sul quale dovranno essere indicati: data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- 2) Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati

Le modalità di gestione di tale servizio dovranno essere contemplate nel Piano di autocontrollo ferma restando la possibilità da parte del RUP di effettuare ogni verifica sulla corretta esecuzione del servizio.

ART. 79 - PULIZIA IMPIANTI

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature dei centri di cottura, i refettori e gli spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto **dall'Allegato "7" Specifiche tecniche operazioni pulizia e disinfestazione**" e dalle procedure elaborate dalla Ditta.

Oltre alle operazioni di derattizzazione e disinfestazione ordinaria, che dovranno comunque avvenire con idonee modalità, da parte di Ditte specializzate, il concessionario dovrà provvedere, se del caso e comunque quando richiesto, ad operazioni periodiche, straordinarie, di bonifica ambientale. Tali operazioni, che dovranno avvenire in orari non coincidenti con l'attività di cucina, dovranno essere concordate (luoghi e tempi) con l'autorità sanitaria competente.

ART. 80 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi forniti dall'Impresa aggiudicataria. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e asciugamani di carta monouso.

Il concessionario dovrà provvedere all'acquisto degli appositi armadietti per il personale addetto alla distribuzione e per la custodia del materiale di pulizia in tutte le scuole dove viene somministrato il pasto.

ART. 81 - RACCOLTA DIFFERENZIATA DEI RIFIUTI

Presso il Centro di Cottura Comunale e in tutti i refettori i rifiuti dovranno essere differenziati e raccolti quotidianamente in sacchetti per essere convogliati chiusi negli appositi contenitori per la raccolta differenziata a cura del personale dell'Impresa aggiudicataria. L'esposizione dei contenitori nei giorni di raccolta, nonché la collocazione degli stessi, dovrà essere a cura del personale della ditta e concordata con l'Amministrazione Comunale.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e del disoleatore verranno trattate come rifiuti speciali ai sensi della legge 915/82 e successive modifiche. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico).

Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa aggiudicataria. In ogni caso l'Impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dalla Amministrazione Comunale in materie di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

Resta inteso che è discrezione del Comune attraverso personale autorizzato effettuare dei controlli a campione sulla corretta effettuazione della raccolta differenziata. Qualora venissero riscontrate delle anomalie, ne verrà fatta comunicazione scritta alla Ditta che dovrà dare riscontro al rilievo e adottare le misure correttive affinché gli episodi non si ripetano. In caso di reiterati eventi non conformi si applicheranno le penali di cui all'art. 110 del presente

Capitolato.

Resta a carico della Ditta il monitoraggio degli avanzi con compilazione a carico degli addetti di una tabella della produzione giornaliera dei sacchi di organico non recuperabile, carta, plastica, da trasmettere mensilmente per email all'Ufficio istruzione comunale.

TITOLO XIII CONTROLLI DEL SERVIZIO

ART. 82 - DISPOSIZIONI GENERALI

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, l'Amministrazione Comunale e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito. Il concessionario dovrà garantire a tutti i soggetti autorizzati l'espletamento dei controlli in questione.

ART. 83 – MODALITA' DEI CONTROLLI

E' facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

Il concessionario dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle strutture di ristorazione, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Nel caso il Referente del servizio dell'Impresa aggiudicataria non fosse presente per il contraddittorio, l'Amministrazione Comunale effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa aggiudicataria non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire all'Impresa aggiudicataria per iscritto, mediante PEC, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

Il concessionario non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio, se non preventivamente comunicate per iscritto alla Amministrazione Comunale.

Il concessionario sarà tenuto inoltre a fornire, mediante PEC, giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Comune entro 10 giorni consecutivi dalla data di comunicazione della contestazione. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 84 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono: gli Organi istituzionali a ciò preposti, la Commissione Mensa (con le competenze previste dal Regolamento Comunale), i competenti Uffici Comunali del Comune, nonché eventuali altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati dalla Amministrazione Comunale.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Amministrazione Comunale, dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli di conformità presso la cucina e le sale di consumo, apposito camice bianco e copricapo, fornito dall'impresa aggiudicataria.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria. Il personale dell'Impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Amministrazione Comunale.

ART. 85 – PIANO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'Impresa, entro quindici giorni dall'inizio del servizio, deve provvedere a redigere il "Piano di autocontrollo per l'igiene" in conformità al Regolamento CE 852/2004; detto Piano deve essere ispirato al sistema HACCP e alle buone pratiche di lavorazione (G.M.P.).

Presso ciascuna struttura l'Impresa deve mettere a disposizione tutta la documentazione inerente il piano di autocontrollo (manuale, schede operative, documenti di registrazione, attestati nonché schede tecniche e tossicologiche dei prodotti chimici impiegati).

I documenti sopraccitati, se richiesti, devono essere messi a disposizione dell'amministrazione Comunale e o del personale da questa incaricato, nonché delle autorità Competenti che ne facessero richiesta.

L'Impresa deve garantire che le operazioni vengano svolte osservando le “Buone pratiche di lavorazione” (G.M.P.) e le Buone Pratiche Igieniche (G.H.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

A tale scopo il personale dovrà essere adeguatamente addestrato circa le norme di abbigliamento e di comportamento.

Il Concessionario è obbligato a sostenere gli oneri necessari ad effettuare campionature ed analisi delle materie prime e/o dei prodotti finiti, in base al piano di controllo che sarà predisposto ad inizio servizio (che dovrà prevedere anche la periodicità dei controlli), per indagini merceologiche, chimico-fisiche e microbiologiche da effettuarsi presso laboratori pubblici o privati abilitati ai sensi di legge.

Il concessionario resta pertanto obbligato alla fornitura ed installazione a proprie spese delle attrezzature necessarie a garantire il mantenimento ed il controllo delle corrette temperature degli alimenti, nonché le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e distribuzione dei pasti nei singoli punti di distribuzione.

ART. 86 - CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DAL COMUNE

L'Amministrazione Comunale o un suo incaricato potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Detti controlli potranno essere espletati, oltre che mediante verifiche dirette, anche attraverso prelievi di alimenti cotti e crudi e tamponi di superficie, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio per la verifica del rispetto dei criteri microbiologici di sicurezza alimentare e di igiene del processo.

Potranno essere effettuati anche prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.

A titolo esemplificativo e non esaustivo potranno costituire oggetto di controllo:

- a) L'organizzazione del Servizio e l'organico utilizzato;
- b) L'igiene della produzione;
- c) La qualità delle derrate alimentari;
- d) Il menù, gli ingredienti e le grammature delle preparazioni gastronomiche;
- e) Il piano di autocontrollo, il rispetto del Sistema di Qualità, il rispetto degli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro;
- f) La verifica delle effettuazioni delle manutenzioni ordinarie;
- g) Le modalità ed efficacia delle attività di pulizia, sanificazione e disinfestazione;
- h) La verifica del grado di soddisfacimento dei bisogni attesi dall'utente, mediante misure oggettive (residui di mensa) e interviste agli utenti.

E' facoltà del Comune di Tribiano effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso, senza limitazioni di orario e con le modalità che riterrà opportune, controlli con propri incaricati per verificare la rispondenza del servizio alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato, in aderenza a quanto previsto dal progetto offerto e a quanto disposto dal Manuale di Autocontrollo Igienico (HACCP) dell'impresa stessa.

L'impresa deve conservare presso il centro di produzione pasti della scuola primaria in originale e/o in fotocopia le bolle di consegna delle derrate alimentari da esibire su richiesta del personale addetto ai controlli.

Il Comune di Tribiano, al fine di verificare le rispondenze degli alimenti a quanto previsto nel presente capitolato, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso alcuno, controlli:

- di tipo qualitativo anche mediante prelevamenti degli alimenti stessi e analisi da effettuare presso i laboratori di propria fiducia o tramite propri incaricati. Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla può essere richiesto al Comune di Tribiano per le quantità di campioni prelevati;

- di tipo quantitativo mediante controlli dei propri incaricati nei centri di produzione pasti della scuola primaria, nel locale di porzionamento della scuola dell'infanzia e nei refettori di entrambe le scuole;

Nel caso in cui gli accertamenti dovessero rilevare una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, l'impresa è tenuta al rimborso delle spese sostenute dal Comune di Tribiano per le analisi e il ripristino immediato della conformità o il pagamento delle penalità previste nel capitolato determinate in relazione alla gravità delle inadempienze.

ART. 87 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dalla Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

L'Amministrazione Comunale provvederà, entro il tempo tecnico necessario, a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa aggiudicataria. Qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa aggiudicataria saranno addebitate le spese di analisi.

ART. 88 - CONTESTAZIONI DEL CONCESSIONARIO A SEGUITO DEI CONTROLLI DA PARTE DELL'ENTE.

L'Amministrazione Comunale a seguito dei controlli effettuati, notificherà di volta in volta all'Impresa aggiudicataria eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro il tempo massimo prescritto dalla Amministrazione Comunale, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni.

Il concessionario è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso il tempo massimo previsto, se l'Impresa aggiudicataria non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

ART. 89 - CONTROLLO DA PARTE DELLA COMMISSIONE MENSA

I genitori degli alunni possono partecipare al funzionamento del Servizio di ristorazione mediante apposita Commissione Mensa che opererà nel rispetto delle disposizioni impartite dall'Amministrazione Comunale (come da Regolamento Comunale). La composizione e le attribuzioni della Commissione Mensa sono regolamentate con atti interni dell'Amministrazione.

Nell'orario della refezione scolastica i membri delle Commissioni Mensa potranno effettuare, presso i plessi scolastici, il controllo sulla appetibilità del cibo e del suo gradimento, sulla sua conformità al menu, sulla sua presentazione (temperatura, aspetto, gusto, servizio) ed in generale sul corretto funzionamento della refezione. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche, ed ai sensi del Regolamento Comunale vigente. I componenti della Commissione Mensa consegneranno, al termine di ogni visita/accesso, all'Ufficio Istruzione del Comune di Tribiano una relazione contenente una valutazione sulla refezione. Nel caso di riscontro di problematiche critiche i componenti della Commissione Mensa chiederanno tempestivamente l'intervento dell'Ufficio Istruzione che valuterà la criticità emersa e se necessario potrà chiedere l'intervento dell'ATS.

Per tutte le eventuali osservazioni che i componenti della Commissione Mensa dovessero riscontrare durante le visite, redigeranno apposita scheda di rilevazione, che sarà consegnata agli uffici comunali per gli opportuni riscontri.

La Ditta dovrà garantire l'accesso e la visita al proprio centro di cottura ai componenti della Commissione Mensa, secondo i termini e le modalità indicate nel regolamento della Commissione Mensa che però non dovrà interferire in alcun modo nelle attività di produzione dei pasti. La Ditta è tenuta a fornire alla Commissione tutta la collaborazione necessaria, consentendo il libero ingresso ai locali e magazzini impegnati per il servizio in questione, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione, se richiesta. L'I.A ai componenti della Commissione deve procurare tutto il vestiario necessario per l'accesso nei locali cucina e refettorio.

ART. 90 - ELENCO FORNITORI

L'Impresa aggiudicataria deve inviare, ad ogni inizio servizio, l'elenco dei fornitori, mantenendolo aggiornato nel corso della validità del contratto. La richiesta di accettazione si ritiene accolta se trascorsi tre giorni dal ricevimento della stessa, l'Amministrazione Comunale non ha espresso parere contrario.

Per ciò che attiene la qualificazione iniziale e periodica di fornitori tenuti ad applicare le norme di autocontrollo igienico-sanitario, è richiesto alla Impresa aggiudicataria:

- a) di disporre del manuale di autocontrollo di tali fornitori in vigore presso il Centro di Cottura per ogni eventuale controllo.

- b) di valutare la congruità del contenuto di detto manuale con quello del concessionario stesso e con quanto richiesto dal presente Capitolato;
- c) che le valutazioni documentali e di attuazione (audit presso fornitore) siano effettuate da personale qualificato.

ART. 91 - METODOLOGIA DEL CONTROLLO DI QUALITÀ

I tecnici incaricati dalla Amministrazione Comunale effettueranno i controlli secondo le metodologie e le modalità che riterranno più idonee (es.: supporto fotografico, ecc.), ivi compreso l'asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

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 Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati. L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, contemporaneamente il personale dell'Impresa aggiudicataria non deve interferire sulle procedure di controllo dei tecnici incaricati dall'Ente.

I tecnici sono tenuti a non muovere alcun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa aggiudicataria.

TITOLO XIV – ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 92 - OBBLIGHI DEL CONCESSIONARIO

Saranno a carico della Ditta concessionaria tutte le spese di contratto, quelle di bollo, di registro, di quietanza, diritti di segreteria. Inoltre, saranno a totale carico della suddetta tutte le imposte e tasse generali e speciali vigenti o che possano entrare in vigore durante la durata della concessione, senza diritto di rivalsa.

Viene richiesto il rispetto dell'art. 3, L. 68/1999 in materia di diritto al lavoro dei disabili.

Saranno a carico della Ditta concessionaria gli adempimenti necessari per l'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria per la gestione del Centro di Cottura ed i refettori di ogni plesso.

La Ditta Aggiudicataria dovrà presentare al sportello SUAP del Comune di Tribiano la documentazione di inizio attività (SCIA). Sarà a carico della Ditta, inoltre, la redazione, su supporto cartaceo ed informatico, del manuale di esercizio e manutenzione del Centro di Cottura e di tutte le sue parti, in lingua italiana, completo di tutta la documentazione necessaria per una corretta gestione e manutenzione dello stesso. Oltre a quanto prescritto nei precedenti articoli del presente Capitolato, e più nello specifico **nell'Allegato 6** al presente Capitolato, relativo agli interventi di manutenzione, la Ditta si impegna a:

- utilizzare per la produzione dei pasti destinati all'utenza di Tribiano solo ed esclusivamente il Centro Cottura Comunale. L'utilizzo di altri Centri Cottura dovrà essere preventivamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale, e dovrà avvenire solo in casi eccezionali motivati e giustificati per iscritto al Servizio Istruzione comunale;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, nonché ad assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc.), nonché il vestiario monouso (es. camice e calzari) per i componenti di controllo e della commissione mensa;
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente Capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione, esibendo a richiesta gli originali delle relative bolle di consegna e le schede tecniche. Le bolle dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Tribiano;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e suoi allegati, ai menu concordati e ai particolari regimi dietetici;
- provvedere all'immediata fornitura di piatti, posate, bicchieri ed altro materiale a perdere ad insindacabile richiesta dell'Amministrazione Comunale o in caso di sopravvenute necessità;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quanto altro in genere messi a disposizione dall'Amministrazione Comunale, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso;
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione nel servizio di trasporto dei pasti ai refettori;
- fornire il nome del Direttore responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. Il Concessionario dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- presenziare alle riunioni della Commissione Mensa;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;

ART. 93 - LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal Capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni devono essere possedute dall'impresa al momento della partecipazione alla gara.

Tali licenze ed autorizzazioni dovranno essere rinnovate anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potranno essere emanate nel corso dell'espletamento della concessione.

ART. 94 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA E STIPULA ASSICURAZIONI

La Ditta Aggiudicataria si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l'Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione a "regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della Ditta Aggiudicataria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

In particolare la Ditta Aggiudicataria si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, anche per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.

Essa è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Conseguentemente la Ditta Aggiudicataria esonera l'Amministrazione ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta Aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta Aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata della concessione, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

L'assicurazione dovrà avere un massimale non inferiore a 3.000.000,00 per sinistro e per anno assicurativo, a copertura di tutti i rischi connessi e conseguenti, l'attività di gestione del Centro di Cottura e del servizio di refezione, con particolare ma non esclusivo riferimento a tutte le attività descritte nel presente Capitolato e costituenti obbligazione della concessione.

L'assicurazione, stipulata a favore del Comune di Tribiano, comprenderà, inoltre, la responsabilità civile verso terzi sino alla conclusione del tempo contrattuale complessivo, ed alla formale riconsegna dell'impianto al Comune, e coprirà tutte le attività tanto del concessionario quando dei suoi aventi causa (dipendenti, fornitori, subappaltatori ed incaricati in genere).

A prescindere dai massimali assicurati, la Ditta Aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

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

ART. 95 - FALLIMENTO

L'aggiudicatario si obbliga per sé e per i propri eredi aventi causa in caso di fallimento o amministrazione controllata dell'aggiudicatario. In questo caso la concessione si intende senz'altro revocata e l'Amministrazione provvederà ai sensi

dell'art. 110 D. Lgs. 50/2016.

ART. 96 - FORO COMPETENTE E RINVIO

Per qualsiasi controversia che dovesse insorgere tra l'Amministrazione Comunale ed la Ditta aggiudicatrice competente il Foro di Lodi.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia.

ART. 97 - LIQUIDAZIONI

I pagamenti delle somme relative alle prestazioni oggetto del presente Capitolato, dovuti dall'Amministrazione Comunale, saranno effettuati a favore della ditta aggiudicataria a mezzo mandati di pagamento.

Il concessionario così come previsto dall'articolo 25 del presente Capitolato esporrà all'utente e al Comune di Tribiano, ciascuno per competenza i pasti prenotati e non opportunamente oggetto di a disdetta nei modi stabiliti all'articolo 25.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà secondo le modalità espresse nel presente Capitolato.

Il Concessionario emetterà al Comune di Tribiano fatture mensili analitiche per ciascuna tipologia di utenza e precisamente:

A) Scuola Infanzia:

- fattura nella quale dovranno essere indicati il numero di pasti del personale Ata e del personale docente;
- fattura nella quale dovranno essere indicati il numero di utenti e l'importo complessivo derivante dalla differenza tra il costo pasto e la tariffa agevolata;

B) Scuola Primaria:

- fattura nella quale dovranno essere indicati il numero di pasti del personale Ata e del personale docente;
- fattura nella quale dovranno essere indicati il numero di utenti e l'importo complessivo derivante dalla differenza tra il costo pasto e la tariffa agevolata;

C) Pasti dipendenti:

- fattura nella quale dovranno essere indicati il numero totale di utenti moltiplicato per il costo pasto offerto in sede di gara;

D) pasti sociali

- fattura nella quale dovranno essere indicati i codici di ciascun utente (i codici saranno comunicati dal Comune di Tribiano in sede di attivazione) e per ciascuno il numero di pasti erogati moltiplicati per il costo pasto offerto in sede di gara;

E) pasti centro estivo: differenza tra tariffa Isee e costo pasto

- fattura nella quale saranno indicato il numero complessivo di utenti e l'importo della differenza tra costo pasto e tariffa Isee;

F) Merende erogate al post scuola sia della scuola dell'infanzia che primaria

- fattura nella quale saranno indicate le merende erogate per ciascun plesso scolastico moltiplicato per il costo pasto offerto in sede di gara;

Le fatture saranno pagate previa emissione di apposito mandato entro 30 giorni dalla data di ricezione. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto. L'Amministrazione Comunale non potrà dare corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Nel caso in cui il numero degli utenti dovesse aumentare o diminuire restano ferme le condizioni di aggiudicazione e l'Impresa aggiudicataria non potrà avanzare alcuna pretesa.

Il prezzo di aggiudicazione è vincolante.

Gli importi relativi al servizio di refezione scolastica verranno liquidati alla Ditta Aggiudicataria in base ai pasti prenotati

e non disdetta nei tempi e modi previsti nei precedenti articoli; il costo pasto esposto in fattura a seconda dell'utenza potrà essere o il costo pasto offerto in sede di gara o nella misura determinata dalla differenza tra la quota pasto offerta in sede di aggiudicazione del servizio e le tariffe agevolate poste a carico degli utenti, così come determinate dall'Amministrazione Comunale.

Gli importi relativi alla fornitura dei pasti per gli insegnanti aventi diritto al pasto gratuito non sono correlati ad entrate riscosse direttamente dalla Ditta e quindi saranno oggetto di fatturazione mensile, analogamente ai pasti extrascolastici autorizzati dalla Amministrazione Comunale.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese ecc., necessari per la perfetta esecuzione della concessione, qualsiasi onere, espresso e non, dal presente Capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La fatturazione mensile da emettere in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. n.66/2014-Legge n. 89/2014).

La fatturazione avrà cadenza mensile e il pagamento della fattura avverrà entro 30 giorni dal ricevimento al protocollo comunale, a seguito dell'attestazione della conformità del servizio svolto e previo esito positivo DURC. Ritardi nel pagamento oltre tale termine comportano l'applicazione degli interessi di legge; l'eventuale ritardo nel pagamento non può essere invocato come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della Ditta Aggiudicataria, la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte del concessionario, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione Comunale.

La liquidazione dei corrispettivi avverrà previo controllo, da parte degli uffici comunali competenti, della regolarità contributiva. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti (conformità prestazioni e DURC) il concessionario non potrà opporre eccezione all'Amministrazione Comunale né avrà diritto al risarcimento del danno né ad alcuna pretesa.

L'eventuale eccedenza fra il costo pasto, aggiudicato in sede di gara, e la tariffa riscossa dall'utenza di importo superiore al suddetto costo pasto, dovrà essere corrisposta al Comune di Tribiano in rate bimestrali, allegandovi relativo prospetto e rendiconto. Dovrà essere esclusa ogni forma di compensazione fra la summenzionata eccedenza e le morosità registrate durante l'anno scolastico, il cui onere è a esclusivo carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 98 – CORRISPETTIVI E POTESTÀ SULLE TARIFFE

Il corrispettivo per i servizi prestati è costituito:

- a) dalla riscossione diretta della tariffa unitaria a pasto, dovuta dagli utenti dei servizi, di cui il Concessionario è titolare alla riscossione;
- b) dalle somme dovute dall'A.C. per i pasti forniti nelle scuole e destinati agli insegnanti ed al personale dipendente comunale, pasti sociali, dalla differenza tra la quota pasto offerta in sede di aggiudicazione del servizio e le tariffe agevolate poste a carico degli utenti;

Pertanto, rimane impregiudicata la facoltà dell'A.C. di ridurre le tariffe dovute dagli utenti dei servizi in modo generalizzato, assumendosi l'onere del valore economico differenziale. In ogni caso, l'A.C. ha la facoltà di prevedere esenzioni e riduzioni delle tariffe degli utenti in particolari situazioni socio-economiche: anche in questo caso, il valore economico differenziale sarà a carico dell'A.C.

Il Concessionario ha diritto al corrispettivo per i pasti effettivamente prenotati e forniti, prestati a perfetta regola d'arte, e nel pieno adempimento delle modalità e delle prescrizioni contrattuali.

Tutti gli obblighi ed oneri derivanti al Concessionario dall'esecuzione del contratto (inclusi gli atti aggiuntivi e/o integrativo-modificativi), ivi comprese le attività connesse di reportistica e monitoraggio, dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni emanate o che venissero emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei corrispettivi contrattuali che sono stati determinati dal Concessionario a proprio rischio ed in base ai propri calcoli, alle

proprie indagini ed alle proprie stime e sono, pertanto, fissi ed invariabili, in aumento, indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, facendosi il Concessionario stesso carico di ogni relativo rischio e/o alea. Il Concessionario non potrà vantare diritto ad altri compensi, ovvero ad adeguamenti, revisioni od aumenti dei corrispettivi come sopra indicati, salvo quanto stabilito a tal proposito dall'art. 14 (Revisione Prezzi).

ART. 99 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il concessionario si impegna a custodire e non divulgare notizie ed informazioni di cui possa venire eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti, in applicazione delle disposizioni contenute nel Testo Unico sulla Privacy (di cui al D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e Regolamento (UE) 2018/1725 del 23 ottobre 2018). La Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi alle disposizioni previste dal succitato Codice in materia di protezione dei dati personali, attivando le opportune procedure in relazione alla tipologia ai dati trattati, che potrebbero essere anche di natura sensibile: eventuali notificazioni, accortezza per la cifratura e la riservatezza dei dati, redazione del documento programmatico sulla sicurezza e controllo sull'applicazione del medesimo sono interamente a carico del concessionario stesso.

ART. 100 - CAUZIONE DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, l'aggiudicataria è tenuta a prestare idonea cauzione definitiva prestata ai sensi e conformemente a quanto previsto dall'art. 103 del D. Lgs. 50/2016, nella misura pari al 10% dell'importo della concessione attraverso polizza fideiussoria, rilasciata da idoneo istituto o altro ente abilitato, o titoli di Stato o contanti, presso la tesoreria dell'Ente.

La fideiussione bancaria e/o assicurativa deve prevedere:

- la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
- la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, codice civile;
- l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento contrattuale.

La cauzione sarà progressivamente svincolata a sensi del comma 5, art.103 del D.Lgs 50/2016 nel limite massimo dell'80% e resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto e verrà svincolata solo dopo verifica del compenso dovuto a qualsiasi titolo da parte dell'impresa, al personale occupato nel servizio, di cui al presente capitolato. Per il medesimo motivo alla scadenza del contratto si provvederà al pagamento delle fatture dovute a saldo per il servizio, solo dopo la positiva verifica della esecuzione di tale adempimento che sarà effettuata dal Responsabile dell'esecuzione ai fini dell'emissione della verifica di conformità.

La cauzione definitiva garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante il contratto per fatto imputabile al concessionario a causa dell'inadempimento o della cattiva esecuzione del contratto.

Resta salvo per l'Amministrazione Comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La concessionaria è obbligata a reintegrare la cauzione, di cui il Comune abbia dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Ente, il quale aggiudica al concorrente che segue nella graduatoria.

Per tutto quanto non specificato nel presente articolo, si applica quanto previsto dall' art. 103 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i..

ART. 101 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

Qualora l'Impresa aggiudicataria risultata aggiudicataria, non intenda accettare l'incarico, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria versata. L'Amministrazione Comunale in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi dell'Amministrazione.

ART. 102 - STIPULA DEL CONTRATTO

Il concessionario dovrà, su richiesta della Stazione Appaltante, iniziare la totalità dei servizi, in pendenza della sottoscrizione del contratto, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.lgs. 50/2016.

Il concessionario si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che verrà comunicata dalla Amministrazione Comunale. Nel caso in cui l'Impresa aggiudicataria non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio sarà scisso con trasmissione di PEC che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. Il contratto sarà stipulato presso la sede del Comune di Tribiano in Piazza Giovanni Paolo II.

ART. 103 – RECESSO DEL CONTRATTO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016, in qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Pertanto, quando nel corso del contratto l'Amministrazione Comunale accertasse che l'esecuzione del servizio non proceda secondo le condizioni stabilite dal contratto, può fissare un congruo termine entro il quale l'Impresa aggiudicataria si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa aggiudicataria. Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita PEC all'Impresa aggiudicataria.

ART. 104 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso d'inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa aggiudicataria, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'Impresa aggiudicataria e salva l'applicazione delle penali prescritte.

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) Apertura di una procedura fallimentare dell'Impresa aggiudicataria
- b) Messa in liquidazione o cessione del contratto;
- c) Impiego di personale non dipendente dell'Impresa aggiudicataria;
- d) Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro produzione pasti affidato all'Impresa aggiudicataria;
- f) Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g) Casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa aggiudicataria;
- h) Interruzione non motivata del servizio;
- i) Assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con l'Amministrazione Comunale;
- j) Subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori indicati nel presente Capitolato;
- k) Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) Inadempienze reiterate dell'Impresa aggiudicataria dopo la comminazione di n. 5 penalità nel corso del medesimo anno che l'Amministrazione Comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m) Destinazione dei locali affidati all'Impresa aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
- n) Reiterato mancato impiego del numero d'unità lavorative giornaliere dichiarate in sede d'offerta;
- o) Reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede d'offerta;
- p) Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al Piano d'autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q) Reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;

- r) Difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede d'offerta;
- s) Mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerti in sede di gara;

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione Comunale non compenserà le prestazioni non eseguite, o non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Nei casi previsti dal presente articolo, la Ditta incorre nella perdita della cauzione che viene incamerata dal Comune, salvo il risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 20 (venti) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

ART. 105 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Qualora l'Impresa aggiudicataria intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto all'Impresa aggiudicataria per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

ART. 106 - DOMICILIO LEGALE

Il concessionario, come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede dichiarata. Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC. Qualsiasi comunicazione fatta all'incaricato dell'Impresa aggiudicataria dal Responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa aggiudicataria.

ART. 107 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

1. Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell'Impresa aggiudicataria. In caso di scioperi dei dipendenti dell'Impresa aggiudicataria, deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, pasti freddi, trasportato o altro, da concordare, in alternativa, ma d'eguale valore economico e nutrizionale, la cui composizione deve essere concordata con l'Amministrazione Comunale;
2. Interruzione temporanea del servizio per guasti. Sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture che non permettano lo svolgimento del servizio. Al verificarsi potranno essere concordate tra l'Impresa aggiudicataria e l'Amministrazione Comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come enunciate nel precedente punto 1);
3. Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa aggiudicataria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A tale titolo esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In caso di assemblea sindacale degli insegnanti nelle prime ore di lezione o ingresso posticipato degli allievi per qualsiasi causa, il numero dei pasti potrebbe essere solo presuntivo fino e confermato definitivamente dopo l'ingresso degli alunni, entro comunque le ore 11 del giorno stesso, senza che l'eventuale variazione in diminuzione comporti addebiti per il Comune.

In tale circostanza, a seguito di accordi tra la Ditta concessionaria e l'Ufficio Istruzione del Comune, potrà essere servito un pasto diverso da quello previsto in base al menù settimanale. Potrebbe anche essere eventualmente sospesa la somministrazione negli orari stabiliti della merenda mattutina ed il frutto, yogurt o budino, che, invece, saranno serviti a

pranzo.

L'ufficio Istruzione si riserva la facoltà, in casi eccezionali, di apportare nel corso della fornitura variazione nei quantitativi e nelle qualità dei generi alimentari utilizzati per i pasti.

Si riserva inoltre la facoltà di sospendere eventuali forniture di derrate provvisoriamente in qualsiasi giorno e per qualsiasi motivo.

Art. 108 – CENTRO DI COTTURA ALTERNATIVO E PER LE EMERGENZE

Il concessionario, come requisito di esecuzione del contratto, dovrà avere, dalla data d'inizio del servizio e per tutta la durata della concessione, in disponibilità, per gestire le emergenze, un centro di cottura e relativo magazzino per l'eventuale stoccaggio delle derrate, in possesso di SCIA Regolamento Comunità Europea 852/2004 o autorizzazione sanitaria legge 283/62.

La localizzazione del suddetto centro, dovrà essere tale da garantire che i pasti prodotti, siano consegnati entro un tempo **non superiore a 30 minuti (decorrente dal momento della cottura)**, secondo il calcolo ufficiale dei tempi di percorrenza risultante dal sito <https://www.viamichelin.it/>.

A tal fine il concorrente, in sede di partecipazione all'appalto, dovrà prestare dichiarazione con la quale si impegna, in caso di aggiudicazione, a procurarsi tempestivamente (sin dall'inizio della formale consegna del servizio anche in pendenza della stipula del contratto) un centro di cottura alternativo per le emergenze. Sulla base di tale dichiarazione, la Stazione Appaltante in fase di successiva esecuzione del contratto, pretenderà che l'aggiudicatario fornisca le necessarie attestazioni e autorizzazione circa la effettiva disponibilità della struttura.

ART. 109 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa aggiudicataria nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Amministrazione Comunale le penali, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato. Il concessionario avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni consecutivi, dalla consegna del rapporto ispettivo al personale dell'Impresa aggiudicataria in servizio presso la cucina o i punti di somministrazione (il personale sarà inteso come responsabile dell'Impresa aggiudicataria e, quindi avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A.).

Si procederà al recupero della penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese, o quello successivo, nel quale sarà assunto il provvedimento. L'Amministrazione Comunale può altresì procedere nei confronti dell'Impresa aggiudicataria alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove se ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità delle inadempienze stesse.

ART. 110 - PENALITA'

L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione tramite PEC ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Impresa aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni consecutivi dalla data di ricevimento della contestazione mediante PEC.

L'Amministrazione Comunale previa contestazione detraerà il valore complessivo della fornitura contestata ed applicherà le seguenti sanzioni:

1. penale di € 500,00 (cinquecento/00) per mancato rispetto delle grammature, calcolate su almeno 10 porzioni scelte a caso;
2. penale di € 500,00 (cinquecento/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate;
3. penale di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) nel caso di forniture non conformi ai parametri stabiliti;
4. penale di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene presso la cucina, i locali di somministrazione ed aree annesse, spogliatoio nonché di tutte le aree concesse;
5. penale di € 750,00 (settecentocinquanta/00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;

6. penale di € 500,00 (cinquecento/00) per menu non corrispondente e non autorizzato;
7. penale di € 1.500,00 (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alle Tabelle Merceologiche ed igiene delle derrate alimentari del Capitolato, nonché con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste **nell'allegato "1"** del presente Capitolato;
8. penale di € 2.000,00 (duemila/00) nel caso di modifiche o trasformazioni apportate ai locali ed agli impianti di proprietà comunale senza la prescritta autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale;
9. penale di € 500,00 (cinquecento/00) per ogni mancata applicazione, anche parziale del piano di autocontrollo (HACCP);
10. penale di € 700,00 (cinquecento/00) per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna pasti o somministrazione all'utente, per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto per i pasti veicolati;
11. penale di € 1.500,00 (millecinquecento/00) per ogni rilevanza circa il mancato rispetto delle procedure relative all'informatizzazione del servizio rilevazione presenze, riscossione dei corrispettivi e verifica periodica della regolarizzazione dei pagamenti da parte dell'utenza.
12. penale di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) per mancato rispetto di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara.
13. penale di € 2.000,00 (duemila/00) in caso di errata somministrazione di dieta speciale e preparata con tecniche o alimenti inadeguate alle prescrizioni sanitarie.
14. penale di € 2.500,00 (duemilacinquecento/00) per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei organici/inorganici/parassiti nella singola porzione, con un'ulteriore penale di € 500,00 se il ritrovamento interessa più di una porzione;
15. penale di € 500,00 (cinquecento) nel caso di reiterati episodi di mancata differenziazione dei rifiuti a seguito dei controlli effettuati dal personale autorizzato del Comune.
16. Penale di € 600,00 per mancato utilizzo di prodotti certificati (prodotti Biologici, Dop, Igp Km 0);
17. Penale di € 700,00 qualora il numero dei pasti preparati non corrisponda al numero dei pasti prenotati in ogni sede di consumo.
18. Penale di € 2.500,00 totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di consumo (sia per pasti a refettorio sia pasti sociali e veicolati);
19. Penale di € 700,00 totale o parziale mancata consegna di pane e/o frutto e/o merenda nella singola sede di consumo;
20. Penale di € 400,00 di mancato utilizzo di stoviglie e posateria biodegradabile secondo la norma EN 13432;
21. Penale di € 2.000,00 per il rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;
22. Penale di € 5.000,00 per ogni giorno di utilizzo, senza la preventiva autorizzazione del Comune, del centro cottura per la produzione di pasti, delle attrezzature, dei beni di pertinenza comunale annessi e i locali concessi, per finalità diverse da quelle oggetto del presente Capitolato, salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale. L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto dal Comune di Tribiano in conseguenza dell'adempimento.
23. Penale di € 1.000,00 per il conferimento di pasti o derrate alimentari a Enti non autorizzati;
24. Penale di € 700,00 per inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti al trasporto;
25. Penale di € 700,00 per il mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbiologica;
26. penale di € 2.500,00 per fornitura di pasti o derrate alimentari chimicamente contaminate, tali da essere inidonei all'alimentazione umana;
27. penale di € 700,00 conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti;
28. penale di € 700,00 per il mancato rispetto delle norme igienico – sanitarie da parte del personale;
29. penale di € 700,00 per il mancato o non corretto prelievo del pasto test;
30. penale di € 700,00 per l'uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato;
31. penale di € 700,00 per l'uso di attrezzature non conformi o non sostituite;
32. penale di € 600,00 per l'assenza superiore a tre giorni del Direttore Responsabile senza intervenuta sostituzione dello stesso;
33. penale di € 700,00 per ogni giorno di ritardo o mancata riparazione delle attrezzature secondo quanto previsto dal presente capitolato;

34. penale di € 1.500,00 per la mancata preparazione/consegna dei cestini da viaggio;
35. penale di € 700,00 per la mancata fornitura di acqua in bottiglia quando previsto dal presente capitolato;
36. penale di € 250,00 per ogni caso di mancato rispetto dell'organico giornaliero e del relativo monte ore dichiarato nell'offerta tecnica;
37. penale di € 250,00 per ciascuna non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione alle Specifiche previste dal Piano di autocontrollo e dal presente Capitolato;
38. penale di € 250,00 per ciascun rilevamento di uso improprio di prodotti detergenti, disinfettanti;
39. penale di € 250,00 per ogni giorno di ritardo nella consegna all'A.C. della documentazione contrattuale richiesta ad inizio anno scolastico;
40. penale di € 150,00 per ogni caso di prodotto con etichettatura non conforme alla normativa vigente;
41. penale di € 250,00 per ogni giorno di mancato utilizzo di dispositivi informatici (solo qualora offerenti come migliororia in sede di gara) per la rilevazione dei pasti;
42. penale di € 250,00 per ogni giorno di utilizzo di canna dell'acqua per il lavaggio dei pavimenti presso il centro cottura della scuola primaria, salvo addebito ulteriore per danni cagionati dall'uso dell'acqua erogata con canna a persone e/o cose;

Le inadempienze sopradescritte non precludono alla Amministrazione Comunale il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti, ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio ed al rispetto del presente Capitolato. Qualora le carenze riscontrate, di qualsiasi natura, fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali, calcolate come indicato al paragrafo precedente, saranno raddoppiate riservandosi di richiedere un piatto freddo alternativo.

Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata dalla Amministrazione Comunale per una medesima inadempienza, in qualsiasi caso commessa e su servizi anche differenti, potrà essere d'importo doppio, la terza triplo e così via.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico, il Comune potrà chiedere la risoluzione del contratto con preavviso formale di soli 20 (venti) giorni.

ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente Capitolato Speciale d'Oneri, divenendone parte integrante e sostanziale i seguenti allegati tecnici:

- Allegato A – Menu
- Allegato B – DUVRI
- Allegato C – Documento di Indirizzo per l'elaborazione dei menu nella refezione scolastica
- Allegato 1 – Tabelle Merceologiche
- Allegato 2 – Struttura Menu
- Allegato 3 – Elenco personale attualmente impiegato
- Allegato 4 – Planimetrie centro di cottura e locale porzionamento pasti e refettori
- Allegato 5 – Inventario attrezzature
- Allegato 6 – Specifiche tecniche manutenzione
- Allegato 7 – Specifiche tecniche operazioni di pulizia e disinfestazione

IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
Abbiati dott. Marco



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI CENTRO
ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E
RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

CIG79139817B7

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

ALLEGATO 1

TABELLE MERCEOLOGICHE

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. CEREALI E DERIVATI

1.1 RISO

Il riso è ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. Sono consentite diverse lavorazioni o trattamenti del risone per l'ottenimento di riso integrale, riso parboiled, riso soffiato.

Il riso deve rispondere ai requisiti definiti dalla legislazione vigente.

Il riso deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza.

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, deve provenire dall'ultimo raccolto. Alla consegna il riso deve avere ancora un anno di conservazione.

La fornitura sarà effettuata in confezioni originali e sigillate da 1 kg, 5 kg e 25 kg.

E' preferibile che il riso sia integrale/bio o parboiled

1.2 PASTA

1.2.1 Pasta di semola di grano duro

La pasta deve essere ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essiccamento di un impasto di semola di grano duro ed acqua.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata.

La pasta deve rispondere ai requisiti definiti dalla legislazione vigente. La pasta dovrà essere fornita in confezioni originali e sigillate da 5 kg.

E' preferibile che la pasta sia integrale/bio

1.2.2 Paste alimentari

Le paste alimentari: gnocchi, sfoglia per lasagne, e paste con ripieno devono rispondere ai requisiti di legge.

Paste all'uovo ripiene (fresche e surgelate). Si tratta di paste speciali che dovranno contenere ripieni di verdure e latticini o di carni (tipologia: tortelli ripieni di ricotta e spinaci o tortellini da brodo ripieni di carne), freschi in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protetta (D.P.C.M. n. 311/97) o surgelati. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge. I prodotti dovranno provenire da laboratori autorizzati/registrati CE. Dovranno avere aspetto omogeneo e presentare dopo cottura aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno dovrà essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico). Lo stesso ripieno non dovrà essere inferiore al 25% del peso totale del prodotto.

Gnocchi (di patate, di semolino). Prodotti e confezionati in laboratori industriali autorizzati /registrati CE. L'etichetta dovrà riportare i seguenti ingredienti: per gli gnocchi di patate: patate (circa 80%), farina, sale, (eventuali uova) ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità; per gli gnocchi di semolino: semolino, latte intero o parzialmente scremato, uova, parmigiano reggiano o grana padano, burro ed escludere l'utilizzo di additivi ed esaltatori di sapidità.

Di preferenza, le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdura e latticini, freschi o in confezioni originali sottovuoto o atmosfera protettiva.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

1.3 PANE

1.3.1 Pane

Il pane è il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, a basso contenuto di sale (1,7% sulla farina).

Il pane deve rispondere ai requisiti definiti dalla legislazione vigente. Le

tipologie di pane fornite potranno essere:

di tipo 0

di tipo 1

di tipo integrale

con farine di cereali diversi

Il pane fornito dovrà essere di produzione giornaliera.

La pezzatura fornita sarà da 30g/50 g/60 g oppure da 1000 g circa.

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

1.3.2 Pane grattugiato

E' ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers o similari. E' sottoposto alla medesima legislazione del pane.

Il pane grattugiato dovrà essere fornito correttamente etichettato in confezioni chiuse, in modo da preservarlo da eventuali contaminazioni ed insudiciamenti.

1.3.3 Prodotti sostitutivi del pane (fette biscottate, crackers, grissini, crostini, taralli, etc..) Sono prodotti che, dopo la lievitazione e la cottura, si presentano friabili e croccanti; per la bassa presenza di acqua mantengono le caratteristiche ottimali fino a tre-quattro mesi.

Si opterà per prodotti da forno con farine di grano tenero tipo «0» od integrali. Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

1.4 SFARINATI

1.4.1 Farina bianca

La farina di grano tenero deve rispondere ai requisiti dalla legislazione vigente. Le farine di grano tenero possono essere del tipo 0, tipo 1, integrale.

Dovrà essere fornita in confezioni originali e sigillate da 1 kg o da 5 kg.

1.4.2 Farina gialla

La farina di granoturco deve rispondere ai requisiti dalla legislazione vigente. Dovrà essere fornita in confezioni originali e sigillate da 1 kg o da 5 kg.

1.5 ALTRI CEREALI

1.5.1 Orzo perlato, farro decorticato

I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni dovranno essere da 500g, 1Kg e non presentare insudiciamenti esterni, né rotture.

1.6 PRODOTTI DA FORNO

1.6.1. Pizza Margherita

Prodotta con farina di tipo “0” e/o di “tipo 1” e/o di “tipo 2” e/o di “tipo integrale”, a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno. Ingredienti: farina “0”, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati o polpa pronta, olio extravergine d’oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;

La composizione della preparazione possono differire dalla composizione indicata, purché la ricetta

sostitutiva risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano grassi diversi dall'olio extra vergine d'oliva.

Può essere utilizzato il prodotto precotto confezionato in atmosfera protettiva, con o senza pomodoro e/o mozzarella eventualmente da aggiungere presso il centro cottura.

1.6.2. Focaccia

Prodotta a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti:

- farina tipo “0”;
- lievito di birra;
- olio di oliva extra vergine;
- sale.

La composizione può parzialmente differire da quella consigliata purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta deve essere tale da consentire una cottura omogenea;
- il confezionamento del prodotto deve avvenire nel rispetto delle norme igieniche vigenti ed in particolare con alloggiamento del prodotto in singoli sacchetti di carta o appoggiata su vassoi in cartonato alimentare e copertura con film plastico o carta con uso alimentare.
- la cottura deve avvenire in forno in teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature, annerimenti o rammollimenti. Per la spalmatura è ammesso l'uso di solo extra vergine d'oliva.

Può essere utilizzato il prodotto precotto confezionato in atmosfera protettiva e il prodotto surgelato per le diete speciali.

2. OLII VEGETALI E GRASSI ANIMALI

2.1 OLIO

Gli oli devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

2.1.1 Olio extravergine di oliva

L'appellativo di extravergine è riservato all'olio che, ottenuto meccanicamente dalle olive, non abbia subito manipolazioni chimiche, ma solamente il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità lavorate con cura, abbia buone caratteristiche organolettiche (odore e sapore) ed acidità, espressa come acido oleico, inferiore all'1% in peso.

La fornitura dovrà essere effettuata in confezioni originali e sigillate da 1 o 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura e recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione. Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

2.2 BURRO

Il burro è il prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca e dal siero di latte di vacca, nonché dalla miscela dei due.

Deve possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente. Dovrà essere fornito burro nelle pezzature da 250, 500 g e 1 kg.

Il burro potrà essere utilizzato solo per la mantecatura.

3. LATTE, LATTICINI E FORMAGGI

3.1 LATTE

Per latte si intende il prodotto ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di vacche in buono stato di salute e nutrizione.

Il latte deve possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Dovrà essere fornito in confezioni da 0,5l o 1 litro e nelle seguenti tipologie:

Latte fresco pastorizzato intero

Latte fresco pastorizzato parzialmente scremato

Latte UHT a lunga conservazione intero

Latte UHT a lunga conservazione parzialmente scremato.

3.2 YOGURT

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*. Dovrà possedere i requisiti, previsti dalle norme vigenti, relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e alla frutta aggiunta.

Verrà fornito yogurt al naturale e yogurt alla frutta, senza coloranti e conservanti in confezioni originali e sigillate da 125g.

Gli yogurt aromatizzati alla frutta sono preferiti dalla maggior parte delle persone, soprattutto dai bambini. Il problema è che questi prodotti sono ricchi di zuccheri e aromi e contengono meno fermenti lattici. Inoltre spesso si tratta di “preparazioni alla frutta”, in cui del frutto originario vi è in realtà una percentuale molto bassa. Meglio scegliere uno yogurt bianco a cui aggiungere sul momento della frutta fresca di stagione a pezzetti, frutta secca, miele o altro.

3.3 FORMAGGI

Il formaggio è il prodotto che si ricava da latte intero o parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale da cucina.

I formaggi devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente, e dalla normativa esistente a tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi.

I formaggi utilizzabili saranno:

- Crescenza
- Mozzarella
- Fontal
- Asiago
- Ricotta
- Formaggio Fresco Spalmabile
- Grana Padano come secondo piatto
- Parmigiano reggiano sui primi piatti
- Edamer
- Emmental
- Fontina
- Provolone
- Taleggio
- Robiola
- Primo sale

3.4 BUDINI

Sono prodotti a base di latte, stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT; consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature; non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Devono essere forniti in confezioni originali e sigillate da 80-100-125 g al cacao o alla vaniglia. Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.

4. UOVA E DERIVATI

4.1 UOVA PASTORIZZATE

Le uova intere pastorizzate devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Il prodotto dovrà essere fornito in confezioni originali e sigillate da 1 kg o 10 kg .

E' possibile anche l'uso di uova fresche purché osservi una buona procedura di utilizzo/conservazione ecc.

Le uova dovranno essere da allevamento all'aperto o a terra.

5. CARNI

Le carni dovranno essere prodotte e commercializzate conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente. Le carni dovranno provenire da allevamenti nazionali o U.E.

Potrà essere utilizzato il prodotto refrigerato, inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17°C .

5.1 Carni bovine

Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. I tagli dovranno provenire da classi di conformazione U (ottima= profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure R (buona= profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie U.E. Tipologia di alcuni tagli e loro utilizzo:

a) anteriore: reale, spalla.

Sono indicati nella preparazione di spezzatino, bollito, arrosto, hamburger, brasato.

b) posteriore: noce, scamone, fesa, sottofesa.

Sono indicati nella preparazione di bistecche, scaloppe, roast-beef, arrosto.

5.2 Carni suine

Le carni dovranno soddisfare le condizioni generali previste dalla normativa vigente.

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

Tipologia dei tagli:

- lonza

5.3 Carni avicunicole

Le carni avicunicole devono essere prive di odori e sapori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Pollo: dovrà essere fornito intero eviscerato, posteriore, cosce, sottocoscce, petto.

Tacchino: dovrà essere fornito petto.

6 PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

6.1 PESCI

Il pesce dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Dovranno essere fornite le seguenti varietà di pesce, in filetto o come trancio:

platessa, merluzzo, nasello, palombo, sogliola.

E' preferibile che il pesce abbia il marchio MSC.

6.2 MOLLUSCHI

I molluschi forniti dovranno essere surgelati e dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Dovranno essere fornite le seguenti varietà: polpi, calamari, totani, seppie.

7 CONSERVE

7.1.1 POMODORI PELATI

Dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.
I pomodori pelati verranno forniti confezionati in contenitori in banda stagnata.
Preferibilmente di origine italiana.

7.1.2 PASSATA DI POMODORO -POLPA DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privi di odore e sapore estranei; devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Preferibilmente di origine italiana.

7.2 PESTO

Secondo quanto prevede il Consorzio del pesto geneovese, gli ingredienti impostati devono essere 7:

- 1) Basilico genovese Dop (non inferiore al 25%)
- 2) Olio extravergine di oliva nazionale possibilmente riviera ligure
- 3) Parmigiano Reggiano (con variante Grana padano)
- 4) Pecorino Dop (fiore Sardo)
- 5) Pinoli prodotti nell'area mediterranea, noci (facoltative, in sostituzione ai pinoli), ottenute da "juglans regia" di origine europea
- 6) Aglio di produzione nazionale
- 7) Sale prodotto nel territorio italiano.

7.3 TONNO

Dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Il tonno verrà fornito confezionato, sott'olio in olio di oliva extravergine, in contenitori in banda stagnata.

8 SALUMI E PREPARAZIONI DI CARNI (evitare il più possibile la somministrazione agli utenti delle scuole)

Le carni fresche o comunque preparate dovranno sottostare alle normative vigenti ed ai regolamenti sanitari per la vigilanza delle carni.

Dovranno rispondere a tutti i requisiti della normativa vigente.

Potranno essere utilizzati i seguenti salumi/preparazioni di carni:

- Mortadella,
- Wurstel,
- Salsiccia,
- Polpette
- Hamburger di manzo o pollo/tacchino o di verdura/ legumi,
- Nuggets di pollo/tacchino,
- Cotolette di pollo/tacchino, anche con verdura

8.1 PROSCIUTTO CRUDO

Il prodotto dovrà presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura. Il prosciutto crudo fornito sarà disossato e confezionato sottovuoto.

8.2 PROSCIUTTO COTTO

Deve essere costituito da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità. Deve esser prodotto senza polisolfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree

vuote e rammollimenti. Per la destinazione a diete particolari sarà importante, prevedere varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere.

8.3 BRESAOLA

E' un prodotto derivato dalla coscia di manzo o di vitellone, avente un minimo di 45 gg. di stagionatura. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso. La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

9 FRUTTA E ORTAGGI

9.1 FRUTTA FRESCA

La frutta dovrà presentare le specifiche caratteristiche merceologiche delle specie, cultivar e qualità richieste. Inoltre sarà:

- intera, sana, senza ammaccature, lesioni, alterazione della forma e senza attacchi di origine parassitaria;

- omogenea ed uniforme per maturazione e freschezza;

Verranno forniti i seguenti tipi di frutta a seconda dell'andamento stagionale e della reperibilità del mercato:

mele, pere, pesche, pesche noci, albicocche, susine, prugne, banane, kiwi, arance, mandarini, clementine, uva, cachi, mapo, anguria, melone.

La frutta è preferibile che sia bio e comunque non trattata in superficie.

9.2 ORTAGGI FRESCHI

I prodotti dovranno presentare le specifiche caratteristiche merceologiche delle specie, cultivar e qualità richieste.

Inoltre saranno:

- sani, senza lesioni o attacchi parassitari;

- di recente raccolta;

- asciutti, privi di terrosità e di corpi e prodotti estranei;

- omogenei per maturazione e freschezza.

- gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli

- Le patate non devono presentare tracce di verde, ne germogli, ne alterazioni, ne odori particolari; devono inoltre essere spazzolate.

Dovranno essere forniti i seguenti tipi di ortaggi a seconda dell'andamento stagionale e della reperibilità del mercato:

- aglio
- cipolle
- carote
- cavoli
- verze
- coste
- prezzemolo
- sedano
- lattuga
- cicoria
- finocchi
- pomodori
- zucche

- zucchine
- melanzane
- peperoni
- cavolfiori
- broccoli
- patate
- salvia
- rosmarino
- alloro

E' preferibile la somministrazione di prodotti bio.

9.3 VERDURE SURGELATE

Dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Potranno essere utilizzati in via esemplificativa i seguenti prodotti:

- carote
- finocchi
- spinaci
- biette -erbette
- zucchine
- piselli
- fagiolini
- cavolfiori
- broccoletti
- cavolini di bruxelles
- misto per soffritto
- prezzemolo
- basilico
- patate
- mais
- fagioli
- minestrone

9.4 LEGUMI SECCHI

Dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Fagioli, lenticchie, e ceci dovranno essere forniti secchi in confezioni sigillate da 0,5, 1 o 5 kg.

Per i soggetti celiaci dovranno essere in scatola conservati con solo sale o acido ascorbico.

E' preferibile la somministrazione di prodotti di origine U.E. o di origine italiana.

10 ALTRI PRODOTTI

10.1 SUCCHI DI FRUTTA

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

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

Devono essere al naturale, **contenenti solo frutta**, privi di:

- coloranti
- edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Saranno forniti nelle varietà di pera, pesca, albicocca, arancia, mela in confezioni monodose o da 1 litro.

Non sono ammessi succhi con sciroppo di glucosio e fruttosio.

10.2 SALE

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

Dovrà essere fornito sale fine e sale grosso in confezioni da 1 kg o 10 kg. Il prodotto dovrà conforme alla legislazione vigente.

Il sale dovrà essere iodato.

10.3 ZUCCHERO

Il prodotto dovrà essere conforme alla legislazione vigente. Dovrà essere fornito in confezioni sigillate da 1 kg.

A seconda delle necessità potrà essere fornito zucchero semolato, zucchero di canna.

10.4 ACETO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Dovrà essere fornito aceto di mele, o di frutta in confezioni originali e sigillate da 1 litro.

10.5 THE

Dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Dovrà essere fornito, secondo necessità, the e the deinato in confezioni originali e sigillate in bustine monodose.

10.6 CAMOMILLA

Dovrà rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Dovrà essere fornita in confezioni originali e sigillate in bustine monodose.

10.7 GELATI

Dovranno essere ottenuti da latte intero con la sola aggiunta di zucchero, panna, cacao magro e frutta. Gli eventuali additivi (coloranti, conservanti, emulsionanti, edulcoranti ed antiossidanti) impiegati nella preparazione dovranno essere dichiarati in etichetta. Per il principio di precauzione si dovrà porre attenzione ad escludere i prodotti contenenti i seguenti additivi anche se consentiti dalla legge: emulsionanti come acidi grassi idrogenati; coloranti come Tartrazina E102, Giallo Chinolina E104, Giallo Tramonto E 110, Rosso Cocciniglia E120, Azorubina E122, Rosso Ponceau E124, Rosso Allura, E129; conservanti ed antiossidanti come Benzoato di Sodio E 211.

I gelati dovranno essere confezionati in coppette monoporzione.

10.8 ZAFFERANO

Deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Dovrà essere fornito zafferano in polvere, in involucri originali e sigillati, in bustine o in flaconi di vetro.

10.10. MARMELLATE E CREMA DA SPALMARE AL CACAO

Le marmellate, le confetture, le gelatine e le creme dovranno rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

Le marmellate, le confetture e le gelatine verranno fornite nelle varietà di frutta richieste; le confezioni potranno essere da 320-400g in contenitori di vetro e da 25g (monoporzioni).

E' preferibile la somministrazione di alimenti che abbiano pochi ingredienti.

10.11 MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente

Verrà fornito miele millefiori o con indicazione dell'origine vegetale o floreale.

10.12 CACAO IN POLVERE E BARRETTE DI CIOCCOLATO

Deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa vigente.

Le barrette di cioccolato fondente o al latte saranno fornite in confezioni da 20g

10.13 PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI

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

10.14 MAIS AL NATURALE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

10.15 OLIVE NERE E VERDI IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Per le olive da preparare ai soggetti celiaci verificare la conformità su AIC.

10.16 CAPPERI

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

I capperi dovranno essere solo sotto sale in quanto alimento conservato e utilizzabile per tutte le tipologie di utenti.

10.17 MAIONESE E KETCHUP

La maionese è un prodotto pastorizzato.

Devono rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

E' da somministrare solo per gli utenti non della mensa scolastica o occasioni particolari per menù particolari.

10.18 SUCCO DI LIMONE

Prodotto congelato al naturale, senza conservanti.

10.20 PUREA DI FRUTTA

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla legislazione vigente.

10.25 SPEZIE/ ERBE AROMATICHE

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.lgs 1169/2001 e s.m.i..

10.26 PRODOTTI UTILIZZATI NELLA FORMULAZIONE DELLE DIETE SPECIALI

Sono alimenti che devono rispondere ai requisiti fissati dal D.lgs n. 1169/2001 e s.m.i., concernente i prodotti destinati a un'alimentazione particolare e necessitano dell'Autorizzazione del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.lgs 1169/2001, come etichettatura generale e quanto previsto per i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare.

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI ALLA PERSONA

Abbiati dott. Marco



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

CIG 79139817B7

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

ALLEGATO 2

STRUTTURA MENU

LA COMPOSIZIONE DEL MENU SCOLASTICO

Nelle scuole è opportuno che vengano previsti almeno due menu stagionali, sviluppati su 4 settimane, al fine di diversificare il più possibile le proposte alimentari e di adattare le stesse in funzione della diversa disponibilità stagionale dei prodotti. L'offerta di prodotti stagionali freschi e, laddove possibile, locali, rappresenta un importante valore aggiunto al servizio.

Ogni menu dovrà prevedere:

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

Le indicazioni qualitative di seguito riportate sono predisposte nell'ottica di orientare le scelte verso quelle ritenute più idonee al raggiungimento di obiettivi sia nutrizionali che educativi, rispondendo nel contempo anche a principi di sostenibilità ambientale.

Per la definizione dei menu tali indicazioni andranno integrate con quanto riportato nei successivi capitoli inerenti frequenze e grammature.

Primo piatto

Il primo piatto può essere asciutto o in brodo, a base di cereali (frumento, riso, farro, orzo, mais, avena, miglio, segale); tali alimenti hanno un profilo nutrizionale simile per quanto riguarda il contenuto di macronutrienti, ma presentano invece differenze nel contenuto di micronutrienti, ed è pertanto utile che vengano utilizzati a rotazione nel menu mensile.

Per i primi piatti asciutti preferire preparazioni semplici, prevedendone settimanalmente diverse tipologie e privilegiando sughi a base di verdure (zucchine, broccoli, verdure miste, ...).

Occasionalmente è possibile somministrare paste ripiene (es: ravioli), verificandone attentamente gli ingredienti al fine di orientare la scelta verso prodotti di più elevata qualità, senza conservanti aggiunti e preferendo le tipologie con ripieno di verdure (es: zucca, ricotta e spinaci, ecc.).

Per i primi piatti in brodo scegliere minestre, creme e passati di verdure e/o legumi con aggiunta di cereali (pastina, riso, orzo, farro, ecc. o crostini di pane).

Per le preparazioni di piatti che prevedono, oltre ai cereali, l'utilizzo di carne, pesce, formaggi o legumi, vedere capitolo "piatto unico".

L'utilizzo di cereali integrali (es: riso integrale) e di prodotti ottenuti con farine integrali (es: pasta integrale), consente di incrementare il contenuto di fibre del pasto e di ridurre l'indice glicemico. Viene pertanto riconosciuto come **azione di miglioramento** la periodica introduzione di cereali integrali, preferendo quelli prodotti con farine di provenienza biologica, in sostituzione degli altri cereali.

Secondo piatto

Il secondo piatto è rappresentato dall'alternanza di carne, pesce, formaggio, uova e legumi variandone il più possibile le tipologie proposte:

carne: privilegiare la carne bianca (pollo, tacchino, coniglio) rispetto alla carne rossa, scegliendo i tagli a minor contenuto in grassi.

Si raccomanda di non utilizzare prodotti già preparati tipo nuggets di pollo, medaglioni di carne, arrotolati di carne, ecc. in quanto la maggior parte di questi contiene ingredienti aggiunti quali: grassi, sale, additivi.

I prodotti di salumeria (prosciutti, salami, etc..), sia per le loro caratteristiche nutrizionali (contenuto in acidi grassi saturi, sodio e talvolta conservanti quali nitriti e nitrati), sia in considerazione dei livelli medi di consumo in ambito domestico, sono alimenti la cui offerta in ambito di ristorazione scolastica non risponde a obiettivi né nutrizionali né educativi. Viene pertanto riconosciuto come **azione di miglioramento** la riduzione degli stessi e la sostituzione con secondi piatti quali pesce e legumi.

pesce: variare le tipologie proposte nell'arco del menu, utilizzando prodotti costituiti da tranci/filetti evitando l'utilizzo di prodotti ricomposti come polpette o hamburger di pesce in quanto molti di questi, oltre a essere impanati e prefritti, contengono altri ingredienti aggiunti quali grassi, sale, additivi.

Per quanto riguarda i bastoncini di pesce, spesso proposti nel menu per una loro maggiore accettabilità, è importante scegliere quelli non prefritti e ottenuti da filetto intero e non da pesce ricomposto, facendo attenzione agli ingredienti indicati nella scheda tecnica.

Come **azione di miglioramento**, per le proprietà protettive del pesce, si raccomanda di incentivarne il consumo inserendolo nel menu scolastico con una frequenza superiore a 4 volte al mese.

Il tonno (al naturale o all'olio d'oliva), quale alimento conservato in scatola, presenta un contenuto in sale maggiore rispetto al pesce fresco o surgelato o congelato; viene pertanto raccomandato come **azione di miglioramento** di limitarne l'uso, prevedendone la sostituzione con altri prodotti ittici.

legumi: preferire l'utilizzo di legumi secchi, freschi o surgelati.

I legumi in virtù del loro contenuto proteico possono essere proposti in alternativa a alimenti di origine animale quali carne, pesce, formaggi e uova. Si ricorda la possibilità di abbinarli ai cereali (pasta, orzo, ecc) al fine di ottenere piatti nutrizionalmente completi dal punto di vista proteico. Ne sono un esempio: pasta e fagioli, riso e piselli, polenta e lenticchie in umido, zuppa di legumi con orzo, cous cous e ceci ecc.

In ogni caso, non essendo sostituti delle verdure per un valore nutrizionale non paragonabile a queste, va sempre prevista nel pasto una porzione di verdura.

Per il loro elevato contenuto in fibre e micronutrienti, e limitato contenuto in grassi, i legumi hanno proprietà protettive per la salute e far rientrare tali alimenti nelle abitudini alimentari fin dalla più tenera età rappresenta quindi un importante obiettivo nutrizionale.

Come **azione di miglioramento** si raccomanda di incentivare il consumo di legumi inserendoli nel menu scolastico con una frequenza superiore a 4 volte al mese.

uova: possono essere consumate come singolo alimento (frittata, uova strapazzate) o come ingrediente in preparazioni gastronomiche quali tortini, polpette, crocchette;

formaggio: sia fresco che stagionato, come secondo piatto o in preparazioni associate ad altri alimenti quali uova e ortaggi (es: crocchette di ricotta e spinaci, polpette di patate e formaggio, ecc.).

Contorno

E' necessario variare il più possibile i contorni privilegiando le verdure fresche di stagione.

Qualora si ricorra all'utilizzo di verdure surgelate, si raccomanda di utilizzare prodotti contenenti esclusivamente verdure; sono invece da escludere tutti i prodotti gelo a base di verdure contenenti altri ingredienti, quali formaggi, oli e/o grassi, pangrattato (es: spinaci surgelati gratinati, verdure surgelate pastellate, ecc.).

Al fine di incentivare il consumo di verdure, si ricorda la possibilità di proporre il contorno all'inizio del pasto.

Le patate e i legumi per le loro caratteristiche nutrizionali non sono assimilabili alle verdure e pertanto non le sostituiscono.

Le patate hanno un contenuto in carboidrati analogo a quello dei cereali (pasta, riso, orzo, pane, ecc.).

Come **azione di miglioramento** si raccomanda, laddove proposte, di associarle ad una porzione di verdura all'interno del pasto. Ciò è attuabile prevedendo le patate in sostituzione del primo piatto asciutto o del pane, oppure come contorno associate a un primo piatto in brodo con verdure.

Pane

Si raccomanda di prevedere la regolare offerta di pane a ridotto contenuto di sale, in linea con le indicazioni della Campagna Regionale "Con meno sale nel pane c'è più gusto e ... guadagni in salute" (l'elenco dei panificatori del territorio aderenti all'iniziativa è disponibile sul sito dell'ATS Città Metropolitana di Milano).

Prevedere, come **azione di miglioramento**, l'offerta di pane prodotto con farine meno raffinate (tipo 1 e 2), pane ai 5 cereali e pane integrale, preferendo in tal caso quello prodotto con farine integrali di provenienza biologica.

Al fine di incentivare il consumo di tutte le portate previste nel pasto, si ricorda l'opportunità di distribuire il pane con il secondo piatto, evitandone l'immediata messa a disposizione sui tavoli all'inizio del pasto.

Frutta

Si raccomanda di somministrare frutta fresca di stagione, variandone il più possibile le proposte e prevedendo almeno 3 tipologie diverse nell'arco della stessa settimana.

Azione di miglioramento: al fine di incentivare il consumo di tale alimento protettivo per la salute e di limitare nel contempo il consumo di merende di scarsa qualità nutrizionale, risulta strategica l'anticipazione della frutta prevista a fine pasto come merenda di metà mattina.

Condimenti

E' raccomandato l'utilizzo esclusivo di olio extra vergine di oliva, sia per i condimenti a crudo che per la cottura.

Si consiglia di prevedere l'utilizzo del burro solo per l'occasionale preparazione di dolci.

Il **brodo vegetale** deve essere di norma preparato con l'utilizzo di verdure (carote, zucchine, cipolle, sedano, ecc.). È opportuno evitare l'abituale ricorso a dadi e preparati per brodo, limitandone l'occasionale utilizzo solo a talune preparazioni (es: risotti) e scegliendo quelli non contenenti glutammato monosodico, grassi vegetali idrogenati, olio di palma, olio di cocco.

Il **sale** deve essere utilizzato con moderazione, prevedendo il sale iodato in sostituzione al comune sale marino, da usare preferibilmente a crudo o a fine cottura.

Menu con piatto unico

Molti alimenti previsti come primi e secondi piatti, ben si prestano a essere accostati all'interno di una stessa preparazione, realizzando ciò che viene tradizionalmente definito "piatto unico". Tali proposte rappresentano un'ulteriore opportunità sia dal punto di vista nutrizionale che educativo; infatti consentono di abituare i bambini/ragazzi al concetto che taluni piatti non necessitano di essere accostati ad altri alimenti proteici nell'arco dello stesso pasto, essendo di per sé già "completi" da questo punto di vista e consentono di ampliare la varietà di preparazioni, offrendo nel contempo stimoli sensoriali sempre diversi, atti a implementare la curiosità degli alunni.

Il menu "tradizionale" che prevede la proposta separata di primo e secondo piatto, consente ad alunni che non gradiscano una delle due preparazioni, di assumere un pasto almeno parzialmente in grado di soddisfarne i fabbisogni nutrizionali; nella proposta di menu con piatto unico, in caso di rifiuto dello stesso, il pasto consumato sarà invece costituito solo da contorno+pane+frutta, e quindi nutrizionalmente inadeguato al soddisfacimento dei fabbisogni.

Pertanto, considerando tutto quanto sopra premesso, sono ipotizzabili differenti modalità di applicazione di tali proposte alimentari, ricordando che le ipotesi di seguito indicate sono sempre e comunque adattabili a ogni specifica realtà territoriale, anche sulla base del monitoraggio in termini di accettazione e consumo del pasto.

Nella scuola dell'infanzia, in cui mediamente i livelli di accettazione complessivi sono più elevati e le porzioni più ridotte, risulta più facilmente perseguibile la proposta di menu composti da:

piatto unico + contorno + pane + frutta

in cui per la preparazione del piatto unico andranno utilizzate le grammature dei cereali previste per il primo piatto asciutto e le grammature di carne/pesce/formaggi/legumi previsti come secondo piatto.

Per le scuole secondarie di 1° grado, in considerazione sia dell'aumento delle grammature previste sia della flessione dei livelli di accettazione, può essere utile proporre preparazioni che, pur mantenendo la composizione qualitativa dei "piatti unici", prevedano l'utilizzo di quantità ridotte di carne/pesce/formaggi/legumi, al fine di consentirne l'associazione con un altro secondo piatto. In questo caso il menù sarà pertanto composto da:

***primo piatto con carne/pesce/formaggio/legumi + porzione ridotta di secondo piatto +
contorno + pane + frutta***

Tali giornate, potrebbero essere quelle più opportune per proporre i legumi: associare infatti un secondo piatto di legumi a primi piatti contenenti porzioni ridotte di carne/pesce/formaggi, oppure secondi piatti di origine animale con primi piatti asciutti contenenti legumi, consente sia di integrare la quota proteica complessiva che di equilibrare il pasto nel rapporto proteine animali/proteine vegetali.

Si ritiene opportuno fare un discorso a parte per alcune preparazioni quali lasagne, cannelloni, paste gratinate con carne e formaggio, pizza, che, in quanto alimenti a maggior densità calorica e nutrizionalmente complete, vanno di norma previste in associazione al solo contorno di verdure+pane+frutta. Tali preparazioni peraltro riscontrano mediamente livelli di accettazione più elevati nei bambini/ragazzi più grandi, e pertanto si raccomanda un attento monitoraggio in termini di gradimento e consumo qualora vengano proposte ai bambini più piccoli (scuola dell'infanzia e primi anni della scuola primaria).

Considerando l'importanza dal punto di vista sia nutrizionale che educativo di far acquisire consapevolezza rispetto alla necessità di contenere l'apporto calorico e proteico, si identifica come **azione di miglioramento** il graduale inserimento di preparazioni costituite da cereali (pasta, riso, ...) e alimenti prevalentemente proteici (legumi, carne, pesce, formaggi, uova) associandoli solo al contorno di verdura, ferma restando la necessità di attuare in tal senso percorsi didattico-educativi atti a favorirne il consumo, al fine di ottenere buoni livelli di accettazione degli stessi.

Aromi e spezie

Erbe aromatiche e spezie sono prodotti vegetali che, in virtù delle loro caratteristiche, conferiscono sapore, profumo e colore, e pertanto il loro utilizzo può contribuire a moderare l'aggiunta di sale agli alimenti. Molte hanno inoltre proprietà digestive, antinfiammatorie, antifermentative, antiossidanti, ecc. e pertanto il loro utilizzo può conferire agli alimenti/preparazioni un valore aggiunto non solo dal punto di vista organolettico ma anche nutrizionale.

Le erbe aromatiche sono costituite dalle parti verdi, dagli steli o dalle foglie fresche di piante aromatiche (es. basilico, salvia, prezzemolo). Le spezie invece possono essere ricavate dalla corteccia, dal frutto, dai semi o dalle radici di un albero, arbusto o erba. Di norma è preferibile evitare le spezie più "forti" e quelle particolarmente piccanti nei bambini più piccoli.

Acqua da bere

E' importante che il bambino/ragazzo abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua, preferibilmente di rete.

L'acqua di rete è accessibile a tutti, in ogni momento e senza costi aggiuntivi. E' un'acqua corrente proveniente dalla falda acquifera e attraverso la distribuzione in rete arriva prontamente all'utenza.

L'ATS e l'Ente Gestore dell'acquedotto effettuano periodiche verifiche e campionamenti sull'acqua potabile, al fine di valutarne la rispondenza rispetto ai requisiti di legge e garantirne pertanto la salubrità per l'utente finale.

In tal senso si ricorda che la normativa delle acque potabili valuta il rispetto di più di un centinaio di sostanze diverse, i cui valori di parametro, che sono le concentrazioni limite, per alcune sostanze sono più restrittivi di quelli fissati per le acque minerali.

Un aspetto importante circa la manutenzione delle condizioni ottimali di questo bene, l'acqua potabile, è quello legato alla corretta gestione della rete idrica interna all'edificio scolastico: infatti è buona norma, dopo periodi prolungati di chiusura degli edifici (feste di natale, interruzione estiva, ecc.), far scorrere abbondantemente l'acqua da tutte le utenze (i rubinetti), in modo da eliminare l'acqua stagnante e rimuovere eventuali residui accumulatisi lungo le pareti interne delle tubazioni a seguito della temporanea inutilizzazione.

Merenda pomeridiana

Anche la merenda rappresenta un importante momento della giornata alimentare e deve pertanto soddisfare requisiti igienici, qualitativi e nutrizionali. È importante prevedere un'ampia varietà di proposte, dolci e salate, possibilmente diverse per ogni giorno della settimana.

Di seguito si elencano alcune proposte di merende:

- frutta fresca (1 frutto): intera, spremuta, frullata, in macedonia
- frutta secca g 20-30 (mandorle, nocciole, noci, anacardi e pistacchi non salati)
- frutta fresca disidratata g 30 (albicocche, mele, banane, fichi, uvetta)
- 1 yogurt con eventuale aggiunta di frutta fresca o di miscela di cereali
- 1 budino
- ½ panino con marmellata o miele
- 2 fette biscottate con marmellata o miele
- ½ panino con 20-30 g di cioccolato fondente
- 1 bicchiere di latte fresco con 3-4 biscotti secchi
- verdura fresca cruda in pinzimonio: carote, finocchi, pomodori, sedano, ecc.
- ½ panino con olio e pomodoro

Occasionalmente è possibile proporre torte semplici, senza creme o farciture (es. torta allo yogurt, margherita, alle carote, alle mele, crostata) preparate dal centro cottura.

Si ricorda inoltre di non aggiungere zucchero (ad esempio in alimenti quali macedonia di frutta, latte, ecc.) e di non proporre bevande contenenti zuccheri aggiunti.

Azione di miglioramento: al fine di orientare le scelte verso il consumo di merende salutari si raccomanda di limitare la somministrazione di prodotti quali merendine, torte confezionate, snack dolci e salati e in genere di alimenti ad alta densità energetica (alto contenuto in zuccheri e grassi) e di basso valore nutrizionale (presenza grassi idrogenati).

Leggere sempre le etichette!



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI
CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA
COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO
CIG 79139817B7

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

ALLEGATO 3

ELENCO PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO

Il personale attualmente impiegato operante per il servizio di refezione scolastica è il seguente:

RUOLO	Monte ore	Livello	Scatti di anzianità
Dietista	15,00	quinto	2
Aiuto di cucina	15,00	quinto	2
Addetto al Servizio mensa	15,00	sesto super	3
Aiuto Cuoco	20,00	quinto	6
Addetto al Servizio mensa	15,00	sesto super	5
Addetto al Servizio mensa	15,00	sesto super	1
Cuoco	30,00	quarto	6
Addetto al Servizio mensa	12,50	sesto super	0
Addetto al Servizio mensa	15,00	sesto super	1

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI ALLA PERSONA
Abbiati dott. Marco



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

CIG 79139817B7

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

ALLEGATO 4

**PLANIMETRIE CENTRO COTTURA E LOCALE
PORZIONAMENTO PASTI E REFETTORI**

Il presente allegato contiene le planimetrie e i locali di pertinenza dei due plessi scolastici dove avviene la preparazione, il porzionamento e il relativo consumo dei pasti sia in ambito scolastico che durante i centri estivi.

Plesso di via Diaz (Scuola primaria)

La fornitura delle derrate alimentari da parte dei fornitori nonché il trasporto dei pasti preparati da convogliare presso la scuola dell'infanzia, avvengo mediante l'uso del montacarichi, il cui sbarco è posto in interferenza con l'ingresso della scuola. Il concessionario pertanto dovrà tener conto di evitare la fornitura delle derrate così come il trasporto di qualsiasi altro materiale, in concomitanza con l'ingresso e l'uscita degli alunni dalla scuola.

Anche qualora il transito e la veicolazione dei pasti dovesse avvenire in orari diversi dall'ingresso e l'uscita degli alunni, il Concessionario dovrà comunque prestare attenzione ad evitare l'interferenza con i soggetti fruitori della scuola.

Nei periodi della giornata in cui non avviene la fornitura delle derrate e l'attività di trasporto dei pasti, le porte esterne dell'edificio scolastico dovranno sempre essere chiuse così come al termine di ciascuna giornata lavorativa.

Salvo autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale è fatto divieto ai fornitori delle derrate di salire sulla pavimentazione in autobloccanti antistante la scuola.

Durante la movimentazione dei veicoli del concessionario parcheggiati nell'area antistante l'ingresso della scuola, il personale dovrà prestare attenzione nelle manovre affinché non urti persone o cose e nel contempo dovrà prestare la massima attenzione all'idrante a colonna posto sulla pavimentazione.

Negli orari di ingresso e uscita degli alunni dalla scuola è fatto divieto parcheggiare i veicoli del concessionario utilizzati per il servizio sulla pavimentazione antistante l'ingresso della scuola.

Eventuali carrelli porta derrate e/o porta vivande, dovranno essere dotate di ruote idonee al tipo di pavimentazione della scuola, al fine di evitare che la loro natura o il peso delle derrate/vivande, scaricato su di esse possa rovinare la pavimentazione.

Per il trasporto dei rifiuti da collocare nell'apposito spazio esterno indicato in planimetria per la successiva esposizione per la raccolta differenziata è preferibile l'utilizzo delle scale con arrivo diretto in adiacenza all'area di raccolta; è possibile anche l'uso del montacarichi a condizione che lo stesso sia quotidianamente pulito così come la porzione di atrio posta al piano terra dell'edificio scolastico in comune con la scuola.

Plesso di via Pertini (Scuola dell'infanzia)

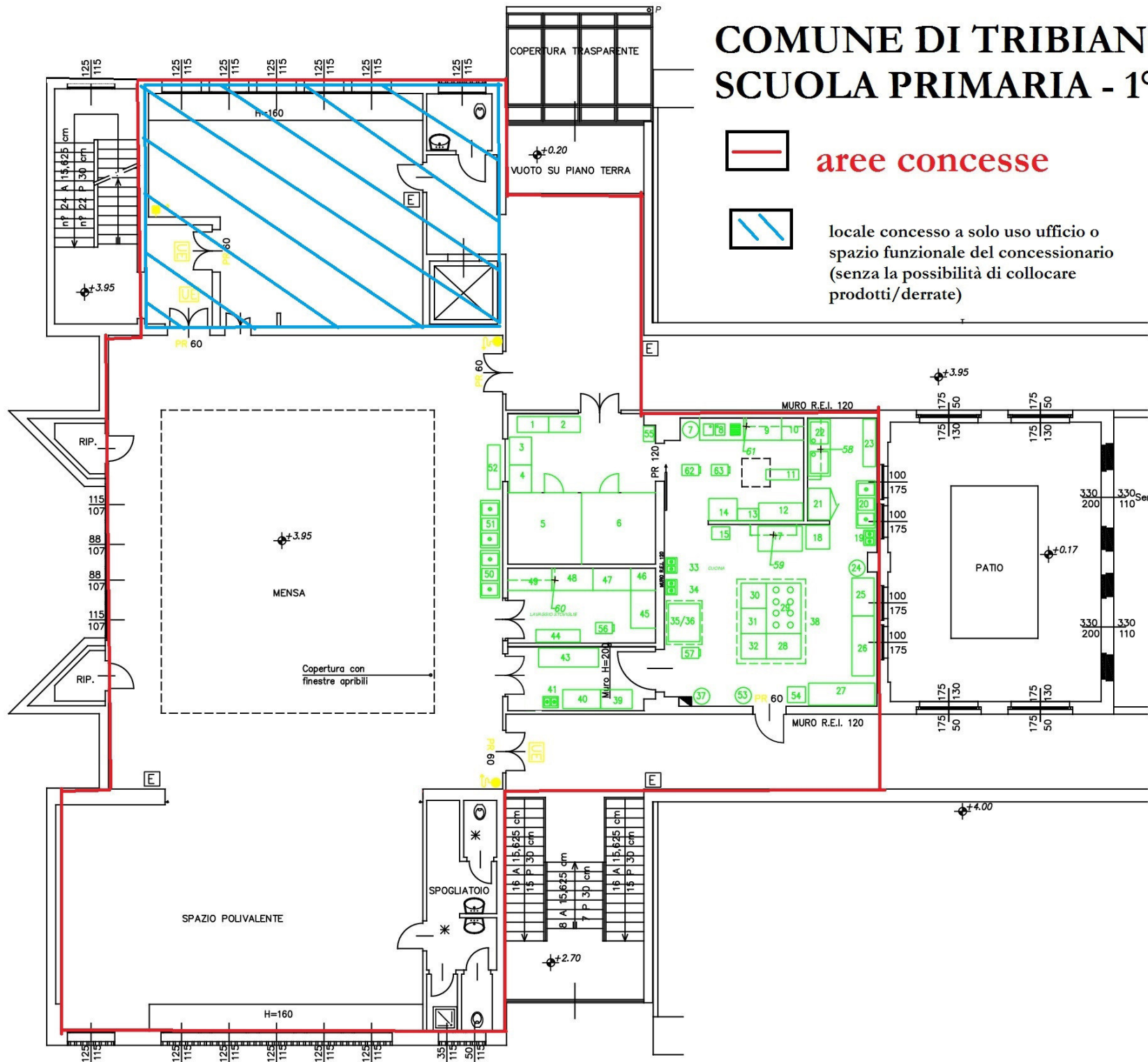
A differenza dei locali concessi di cui sopra (scuola primaria) ubicati al piano primo dell'edificio, i locali di porzionamento e refettorio e relative pertinenze, presso la scuola dell'infanzia sono posti al piano terra.

L'accesso ai locali per il personale del concessionario è consentito accedendo dalla scuola dell'infanzia o dall'ingresso principale della scuola o attraverso l'accesso posto sul retro.

Per quanto riguarda l'accesso (ingresso principale o retro) sarà definito con la scuola secondo le esigenze della stessa. L'accesso alla scuola sarà consentito limitatamente ad una/due unità del personale del concessionario il quale accedendo dalla scuola procederà con l'apertura della porta adiacente agli stalli di sosta concessi quale aree per la sosta dei veicoli del concessionario. Il restante personale del concessionario adibito al servizio così come per i pasti e i relativi carrelli e trasporto dei rifiuti, avverrà esclusivamente da tale porta la cui apertura, essendo di sicurezza è priva di serratura e apribile solo dall'interno agendo sul maniglione antipanico.

COMUNE DI TRIBIANO

SCUOLA PRIMARIA - 1° PIANO



COMUNE DI TRIBIANO

SCUOLA PRIMARIA

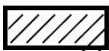
AREE ESTERNE



AREA RACCOLTA RIFIUTI



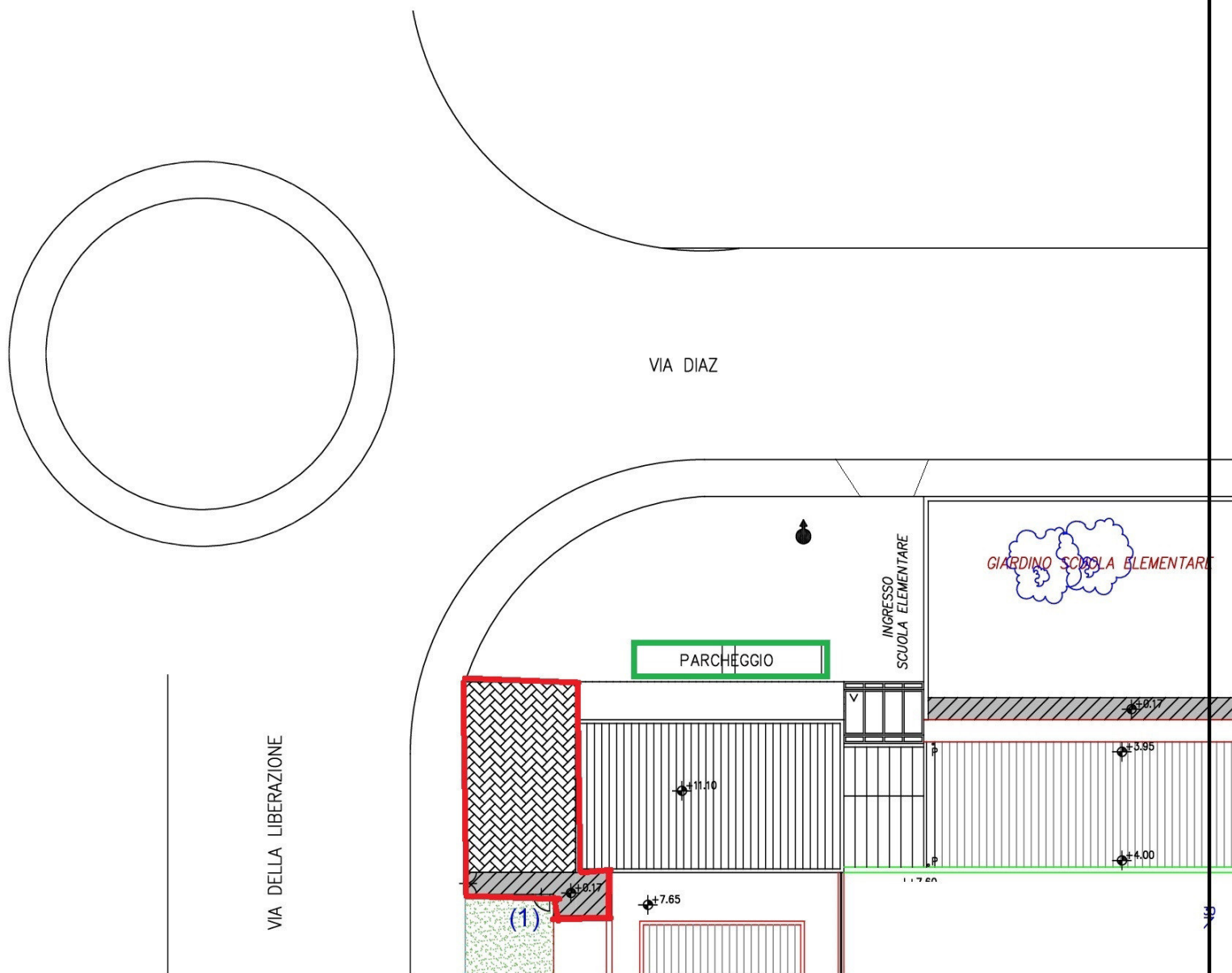
AREE DI PERTINENZA
DEL CONCESSIONARIO



AREA DI TRANSITO
PERSONALE E DI ACCESSO
ALL'AREA RACCOLTA RIFIUTI



STALLI DI SOSTA SU PAVIMENTAZIONE IN
AUTOBLOCCANTI
DA UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE DAI VEICOLI DEL
CONCESSIONARIO - E' VIETATA LA SOSTA DEI VEICOLI
PERSONALI. E' ALTRESI VIETATA LA SOSTA ANCHE
TEMPORANEA DEI VEICOLI DEI FORNITORI



COMUNE DI TRIBIANO

SCUOLA PRIMARIA

VIA DIAZ

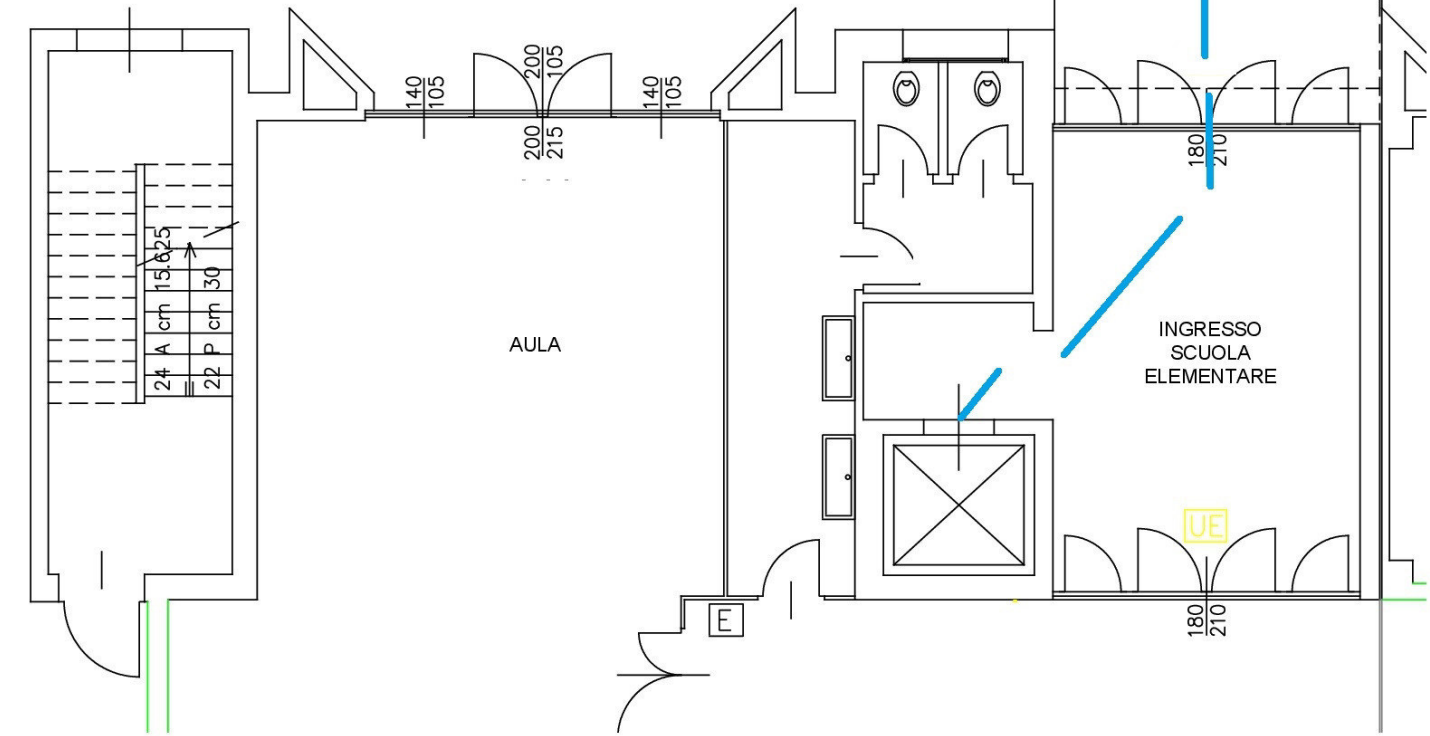
PARCHEGGIO

INGRESSO
SCUOLA ELEMENTARE

0.17

PERCORSO PER I FORNITORI E
PER IL CARICO E SCARICO
VEICOLI DEL CONCESSIONARIO

LE AREE DI TRANSITO ESSENDO UTILIZZATE
ANCHE DEL PERSONALE SCOLASTICO DOVRANNO
ESSERE UTILIZZATE NEI MOMENTI IN CUI NON VI
E' L'INGRESSO E L'USCITA DEGLI ALUNNI






COMUNE DI TRIBIANO

SCUOLA DELL'INFANZIA

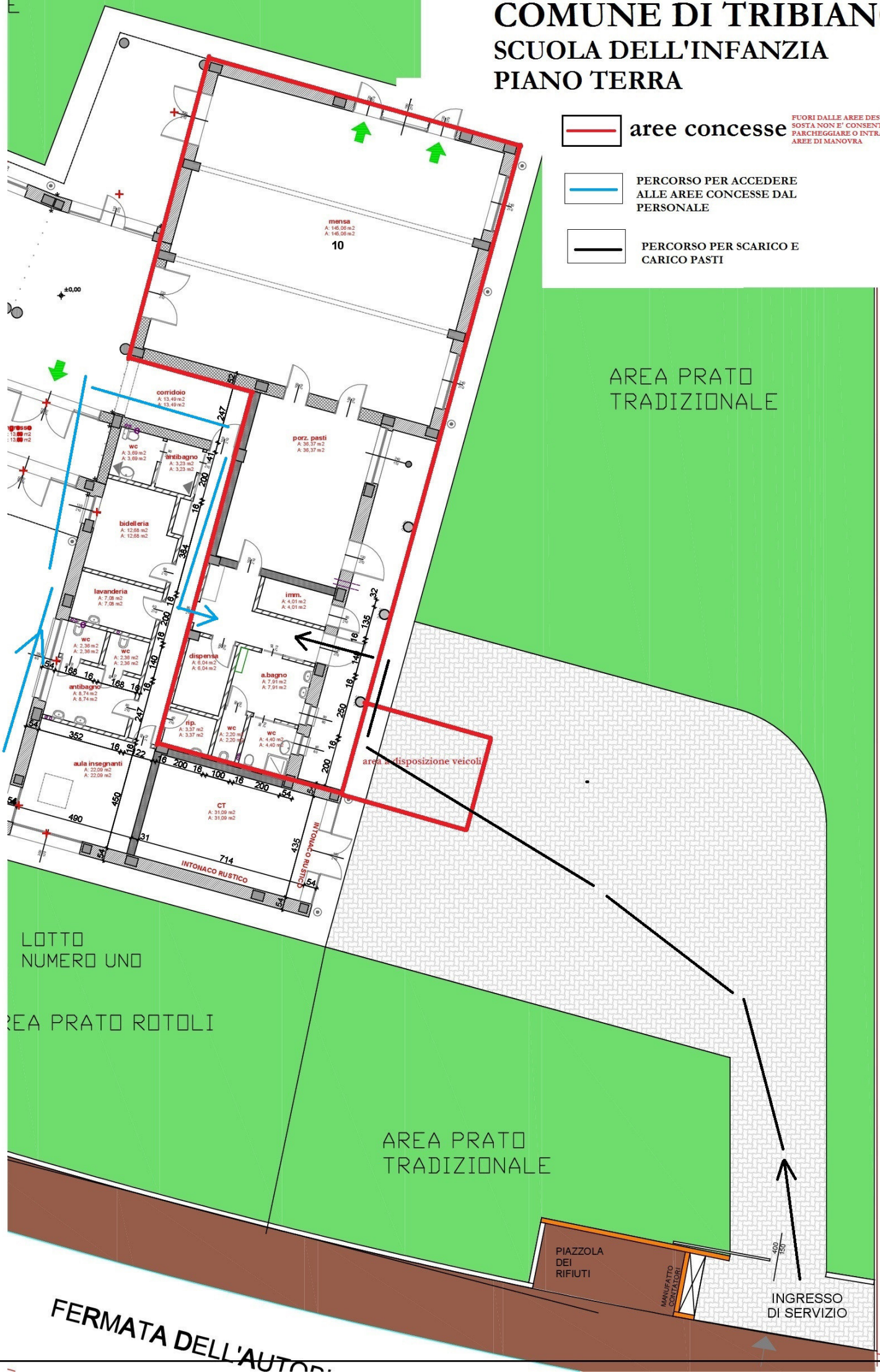
PIANO TERRA

FUORI DALLE AREE DESTINATE ALLA
SOSTA NON E' CONSENTITO
PARCHEGGIARE O INTRALCIARE LE
AREE DI MANOVRA

 aree concesse

 PERCORSO PER ACCEDERE
ALLE AREE CONCESSE DAL
PERSONALE

 PERCORSO PER SCARICO E
CARICO PASTI





COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI
CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA
COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

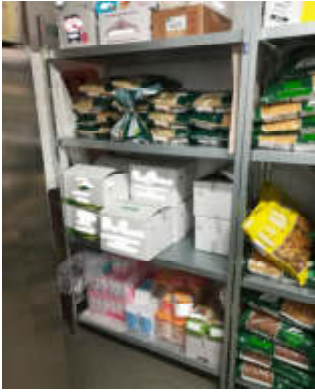



CIG 79139817B7





Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024





ALLEGATO 5





INVENTARIO ATTREZZATURE





INVENTARIO LOCALE COTTURA

N° ATTREZZATURA	DESCRIZIONE SOMMARIA	FOTOGRAFIA	Numero precedente inventario
1	SCAFFALE		772
2	SCAFFALE		772
3	FRIGORIFERO 1		770
4	FRIGORIFERO 4		771





5	CELLA 2		
6	CELLA 1		
7	Taglia verdure		796
8	Lavabo grigio metallico 2 catini con due ante scorrevoli		803





9	tavolo		
10	Lavaverdure		
11	Tritacarne/grattaformaggio		800
12	SCAFFALE		





13	arnadio armadio grigio metallo 68x38x168		781
14	armadieto grigio in metallo 100x70x90 2 ante scorrevoli e 2 ripiani		785
15	LAVABO CIROLDI GRIGIO METALLO 61x50x95 a pedale		831
17	Tavolo grigio metallo con cassetto e un ripiano 138x71x86		817





18	Abbattitore		?
19	Carrello grigio metallo scaldavivande -20/120 su ruote 81/60/85		836
20	carrello grigio in metallo a tre scomparti scaldavivande con sottostante 1 ripiano 105x60x80		
21	Armadio grigio metallo 2 nte battente 98x68x182		808





22	lavabo due catini 1 ripiano 172x70x88		806
23	scaffale grigio metallo 150x40x190		807
24	bidone grigio metallo su ruote 70xD43		821
25	tavolo grigio metallo 120x71x90 2 ante scorrevoli e 2 cassetti		818





26	tavolo grigio metallo con 2 cassetti 190x70x76 1 ripiano		819
27	tavolo grigio metallo con 2 cassetti 210x70x90 1 ripiano		820
28	forno Sogeco		827
29	piano cottura grigio metallo 160x90x90 8 fornelli		824





30	bollitore/macchina per polenta grigio metallo 80x89 - 90/D65		830
31	Brasiera		829
32	Cuocipasta elettrico		
33	Carrello grigio metallo scaldavivande -20/120 su ruote 81/60/85		836

34	Carrello grigio metallo scaldavivande -20/120 su ruote 81/60/85		836
35	Forno Angelo Po		
36	Cappa		774
37	boiler		828






38	cappa grigio metallo 280x220x43		823
39	Armadio grigio metallo 2 ante scorrevoli 100x60x180		
40	scaffale grigio metallo 120x60x180		794
41	Carrello grigio metallo scaldavivande -20/120 su ruote 81/60/85		




43	tavolo su ruote grigio metallo 1 ripiano 190x60x90		
44	armadio grigio in metallo 140x40x170 2 ante scorrevoli 4 ripiani		784
45	tavolo grigio in metallo 120x70x90 1 ripiano		799
46	Lavastoviglie lamber mod. DSP 5		ex 775

47	lavabo grigio in metallo con catino e buco per spazzatura		778
48	tavolo grigio metallo 130x70x90 1 ripiano		779
49	lavabo grigio in metallo 2 catini 138x71x85		780
50	carrello grigio in metallo a tre scomparti scaldavivande con sottostante 2 ante chiuse 105x60x80		





51	carrello grigio in metallo a tre scomparti scaldavivande con sottostante 1 ripiano 105x60x80		
52	armadio grigio in metallo 140x40x170 2 ante scorrevoli 4 ripiani		784
53	bidone grigio metallo su ruote 70xD43		822
54	tagliere bianco plastica 70x46 x91		826





55	armadio in metallo 90x41x88 serratura a due ante		769
56	carrello grigio in metallo a 3 ripiani 88x55x89		782
57	carrello grigio in metallo a 2 ripiani 100x60x84		783
58	mensola grigio in metallo 180x 39		804
59	mensola grigio in metallo 140x 40		792





60	mensola grigio in metallo 120x 40		793
61	mensola grigio in metallo 180x 39		815
62	carrello grigio in metallo 105x60x102 1 ripiano		833
63	carrello grigio metallo 80x60x90		834
64 non inserito in planimetria	affettatrice Angeo Po		813

<p>65 non inserito in planimetria</p>	<p>affettatrice</p>		<p>812</p>
<p>66 non inserito in planimetria</p>	<p>affettatrice</p>	<p>fare foto menda dipendenti</p>	<p>811</p>
<p>67 non inserito in planimetria</p>	<p>bilancia sfinge grigio metallo max 15 kg</p>		<p>809</p>
<p>68 non inserito in planimetria</p>	<p>bilancia grigio metallo max 2 kg</p>		<p>810</p>

INVENTARIO PORZIONAMENTO (SCUOLA INFANZIA)

N° ATTREZZATURA	DESCRIZIONE SOMMARIA	FOTOGRAFIA	Numero precedente inventario
1	LAVABO PER LAVAGGIO STOVIGLIE IN ONGRESSO CON RIPIANO 120X85X71		
2	LAVASTOVIGLIE ANGELO PO		
3	TAVOLO DI APPOGGIO IN USCITA DALLA LAVASTOVIGLIE 120X 85X60 CON RIPIANO		
4	BIDONE IMMONDIZIA CIRCOLARE SU RUOTE		

5	<p>BIDONE IMMONDIZIA CIRCOLARE SU RUOTE</p>		
6	<p>ARMADIO CON DUE ANTE SCORREVOLI CON DUE RIPIANI 200X170X85</p>		
7	<p>BMOBILE A DUE ANTE SCORREVOLE CON RIPIANO E PIANO DI APPOGGIO 200X70X85</p>		
8	<p>FRIGORIFERO ANGELO PO 80X75X200</p>		

9	<p>ARNMADIO CON APPOGGIO A DUE ANTE SCORREVOLI 85X70X160</p>		
10	<p>ARNMADIO CON APPOGGIO A DUE ANTE SCORREVOLI 85X70X160</p>		
11	<p>CARRELLO TERMICO A TRE POSTI</p>		
12	<p>CARRELLO TERMICO A TRE POSTI</p>		

13	ARMADIO CON DUE ANTE SCORREVOLI CON DUE RIPIANI 200X170X85		
14	LAVABO		



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI CENTRO
ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E
RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

<p>ALLEGATO 6 SPECIFICHE TECNICHE DI MANUTENZIONE</p>

CIG 79139817B7

OGGETTO DELLA SPECIFICA

Interventi di manutenzione ordinaria e controllo a carico dell'Impresa Appaltante

Oggetto del presente allegato sono gli interventi di manutenzione, di cui agli artt. 26-27-28 del Capitolato, da effettuare, attraverso controlli periodici sulla struttura, sugli impianti, sulle attrezzature, sulle macchine e sugli arredi presenti presso i locali che formano il centro di cottura e porzionamento, presso gli ambienti destinati alla preparazione, alla distribuzione ed al consumo di pasti e le relative pertinenze.

Per la manutenzione ordinaria, si intendono tutte quelle operazioni programmate che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione di materiali e/o finiture (escluse le opere che comportano variazioni strutturali e di destinazione d'uso dei locali) – se riferite al sistema edilizio- e di materiali e/o componentistica anche interna – se riferite a macchine, attrezzature o impianti tecnologici. La finalità di tali operazioni è quella di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d'uso dei locali e delle attrezzature esistenti che garantiscano il servizio a regola d'arte.

L'impresa al verificarsi di un guasto o difetto imprevisto, rilevato al di fuori delle scadenze temporali programmate, è comunque tenuta ad effettuare immediatamente il necessario intervento di manutenzione.

INTERVENTI DI MANUTENZIONE PRESSO I LOCALI CUCINA A CARICO DEL CONCESSIONARIO

L'impresa dovrà provvedere ad assicurare, in ogni momento, il perfetto stato dei locali e delle attrezzature, assicurando le manutenzioni e l'eventuale segnalazione all'ufficio tecnico comunale di quegli interventi sulle strutture per le quali si rende un sopralluogo congiunto al fine di comprenderne la natura e la conseguente competenza in capo al concessionario o all'Ente.

Si intendono, per manutenzioni, tutti gli interventi e le sostituzioni di pezzi necessari a garantire il funzionamento delle attrezzature, fatta salva l'eventuale sostituzione delle attrezzature stesse.

In caso di guasti alle apparecchiature, la ditta aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spesa, alle necessarie riparazioni che dovranno essere effettuate a regola d'arte, con pezzi originali di ricambio, tramite le ditte concessionarie ufficiali delle attrezzature o, qualora non più operanti nel settore, da ditta di comprovata esperienza nella riparazione di attrezzature. Ogni intervento dovrà essere registrato su un apposito registro nel quale verrà indicato:

- Tipo di attrezzatura
- Inconveniente riscontrato
- Data e nome della ditta esecutrice dell'intervento;
- Pezzi di ricambio eventualmente sostituiti o tipo di riparazione eseguita con firma leggibile del Responsabile mensa e del tecnico intervenuto.

Se dopo l'avvenuta constatazione di un guasto, la ditta non provvederà alle riparazioni entro 6 giorni, nei modi su indicati, l'Amministrazione Comunale potrà provvedere a far effettuare le riparazioni stesse, addebitando le spese sostenute alla ditta interessata, emettendo fattura. Qualora quest'ultima non venga saldata entro 30 gg, si procederà al recupero della somma mediante ritenuta diretta sulle liquidazioni dei corrispettivi.

Qualora l'intervento di riparazione comportasse il fermo dell'attrezzatura anche per più giorni, il concessionario dovrà farsi carico del maggior onere derivante dall'impossibilità di utilizzo dell'attrezzatura, sopperendo con incremento del proprio personale o con la sostituzione temporanea dell'attrezzatura, il tutto senza alcun aggravio di costi per il Comune di Tribiano, senza che il Concessionario possa avanzare indennizzi.

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRIBIANO
CON GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE– Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

Si dovrà inoltre procedere alle manutenzioni, secondo le istruzioni impartite dalle case costruttrici, di tutte le ulteriori eventuali attrezzature che saranno inserite dal Concessionario in aggiunta o offerte in sede di gara.

Resta inteso che la periodicità dei controlli indicati per ciascun componente o parte edilizia e la relativa manutenzione, sono da considerarsi quale frequenza minima richiesta. Sulla base dell'uso di ciascun componente/impianto/arredo o struttura edilizia e, sulla base della constatazione visiva quotidiana del personale del Concessionario, potranno essere incrementate dal Concessionario le frequenze di controllo al fine di garantire che tutte le parti e la componentistica degli arredi o degli impianti sia sempre funzionale e sicura al fine di non arrecare danni al personale operante e agli utenti fruitori dei pasti.

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI ALLA PERSONA
Abbiati dott. Marco



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

CIG 79139817B7

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

ALLEGATO 7

SPECIFICHE TECNICHE OPERAZIONI DI PULIZIA E DISINFESTAZIONE
--

INTRODUZIONE

Il mantenimento dell'igiene in tutti i locali dovrà essere garantito attraverso operazioni di lavaggio e disinfezione da effettuarsi regolarmente che sinteticamente si compongono di:

Sanificazione: si intende quel complesso di procedimenti e operazioni atti a rendere igienicamente idonei alla produzione, conservazione e distribuzione di alimenti, gli impianti e gli ambienti destinati ad essi, riducendo in misura sufficiente la carica microbica e o qualsiasi altra contaminazione mediante operazioni di pulizia, detersione e disinfezione.

Un sistema efficace di sanificazione deve:

1. rimuovere i residui di alimenti che costituiscono un terreno per la crescita dei batteri e degli infestanti;
2. distruggere i batteri presenti sulle superfici;
3. non favorire la crescita di eventuali batteri sopravvissuti;
4. eliminare i residui delle soluzioni detergenti e disinfettanti.

Pulizia e lavaggio: hanno lo scopo di evitare un accumulo eccessivo di residui alimentari sulle superfici e sulle attrezzature destinate a venire a contatto con gli alimenti stessi e di conseguenza eliminare una delle principali fonti di contaminazione microbica e mantenere efficienti le varie apparecchiature.

Si devono ridurre al minimo le superfici non integre (crepe e pavimenti danneggiati) perché essi riducono l'efficacia della pulizia.

La pulizia dei locali, delle macchine e degli utensili dovrà essere effettuata con:

1. mezzi fisici;
2. mezzi chimici.

La pulizia va eseguita sia durante il ciclo di lavorazione sia al termine di ogni servizio (pranzo).

La pulizia al termine del servizio deve essere sempre seguita da un'accurata disinfezione.

In base alla tipologia di pavimentazione si dovranno utilizzare macchinari e attrezzature idonee, nonché provvedervi manualmente.

In particolare occorre evitare accumuli o ristagni di acqua sulla pavimentazione al fine di evitare situazioni antiigieniche, pericolose per gli operatori, fonti di cattivi odori e possibile causa di infiltrazioni, muffe ecc. Di conseguenza è fatto divieto l'utilizzo di canne dell'acqua per la pulizia delle pavimentazioni.

Detersione: la detersione deve comprendere:

1. prelavaggio con acqua fredda ($<+20^{\circ}\text{C}$) o tiepida ($>+40^{\circ}\text{C}$);
2. lavaggio con soluzione detergente calda ($50-60^{\circ}\text{C}$);
3. risciacquo finale con acqua fredda ($<+20^{\circ}\text{C}$) o tiepida ($>+40^{\circ}\text{C}$).

Nella scelta del detergente da utilizzare va presa in considerazione sia la natura del materiale da asportare sia il tipo di superficie da trattare.

Un buon detergente deve essere facilmente risciacquabile e di bassa schiumosità e non deve essere corrosivo.

Disinfezione: ha lo scopo di ridurre a tassi minimi la carica microbica totale e il numero di microrganismi contaminati compresi quelli patogeni dalle superfici, dagli utensili e dalle attrezzature.

La disinfezione sarà effettuata:

1. per via fisica
2. per via chimica

La disinfezione può essere effettuata separatamente o congiuntamente alle operazioni di pulizia.

Si ricorda che le soluzioni detergenti e quelle disinfettanti in particolare devono essere preparate estemporaneamente al momento dell'utilizzo e che eventuali avanzi devono essere eliminati a fine operazione, avendo cura di svuotare i contenitori, a rotazione, in diversi punti di scarico, esercitando, in aggiunta, una azione

disinfettante sugli impianti stessi.

Per valutare se le procedure di sanificazione siano efficaci devono essere previsti controlli microbiologici analitici routinari.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DELLE PROCEDURE DI SANIFICAZIONE

Spolveratura a secco: operazione di rimozione della polvere. Deve venire effettuata su tutte le superfici libere sia orizzontali sia verticali.

Spolveratura ad umido: operazione da effettuarsi con panni inumiditi. Devono essere utilizzati panni di colore diverso per le superfici destinate al contatto con alimenti rispetto ad altre superfici.

Sanificazione dei pavimenti: la pulizia dei pavimenti deve includere le griglie di copertura ed i relativi canali di scolo; nei locali per il consumo e la distribuzione dei pasti e nelle aree comuni si deve procedere alla scopatura ad umido.

Le celle frigorifere vanno considerate alla stregua di superfici d'appoggio per cui la sanificazione dei pavimenti e di tutte le altre superfici delle celle devono essere effettuate ricorrendo alla metodica di pulizia e disinfezione vista nella parte introduttiva dell'allegato.

Sanificazione delle pareti: la sanificazione delle pareti deve precedere e mai seguire la sanificazione delle superfici destinate al contatto con alimenti. Pulizia dei soffitti: durante l'interruzione del servizio deve essere programmata la pulizia dei soffitti che deve prevedere la rimozione della polvere e la deragnatura;

Pulizia dei vetri: i vetri devono essere puliti almeno tre volte all'anno in occasione di interruzione del servizio (prima dell'inizio dei corsi, nell'interruzione per le festività natalizie e nell'interruzione per le festività pasquali); Quando si fa riferimento alla pulizia dei vetri si intende la detersione di entrambe le facciate.

Sanificazione degli armadi frigoriferi: le operazioni di sanificazione relative agli armadi frigoriferi presenti nei diversi locali dovrebbero attenersi al seguente calendario:

1) a fine servizio: detergere e sanificare ripiani, fianchi, porte, maniglie; risciacquare; evitare di ammassare gli alimenti;

2) settimanalmente: svuotare il frigorifero mettendo i prodotti in cella e sanificare approfonditamente l'apparecchio;

3) quindicinalmente: spegnere il frigorifero al fine di verificare il corretto sbrinamento degli elementi refrigeranti; svuotarlo ponendo i prodotti in cella e sanificare approfonditamente l'apparecchio con particolare attenzione a griglie, guarnizioni e cardini;

Sanificazione delle celle frigorifere: la cella frigorifera per i prodotti ortofrutticoli deve essere sanificata settimanalmente in quanto vi transitano alimenti non confezionati mentre le altre celle vanno sanificate mensilmente. Durante la sanificazione le celle devono essere preferibilmente vuote oppure le derrate devono essere sistemate su bancali (non in legno) in modo da agevolare la pulizia dei ripiani e in maniera tale che le confezioni di alimenti non vengano a contatto con il suolo. Le celle devono essere considerate alla stregua di superfici di lavoro e per tale motivo devono rispettare la metodica di pulizia e disinfezione prevista per tali superfici.

Sanificazione dei servizi igienici: I servizi igienici devono essere mantenuti in idonee condizioni igieniche durante tutto il servizio e perciò si deve provvedere ad effettuare le pulizie anche durante la preparazione e distribuzione dei pasti qualora si accerti una loro non adeguata pulizia. Al termine di ogni turno devono essere sanificati in modo da risultare in idonee condizioni igieniche all'inizio del servizio successivo.

Gestione dei rifiuti e pulizia dei contenitori: i rifiuti alimentari devono essere immessi in recipienti lavabili, muniti di coperchio a comando non manuale e sistemati in sacchi a perdere resistenti. Gli scarti alimentari devono essere regolarmente allontanati dalle zone di lavoro e tale operazione deve sempre avvenire quando i recipienti o i sacchi sono pieni a tre quarti comunque dopo il turno di lavoro.

I cartoni e gli imballaggi devono essere allontanati velocemente e considerati alla stregua di rifiuti. E' prevista la raccolta differenziata, e pertanto i rifiuti dovranno essere separati in contenitori e secondo quanto previsto dal

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRIBIANO CON GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE– Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

Regolamento Comunale

La pulizia e disinfezione dei contenitori per rifiuti deve essere effettuata sempre a fine servizio e ogni qualvolta si rendesse necessario.

Pulizia delle reti anti-insetti: in tutte le aree destinate al transito/stoccaggio/manipolazione di alimenti devono essere collocate le reti anti-insetti alle finestre che consentano comunque l'apertura delle finestre.

Esse devono essere pulite almeno tre volte all'anno in occasione di interruzione del servizio (prima dell'inizio delle lezioni, nell'interruzione per le festività natalizie e nell'interruzione per le festività pasquali).

CALENDARIO DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA

Le pulizie dei locali della mensa sono a carico dell'impresa appaltante comprese le aree esterne di pertinenza della struttura, gli uffici per il personale dell'impresa nonché le strutture utilizzate come magazzino per i prodotti non deperibili e il locale per lo stoccaggio dei rifiuti in attesa dello smaltimento da parte della nettezza urbana.

In particolare quando ci si riferisce a:

- 1) aree della cucina: le aree in cui vengono preparati, cotti e confezionati i cibi che comprendono la cucina, la sala lavorazione piatti freddi, la sala lavaggio verdure, la sala allestimento e confezionamento piatti;
- 2) locale per la distribuzione ed il consumo pasti: il locale a disposizione dei utenti per la consumazione dei pasti (anche quelli domestici) arredato con tavoli, sedie;
- 3) locale lavaggio stoviglie: il locale adibito al lavaggio delle stoviglie, degli utensili, delle pentole e delle attrezzature presenti;
- 4) locali magazzino: i locali adibiti allo stoccaggio delle derrate non deperibili;
- 5) celle frigorifere: le celle in cui vengono immagazzinate le derrate deperibili;
- 6) servizi igienici: i servizi igienici utilizzati dal personale dell'impresa;
- 7) spogliatoio del personale: gli spogliatoi utilizzati dai dipendenti dell'impresa aggiudicataria;
- 8) aree comuni: i corridoi ad eccezione di quelli della cucina, gli atri e le scale relativi ai locali in uso dell'impresa;
- 9) locale per lo stoccaggio dei prodotti di sanificazione: locale destinato allo stoccaggio di detersivi e disinfettanti e a magazzino per gli attrezzi usati per le pulizie.

Pulizie giornaliere

1. Devono essere eseguite le seguenti pulizie giornaliere: i piani di lavoro e tutte le superfici destinate alla manipolazione degli alimenti quali tavoli, ceppi e taglieri devono essere sanificati al termine di ogni servizio; qualora risultino insudiciati o si passi ad altre lavorazioni si deve attuare una preventiva sanificazione;
2. le parti di parete che si affacciano sulle postazioni di lavorazione, nei locali di preparazione pasti devono essere considerate alla stregua dei piani di lavoro perciò devono essere sanificate al termine di ogni servizio o anche durante le lavorazioni se imbrattate da schizzi di lavorazione;
3. si deve provvedere alla sanificazione delle maniglie di tutte le porte (comprese quelle degli armadi frigoriferi) delle aree della cucina, delle celle frigorifere e dei locali lavaggio nonché degli sterilizzatori al termine di ogni servizio; al termine del servizio devono essere sanificate anche le maniglie nei servizi igienici;
4. coltelli e gli utensili devono essere sanificati ogni volta che vengono utilizzati, prima di essere riposti e comunque al passaggio da una lavorazione all'altra; si ricorda che i coltelli prima di essere posti nello sterilizzatore per coltelli devono essere sanificati e ben asciutti;
5. le affettatrici, il tritacarne, la centrifuga - lavaverdure, il tagliaverdure le bilance e tutte quelle attrezzature che vengono in contatto diretto con gli alimenti devono essere sanificate al termine di ogni utilizzo e al passaggio a lavorazioni diverse; tutte queste attrezzature devono presentarsi in idonee condizioni igieniche all'inizio delle lavorazioni;
6. le attrezzature per la cottura (brasiliera, caldaie, forni, cuocipasta, bagnomaria, piastre, ecc.) devono essere deterse al termine di ogni servizio per rimuovere i residui grossolani organici ed inorganici che si vengono a depositare durante le lavorazioni; questa detersione deve avere inoltre lo scopo di ridurre le incrostazioni in modo da ridurre gli interventi di disincrostazione;
7. i lavelli devono essere sanificati alla fine del servizio e detersi ogni qualvolta, durante le lavorazioni

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRIBIANO
CON GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE– Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024**

risultino insudiciati; i piani di appoggio annessi ai lavelli vanno considerati alla stessa maniera delle altre superfici di lavoro e devono essere trattati allo stesso modo;

8. tutti i contenitori per alimenti (teglie, pentole, bacinelle, gastronorm, ecc.) per la cottura, la conservazione e la distribuzione degli alimenti utilizzati durante la preparazione del pasto dovranno essere sanificati manualmente o meccanicamente (utilizzando la lavastoviglie) ogni qualvolta vengano utilizzati e durante l'utilizzo vengano riadoperati per altre lavorazioni; al termine della sanificazione devono essere asciugati;
9. devono essere sanificati i pavimenti alla fine di ogni servizio di preparazione e distribuzione pasti nelle aree della cucina, nel locale di distribuzione e consumo pasti, nei locali lavaggio e nei servizi igienici ed almeno 1 volta al dì negli spogliatoi del personale, nelle celle frigorifere, nei locali magazzino, nel locale per lo stoccaggio dei prodotti di sanificazione e nelle aree comuni;
10. all'inizio della distribuzione le stoviglie, le posate, i bicchieri e i vassoi sanificati devono essere posti sulle apposite scaffalature in idonea quantità; dopo l'utilizzo il personale deve con celerità provvedere a rimuovere le stoviglie e gli avanzi; il personale deve sbarazzare gli avanzi nell'apposita area e deve introdurre celermente tutte le stoviglie nella lavastoviglie; le posate prima di essere convogliate nella lavastoviglie devono essere poste in immersione in una soluzione contenente acqua a 50-55°C e detergente; al termine di ogni servizio devono essere sanificati accuratamente i carrelli; a fine servizio inoltre deve essere previsto un ciclo di detersione automatica della lavastoviglie;
11. prima di riporvi le stoviglie sanificate si deve controllare che i carrelli portastoviglie siano nelle idonee condizioni igieniche; se risultano sporchi o impolverati si deve provvedere alla loro immediata sanificazione, che comunque deve essere eseguita almeno una volta al giorno;
12. al termine del servizio si deve procedere alla sanificazione delle superfici (tavoli, scaffali, ecc.) presenti nei locali di lavaggio;
13. nel locale di consumo di tutti i pasti devono essere deterse sedie e tavoli; al termine delle pulizie a fine servizio le attrezzature utilizzate devono essere pulite e riposte ordinatamente nel locale magazzino delle attrezzature per la pulizia.

Si intendono pulizie a fine servizio quelle eseguite al termine del pasto.

Pulizie settimanali

Devono essere eseguite le seguenti pulizie settimanali:

1. devono essere sanificate interamente le pareti nelle aree della cucina, nei locali lavaggio, nella cella frigorifera dei prodotti ortofrutticoli (pareti interne) e nei servizi igienici;
2. si deve provvedere alla disincrostazione di tutte le superfici su cui si siano formate incrostazioni; particolare attenzione va posta ai lavelli, alle griglie, ai canali di scarico, alla lavastoviglie, alle attrezzature e nei servizi igienici alla rubinetteria ed ai sanitari (lavabi, docce, wc); si deve porre particolare cura alla disincrostazione e alla rimozione di tutti i residui carboniosi che si vengono a depositare nei forni;
3. si deve provvedere alla detersione di tutte le porte e maniglie degli spogliatoi del personale, del locale rifiuti e dei locali consumo e distribuzione pasti e alla sanificazione delle porte presenti nelle aree della cucina, nei servizi igienici e nei locali per il lavaggio;
4. nella cella frigorifera dei prodotti ortofrutticoli si devono sanificare ripiani, pareti interne, porte e maniglie;
5. si devono sanificare tutti i ripiani, gli armadi e le superfici che non vengono a diretto contatto con gli alimenti nelle aree della cucina, nei locali lavaggio, e nel locale distribuzione pasti e nel magazzino; negli stessi locali devono essere spolverati ad umido e poi detersi i davanzali di tutte le finestre; devono essere spolverati ad umido e poi detersi i corpi illuminanti nelle aree della cucina e nel locale lavaggio; devono essere detersi armadietti, scaffali, tavoli, sedie e tutto ciò che, a disposizione del personale, è presente negli spogliatoi.

Si ricorda che non solo dopo ogni operazione di sanificazione ma anche dopo ogni pulizia o lavaggio è necessario asciugare tutte le superfici destinate al contatto con alimenti ancora bagnate con acqua o altre soluzioni.

Pulizie quindicinali

Devono essere eseguite le seguenti pulizie quindicinali:

- 1) si devono sanificare le cappe e i filtri di aspirazione presenti nelle aree della cucina e nel locale distribuzione pasti ponendo particolare attenzione alla rimozione dei residui e delle incrostazioni che si

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRIBIANO
CON GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE– Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024**

- siano venuti a formare;
- 2) devono essere puliti tutti i vetri presenti nelle aree della cucina, nei locali lavaggio e nei servizi igienici e le finestre e portefinestre nei locali distribuzione e consumo pasti;
 - 3) nelle aree della cucina e nei locali lavaggio devono essere puliti i soffitti e devono essere spolverati ad umido i coprilampade e le tubature a soffitto (per l'aspirazione dei fumi, per il riscaldamento, ecc.);
 - 4) si deve effettuare la detersione delle pareti, dei davanzali, dei vetri e delle porte presenti nelle aree comuni;
 - 5) devono essere spolverati ad umido e poi detersi i davanzali di tutte le finestre presenti nei locali per la distribuzione e consumo pasti e nei servizi igienici;
 - 6) devono essere deterse le pareti dei locali di distribuzione e consumo pasti.

Pulizie mensili

Devono essere eseguite le seguenti pulizie mensili:

- 1) in tutte le celle frigorifere ad eccezione di quella per i surgelati devono essere deterse guarnizioni, soffitti e pareti esterne e devono essere sanificati ripiani, ganci, pareti interne, porte e maniglie; la pulizia esterna deve essere prevista anche per la cella dei surgelati;
- 2) devono essere detersi i vetri e le pareti presenti negli spogliatoi;
- 3) devono essere spolverati ad umido e in seguito detersi gli elementi di riscaldamento (termosifoni);
- 4) si deve provvedere alla detersione delle pareti, delle scaffalature, delle porte e delle maniglie nel locale per lo stoccaggio dei prodotti per la sanificazione.

Pulizie nei periodi di interruzione del servizio

Devono essere eseguite le seguenti pulizie nei periodi d'interruzione del servizio (vacanze estive, festività natalizie e pasquali):

- 1) devono essere puliti i soffitti, e i coprilampade presenti nei locali magazzino, nel locale rifiuti, nei servizi igienici, nello spogliatoio del personale, nelle aree comuni e nei locali distribuzione e consumo pasti;
- 2) si deve provvedere alla detersione delle pareti, delle porte e delle maniglie nei magazzini per i prodotti non deperibili; per la pulizia delle scaffalature le derrate ivi collocate devono essere spostate momentaneamente su altri ripiani perciò si deve sanificare uno scaffale per volta; per la sanificazione delle pareti si deve procedere ad allontanare gli scaffali dai muri;
- 3) nei locali distribuzione e consumo pasti si deve eseguire la pulizia di tutti i vetri;
- 4) deve essere pulito a fondo il locale per lo stoccaggio dei rifiuti ed essi devono essere completamente smaltiti; oltre alla sanificazione del locale si devono sanificare tutti i contenitori per i rifiuti ivi presenti;
- 5) dopo aver svuotato e scongelato interrotto il funzionamento della cella dei surgelati, si deve sanificarla in ogni sua parte (pareti, scaffali, guarnizioni, soffitti, porte e maniglie); per procedere alla sanificazione delle celle frigorifere, prima delle festività pasquali e natalizie, si devono smaltire i prodotti ad incipiente scadenza presenti nelle suddette e deve essere svuotata la cella dei prodotti ortofrutticoli; prima delle vacanze estive tutte le celle devono essere svuotate e sanificate;
- 6) alla ripresa del servizio dopo le festività si dovrà prevedere un'accurata pulizia in modo tale che all'inizio delle lavorazioni la struttura sia in condizioni igienico - sanitarie idonee alla preparazione degli alimenti.

Pulizie delle aree esterne di accesso e di pertinenza della struttura

Si ricorda che le aree esterne di pertinenza della struttura ricadono nelle pulizie a carico della ditta appaltante e devono essere eseguite le seguenti operazioni:

- 1) i marciapiedi nel tratto interessato dal passaggio o dall'esposizione dei rifiuti, devono essere scopati giornalmente e lavati con acqua pulita settimanalmente;
- 2) in ogni caso la pulizia delle pertinenze deve mirare a salvaguardare il decoro della struttura.

Si ricorda che il calendario proposto non esonera l'impresa appaltante dall'eseguire pulizie aggiuntive in caso di necessità ed in particolare nel caso in cui attrezzature, locali, utensili e qualsiasi superficie della struttura siano imbrattate o contaminate; l'impresa è tenuta in tal caso ad eseguire operazioni di sanificazione e pulizia tali da potere ripristinare sicurezza e decoro all'interno della mensa.

Si precisa altresì che le operazioni di pulizia indicate sono indicative e rivestono carattere minimale. Resta inteso che qualora le norme in materia, attinenti al servizio qui concesso, fossero più prescrittive e puntuali, il Concessionario è tenuto al rigoroso rispetto delle norme sovra comunali e nulla potrà avanzare a titolo di compenso aggiuntivo.

REQUISITI PER I PRODOTTI DI SANIFICAZIONE

I prodotti di sanificazione (detergenti e disinfettanti) utilizzati devono:

- 1) rispondere alle norme vigenti
- 2) essere provvisti di specifica scheda tecnica e di sicurezza;
- 3) essere utilizzati attenendosi scrupolosamente alle schede tecniche emesse dal fornitore al fine di evitare danni alle persone e alle cose e in modo da scongiurare la contaminazione degli alimenti attraverso le superfici trattate;
- 4) essere sicuri per il personale;
- 5) essere conservati in recipienti atti allo scopo che li identifichi chiaramente;
- 6) essere efficaci verso tutti i microrganismi presentando però un tempo di contatto sufficientemente breve;
- 7) rimanere stabili durante lo stoccaggio;
- 8) essere biodegradabili;
- 9) essere di facile allontanamento in modo da non residuare sui materiali;
- 10) essere utilizzabili a basse concentrazioni;
- 11) essere atossici;
- 12) essere in confezioni di quantità adeguate per la pulizia di una grossa struttura ma non devono superare i 5 litri ad eccezione dei detersivi, disinfettanti e disincrostanti utilizzati automaticamente dalla lavastoviglie e dalla lavapentole;
- 13) essere conservati nell'apposito locale ad essi destinato che deve essere tenuto chiuso.

I prodotti disinfettanti non devono contenere aldeide formica.

È preferibile l'utilizzo di detergenti con le seguenti caratteristiche:

- detergenti alcalini per la pulizia di forni e attrezzature di cottura;
- detergenti sgrassanti debolmente alcalini per la pulizia dei pavimenti;
- detergenti acidi per le procedure di disincrostazione e per i canali di scarico;
- detergenti che rilascino cloro attivo pari all'1-3% come detersivi per la lavastoviglie;
- detergenti a base alcolica per la pulizia dei vetri.

I prodotti per il lavaggio manuale delle stoviglie non devono essere irritanti né per inalazione, né per contatto, né per gli occhi.

Il detergente per la pulizia delle mani:

- deve essere liquido o cremoso, neutro o debolmente acido;
- deve poter essere dosato automaticamente tramite erogatore;
- deve contenere sostanze disinfettanti;
- non deve contenere coloranti

Non devono essere utilizzati i seguenti disinfettanti:

- 1) composti a base di acido peracetico: sono instabili a temperature superiori a 40-45°C, hanno odore pungente, sono irritanti per la pelle e per gli occhi, richiedono tempi lunghi di risciacquo e pH neutro e formano precipitati gommosi in presenza di cloro;
- 2) i derivati dello iodio: non possono essere utilizzati in quanto colorano diversi materiali lasciandovi macchie difficilmente asportabili;
- 3) tutti i disinfettanti pericolosi per il personale e per la produzione.

CONTROLLO DEGLI INFESTANTI

Disinfestazione: è l'azione rivolta alla difesa delle derrate alimentari dagli organismi estranei non desiderati (insetti ed animali) in quanto possibili portatori di patologie per l'uomo.

Devono essere messe in atto diverse procedure per la difesa dei locali e degli alimenti non solo dagli insetti e dai roditori ma anche dagli uccelli e dai mammiferi domestici che non devono in alcun modo essere introdotti nei

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO MENSA SCOLASTICA DEL COMUNE DI TRIBIANO
CON GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE– Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

locali di lavorazione.

Per il controllo degli insetti devono essere attuate le effettuazione trimestrale della disinfestazione tramite l'ausilio di ditta qualificata che certifichi le procedure e le caratteristiche dei prodotti utilizzati; poiché i disinfestanti impiegati risultano tossici la disinfestazione deve essere effettuata con la mensa e la cucina chiuse e senza che vi possa essere contatto con gli alimenti, che vanno allontanati dall'ambiente da disinfestare; è utile, ai fini dell'efficacia degli interventi, ruotare i principi attivi;

- 1) ispezione delle merci in entrata con particolare riguardo ai prodotti di origine vegetale e agli imballaggi che rappresentano la porta d'ingresso di questi infestanti;
- 2) controllo di possibili varchi venutisi a formare per impedire l'accesso agli insetti ed in particolare verifica delle aperture intorno alle tubature (spazio tra muro e tubature); nel caso in cui siano presenti esse vanno chiuse;
- 3) effettuazione della manutenzione sugli impianti in modo da limitare la presenza di luoghi nascosti per il rifugio degli insetti e lo sviluppo delle uova; in particolare si deve verificare l'integrità di pareti e pavimenti poiché crepe e fessure possono divenire ottime sedi di nidificazione degli insetti.

Per il controllo dei roditori devono essere attuate le seguenti procedure:

- 1) conservazione delle derrate nei magazzini sollevate da terra e tenute lontano dalle pareti;
- 2) stoccaggio dei rifiuti nei contenitori chiusi ermeticamente ed eliminazione dei sacchi pieni al di fuori della zona di produzione, nel locale ad essi destinato;
- 3) ispezione delle possibili vie di penetrazione dei ratti;
- 4) chiusura di ogni possibile passaggio;
- 5) sostituzione delle reti anti-insetti usurate;
- 6) effettuazione trimestrale della derattizzazione tramite l'ausilio di ditta qualificata utilizzando le procedure viste per la disinfestazione;
- 7) monitoraggio sistematico delle eventuali infestazioni tramite l'utilizzo di esche e mediante la ricerca di indizi della loro presenza quali escrementi, sudiciume e segni di rosicchiamento;
- 8) ricerca di eventuali individui venuti a morte a causa dell'utilizzo di rodenticidi.

Dovranno fare parte integrante della presente procedura:

- 1) un piano dettagliato comprensivo di frequenza e modalità degli interventi;
- 2) descrizione puntuale delle azioni correttive in caso di presenza di infestazioni;
- 3) planimetria indicante i punti esca numerati distribuiti nella struttura;
- 4) identificazione e numerazione dei punti esca mediante apposito cartello (i punti esca dovrebbero essere collocati in zone che non ostacolino le operazioni di pulizia, in contenitori di sicurezza possibilmente fissati a parete);
- 5) schede tecniche e di sicurezza dei prodotti impiegati;
- 6) verbali di intervento attestanti l'esito dei monitoraggi nonché qualunque variazione e/o azione correttiva intrapresa.

IL RESPONSABILE DEI SERVIZI ALLA PERSONA
Abbiati dott. Marco



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI
CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA
COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

CIG 79139817B7

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

ALLEGATO A

STRUTTURA MENU

COMUNE DI TRIBIANO –
TABELLA DIETETICA
COLLETTIVA AS. 2018- 2019

Menu' invernale
Istituto Munari e Istituto Don Milani

Mese di GENNAIO 2019

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchi* al pomodoro	Polenta	Misto di verdure crude e legumi	Crema di verdure* e legumi con crostini	Pasta alla crema di zucchine**
Frittata agli aromi	Brusci (carne trita al pomodoro)	Pizza margherita	Petto di pollo alla pizzaiola	Merluzzo* alla mugnaia
Fagiolini* all'olio	Carote e piselli*		Carote julienne	Insalata verde
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Grissini + marmellata

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Ravioli di magro olio e salvia	Riso allo zafferano	Pasta al ragu'	Orzotto al pomodoro	Pastina in brodo
P.cotto (1/2 porzione)	Hamburger vegetale* di verdure e legumi	Formaggio italico (1/2 porzione) Finocchi julienne	Cosce di pollo al forno	Polpette di nasello*
Zucchine* trifolate	Insalata mista		Carote julienne	Fagiolini* all'olio
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta olio e grana	Risotto ai porri	Pasta integrale all'ortolana*	Zuppa toscana con legumi	Farro al pesto
Torta salata alle erbe*	Tacchino al limone	Rotolo di frittata	Lonza agli aromi	Platessa* dorata
Insalata verde	Verdure miste al forno*	Broccoletti* al forno	Carote julienne	Finocchi julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

COMUNE DI TRIBIANO –
TABELLA DIETETICA
COLLETTIVA AS. 2018- 2019

Menu' invernale
Istituto Munari e Istituto Don Milani Tribiano

Mese di FEBBRAIO 2019

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Farro al pesto	Riso olio e grana	Passato di verdure* e legumi con farro	Misto di verdure crude e legumi	Pasta alla crema di zucchine**
Hamburger* di manzo	Merluzzo* alla mugnaia	Scaloppina di pollo al limone	Pizza margherita	Frittata alle erbe aromatiche
Tris di verdure al forno*	Insalata verde	Carote* all'olio		Finocchi julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia (30g) – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Zuppa toscana con cereali e legumi	Pasta integrale al pomodoro	Polenta	Pasta agli aromi	Riso al pomodoro
Coscia di pollo al forno	Formaggio asiago	Brasato di manzo Fagiolini* all'olio	Polpette di verdura*	Totani* gratinati
Insalata verde	Misto di verdure crude		Finocchi julienne	Insalata verde
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta e lenticchie	Minestrone* alla genovese	Pasta tricolore all'olio	Riso con zafferano	Pasta integrale al pomodoro
Rotolo di frittata	Arrosto di lonza	Platessa* dorata	Tacchino arrosto	Bocconcini di mozzarella
Finocchi in insalata	Zucchine* trifolate	Fagiolini all'olio	Insalata verde	Carote julienne
Pane comune– Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca	Pane di soia– Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Raviolini di carne in brodo	Patate al forno	Misto di verdure crude e legumi	Pasta portofino (pomodoro e pesto)	Riso e piselli*
Torta salata alle erbette*	Bruschi (manzo al pomodoro)	Pizza margherita	Cotoletta di pollo al forno	Merluzzo* gratinato
Fagiolini* all'olio	Verdure miste* al forno		Carote julienne	Insalata mista
Pane comune– Frutta fresca	Pane integrale– Frutta fresca	Pane comune (30g) – Frutta fresca	Pane di soia– Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca

COMUNE DI TRIBIANO -
TABELLA DIETETICA
COLLETTIVA AS. 2018- 2019

Menu' primaverile
Istituto Munari e Istituto Don Milani Tribiano

Mese di MARZO 2019

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
		Gnocchi* al pomodoro	Passato di verdura* con riso	Pasta olio e grana
FESTA CARNEVALE	FESTA CARNEVALE	Uovo strapazzato	Spezzatino di pollo	Totani* gratinati
		Fagiolini * al vapore	Polenta	Insalata
		Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Farro al pesto	Misto di verdure crude e legumi	Pasta all'isolana* (con verdure e olive)	Riso alla trevisana (con radicchio)	Zuppa toscana con cereali e legumi
Hamburger di manzo*	Pizza margherita	Platessa dorata*	Scaloppine di tacchino agli agrumi	Tortino di patate
Zucchine trifolate*		Finocchi julienne	Insalata primavera	Carote julienne
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale (30g) - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca	Pane di soia- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Ravioli di magro alla salvia	Antipasto di verdure crude e legumi	Riso alla parmigiana	Crema di cannellini con pastina	Pasta integrale al pesto
Formaggio spalmabile 1/2	Bruscitt (manzo al pomodoro)	Polpettine di pesce*	Cosce di pollo al forno	Rotolo di frittata
Finocchi julienne	Polenta	Finocchi julienne	Carote*cotte all'olio	Insalata verde
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale- Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso allo zafferano	Minestra d'orzo	Misto di verdure crude e legumi	Pasta all'ortolana	Pasta agli aromi
Platessa* dorata	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Lonza agli aromi	Hamburger con verdure e legumi*
Insalata mista	Spinaci* all'olio		Fagiolini all'olio*	Pomodori in insalata
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale- Frutta fresca	Pane comune (30g)- Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

Mese di APRILE 2019

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Passato di verdura* con pastina	Pasta al ragù	Pasta tricolore all'olio	Orzotto al pomodoro	Riso agli aromi
Formaggio primo sale	Fagioli Cannellini	Frittata	Scaloppine di pollo al limone	Merluzzo* gratinato
Insalata verde	Carote julienne	Fagiolini* in insalata	Tris di verdure al forno*	Pomodori in insalata
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale - Yogurt alla frutta	Pane comune- Frutta fresca	Pane di soia- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta allo zafferano	Riso al pomodoro	Farro al pesto	Crema di legumi e verdure*	Pasta alla crema di zucchini
Polpette di manzo*	Tortino di verdure* e legumi	Totani* gratinati	Cosce di pollo al forno	Rotolo di frittata
Spinaci* all'olio	Carote julienne	Misto di verdure crude	Pomodori in insalata	Finocchi julienne
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca	Pane di soia- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta e lenticchie	Riso alla parmigiana	Cannelloni di magro con verdure*		
Bocconcini di mozzarella	Platessa* dorata	Arrosto di lonza	FESTA	FESTA
Pomodori in insalata	Zucchini* trifolati	Insalata primavera		
Pane comune- Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca + Colomba		

4° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta agli aromi	Riso allo zafferano		Misto di verdure crude e legumi	Pasta integrale al pomodoro
Fesa di tacchino	Merluzzo* pomodoro e olive	FESTA	Pizza margherita	Frittata
Fagiolini all'olio*	Tris di verdure al forno*			Carote julienne
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale- Frutta fresca		Pane di soia (30g)- Frutta fresca	Pane comune- Frutta fresca

COMUNE DI TRIBIANO –
TABELLA DIETETICA
COLLETTIVA AS. 2017- 2018

Menu' estivo
Istituto Munari e Istituto Don Milani Tribiano
Mese di MAGGIO 2018

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
		Pasta in salsa aurora (besciamella e pomodoro)	Pizza margherita	Riso allo zafferano
		Platessa* impanata	Misto di verdure crude e legumi	Rotolo di frittata
		Zucchine* all'olio	Pame di soia – frutta fresca	Finocchi julienne
		Pane comune - frutta fresca		Pane comune – frutta fresca

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta gli aromi	Lasagne al pesto	Minestra di Orzo	Risotto primavera (piselli* e carote)	Gnocchi* pomodoro e basilico
Polpette verdure* e legumi	Formaggio spalmabile (1/2 porzione)	Cosce di pollo al forno	Arrosto di Lonza	Rotolini di platessa*
Finocchi alla julienne	Pomodori in insalata	Insalata	Zucchine* all'olio	Carote alla julienne
Pane comune- frutta fresca	Pane integrale pane 30 g e cioccolato fondente	Pane comune – frutta fresca	Pane di Soia – frutta fresca	Pane comune – frutta fresca

3° settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta integrale ricotta e piselli	Riso ai porri	Patate prezzemolate	Passato di verdure* con tempestina	Riso al pomodoro
Torta salata con spinaci*	Cotoletta di tacchino	Merluzzo* alla mugnaia	Bruscitt (trito di manzo e pomodoro)	Frittata semplice
Misto di verdure crude	Pomodori in insalata	Insalata e cetrioli	Fagiolini* all'olio	Macedonia di verdure* al forno
Pane comune – frutta fresca	Pane integrale – frutta fresca	Pane comune – frutta fresca	Pane di soia – frutta fresca	Pane comune – frutta fresca

4° settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso allo zafferano	Zuppa toscana con cereali e legumi	Farro al pesto	Piadina p.cotto e formaggio	Pasta aglio e olio
Hamburger vegetariano*	Uovo strapazzato	Petto di pollo alla pizzaiola	Insalata	Tortino di merluzzo* al forno
Carote alla julienne	Finocchi alla julienne	Zucchine* all'olio		Pomodori con origano
Pane comune – yogurt alla frutta	Pane integrale – frutta fresca	Pane comune – frutta fresca	Pane di soia – frutta fresca	Pane comune – frutta fresca

5° settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Ravioli di manzo al pomodoro	Pizza margherita	Riso alla parmigiana	Passato di verdure* e legumi con pastina	Pasta al sugo di pesce*
Formaggio 1/2 porzione	Misto di verdure crude e legumi	Cosce di pollo al forno	Polpette di manzo*	Frittata agli aromi
Carote julienne		Spinaci* all'olio	Pomodori in insalata	Fagiolini* all'olio
Pane comune – frutta fresca	Pane integrale – gelato	Pane – frutta fresca	Pane di soia – frutta fresca	Pane comune – frutta fresca

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta integrale all'ortolana*	Riso olio e grana	Pasta ricotta e crema di zucchine*	Misto di verdure crude e legumi	Pasta e lenticchie
Hamburger di manzo*	Torta salata alle erbe*	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Platessa dorata*
Insalata e cetrioli	Fagiolini* all'olio	Pomodori		Carote julienne
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Gelato	Pane comune - Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta integrale all'ortolana*	Riso olio e grana	Pasta ricotta e crema di zucchine*	Misto di verdure crude e legumi	Pasta e lenticchie
Hamburger di manzo*	Torta salata alle erbe*	Arrosto di tacchino Pomodori	Pizza margherita	Platessa dorata*
Insalata e cetrioli	Fagiolini* all'olio			Carote julienne
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Gelato	Pane comune - Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta integrale all'ortolana*	Riso olio e grana	Pasta ricotta e crema di zucchine*	Misto di verdure crude e legumi	Pasta e lenticchie
Hamburger di manzo*	Torta salata alle erbe*	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Platessa dorata*
Insalata e cetrioli	Fagiolini* all'olio	Pomodori		Carote julienne
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Gelato	Pane comune - Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta integrale all'ortolana*	Riso olio e grana	Pasta ricotta e crema di zucchine*	Misto di verdure crude e legumi	Pasta e lenticchie
Hamburger di manzo*	Torta salata alle erbe*	Arrosto di tacchino	Pizza margherita	Platessa dorata*
Insalata e cetrioli	Fagiolini* all'olio	Pomodori		Carote julienne
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Gelato	Pane comune - Frutta fresca

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
	Pasta allo zafferano	Pizza margherita	Pasta al ragù di verdure*	Riso agli aromi
	Hamburger di manzo*	Misto di verdure crude e legumi	Petto di pollo al limone	Polpette di merluzzo*
	Pomodori		Fagiolini*all'olio	Insalata verde
	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Gnocchi* al pomodoro	Riso alla trevisana (radicchio)	Pasta aglio e olio	Farro al pesto	Pasta con ricotta
Frittata	Scaloppine di tacchino	Arrosto di lonza	Bocconcini di mozzarella	Nasello* gratin
Insalata mista	Tris di verdure al forno*	Carote julienne	Pomodori	Zucchine* trifolate
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Gelato	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta agli aromi	Pasta e lenticchie	Pizza margherita	Orzotto al pomodoro	Riso allo zafferano
Cosce di pollo al forno	Uovo strapazzato	Misto di verdure crude e legumi	Bruscitt (carne trita con spezie)	Totani panati*
Insalata e pomodori	Fagiolini* all'olio		Carote julienne	Finocchi julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia– Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta tricolore all'olio	Patate prezzemolate	Pasta alla vesuviana (pomodoro olive e origano)	Riso olio e grana	Pasta integrale al pomodoro
Torta salata alle erbe*	Tacchino al forno	Cotoletta di lonza	Polpette di legumi	Platessa* dorata
Cannellini in insalata	Pomodori	Spinaci* all'olio	Carote julienne	Insalata verde
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Yogurt alla frutta	Pane comune – Frutta fresca

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta all'ortolana*	Pasta al pesto	Minestrone di verdure* e legumi con orzo	Pasta alla crema di zucchine*	Riso al pomodoro
Asiago DOP	Petto di pollo al limone	Lonza alla pizzaiola	Merluzzo gratinato*	Rotolo di frittata
Misto di verdure crude	Fagiolini* all'olio	Carote julienne	Pomodori	Insalata verde
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Pane 30g + cioccolato fondente	Pane comune - Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Raviolini in brodo	Pizza margherita	Pasta al pomodoro	Risotto alla zucca	Farro al pesto
Hamburger vegetale*	Misto di verdure crude e legumi	Cotoletta di pollo	Polpette di manzo*	Rotolini di platessa*
Finocchi julienne		Insalata verde	Spinaci* all'olio	Carote julienne
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta agli aromi	Minestra d'orzo	Riso allo zafferano	Pasta al ragù di verdure*	Passato di verdure*
Torta salata con spinaci* (erbazzone)	Scaloppine di tacchino	Brusci (carne trita con spezie)	Totani* gratinati	Tortino di patate
Cannellini in insalata	Fagiolini* all'olio	Insalata verde	Finocchi julienne	Carote* all'olio
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Yogurt alla frutta	Pane comune - Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta integrale al pesto	Gnocchi* al pomodoro	Minestrone* di legumi con pasta	Antipasto di verdure miste crude	Riso alla trevisana (radicchio)
Formaggio fresco	Rotolo di frittata	Cosce di pollo al forno	Spezzatino	Bocconcini di merluzzo dorati*
Finocchi julienne	Tris di verdure al forno*	Carote julienne	Polenta	Insalata
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca	Pane di soia - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca

5° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Riso e piselli	Pizza margherita	Pasta alla crema di zucca		
Fesa di tacchino	Misto di verdure crude e legumi	Platessa dorata*		
Insalata verde		Misto di verdure al forno*		
Pane comune - Frutta fresca	Pane integrale - Frutta fresca	Pane comune - Frutta fresca		

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta alla crema di ricotta e zucchine*	Riso allo zafferano	Pasta agli aromi	Zuppa toscana con legumi	Pasta integrale al pomodoro
Hamburger di manzo*	Bocconcini di mozzarella	Cotoletta di pollo	Tortino di patate	Totani panati*
Tris di verdure*al forno	Insalata verde	Spinaci* all'olio	Carote julienne	Finocchi julienne
Pane comune– Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta allo zafferano	Riso al pomodoro	Minestra d' orzo	Pasta al ragù	Pasta aglio e olio
Torta salata alle erbe*	Frittata con verdure	Arrosto di lonza	Formaggio fresco (1/2 porzione)	Merluzzo* pomodoro e olive
Insalata verde	Erbe* al forno	Carote e mais	Finocchi julienne	Tris di verdure*al forno
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Yogurt alla frutta	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Farro al pesto	Pasta integrale al pomodoro	Risotto alla parmigiana	Polenta	Minestrone* alla genovese
Cosce di pollo al forno	Sfoglia di verdure*	Frittata	Brasato di manzo	Platessa* dorata
Zucchine trifolate*	Insalata mista	Misto di verdure crude	Fagiolini*all'olio	Carote julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta tricolore agli aromi	Passato di verdure* con crostini	Pizza margherita	Patate al forno*	Riso alla trevisana
Hamburger vegetale con verdure e legumi*	Arrosto di tacchino	Misto di verdure crude e legumi	Bocconcini di merluzzo* al forno	Asiago DOP
Insalata verde	Spinaci* all'olio		Fagiolini*	Carote julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Pane + cioccolato fondente	Pane comune – Frutta fresca

COMUNE DI TRIBIANO –
TABELLA DIETETICA
COLLETTIVA AS. 2018- 2019

Menu' invernale
Istituto Munari e Istituto Don Milani
Mese di DICEMBRE 2018

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta speck e porri	Riso allo zafferano	Minestra d'orzo	Pasta agli aromi	
Rotolo di frittata	Primo Sale	Cosce di pollo al forno	Bruscitt (carne trita con pomodoro)	FESTA
Finocchi julienne	Carote julienne	Carote julienne	Zucchine* trifolate	
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune– Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Farro al pesto	Riso al pomodoro	Passato di legumi con crostini	Pasta zafferano e besciamella	Pasta olio e grana
Bocconcini di mozzarella	Scaloppine di pollo al limone	Torta salata alle erbe* Carote julienne	Polpette di manzo*	Nasello* pomodoro e olive
Insalata mista	Tris di verdure* al forno		Fagiolini* all'olio	Finocchi julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Yogurt alla frutta	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI 21/12 – MENU DI NATALE
Pasta integrale al pesto	Pasta pomodoro e basilico	Risotto alla zucca	Zuppa toscana con cereali e legumi	Lasagne* vegetali
Frittata ai porri	Polpette di legumi	Totani panati*	Cosce di pollo al forno	Arrosto di lonza alle mele
Misto di verdure crude	Insalata verde	Carote* all'olio	Finocchi julienne	Patate*
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Pandoro

4° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta tricolore agli aromi	Pasta alla crema di broccoli*	Minestrone* alla genovese	Raviolini in brodo	Riso alla parmigiana
Hamburger di manzo*	Arrosto di tacchino	Tortino di patate	Asiago DOP	Rotolini di platessa*
Cavolo cappuccio in insalata	Tris di verdure* al forno	Carote julienne	Insalata verde	Finocchi julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

COMUNE DI TRIBIANO –
TABELLA DIETETICA
COLLETTIVA C.ESTIVO 2018

Menu' centro estivo Tribiano

Mese di LUGLIO 2018

1° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta pomodoro e olive	Patate prezzemolate	Pasta con crema di zucchini*	Riso allo zafferano	Pasta aglio e olio
Totani gratinati*	Cosce di pollo al forno	Hamburger vegetale*	Arrosto di tacchino freddo	Formaggio fresco
Insalata verde	Fagiolini* all'olio	Pomodori	Misto di verdure crude	Carote julienne
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

2° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta al tonno	Pasta alla ligure (pesto fagiolini e patate)	Misto di verdure crude e legumi	Pasta allo zafferano	Riso olio e grana
Frittata	Arrosto di lonza	Pizza margherita	Petto di pollo agli aromi	Platessa dorata*
Insalata estiva	Carote julienne		Pomodori	Zucchini* trifolate
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

3° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta integrale alle verdure*	Farro al pesto	Riso e piselli	Pasta agli aromi	Gnocchetti sardi al pomodoro
P.cotto e melone	Torta salata alle erbe*	Bocconcini di tacchino dorati	Merluzzo* gratinato	Insalata greca (formaggio cetrioli e olive)
	Cannellini in insalata	Fagiolini* all'olio	Carote julienne	
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

4° Settimana

LUNEDI	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENERDI
Pasta olio e grana	Pasta al ragù	Riso allo zafferano	Misto di verdure crude e legumi	Riso al pomodoro
Coscia di pollo al forno	Rotolo di frittata	Lonza al forno	Pizza margherita	Nasello* dorato
Tris di verdure all'olio*	Insalata verde	Carote julienne		Pomodori
Pane comune – Frutta fresca	Pane integrale – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca	Pane di soia – Frutta fresca	Pane comune – Frutta fresca

PASTA, RISO, PASSATA DI POMODORO, YOGURT, VERDURA SURGELATA, STRACCHINO, LEGUMI SECCHI, CAROTE, FINOCCHI E INSALATA PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

PANE, STRACCHINO, RICOTTA, PROVENIENTE DA PRODUZIONE A FILIERA CORTA Km ZERO

PANE A RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (<1.7%)

CONDIMENTI: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVE E SALE IODURATO

FRUTTA/YOGURT/PANE + CIOCCOLATO /GRISSINI + MARMELLATA SERVITI ALL'INTERVALLO DI MEZZA' MATTINA COME MERENDA

N.B. I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON * POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIE PRIME SURGELATE



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI
CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA
COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

CIG 79139817B7

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

ALLEGATO B

DUVRI

ALLEGATO DUVRI - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE
(Art. 26 del D.Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 (ex Legge 3 agosto 2007 n. 123))

<i>Firma del Datore di Lavoro Committente Comune di Tribiano</i>	<i>Firma del Datore di Lavoro concessionario</i>
	<i>Firma del Datore di Lavoro Subappaltatore (se presente)</i>

Il presente documento si compone di 25 pagine.

Il Datore di lavoro della concessionaria o sub-appaltatrice dichiara di aver preso visione, di condividere ed accettare i contenuti del Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, di essere stato informato circa i rischi presenti nei locali degli edifici che verranno utilizzati per le attività in oggetto e di informare il proprio personale, di cui si assume sin d'ora la responsabilità dell'operato, delle disposizioni in materia di sicurezza individuate, nonché delle prescrizioni e delle procedure indicate nel presente documento e nei suoi allegati.

Si impegna inoltre a comunicare qualsiasi variazione rispetto a quanto riportato nel presente Documento.

Responsabile unico del procedimento RUP: Abbiati dott. Marco

1. PREMESSA	pag. 3
1.1 Oggetto dell'appalto	
2. DATI GENERALI IDENTIFICATIVI	pag. 5
2.1 Dati generali di Committente e Appaltatore	
2.2 Dati generali del luogo di lavoro	
2.3 Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione	
3 PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D.LGS. 81/2008	pag. 7
3.1 Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori	
4. ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE	pag. 9
4.1 Sopralluogo congiunto per l'azione di coordinamento e cooperazione	
4.2 Elenco dei rischi presenti	
4.3 Misure di prevenzione e protezione	
5. INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI.....	pag.10
6. OBBLIGHI COMPORTAMENTALI ALL'INTERNO DELLA SEDE DELL'APPALTO.....	pag. 11
7. MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE	pag. 17
8. AGGIORNAMENTO DEL DUVRI	pag.18
9. DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI	pag. 19
Allegati	pag. 21
- Verbale di cooperazione e coordinamento	
- Dichiarazione sostitutiva idoneità tecnica e professionale	
- Documento sopralluogo locali oggetto dell'appalto	

1. PREMESSA

Con l'introduzione dell'Unico Testo (D.Lgs. 81/2008) vengono espressi in maniera chiara i temi specifici sui quali svolgere la valutazione del rischio e di conseguenza, quali sono le informazioni ed i programmi di intervento, nonché strutturali, per progettare e/o implementare il documento stesso.

Uno dei cambiamenti principali introdotti dalla normativa in merito di sicurezza e salute dei lavoratori, sia in ambito pubblico che privato, è l'obbligo di valutare e redigere uno specifico documento sui **rischi dovuti ad interferenza** tra lavoratori di aziende diverse. Si può parlare di Interferenza in tutte quelle circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale del Committente e quello del concessionario, oppure tra il personale di imprese diverse che operano in una stessa sede aziendale. In sostanza si devono mettere in relazione i rischi presenti nei luoghi in cui verranno espletati lavori, servizi o forniture con i rischi derivanti dall'esecuzione della lavorazione stessa.

Il 5 marzo 2008 l'Autorità per la Vigilanza sui Contratti pubblici di Lavori, Servizi e Forniture ha emesso una determinazione riguardante la "Sicurezza nell'esecuzione degli appalti relativi a servizi e forniture".

L'Autorità, con tale determinazione, (n. 3/2008, pubblicata sulla G.U. del 15 marzo 2008) ha voluto chiarire gli aspetti che riguardano in particolare l'esistenza di interferenze ed il conseguente obbligo di redazione del DUVRI. In esso non dovranno essere riportati i rischi propri delle attività delle singole imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi, in quanto trattasi di rischi per i quali resta immutato l'obbligo del concessionario di redigere un apposito documento di valutazione e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per ridurre o eliminare al minimo tali rischi.

L'Articolo 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto o d'opera o di somministrazione) del D.Lgs. 81/08 al comma 2 spiega che, i datori di lavoro dell'azienda committente (per lavori da eseguirsi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima), della concessionaria o i lavoratori autonomi:

a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Per adempiere a tali prescrizioni, Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un **unico documento di valutazione dei rischi** che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il DUVRI deve far parte, OBBLIGATORIAMENTE, della documentazione relativa all'appalto.

Per adempiere a tali prescrizioni, il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma b), elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Il presente documento sarà allegato al contratto da stipularsi tra le parti.

1.1 Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di refezione scolastica e refezione dipendenti comunali, da effettuarsi da parte di imprese di ristorazione specializzate con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio.

Il servizio dovrà essere svolto oltre che presso il refettorio dove è posto il centro cottura, anche con pasti veicolati per la scuola dell'infanzia, pasti dipendenti comunali e pasti sociali. Esso prevede, a titolo semplificativo ma non esaustivo:

- 1) la produzione, la preparazione, la cottura e il confezionamento in legume fresco-caldo per le multi porzioni e legume refrigerato per le diete speciali e il trasporto dei pasti destinati alle scuole dell'infanzia, scuole primarie e mensa dipendenti;
- 2) la raccolta delle presenze e prenotazione pasti giornaliera;
- 3) la distribuzione dei pasti (servito a tavola e self-service)
- 4) la pulizia ed il riassetto di tutti i locali di consumo dei pasti e interessati al servizio, comprese le necessarie attrezzature;
- 5) la fornitura di tutte le attrezzature al servizio, nonché di piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovaglette monouso e di tutto il materiale occorrente al regolare svolgimento del servizio; alla scadenza del contratto

DUVRI REFEZIONE SCOLASTICA

tutti gli interventi effettuati, gli impianti, le attrezzature installate, gli arredi, resteranno di proprietà dell'A.C.

- 6) raccolta differenziata dei rifiuti e lo smaltimento nei cassonetti esterni;

Per ulteriori specifiche degli obblighi del concessionario si rimanda al Capitolato Speciale d'Appalto.

La preparazione ed il confezionamento dei pasti avverranno presso il Centro di Cottura Comunale sito in via Diaz – presso il primo piano della scuola primaria.

I PASTI dovranno essere consegnati e somministrati presso la scuola dell'Infanzia ubicata in via Pertini

In tutti i plessi scolastici sono presenti i servizi igienici/spogliatoio, il locale refettorio.

2. DATI GENERALI IDENTIFICATIVI

2.1 Dati generali di Committente e concessionario

Vengono di seguito indicati i dati identificativi dell'Ente Committente e della Società concessionaria

Ragione Sociale	COMUNE DI TRIBIANO	APPALTATORE
Via	Piazza Giovanni Paolo II	
CAP	20067	
Comune	TRIBIANO	
Prov.	MI	
Telefono:	029062901	
Fax:		
e-mail	postacertificata@pec.comune.tribiano.mi.it	
C.F.:	84503590154	
P.IVA	03415940968	

2.2 Dati generali del luogo di lavoro

Il servizio verrà svolto all'interno dei seguenti siti:

- Scuola dell'Infanzia: Via Pertini
- Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado: via Diaz
- Locale Centro di cottura: Via Diaz

2.3 Indicazione delle figure del servizio di prevenzione e protezione

Ai sensi del D.Lgs. 81/08 elenchiamo di seguito le figure individuate:

Ragione Sociale	COMUNE DI TRIBIANO	SOCIETA'
DATORE DI LAVORO		
	Comune di Tribiano	
Referente	Responsabile Servizio alla Persona	
Telefono	02906290220	
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE E PROTEZIONE		
Referente	S.I.S.S.I. s.r.l. Alessandro Cordoni	
Qualifica	Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione	
Telefono		
RAPPRESENTANTE LAVORATORI PER LA SICUREZZA		
Nominativo		

DUVRI REFEZIONE SCOLASTICA

Qualifica		
Telefono		
MEDICO COMPETENTE		
Nominativo	Dott. Pasquale Gualdiero	
Qualifica	Medico Competente	
Indirizzo		
Telefono		
ORGANO DI VIGILANZA COMPETENTE		
Denominazione		
Indirizzo		
Telefono		
Denominazione		
Indirizzo		
Telefono		

Per la committenza, vi sarà possibile presenza di dipendenti (dipendenti comunali).

Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti, di regola, insegnanti e/o personale ATA in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica.

Saltuariamente potrebbero essere svolti lavori di manutenzione straordinaria da parte di operatori incaricati dal comune oppure di manutenzione generale da parte di imprese subappaltatrici e/o lavoratori autonomi.

Per la gestione delle interferenze dovrà essere sempre garantito uno sfasamento spaziale e temporale. Si precisa che:

- le operazioni di messa in sicurezza (di strutture, impianti ed attrezzature, ecc.) hanno l'assoluta priorità su ogni altra attività, che viene di conseguenza sospesa fine a termine lavori;
- le restanti operazioni di manutenzione dovranno avvenire subordinatamente rispetto alle attività della mensa che mantengono la priorità.

A favore di sicurezza, viene considerato qualsiasi persona (insegnante, personale ATA, e alunno, ecc.) che si trovasse ad interferire con i dipendenti del concessionario e sia, per tale motivo, soggetto a rischi dovuti ad attività interferenti.

3. PROCEDURA DI RISPETTO ARTICOLO 26 D.LGS. 81/2008

CON RIFERIMENTO AL CONTRATTO IN ESSERE FRA:

Committente	COMUNE DI TRIBIANO
concessionario/Prestatore d'opera	

AVENTE PER OGGETTO I SEGUENTI LAVORI:

Descrizione dei lavori come da contratto sottoscritto	SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA Periodo 01.08.2019 – 31.07.2024				
	Numero complessivo	Costo singolo		Ammontare nel quinquennio 5 anni	
Ammontare Appalto	313936,00	€ 4,80		€ 1.506.892,80	Pasti
	29990,00	€ 0,60		€ 17.9994,00	Merende
Oneri della Sicurezza	€ 778,00/anno e così per € 3.890,00 per il quinquennio				

SI CONVIENE QUANTO SEGUE

1. Al concessionario/prestatore d'opera compete l'osservanza, sotto sua esclusiva responsabilità, di tutte le norme antinfortunistiche, di prevenzione e protezione stabilite dalla legge, nonché delle norme interne di sicurezza del lavoro ed in genere di tutti i provvedimenti e le cautele atte a garantire in ogni caso l'incolumità del proprio personale o di qualsiasi terzo, e ad evitare danni di ogni specie sia a persone che a cose;
2. Il concessionario/prestatore d'opera deve osservare e far osservare da parte del suo personale e di eventuali subappaltatori o fornitori, tutte le disposizioni di legge vigenti ed i regolamenti in materia di sicurezza ed igiene del lavoro;
3. Il concessionario/prestatore d'opera è responsabile della rispondenza dei propri mezzi ed attrezzature alle norme di legge, nonché dell'adozione delle cautele antinfortunistiche necessarie durante la realizzazione dei lavori appaltati ed eventualmente subappaltati;
4. Il concessionario/prestatore d'opera garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione dei lavori;
5. Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dalla concessionaria o subappaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

3.1 Documentazione richiesta da consegnare prima dell'inizio dei lavori

L'art 26 del D.Lgs. 81/08 cita:

“1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento dei lavori all'impresa concessionaria o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima:

a) verifica, l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione.

La verifica dovrà esser comprovata mediante” l'acquisizione dell'autocertificazione della concessionaria o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'art. 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445 (allegato 2).

Precisazioni:

1. ogni sostituzione o variazione del personale già autorizzato dovrà essere preventivamente autorizzata e dovrà dare luogo all'aggiornamento di quanto sopra;
2. per i lavoratori per i quali sia prevista dalle disposizioni di legge la sorveglianza sanitaria, il concessionario/prestatore d'opera dichiara che sono stati e saranno, con la periodicità prevista dalle rispettive disposizioni di legge, sottoposti a visita medica con conseguente parere favorevole di idoneità allo svolgimento della mansione;
3. il concessionario/prestatore d'opera dichiara di coinvolgere nell'attività svolta solo i lavoratori in regola con le vigenti leggi e regolarmente iscritti presso l'INAIL e l'INPS, regolarmente retribuiti secondo il CCNL di appartenenza e sottoposti a formazione, informazione ed addestramento in materia di sicurezza di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., adeguate alle attività svolte;

Ai sensi del medesimo articolo, il datore di lavoro Committente *fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività*, anche tramite la condivisione del presente documento.

4. ELENCO DEI RISCHI PRESENTI E MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE

4.1 Sopralluogo congiunto per l'azione di coordinamento e cooperazione

Prima dell'inizio dei lavori il committente organizza un sopralluogo congiunto con il concessionario e il rappresentante dell'Istituto Scolastico per il coordinamento e la cooperazione indispensabili per migliorare le condizioni di sicurezza dell'attività oggetto dell'appalto.

Saranno altresì pianificati incontri successivi durante l'esecuzione delle attività ove ritenuto necessario. In seguito all'attento sopralluogo dei luoghi di lavoro verrà compilato e sottoscritto da tutte le parti l'apposito modulo, di cui all'Allegato 3)

4.2 Elenco dei rischi presenti

I potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui l'impresa Appaltatrice dovrà operare, sono i seguenti:

1. Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas;
2. Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina;
3. Caduta di materiale dall'alto;
4. Scivolamenti, cadute a livello;
5. Possibili interferenze con personale non addetto
6. Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi;
7. Investimenti da mezzi di trasporto

4.3 misure di prevenzione e protezione

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, l'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

- a. **Incendio/Esplosione:** non fumare o usare fiamme libere in presenza del cartello di divieto o comunque in prossimità di liquidi o altre sostanze infiammabili; non gettare mozziconi di sigaretta accesi; gli addetti devono essere formati su come intervenire in caso di emergenza dovuta allo sviluppo di un incendio; verificare sempre che i fornelli le manopole dei fornelli siano nella posizione corretta (gas chiuso) quando non utilizzati; aerare l'ambiente in caso venga avvertito odore di gas.
- b. **Utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina:** verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti, specialmente se non di proprietà del concessionario. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati; evitare di muoversi tra gli ambienti con coltelli, forbici o attrezzi simili, onde ridurre la possibilità di ferirsi e/o ferire accidentalmente altre persone presenti. Utilizzare idonei dispositivi di protezione delle mani, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde.
- c. **Caduta di materiali dall'alto:** non sostare sotto o nelle immediate vicinanze dei depositi. Verificare le condizioni di stabilità dei depositi ed adeguarle, ove necessario.
- d. **Scivolamento, cadute a livello:** evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucciolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione.
- e. **Possibili interferenze con personale non addetto:** Porre la massima attenzione durante gli spostamenti da un locale all'altro della struttura, specialmente durante la movimentazione dei pasti (pentole e/o contenitori caldi); verificare che il percorso da seguire sia libero da eventuali attrezzature (giochi, materiali da cancelleria, etc.) utilizzati dalle insegnanti e/o da alunni presenti.
- f. **Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi:** durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici, porre la massima attenzione alle altre vetture circolanti. La velocità dovrà essere contenuta ed adeguata alle effettive condizioni del fondo stradale, meteorologiche e di presenza di

studenti o altri utenti.

- g. **Investimento da mezzi di trasporto:** non sostare nei viali di percorrenza di detti mezzi, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori.

5. INDIVIDUAZIONE DELLE FASI INTERFERENTI E VALUTAZIONE DEI RISCHI

Sulla base di quanto evidenziato nei precedenti capitoli, è possibile individuare i potenziali rischi da interferenze connessi con l'esecuzione delle opere oggetto dell'appalto.

Nei paragrafi che seguono vengono esaminate le possibili tipologie di rischio.

Nell'analisi dei rischi sono stati presi in considerazione sia le attività con rischi interferenti e sia le attività incompatibili.

Nella fattispecie dei lavori oggetto del contratto i rischi di interferenza possono derivare da:

- Uso comune di impianti (impianto elettrico) e infrastrutture (servizi igienici, aree esterne di pertinenza del committente, vie di transito, uscite e vie di emergenza comuni).
- Svolgimento di attività contemporanee fra i dipendenti della committente e lavoratori dipendenti della ditta concessionaria.
- Svolgimento di attività contemporanee fra i dipendenti dell'Istituto Comprensivo di Tribiano, che ha la disponibilità giuridica dei locali e lavoratori dipendenti della ditta concessionaria.
- Organizzazione delle aree di lavoro, zone di stoccaggio materiale e rifiuti.
- Gestione in comune delle emergenze di primo soccorso e lotta antincendio ed evacuazione.

I rischi da interferenza relativi alle lavorazioni previste per la realizzazione dei lavori oggetto del contratto d'appalto sono descritti all'interno del presente documento unico di valutazione rischi da interferenza redatto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08.

Nel presente documento non sono riportati dettagliatamente i rischi specifici delle lavorazioni, i quali sono analizzati e gestiti dalle imprese nel proprio documento di valutazione dei rischi redatto ai sensi dell'art. 28 del D.Lgs. 81/08, ma solo sommariamente in funzione soprattutto del livello del rischio.

6. OBBLIGHI COMPORTAMENTALI ALL'INTERNO DELLA SEDE DELL'APPALTO

La prevenzione e la protezione da rischi residui all'interno della sede nella quale verrà svolto l'appalto richiede comportamenti adeguati per tutti gli addetti sia interni sia della ditta concessionaria.

6.1 Operazioni normalmente vietate

- È vietato fumare in tutte le aree oggetto dell'appalto.
- È vietato rimuovere protezione di sicurezza e intervenire su parti elettriche senza esplicita autorizzazione del committente.
- È vietato manomettere dispositivi di sicurezza installati.
- È vietato manomettere e impedire la visibilità della segnaletica di sicurezza e dei dispositivi antincendio.
- È vietato ingombrare anche temporaneamente le uscite di sicurezza.
- È vietato impiegare prolunghere elettriche lesionate.
- È vietato eseguire lavori sopraelevati con attrezzi non assicurati contro la caduta.

6.2 Obblighi di carattere generale

Al fine di ridurre il rischio di incidenti e minimizzare ogni eventuale conseguenza, il concessionario dovrà obbligatoriamente far osservare le misure generali di tutela di cui all'art.15 del Decreto Legislativo n. 81/08 a cui si fa specifico riferimento.

- **Misure di coordinamento per l'accesso dei mezzi e materiali e modalità di stoccaggio**

I conducenti dei veicoli che trasportano apparecchiature, alimenti e i pasti dovranno attenersi scrupolosamente alle norme di circolazione del codice della strada e di quelle particolari relative alle aree oggetto dell'appalto e alle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro.

I mezzi impiegati dovranno avere sempre caratteristiche e dimensioni tali da poterli manovrare agevolmente nelle aree interessate.

- **Rischi di caduta per inciampo e scivolamento**

Non sono presenti dislivelli pericolosi nella pavimentazione dei locali.

Possono essere presenti rischi di scivolamento per la presenza di pavimenti bagnati e scivolosi durante le operazioni di pulizia.

- **Rischi derivanti dall'utilizzo di corrente elettrica**

Gli impianti elettrici della sede scolastica nella quale verrà svolto l'appalto sono costruiti a norma di legge e quindi da essi non derivano situazioni di rischio, salvo i rischi residui.

Così come prescritto dalle normative vigenti gli impianti vengono sottoposti a verifiche periodiche al fine di verificare la sua funzionalità ai fini della sicurezza degli utilizzatori.

Per le proprie necessità la ditta concessionaria potrà utilizzare le prese elettriche disposte negli ambienti, evitando accuratamente di superarne la portata.

La ditta concessionaria deve:

- Utilizzare componenti (cavi, spine, prese, adattatori ecc....) e apparecchi elettrici rispondenti alla regola dell'arte (marchio CE o altro tipo di certificazione) ed in buono stato di conservazione;
- Utilizzare l'impianto elettrico secondo quanto imposto dalla buona tecnica e dalla regola dell'arte; non fare uso di cavi giuntati o che presentino lesioni o abrasioni vistose.

Interruzioni dell'energia elettrica, del gas, del funzionamento degli impianti di riscaldamento, delle forniture idriche per servizi e per il funzionamento degli impianti di spegnimento antincendio, andranno sempre concordate con il Responsabile incaricato dal committente.

- **Rischi derivanti dall'uso di attrezzature e dei mezzi**

Le attrezzature fornite dal committente per le attività da effettuare nella cucina sono costituite da elettrodomestici sicuri a norma di legge.

Qualora la ditta concessionaria intendesse usare nella esecuzione della gestione di cui al contratto ulteriori attrezzature si impegna ad utilizzare prodotti conformi alle relative disposizioni legislative e regolamentari vigenti e nelle necessarie condizioni di efficienza ai fini della sicurezza.

Il personale della ditta concessionaria in nessun caso dovrà svolgere operazioni su apparecchiature in moto o sotto tensione, specialmente se implicino la rimozione delle protezioni meccaniche o elettriche.

- **Rischi derivanti da agenti chimici**

La ditta concessionaria dovrà:

- Comunicare all'Amministrazione l'elenco dei prodotti chimici che intende utilizzare durante le attività di pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie.
- Fornire le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.
- In caso di utilizzo di nuovi prodotti dovrà preventivamente far autorizzare il prodotto stesso, inviando la scheda di sicurezza.
- Formare ed informare i proprio addetti riguardo i rischi chimici.

- Dotare i propri addetti dei D.P.I. necessari.

- **Rischi derivanti da possibili incendi**

Nelle aree oggetto dell'intervento il rischio di incendio sulla base dei criteri previsti dal D.M. 10 marzo 1998 è basso.

Per la gestione delle emergenze sono ubicati negli ambienti di lavoro chiaramente segnalati estintori e idranti.

È presente un rischio di incendio derivato:

- Dalla presenza di gas metano;
- Dalla presenza di apparecchiature elettriche.

- **Gestione delle emergenze**

Chiunque rileva una situazione di pericolo (quali ad es. incendio, presenza di fumo, spargimento di sostanze infiammabili ecc...) deve dare l'allarme.

In caso di segnale di evacuazione il personale della ditta concessionaria si deve attenere alle modalità indicate nel piano di emergenza, evitando di intralciare l'attività degli addetti all'emergenza del committente.

Al segnale di evacuazione tutto il personale:

- Deve abbandonare ordinatamente e con calma il posto di lavoro;
- Deve utilizzare il percorso di emergenza indicato;
- Non ostruire gli accessi;
- Non occupare linee telefoniche;
- Mantenere la calma evitando di provocare panico che ostacolerebbe le operazioni di evacuazione;
- Seguire le istruzioni e le indicazioni degli incaricati all'emergenza;
- Allontanarsi immediatamente senza attardarsi a raccogliere gli effetti personali e senza correre;
- Nel caso che gli ambienti siano invasi da fumo, coprire il naso e la bocca con un fazzoletto possibilmente bagnato e, eventualmente, procedere carponi;
- Raggiungere le uscite d'emergenza che portano in luogo sicuro.

I responsabili dovranno accertare che tutto il personale abbia lasciato l'ambito di lavoro. Il personale rimarrà nei punti di raccolta e non potrà rientrare se non dopo l'autorizzazione del Responsabile o del suo sostituto.

Per la gestione delle emergenze il personale della ditta concessionaria dovrà essere edotto in merito al piano di evacuazione vigente nei fabbricati oggetto dell'appalto, alle procedure di inizio e

fine evacuazione, la posizione dei punti di raccolta, delle vie di uscita e dei percorsi di fuga.

È fatto obbligo al personale della ditta concessionaria di partecipare alle prove di evacuazione periodicamente organizzate.

- **Gestione del primo soccorso**

La concessionaria deve provvedere in proprio a dotarsi del materiale di pronto soccorso richiesto per legge e a renderlo disponibile per i propri lavoratori impegnati nei lavori oggetto dell'appalto.

Nell'area dei lavori vanno tenuti a disposizione idonei presidi sanitari di primo soccorso conformi al D.M. 388/2003 dimensionati in base al numero degli addetti.

- **Segnaletica di sicurezza**

Al fine di garantire la prevenzione e la protezione dai rischi potenzialmente presenti sono stati segnalati:

- gli accessi e le uscite di emergenza;
- gli interruttori per l'interruzione dell'erogazione del combustibile e dell'energia elettrica;
- la presenza dei dispositivi antincendio;
- i percorsi di esodo.

Altre particolari situazioni dovranno essere segnalate quando verranno ad interferire varie attività fra loro incompatibili. In particolar modo, quindi, dovranno essere segnalate tutte le varie situazioni di pericolo che si possono creare all'interno dell'area. La segnaletica non sostituisce l'informazione e la formazione che deve sempre essere fatta a lavoratore.

- **Dispositivi di protezione individuale**

Per la gestione di eventuali rischi da interferenze non si ritiene siano necessari ulteriori dispositivi di protezione individuali (D.P.I) oltre a quelli già normalmente forniti.

6.3 Matrice del rischio

Viene valutato il **RISCHIO RESIDUO** a seguito delle precauzioni adottate per eliminare o ridurre al minimo il rischio di interferenza lavorativa tra il Committente, il concessionario ed eventuali soggetti terzi.

Il rischio residuo viene così classificato:


A	ALTO
M	MEDIO
B	BASSO

Al livello di rischio residuo valutato, corrisponde la priorità e l'importanza degli interventi di prevenzione e protezione da attuare. In tal modo, ad un livello di rischio residuo ALTO corrisponde un intervento preventivo urgente e maggiormente importante.

6.4 Valutazione delle attività contemporanee o successive

Qualora si verificano condizioni di interferenza lavorativa, occorrerà attuare idonee misure al fine di ridurre possibili rischi per la salute e la sicurezza dei lavoratori presenti.

In particolare, vengono di seguito indicate le procedure generali per la gestione delle attività contemporanee tra i dipendenti del Comune di **Tribiano, gli insegnanti, il personale ATA e ausiliario e gli scolari** (P.1), i dipendenti dell'impresa aggiudicataria e gli addetti alla manutenzione dei locali (P.2) quali ad esempio operatori incaricati dal Comune o imprese subappaltatrici/lavori autonomi.

Lavorazione	Possibili cause di interferenza	Rischi trasmessi all'ambiente circostante	Precauzioni adottate per la gestione delle attività interferenti	Valutazione del rischio
Consegna derrate alimentari e non alimentari.	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni ed eventuale pubblico esterno.	Urti impatto con carrelli, schiacciamento	L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche deve avvenire in orari diversi da quelli stabiliti per l'accesso e per l'uscita dei bambini e comunque previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi; in ogni caso la velocità di accesso e percorrenza di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà essere limitata ai 10 km/h. Mettere cartello.	B
Trasporto dei pasti dal centro di produzione pasti alle sedi di consumo mediante appositi autoveicoli.	Altri veicoli, pedoni,	Collisione con altri veicoli e persone	Osservare quanto disposto dal Codice della Strada	B
Pulizia pavimenti e zone di lavoro con utilizzo di sostanze chimiche.	Transito di P.1 e P.2 su pavimenti bagnati	-Scivolamento -caduta a livello	Posizionare idonea segnaletica di sicurezza. Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti; 	B
Preparazione e servizio pasti	Presenza P.1 e P.2 all'interno della cucina e locali di servizio annessi ai refettori	-Scivolamento (pavimenti bagnati); -Caduta a livello -Ustioni da calore	Compartimentare la zona di lavoro vietandone l'accesso ai non addetti;	B
	Presenza di P.1 e P.2 e/o materiali in prossimità della zona di distribuzione pasti o lungo l'area di transito	Urti, impatti -Ustioni da calore	Eeguire le lavorazioni verificando che non vi sia presenza di P.1 e P.2 in prossimità delle aree di transito ed in quelle di distribuzione pasti.	M

	Attività di manutenzione svolte da P.2 manutenzione svolte da P.2	<ul style="list-style-type: none"> - Agenti chimici (polveri) - Agenti fisici (rumore) - Proiezione di schegge, scintille, oggetti, tagli, urti - Scivolamento, inciampo - Caduta dall'alto - Caduta di materiale dall'alto 	Misure attuate da P.2: delimitazione della zona di lavoro, divieto di accesso ai non addetti ai lavori e segnalazione dei pericoli; riordino della zona al termine dell'attività in condizioni di sicurezza equivalente.	B (ridotta frequenza e probabilità)
Controllo qualità, ispezioni.	Persone operanti presso le cucine.	<ul style="list-style-type: none"> - Urti, impatti - Ustioni da calore 	Indossare DPI.	
Le attività di derattizzazione.	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni.	<ul style="list-style-type: none"> - Scivolamento, inciampo 	Effettuare tale operazione in assenza totale di persone. Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica idonea. Predispone tempi di sicurezza idonei alla decontaminazione.	B (ridotta frequenza e probabilità)
Le attività di manutenzioni presso refettori.	Persone operanti presso le cucine.	<ul style="list-style-type: none"> - Scivolamento, inciampo 	Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica idonea.	B (ridotta frequenza e probabilità)
Le attività di pulizia e disinfezione.	Persone operanti presso i locali scolastici, gli alunni.	<ul style="list-style-type: none"> - Scivolamento, inciampo 	Delimitare le zone, utilizzare DPI e cartellonistica idonei	B (ridotta frequenza e probabilità)

6.5 Quantificazione degli Oneri per la Sicurezza

Secondo l'art. 26 comma 5 del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81: "Nei singoli contratti di subappalto, di appalto e di somministrazione, anche qualora in essere al momento della data di entrata in vigore del succitato decreto e secondo gli articoli 1559, ad esclusione dei contratti di somministrazione di beni e servizi essenziali, 1655, 1656 e 1677 del codice civile, devono essere specificamente indicati a pena di nullità ai sensi dell'articolo 1418 del codice civile i costi relativi alla sicurezza del lavoro con particolare riferimento a quelli propri connessi allo specifico appalto".

I costi aggiuntivi per la sicurezza relativi allo specifico appalto, derivati da apprestamenti specificatamente previsti dal presente DUVRI, da misure preventive e protettive extra, da sfasamento spaziale e temporale delle lavorazioni interferenti, dalle misure di coordinamento relative all'uso comune di mezzi, infrastrutture e attrezzature. I costi della sicurezza devono essere obbligatoriamente indicati nel contratto d'appalto, a pena della nullità dello stesso. Pertanto, di seguito vengono riportati i costi della sicurezza riferiti alle interferenze per:

- garantire la sicurezza del personale del concessionario mediante la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti (D.P.I.) che si rendessero necessari in relazione ai servizi appaltati e ulteriori rispetto a quanto già previsto per l'attività svolta ordinariamente dell'impresa;
- garantire la sicurezza rispetto ai rischi interferenziali che durante lo svolgimento del servizio potrebbero originarsi negli edifici di proprietà comunale;

Descrizione precauzione	Costo/cad	Quantità	Totale
Costo sicurezza in ragione annua			
Segnale di avviso "pavimento bagnato"	€ 13,00	4	€ 52,00
Segnale di avviso lavori in corso	€ 13,00	2	€ 26,00
Cartelli di segnalazione di pericolosità dovuta al possibile passaggio o manovra di automezzi	€ 50,00	2	€ 100,00
Riunione di coordinamento, comunicazione, spiegazione procedure	€ 200,00	2	€ 400,00
sfasamenti temporali per evitare interferenze	€ 200,00	1	€ 200,00
			€ 778,00

7. MISURE DI PREVENZIONE DI CARATTERE GENERALE

Nell'ambito della cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione dai rischi, nonché di coordinamento degli interventi di protezione, all'APPALTATORE/PRESTATORE D'OPERA si richiede di osservare le seguenti misure di prevenzione di carattere generale.

1. operare esclusivamente nelle aree oggetto dell'attività appaltata;
2. rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza;
3. vietare l'utilizzo di attrezzature di proprietà del concessionario; eventuali impieghi di carattere eccezionale devono essere di volta in volta espressamente autorizzati;
4. vietare il deposito di qualsiasi materiale sulle vie d'esodo o nelle vicinanze delle Uscite di Sicurezza;
5. rispettare scrupolosamente tutte le indicazioni e le prescrizioni che il responsabile del Servizio di

- Prevenzione e Protezione eventualmente darà per coordinare gli interventi di prevenzione dai rischi;
6. rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici dell'attività oggetto dell'appalto;
 7. adottare nello svolgimento dell'attività le misure di prevenzione e protezione necessarie in relazione ai pericoli presenti nella zona di lavoro:
 - a) osservare e far osservare le disposizioni e le istruzioni impartite dai preposti ai fini della protezione collettiva e individuale;
 - b) osservare e far osservare, rispettare e far rispettare le norme e le informazioni impartite dalla segnaletica di sicurezza presente sul posto di lavoro;
 - c) utilizzare ed esigere che si utilizzino in modo appropriato i dispositivi di protezione messi a disposizione dei lavoratori;
 - d) non rimuovere o non far compiere di propria iniziativa operazioni o manovre che non sono di competenza ovvero che possono compromettere la sicurezza propria o di altre persone;
 - e) segnalare immediatamente al preposto deficienze dei mezzi e dispositivi di cui ai due punti precedenti, nonché le eventuali condizioni di pericolo di cui si viene a conoscenza, adoperandosi direttamente in caso di emergenza, nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per eliminare o ridurre tali deficienze e pericoli, dandone notizia al rappresentante dei lavoratori per la sicurezza.
 8. richiedere autorizzazione preventiva in caso di introduzione nell'ambiente lavorativo della stazione Appaltante di sostanze pericolose e/o infiammabili che utilizzate per lo svolgimento dell'attività lavorativa (es. solventi, alcool, ecc. ...), specificando la natura, il tipo e la quantità. E' fatto assoluto divieto di creare deposito di tali sostanze all'interno della Stazione Appaltante.

Si specifica che in ogni caso si fa divieto di uso di apparecchiature, utensili e sostanze in genere del Committente senza autorizzazione d'uso e accertamento di idoneità di quanto eventualmente concesso in uso.

8. AGGIORNAMENTO DEL DUVRI

Il DUVRI è un documento "dinamico" per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie, quali l'intervento di lavoratori autonomi, ulteriori forniture e pose in opera nonché in caso di modifiche di tipo tecnico, logistico o organizzativo che si sono rese necessarie nel corso dell'esecuzione delle attività previste.

Qualora il concessionario rilevi la necessità e ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza, può presentare proposta di integrazione del DUVRI.

9. DICHIARAZIONI E ATTESTAZIONI

- Il concessionario,,

dopo attento esame di tutta la documentazione tecnica messa a disposizione e dopo accurato sopralluogo ove l'intervento verrà attuato

DICHIARA

Sotto la propria responsabilità di essere idoneo sotto il profilo tecnico professionale, anche in relazione alle dimensioni della sua impresa, ai macchinari impiegati ed alla sua competenza, a svolgere l'opera commissionata. La sopra riportata dichiarazione viene effettuata in adempimento a quanto prescritto dall'art. 26 D.LGS. 81/08.

Il committente: COMUNE DI TRIBIANO e il concessionario.....

con il presente atto

DICHIARANO

che il committente ha regolarmente promosso la cooperazione ed il coordinamento prescritto dal comma 2 dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08

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

La suddetta dichiarazione viene effettuata in adempimento di quanto prescritto dall'art. 26 comma 2 D.Lgs. 81/08.

Il concessionario, in relazione al servizio e lavori oggetto dell'Appalto da eseguirsi presso il Comune di Tribiano

ATTESTA

l'avvenuta cooperazione da parte dell'azienda committente all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro relativi all'attività lavorativa oggetto dell'appalto secondo la seguente sommaria descrizione:

- a) assistenza e disponibilità durante tutta la fase preparatoria del committente;
- b) discussione e approfondimento sugli interventi da attuare;
- c) programmazione e registrazione degli interventi.

ATTESTA

l'avvenuta coordinazione degli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori da parte del committente, il quale ha fornito ogni informazione necessaria ad eliminare i rischi derivanti dalle interferenze tra i dipendenti dell'azienda committente e quelli dell'azienda concessionaria.

DICHIARA

di essere in possesso di tutte le informazioni necessarie per eseguire le lavorazioni in sicurezza, in particolare:

- 1. dati informativi relativi al territorio comunale di Tribiano e, in particolare, nei luoghi dove si svolgerà il servizio di cui al presente DUVRI;
- 2. elenco dei rischi presenti presso il territorio comunale di Tribiano e, in particolare, nei luoghi dove si svolgerà il servizio di cui al presente DUVRI;

DUVRI REFEZIONE SCOLASTICA

3. procedura di rispetto art. 26 D.Lgs. 81/08;
4. misure di prevenzione e protezione specifiche e di carattere generale;
5. individuazione delle fasi interferenti e delle relative misure di protezione;
6. dichiarazioni ed attestazioni;
7. allegati

Il presente documento, completo di tutte le sue parti è stato elaborato dal Comune di Tribiano e dalla impresa concessionaria.

PER IL COMMITTENTE

L'APPALTATORE / PRESTATORE D'OPERA

ALLEGATI

- 1) Verbale di cooperazione e coordinamento
- 2) Fac-simile “Dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà ai sensi dell’art. 47 del DPR 445/2000 contenente i dati per la verifica dell’idoneità tecnica e professionale delle imprese esecutrici e di lavoratori autonomi”
- 3) Documento attestante l’aver preso conoscenza dei rischi per la sicurezza e per la salute specificati nel corso del sopralluogo

Allegato 1)

VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

In data è stata effettuata presso la sede dell'Ente Committente una riunione presieduta dal Sig..... dell'Amministrazione Comunale di Tribiano a cui hanno partecipato

A) Per la società concessionaria, i Sigg.ri

1) _____

2) _____

B) Per il Comune di Tribiano, i Sigg.ri

1) _____

2) _____

al fine di cooperare, promuovere e informare in merito alla riduzione dei rischi presenti nella realizzazione del servizio oggetto dell'appalto per la mensa scolastica del Comune di Tribiano e gestione centro di cottura (dal___/___/2019 al ___/___/_____).

Non sono valutati i rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici. Nell'odierna riunione la COMMITTENTE ha posto all'ordine del giorno:

- 1) La cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa dell'appalto;
- 2) Il coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- 3) Lo scambio delle necessarie informazioni atte anche ad eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori delle imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Tra le altre problematiche esaminate si sottolineano le seguenti osservazioni:

- 1) Presa visione delle scuole dove verrà effettuato il servizio, acquisite informazioni ed i vari documenti inerenti l'appalto, si concorda di realizzare i servizi secondo quanto esposto verbalmente, preventivamente e confermato nella riunione odierna.
- 2)
- 3)

Tutti i partecipanti approvano quanto discusso e firmano per accettazione il presente verbale.

Firma dei partecipanti per accettazione

.....
.....

.....
.....

Allegato 2

Spett.le

COMUNE DI TRIBIANO

Piazza Giovanni Paolo II

20067 Tribiano (Mi)

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA' AI SENSI DELL'ART. 47 DEL DPR 445/2000 CONTENENTE I DATI PER LA VERIFICA DELL'IDONEITA' TECNICA E PROFESSIONALE DELLE IMPRESE ESECUTRICI E DI LAVORATORI AUTONOMI.

Il sottoscritto..... nella sua qualità di Legale Rappresentante della Ditta..... con sede legale in

.....;

visto l'allegato XVII del D.Lgs. 81/2008, ai fini della valutazione dell'idoneità tecnico professionale della propria impresa

DICHIARA QUANTO SEGUE

La Ditta citata è iscritta alla Camera di Commercio di..... Al n:, dal(si allega copia del certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A.)
E' stato redatto il "documento di valutazione dei rischi" di cui agli articolo 17,28 e 29 del D.Lgs 81/2008 si è provveduto ai necessari adempimenti in esito allo stesso; a comprova si esibisce in visione il D.V.R. elaborato
Macchine, attrezzature e opere provvisoriale in dotazione al personale della scrivente ditta sono conformi alle disposizioni di cui al D.Lgs. 81/2008; segue elenco di quanto verrà utilizzato presso il committente per l'esecuzione dei lavori oggetto della richiesta di offerta;
Ai lavoratori vengono regolarmente forniti, con obbligo d'uso i seguenti Dispositivi di Protezione Individuali, di cui si è determinata la necessità in esito alla valutazione dei rischi:

<p>Il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione Aziendale (art. 17, comma 1, lettera b del D.lgs. 81/2008) è il Signor:</p> <p>Gli incaricati al Pronto Soccorso (Art. 18, comma 1 lettera b del D.lgs. 81/2008), dei quali si garantirà la presenza presso la Vs: Azienda per l'intera durata dei lavori sono i Signori:</p>
<p>Gli incaricati aziendali alla Prevenzione Incendi e Gestione dell'Emergenza (art. 18, comma 1, lettera b del D.Lgs 81/2008) dei quali si garantirà la presenza presso la Vs: Azienda per l'intera durata dei lavori soni i Signori :</p>
<p>Il Medico competente aziendale è il Dottor:</p>
<p>Il Rappresentante/i dei Lavoratori Aziendale (art. 47, comma 2 del D.Lgs. 81/2008) è il Signor:</p>
<p>Tutti i soggetti sopra indicati hanno ricevuto adeguata formazione in merito ai compiti loro assegnati: a comprova esibiscono gli attestati di partecipazione ai corsi di formazione cui hanno partecipato.</p>
<p>I lavoratori iscritti a libro matricola sono di seguito elencati:</p>
<p>Lo scrivente dichiara che tutti i lavoratori aziendali sono regolarmente sottoposti a sorveglianza sanitaria da parte del medico competente e che sono idonei alle mansioni in cui sono occupati.</p>

Lo scrivente dichiara il seguente numero di posizione INAIL:.....e di essere nel pieno rispetto del pagamento degli oneri assistenziali (si allega copia denuncia INAIL Anno)
Lo scrivente dichiara il seguente numero di posizione INPS:.....e di essere nel pieno rispetto del pagamento degli oneri previdenziali (si allega copia denuncia INPS Anno)
Lo scrivente dichiara di applicare nei confronti dei lavoratori subordinati il contratto collettivo nazionale n.....del.....
A comprova di quanto dichiarato, si unisce D.U.R.C. (D.m. 24/10/2007). Si dichiara infine di non essere oggetto di provvedimenti di sospensione o interdittivi di cui all'art. 14 del D.Lgs. 81/2008.

Data

Timbro e Firma

Allegato 3)

COMUNE DI TRIBIANO

Oggetto: Documento attestante l'aver preso conoscenza dei rischi per la sicurezza e per la salute specificati nel corso del sopralluogo

In data il sottoscritto/a Signor

In qualità di incaricato del Comune di Tribiano, unitamente al Signor
..... in qualità di della Ditta.....
.....

Hanno provveduto ad effettuare sopralluogo congiunto presso i siti ove dovrà svolgersi il servizio di cui all'appalto per la gestione del servizio di mensa scolastica del Comune di Tribiano e più precisamente:

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____

si è altresì presa visione del documento di valutazione dei rischi redatto in base agli articoli 17,28 29 del D.Lgs. 81/2008 e delle misure di prevenzione conseguentemente adottate.

A tale scopo i sottoscritti redigono la seguente dichiarazione:

**Il sig..... in qualità di dell'Impresa concessionaria dichiara di aver preso conoscenza dei rischi per la sicurezza e per la salute specificati nel corso del sopralluogo eseguito in ottemperanza all'art. 26, comma 1 del D:Lgs 81/2008; dichiara altresì di aver preso visione e di essere quindi a conoscenza del documento di valutazione dei rischi, delle disposizioni generali aziendali, delle leggi in materia di sicurezza e salute del lavoro; si impegna pertanto ad eseguire i lavori nel rispetto delle regole d'arte e di buona tecnica, utilizzando attrezzature di lavoro proprie ovvero regolarmente prese a nolo e rispondenti alla vigente legislazione.
Dichiara infine di aver individuato l'area oggetto di intervento e i percorsi consentiti per raggiungerla; di essere a conoscenza del divieto di utilizzare macchine, impianti ed attrezzature del committente (al di fuori di quelle esplicitamente indicate in contratti di manutenzione e/o gestione).**

Firme



COMUNE TRIBIANO
(Prov. di Milano)

APPALTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, PASTI CENTRO ESTIVO E PASTI SOCIALI, GESTIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E RISCOSSIONE DELLE TARIFFE DEL COMUNE DI TRIBIANO

CIG 79139817B7

Periodo 1° agosto 2019 – 31 luglio 2024

ALLEGATO C

DOCUMENTO D'INDIRIZZO PER L'ELABORAZIONE DEI MENU NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
--



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E
LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA





Ministero della Salute

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
Direttore Dott. Silvio Borrello

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Conferenza Unificata
Provvedimento 29 aprile 2010
Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131,
G.U. n. 134 del 11-6-2010

AUTORI

<i>Savino Anelli</i>	Responsabile della Struttura semplice dipartimentale di igiene della nutrizione ASL di Bari
<i>Silvia Boni</i>	Rappresentante Formez
<i>Marcello Caputo</i>	Dirigente medico SIAN ASL 17 Piemonte
<i>Margherita Caroli</i>	Dirigente medico SIAN ASL Brindisi
<i>Anna Amina Ciampella</i>	Tecnologo alimentare – già referente per la ristorazione scolastica Comune di Genova
<i>Roberto Copparoni</i>	Dirigente medico Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ministero della Salute
<i>Valeria Del Balzo</i>	Ricercatore Scuola di specializzazione in Scienza dell'alimentazione Università Sapienza Roma
<i>Roberto D'Elia</i>	Dirigente medico Direzione Generale Prevenzione Sanitaria Ministero della Salute
<i>Emanuela Di Martino</i>	Funzionario chimico Servizio Igiene degli Alimenti Regione Emilia Romagna
<i>Maria Antonietta Di Vincenzo</i>	Dirigente medico Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ministero della Salute
<i>Daniela Galeone</i>	Direttore Ufficio II Dipartimento Prevenzione e Comunicazione Ministero della Salute
<i>Riccardo Galesso</i>	Funzionario biologo Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare Regione Veneto
<i>Andrea Ghiselli</i>	Dirigente di ricerca INRAN
<i>Lucia Guidarelli</i>	Direttore Ufficio V Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione Ministero della Salute
<i>Maria Teresa Menzano</i>	Dirigente medico Dipartimento Prevenzione e Comunicazione Ministero della Salute
<i>Maria Grazia Silvestri</i>	Dirigente medico Dipartimento di Prevenzione ASL Lodi
<i>Piero Vio</i>	Veterinario Dirigente regione Unità di Progetto Sanità Animale e Igiene Alimentare Regione Veneto

Coordinatore
Dott. Silvio Borrello Direttore generale
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

INDICE

1. Introduzione

2. La ristorazione come sistema gestionale

3. Ruoli e responsabilità

4. Aspetti nutrizionali e LARN

5. Aspetti interculturali

6. Criteri e indicazioni per la definizione del Capitolato

- a) oggetto dell'appalto*
- b) menù*
- c) prodotti alimentari*
- d) personale*
- e) igiene*
- f) trasporto e distribuzione dei pasti*
- g) valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica*
- h) valutazione e gestione di eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti*
- i) penali*

7. Allegati

- diete speciali*
- tabella per l'organizzazione del servizio e delle relative attività*
- siti e riferimenti bibliografici*

1. INTRODUZIONE

Le *Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica* muovono dall'esigenza di facilitare, sin dall'infanzia, l'adozione di abitudini alimentari corrette per la promozione della salute e la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete, malattie cardiovascolari, obesità, osteoporosi, ecc.) di cui l'alimentazione scorretta è uno dei principali fattori di rischio.

D'altra parte i profondi cambiamenti dello stile di vita delle famiglie e dei singoli hanno determinato, per un numero sempre crescente di individui, la necessità di consumare almeno un pasto fuori casa, utilizzando i servizi della ristorazione collettiva e commerciale.

Come è noto, l'obiettivo di favorire nella popolazione corretti stili di vita è prioritario a livello internazionale.

L'accesso e la pratica di una sana e corretta alimentazione è uno dei diritti fondamentali per il raggiungimento del migliore stato di salute ottenibile, in particolare nei primi anni di vita.

Nella "Convenzione dei diritti dell'infanzia", adottata dall'ONU nel 1989, è sancito infatti il diritto dei bambini ad avere un'alimentazione sana ed adeguata al raggiungimento del massimo della salute ottenibile e nella revisione della "European Social Charter" del 1996 si afferma che "ogni individuo ha il diritto di beneficiare di qualunque misura che possa renderlo in grado di raggiungere il miglior livello di salute ottenibile".

L'Ufficio regionale per l'Europa dell'OMS (Organizzazione Mondiale della Sanità) ha approvato nel 2006 "Gaining health", uno specifico programma che prevede una strategia multisettoriale mirata alla prevenzione e al controllo delle malattie croniche. A fine 2007, l'OMS insieme con la Commissione Europea ed i 27 Stati Membri della Unione, hanno approvato una dichiarazione su "La salute in tutte le politiche", per promuovere l'elaborazione e l'attuazione di politiche favorevoli alla salute in diversi ambiti, quali alimentazione, ambiente, commercio, educazione, industria, lavoro e trasporti. Il successo di molti interventi per la promozione della salute dipende, infatti, anche da elementi esterni al "sistema sanitario".

Su questa linea nasce nel 2007 "*Guadagnare Salute – rendere facili le scelte salutari*", strategia globale volta alla promozione di stili di vita salutari e alla riduzione delle malattie croniche non trasmissibili, elaborata dal Ministero della Salute, per contrastare i fattori di rischio modificabili quali l'errata alimentazione, la sedentarietà, l'abuso di alcool e il

tabagismo. Tra gli ambiti di intervento la ristorazione collettiva, in particolare quella scolastica, è stata individuata come strumento prioritario per promuovere salute ed educare ad una corretta alimentazione.

Nella ristorazione scolastica è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti, come qualità nutrizionale e sensoriale, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare. La corretta gestione della ristorazione può favorire scelte alimentari nutrizionalmente corrette tramite interventi di valutazione dell'adeguatezza dei menù e promozione di alcuni piatti/ricette. Oltre che produrre e distribuire pasti nel rispetto delle indicazioni dei Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana (LARN), essa può svolgere un ruolo di rilievo nell'educazione alimentare coinvolgendo bambini, famiglie, docenti.

Docenti e addetti al servizio, adeguatamente formati (sui principi dell'alimentazione, sulla importanza dei sensi nella scelta alimentare, sulle metodologie di comunicazione idonee a condurre i bambini ad un consumo variato di alimenti, sull'importanza della corretta preparazione e porzionatura dei pasti), giocano un ruolo di rilievo nel favorire l'arricchimento del modello alimentare casalingo del bambino di nuovi sapori, gusti ed esperienze alimentari gestendo, con serenità, le eventuali difficoltà iniziali di alcuni bambini ad assumere un cibo mai consumato prima o un gusto non gradito al primo assaggio.

Il presente documento, elaborato da gruppo tecnico¹ appositamente istituito presso la Direzione Generale Sicurezza degli Alimenti e Nutrizione del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali pro tempore, è rivolto a tutti gli operatori della ristorazione scolastica e focalizza l'attenzione su alcuni aspetti sostanziali, al fine di fornire a livello nazionale indicazioni per migliorarne la qualità nei vari aspetti, in particolare quello nutrizionale. Esso contiene indicazioni per organizzare e gestire il servizio di ristorazione, per definire il capitolato d'appalto e fornire un pasto adeguato ai fabbisogni per le diverse fasce di età, educando il bambino all'acquisizione di abitudini alimentari corrette.

Tale documento evidenzia aspetti di carattere generale relativi alla promozione della salute, validi per tutte le tipologie di servizio.

¹ Per i componenti del gruppo si rimanda alla pagina 2 - Autori

2. LA RISTORAZIONE COME SISTEMA GESTIONALE

La lettura del sistema di ristorazione è profondamente cambiata nell'ultimo ventennio, assumendo, nel modello concettuale degli enti territoriali e degli operatori del settore, connotazioni di organicità, nella consapevolezza della complessità dei suoi profili:

- igienico-nutrizionale
- gastronomico-alberghiero
- economico-finanziario
- amministrativo-gestionale
- di comunicazione
- di facilitazione di abitudini alimentari corrette in un modello efficace di promozione della salute e prevenzione delle patologie cronico-degenerative e dei loro principali fattori di rischio.

La ristorazione scolastica non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.

L'obiettivo primario di una buona politica della ristorazione è quello di ricercare e ottenere le massime congruenze tra i diversi profili del sistema, realizzando una proficua area di convergenza tra politiche intersettoriali, che concili, sul piano di un confronto "etico" e di una trasparenza leale, le logiche economiche con quelle prioritarie della salute.

In questa accezione, un sistema evoluto di ristorazione si pone più obiettivi trasversali, che, se implementati in modo armonico, possono rappresentare delle potenzialità anche per la sostenibilità dell'impresa.

Sinteticamente questi obiettivi possono essere riassunti nei seguenti punti:

- promozione di abitudini alimentari corrette
- sicurezza e conformità alle norme
- appropriatezza rispetto ai bisogni, in termini non solo di caratteristiche nutrizionali delle ricette e proposte alimentari, tecnologie di cottura, derrate utilizzate, ma anche in termini di gradimento sensoriale
- rispetto dei tempi e delle modalità del servizio, di comfort e di accessibilità
- congruo rapporto tra qualità e prezzo
- soddisfazione dell'utenza.

All'interno del sistema di ristorazione, il modello sopra definito chiama in campo competenze nuove e integrate e richiede investimenti nella formazione di figure professionali che accostino alle tecniche specifiche anche competenze manageriali e visione d'insieme delle criticità del sistema e del metodo per risolverle.

Sul fronte dei Servizi Sanitari, da un approccio sostanzialmente limitato alle funzioni di controllo sull'applicazione di norme relative all'igiene degli alimenti e alle strutture di produzione degli stessi, si è passati, grazie ad importanti mutamenti culturali, ad un approccio che ha arricchito di obiettivi e significati, anche in materia di corretta alimentazione, il campo d'azione della sanità pubblica nell'interazione con il mondo della ristorazione. Ciò rende auspicabile un potenziamento dei servizi coinvolti.

In un quadro complessivo di politiche alimentari per la salute in cui più attori sono chiamati a dare un irrinunciabile contributo, il filo conduttore e fulcro per azioni coerenti e sinergiche verso obiettivi comuni può essere rappresentato da logiche improntate al binomio “promozione della salute - promozione della qualità”, in cui la prospettiva del futuro potrebbe essere l'introduzione di meccanismi premiali, per chi opera secondo principi che connotano una “ristorazione che promuove salute”.

L'obiettivo globale del servizio di ristorazione è quello di fornire un pasto appropriato in un contesto adeguato secondo una visione sistemica della qualità. In tal senso, le finalità e le strategie di organizzazione di un servizio di ristorazione scolastica devono ispirarsi a una consapevole ed efficace politica di qualità totale che tenga conto di:

- definizione e formalizzazione di ruoli e responsabilità per la progettazione, gestione, produzione, controllo
- individuazione delle risorse umane necessarie e delle relative qualifiche
- addestramento e aggiornamento del personale sugli obiettivi e peculiarità del servizio in ragione delle sue finalità e della sua utenza
- corretta gestione e miglioramento delle dotazioni strutturali ed impiantistiche
- disponibilità di locali ed arredi di adeguato comfort per la consumazione del pasto
- garanzia di un sistema di autocontrollo igienico
- valutazione e gestione di avanzi ed eccedenze
- corretta gestione dei rifiuti (raccolta differenziata, uso di piatti in ceramica o a basso impatto ambientale, ecc.)
- attivazione di un sistema di rilevazione e gestione delle non conformità del servizio
- differenziazione del menù in relazione alla tipologia e necessità degli utenti
- congruità degli orari di consumazione con le abitudini alimentari e le necessità fisiologiche degli utenti

- sistema di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, attraverso indicatori oggettivi e soggettivi,
- specifici interventi di collaborazione a progetti educativi in tema di alimentazione.

Gli attori protagonisti che entrano nell'ambito delle competenze correlate alla ristorazione scolastica sono:

- Ente committente (Comune o scuola paritaria)
- Gestore del servizio di ristorazione
- Azienda Sanitaria Locale
- Utenza (bambini e loro familiari)
- Istituzioni scolastiche

3. RUOLI E RESPONSABILITA'

La cooperazione delle competenze specifiche è determinante nell'ottica di un graduale ma progressivo miglioramento delle abitudini alimentari dei bambini e possibilmente delle loro famiglie.

Modelli base di tabelle dietetiche, modulate sulle realtà locali e loro eventuali modifiche devono contenere messaggi nutrizionali validi, rispondenti ai LARN ed a standard di gradimento tarati sulla dimensione collettiva.

Dal momento che obiettivo primario della ristorazione scolastica è garantire col pasto in mensa qualità nutrizionale, fruibilità dei nutrienti e sicurezza igienico-sanitaria, in una cornice di gradevolezza sensoriale, occorre integrare scelte motivate da aspetti tecnico-teorici con il buon senso, considerando che le proposte alimentari del modello base hanno una forte valenza educativa.

Una efficace comunicazione fra gli interlocutori istituzionali e le famiglie è fondamentale per la promozione di sinergie che possono rivelarsi estremamente proficue se coordinate in un progetto comune di promozione della salute. La comunicazione di obiettivi e dei criteri base per raggiungerli rappresenta infatti un'importante risorsa nell'ambito di interventi educativi sul territorio.

L'attività della ASL, nello specifico del SIAN (Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione), si esplica in:

- sorveglianza sulle caratteristiche igienico-nutrizionali dei pasti, ivi inclusa la valutazione delle tabelle dietetiche adottate
- attività di vigilanza e controllo in conformità con le normative vigenti
- controlli (ispezioni, verifiche, audit) sulla base di criteri di graduazione del rischio che tengono conto di più elementi come: caratteristiche della realtà produttiva, caratteristiche dei prodotti ed igiene della produzione, formazione igienico-sanitaria degli addetti, sistema di autocontrollo (completezza formale, grado di applicazione e adeguatezza, dati storici, non conformità pregresse), ecc.
- educazione alimentare

Al Comune/scuola paritaria in qualità di responsabile del servizio competono:

- scelta della tipologia del servizio che intende offrire
- programmazione di investimenti e risorse

- elaborazione del capitolato sia per la gestione diretta in economia sia in caso di affidamento esterno e comunque per ogni tipologia di gestione prevista
- controllo complessivo sul servizio soprattutto in caso di committenza del servizio a terzi
- sorveglianza sul buon andamento della ristorazione, sia in caso di gestione diretta che di gestione indiretta, con controlli rivolti a:
 - qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
 - rispetto delle porzioni
 - buona organizzazione e conduzione del servizio
 - accettazione del pasto

Al gestore del servizio competono in particolare:

- svolgimento del servizio nel rispetto della normativa vigente e degli impegni contrattuali
- offerta di prodotti-pasto nella logica di un sistema di qualità
- formazione/aggiornamento costante del personale addetto al servizio di ristorazione scolastica

La Commissione mensa scolastica, quale organo di rappresentanza può svolgere:

- ruolo di collegamento tra l'utenza, il Comune/scuola paritaria e la ASL, facendosi carico di riportare i suggerimenti ed i reclami che pervengono dall'utenza stessa
- ruolo di collaborazione nel monitoraggio dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte

E' auspicabile l'evoluzione del ruolo della Commissione mensa anche quale interlocutore/partner nei diversi progetti/iniziative di educazione alimentare nella scuola, mirando alla responsabilizzazione dei suoi componenti ai fini della promozione di sane scelte alimentari fra tutti i genitori afferenti alla scuola.

Operatività e funzionalità della commissione mensa vanno definite da un regolamento locale, redatto dal Comune, che ne fissi le linee di intervento e definisca i rapporti tra la Commissione stessa e gli enti istituzionali nelle diverse singole realtà.

Il corpo docente o chi assiste al pasto deve essere maggiormente coinvolto negli interventi per lo sviluppo di corrette abitudini alimentari del bambino e delle famiglie.

È opportuno prevedere interventi di formazione e aggiornamento per tutti i soggetti coinvolti nella ristorazione scolastica, mirati sia agli aspetti di educazione alla salute che a quelli più strettamente legati alla qualità nutrizionale ed alla sicurezza degli alimenti.

4. ASPETTI NUTRIZIONALI E LARN

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

A scuola, una corretta alimentazione ha il compito di educare il bambino all'apprendimento di abitudini e comportamenti alimentari salutarì.

L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico.

A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo per le preparazioni, non vengono consumati a casa. L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata se si supera l'eventuale iniziale rifiuto grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola il bambino allo spirito di imitazione verso i compagni.

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, utilizzando anche alimenti tipici al fine di insegnare ai bambini il mantenimento delle tradizioni alimentari.

Come indicato nelle Linee Guida per una sana alimentazione dell'INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione), la varietà degli alimenti è fondamentale, in quanto consente l'apporto adeguato dei nutrienti necessari per una crescita armonica e contribuisce, in modo sostanziale, alla diffusione di abitudini alimentari corrette.

I menù devono essere preparati con rotazione di almeno 4/5 settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta, e diversi per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. In tal modo i bambini acquisiscono la disponibilità di ortaggi e frutta in relazione alle stagioni e soddisfano la necessità fisiologica di modificare l'alimentazione secondo il clima. Un menù variato, facilmente attuabile per la molteplicità di alimenti della dieta mediterranea, fa conoscere ai bambini alimenti diversi, nuovi sapori e stimola curiosità verso il cibo.

La variabilità del menù per il pranzo può essere ottenuto semplicemente con l'utilizzo di prodotti di stagione, con i quali si possono elaborare ricette sempre diverse, in particolare primi piatti e contorni.

Si sottolinea l'importanza di redigere un menù che preveda anche note esplicative ed operative per chiarire le ragioni delle scelte.

Il menù va preparato sulla base dei LARN per le diverse fasce di età.

Nella progettazione del menù occorre ottemperare alle esigenze di metabolismo, crescita, prevenzione e favorire il raggiungimento progressivo degli obiettivi di qualità totale del pasto e soddisfazione degli utenti, incoraggiando l'assaggio e la progressiva accettazione dei diversi alimenti.

La valutazione in energia e nutrienti del menù deve essere sulla base della settimana scolastica.

È opportuno inserire nel capitolato, previa condivisione del significato con l'utenza e la scuola, la necessità di impedire la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, per evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.

Definire grammature idonee nelle tabelle dietetiche per il pasto a scuola rappresenta il punto di partenza per equilibrare l'alimentazione giornaliera e prevenire l'obesità in età evolutiva, purché alla valutazione nutrizionale su carta dei menù corrisponda una effettiva applicazione delle porzioni raccomandate nei punti ristorazione.

L'attenzione alle porzioni sta acquisendo, in educazione alimentare, un'importanza crescente per la possibile correlazione del peso corporeo con la dimensione media delle porzioni piuttosto che con le scelte qualitative dei cibi effettuate dai bambini.

È pertanto determinante che gli addetti alla distribuzione siano adeguatamente formati sulla porzionatura e distribuiscano gli alimenti con appropriati utensili (mestoli, palette o schiumarole che abbiano la capacità appropriata a garantire la porzione idonea con una sola presa) o in un numero prestabilito di pezzi già porzionati. Qualora fossero presenti, in uno stesso punto di ristorazione, bambini e/o ragazzi appartenenti ad età diverse e/o a più di una fascia scolastica (es.: scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) occorre disporre, per uno stesso utensile, delle diverse misure di capacità per fornire la porzione idonea. Ciascun utensile deve essere contrassegnato con un segno distintivo, in modo che la distribuzione possa procedere con set di strumenti distinti sulla base del target di utenza.

È opportuno distribuire uno spuntino a metà mattina con l'obiettivo di dare al bambino, nella pausa delle lezioni, l'energia necessaria a mantenere viva l'attenzione senza appesantire la digestione e consentirgli di arrivare a pranzo con il giusto appetito. Tale spuntino deve fornire un apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno giornaliero ed essere costituito preferibilmente da frutta e ortaggi di semplice consumo (anche di IV gamma).

La merenda del pomeriggio, quando fornita, deve essere pari, per apporto calorico e per alimenti componenti, allo spuntino.

È importante che il bambino abbia in tutta la giornata scolastica disponibilità di acqua, preferibilmente di rete.

Qualora si ritenga necessario posizionare dei distributori automatici di alimenti nelle scuole, limitando l'istallazione alle sole scuole superiori, è opportuno condizionare tale inserimento al soddisfacimento di specifici requisiti definiti anche attraverso un apposito capitolato. La scelta va indirizzata verso prodotti salutarì quali, ad esempio alimenti e bevande a bassa densità energetica come frutta, yogurt, succhi di frutta senza zucchero aggiunto.

La scuola deve garantire le condizioni migliori per il consumo dei pasti: ambienti idonei, non rumorosi e di dimensioni adeguate per numero di alunni, opportuna presentazione dei cibi, tempo sufficiente a consumare il pasto.

La trasmissione delle informazioni su una corretta alimentazione richiede il coinvolgimento di tutto il personale che, nel tempo trascorso a scuola dal bambino, partecipa alla sua formazione sia didattica che educativa.

I dati delle tabelle che seguono sono stati elaborati sulle indicazioni dei LARN per le diverse fasce di età che usufruiscono della ristorazione scolastica e considerando che il pranzo deve apportare circa il 35% del fabbisogno di energia giornaliera. Il menù è strutturato in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati.

Tabella 1 - Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche

Apporti raccomandati	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria	Scuola secondaria di primo grado
Energia (kcal) relativa al 35% dell'energia giornaliera	440 - 640	520 - 810	700 - 830
Proteine (g) corrispondenti al 10-15% dell'energia del pasto	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Rapporto tra proteine animali e vegetali	0,66		
Grassi (g) corrispondenti al 30% dell'energia del pasto	15 - 21	18 - 27	23 - 28
di cui saturi (g)	5 - 7	6 - 9	8 - 9
Carboidrati (g) corrispondenti al 55 - 60% dell'energia del pasto	60 - 95	75 - 120	95 - 125
di cui zuccheri semplici (g)	11 - 24	13 - 30	18 - 31
Ferro (mg)	5	6	9
Calcio (mg)	280	350	420
Fibra (g)	5	6	7,5

I livelli di assunzione raccomandati giornalieri di energia e nutrienti (LARN) sono diversificati per sesso, età e livelli di attività fisica. Nella tabella, relativa al pranzo, i valori minimi e massimi per ciascuna fascia scolastica sono calcolati sulla base degli apporti energetici raccomandati inferiori e superiori di ogni gruppo e tengono conto principalmente dell'età.

Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

5. ASPETTI INTERCULTURALI

L'Italia è sempre più una nazione multiethnica e multiculturale e la presenza di alunni di altre etnie è un dato strutturale del nostro sistema scolastico.

Tra le identità culturali, peculiari appaiono le abitudini alimentari che sono proprie di ogni area del mondo e di ogni momento storico, in relazione alle condizioni socio-economiche, alle credenze religiose, alla disponibilità di particolari materie prime in alcune aree geografiche e alle tradizioni di ciascuna popolazione.

La popolazione di altre etnie residente in Italia è giovane e quasi $\frac{1}{4}$ di essa è costituita da minorenni, che frequentano le istituzioni scolastiche del nostro Paese.

Rispecchiando la distribuzione totale dei cittadini di altre etnie residenti in Italia, anche per gli alunni con cittadinanza non italiana esiste un evidente gradiente di distribuzione nord-sud, con le più elevate percentuali nelle regioni del nord e le quote più basse al meridione. Questi dati sottolineano come i rapporti interculturali rappresentino una delle principali tematiche da affrontare nella società ed in particolare nella scuola. Peraltro, la scuola costituisce l'ambiente ideale dove poter realizzare tale integrazione e l'alimentazione rappresenta un terreno su cui approfondire e sviluppare tali politiche.

I giovani di altre etnie risultano a rischio di malnutrizione sia per difetto sia per eccesso anche a causa del tentativo di coniugare cucina etnica e proposte italiane e talora per la tendenza a consumare cibi a basso costo, ad alta densità calorica e di bassa qualità nutrizionale. Le nuove generazioni si trovano, infatti, a crescere in una nuova società tra la spinta occidentale ai consumi fuori casa ed il legame alle proprie abitudini alimentari difeso in famiglia. La popolazione infantile immigrata rappresenta un gruppo particolarmente a rischio di eccedenza ponderale.

Esiste, in generale, una estrema facilità da parte dei bambini di altre etnie ad adattarsi alle abitudini alimentari italiane e questa tendenza è tanto maggiore quanto più il bambino è piccolo.

Se i bambini ben si adattano ad entrambe le culture alimentari, quella del paese ospitante e quella del paese d'origine, più difficile è la scelta comportamentale delle famiglie, in cui può prevalere la preoccupazione di non perdere le proprie specificità culturali, comprese quelle alimentari.

La sanità pubblica ha un ruolo fondamentale nell'aiutare le persone ad operare scelte di salute, riducendo i rischi e le disuguaglianze sociali. In questo contesto, la scuola e in particolare la ristorazione scolastica assumono un ruolo di primo piano.

Abitudini alimentari incongrue si possono correggere con proposte di ristorazione scolastica salutari che, attraverso il bambino, possono raggiungere il nucleo familiare.

Adottare la prospettiva interculturale, la promozione del dialogo e del confronto tra culture, significa non limitarsi soltanto a misure compensatorie quali le diete speciali, ma organizzare una strategia di reale crescita della qualità fondata anche su criteri di salute e prevenzione. “Cucinare” in una prospettiva interculturale può voler dire assumere la varietà come paradigma dell'identità stessa della ristorazione, occasione privilegiata di apertura a tutte le differenze.

6. CRITERI E INDICAZIONI PER LA DEFINIZIONE DEL CAPITOLATO

Il servizio di ristorazione scolastica, per rispondere a criteri di qualità, salubrità e gradimento necessita di un capitolato ben delineato e caratterizzante il tipo di servizio che si richiede e che si intende erogare.

Il capitolato è il documento nel quale vengono espressi i vincoli contrattuali tra fornitore e committente; esso va definito sia per Comuni e Scuole paritarie che gestiscono il servizio con proprio personale ed acquistano solo forniture alimentari, sia per quelli che affidano il servizio parzialmente o completamente al fornitore con differenti modelli gestionali.

Il capitolato deve riportare:

- criteri ispirati alla promozione della salute e ad esigenze sociali che contribuiscano alla tutela della salute dell'utente ed alla salvaguardia dell'ambiente;
- requisiti oggettivi e misurabili nell'ambito di principi definiti di qualità, economicità, efficacia, trasparenza e correttezza.

Il capitolato è, in quest'ottica, uno strumento per rendere chiari e trasparenti gli impegni della amministrazione, che ne assicura direttamente il rispetto attraverso monitoraggio e verifiche sia nella gestione diretta che in quella appaltata. Gli standard del servizio, il diritto all'accesso anche per utenti con particolari esigenze sanitarie ed etico-religiose, vanno mantenuti e definiti in ogni modello gestionale, nonché dichiarati a tutti gli utenti, agli organi ufficiali di controllo, alle commissioni mensa, attraverso una carta del servizio. Essa rappresenta gli impegni che l'Ente intende assumersi e far assumere ai propri appaltatori.

Il capitolato, pertanto, rappresenta un'occasione importante per definire requisiti e progettare azioni che, oltre a garantire la qualità igienico-nutrizionale degli alimenti, promuovano comportamenti alimentari corretti e perseguano obiettivi di tutela della salute collettiva e di salvaguardia dell'ambiente.

Per il raggiungimento di tali obiettivi è fondamentale il supporto che i servizi dei dipartimenti di prevenzione della ASL possono dare nella valutazione dei requisiti tecnici di propria competenza.

L'affidamento del servizio di ristorazione deve essere effettuato in conformità alle disposizioni di cui al DPCM 18 novembre 2005 (Codice dei contratti pubblici) e al D.L. 12 aprile 2006 n. 163

Va precisato che, nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale. L'obiettivo è quello di avere un organico rapporto tra qualità e prezzo, nel sistema complessivo dei requisiti di qualità totale del pasto e del servizio.

La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:

- alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola. Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali. L'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza.
Con riferimento agli alimenti a filiera corta, è utile che le Regioni e PP.AA. elaborino un documento nel quale vengano elencati alcuni principi che aiutino le Amministrazioni pubbliche a definire capitolati d'appalto capaci di rispettare le norme di libera circolazione delle merci in ambito comunitario, tutelando contestualmente la freschezza, il chilometro zero/filiera corta, i prodotti locali (non necessariamente ancora classificati tra i tipici o tradizionali);
- tempo di trasporto di alimenti e pasti, dando rilievo ad un trasporto in tempi quanto più possibile brevi. Può essere utile definire un requisito di massima, almeno per i pasti a legume caldo;
- introduzione di spuntino a metà mattina o pomeriggio (anche utilizzando frutta di IV gamma, confezionata in materiale riciclabile);
- alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;
- utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);
- prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale;
- utilizzo di prodotti non alimentari a ridotto impatto ambientale (stoviglie, piatti, tovaglioli...) privilegiando materiali riutilizzabili e utilizzo di detersivi ad alta biodegradabilità;
- forniture di attrezzature da cucina;

- insonorizzazione dei refettori;
- manutenzione ordinaria di arredi, attrezzature, locali;
- sostituzione di arredi e attrezzature;
- ristrutturazione di locali entro definiti limiti di tempo;
- formazione del personale a sostegno di particolari aspetti di progetti di promozione della salute;
- organizzazione del servizio con particolare riferimento ad aspetti specifici quali ad esempio preparazione e distribuzione delle diete speciali, porzionatura, ecc.;
- monitoraggio dei cibi prodotti in eccesso e non utilizzati;
- recupero, per scopi assistenziali, di generi alimentari non consumati (ad es. iniziativa del Buon Samaritano);
- monitoraggio della soddisfazione dell'utenza.

I titoli principali da trattare nel capitolato sono i seguenti:

a) oggetto dell'appalto

Vanno qui definite le prestazioni e le forniture richieste, nonché il modello operativo del servizio desiderato. Il capitolato deve riportare chiaramente il tipo di servizio richiesto e, conseguentemente, le attività che si intendono appaltare. Il committente deve indicare, in base alle strutture produttive possedute e al modello operativo individuato, se intende impiegare cucine proprie o di terzi, se distribuire pasti preparati in loco o in centri di cottura e, comunque, ogni altra attività che intende espletare nell'esecuzione del servizio. Ove possibile, è da privilegiare la produzione di pasti in loco, sia che venga operata in economia dal committente che con gestione esternalizzata all'appaltatore; comunque l'intervallo di tempo fra preparazione e distribuzione va ridotto al minimo.

Il modello operativo richiesto deve essere individuato anche in relazione alla popolazione cui è rivolto, definendo la dimensione numerica degli utenti, le fasce di età, le necessità fisiologiche, patologiche, etico-religiose, le eventuali disabilità.

Prestazioni ulteriori, necessarie per un adeguato espletamento del servizio, quali progettazione, esecuzione lavori, manutenzione preventiva e correttiva, devono essere chiaramente indicate tra le attività richieste.

b) menù

È consigliabile che menù base, diete speciali e relative ricette e grammature, redatti da personale professionalmente qualificato, nel rispetto di obiettivi prefissati, siano presenti nel capitolato di appalto. In ogni caso vanno definiti sia la merceologia dei prodotti da impiegare che il modello organizzativo del servizio che si intende effettuare.

Per le diete speciali (ad es. per celiaci) la produzione deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo.

Il rispetto del menù stabilito deve costituire uno standard di qualità che il committente controlla e sottopone a monitoraggio giornalmente; tale standard impegna l'appaltatore a mantenere, per quanto possibile, la costanza del menù dichiarato e noto all'utenza. Scostamenti dal menù previsto devono essere motivati dal gestore ed accettati dal committente.

Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità, qualità nutrizionale ed essere esposto pubblicamente. I menù devono essere preparati su almeno 4/5 settimane, onde evitare il ripetersi della stessa preparazione ed essere diversificati per il periodo autunno-inverno e primavera-estate. L'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali ha inoltre un'importante valenza educativa, nutrizionale ed ambientale e costituisce un notevole risparmio di risorse economiche.

Nei 5 pasti della settimana, i primi piatti sono costituiti da cereali (pasta, riso, orzo, mais, ecc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi e legumi per permettere un'ampia varietà di sapori ed un'esperienza pratica di educazione alimentare.

I secondi piatti sono composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi con preparazioni adeguate alle fasce di età dei fruitori.

Ciascun pasto deve prevedere inoltre: un contorno di verdure/ortaggi (patate non più di una volta a settimana e associate ad un pasto povero di altri carboidrati), pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale, frutta di stagione di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

Per condimento, sia a crudo che in cottura, va utilizzato olio extravergine di oliva; solo per poche ricette può essere impiegato il burro; il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.

È opportuno prevedere nel menù lo spuntino di metà mattina, con apporto calorico pari all'8% - 10% del fabbisogno calorico giornaliero, differenziato per fasce di età dei fruitori, preferibilmente costituito da frutta di semplice consumo.

Va previsto anche il "cestino da viaggio", confezionato nella stessa giornata e contenente tutto il necessario per il pasto, da utilizzare in occasione di visite d'istruzione.

In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richiede l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile prevedere di poter modificare il menù del giorno con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

Vanno assicurate anche adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori.

Nell'ambito della ristorazione scolastica sono da prevedere sostituzioni di alimenti per bambini che richiedono pasti diversi per particolari esigenze cliniche. Le diete speciali devono essere formulate da personale esperto su prescrizione medica per mantenere l'adeguatezza nutrizionale ed educativa dei menù in uso nelle scuole.

Le diete speciali riguardano:

- intolleranze e allergie (latte, uovo, ecc.) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare così come riportato nella letteratura scientifica
- celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti privi di glutine e con specifiche indicazioni sulla preparazione e cottura di questi alimenti
- particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.

In alternativa al menù base e alle diete speciali, deve essere previsto un menù per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura meteorologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc.

Può inoltre essere previsto in ogni scuola, soprattutto per quelle servite con pasto differito, ma anche nelle scuole con cucina propria e tradizionale, il mantenimento di alimenti a lunga conservazione e acqua in bottiglia. Tali alimenti, idoneamente conservati, debbono essere periodicamente rinnovati e impiegati come rimedio a improvvise difficoltà, sempre con il coinvolgimento e approvazione del committente.

c) prodotti alimentari

I prodotti impiegati debbono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria; ogni alimento che si intende impiegare, nell'ampia gamma di scelta merceologica e commerciale, va individuato in base alle caratteristiche tecnologiche, ingredienti, conservabilità, stato di conservazione, shelf-life, confezionamento e imballaggio, filiera, sensorialità.

Il gestore del servizio deve essere in grado di documentare la rispondenza ai requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche; conseguentemente solo i prodotti definiti, accettati ed accreditati dal committente in quanto rispondenti ai requisiti, dovranno trovare impiego nel servizio. Ogni modifica relativa ai prodotti indicati dovrà essere preventivamente approvata dal committente che ne verificherà la costanza delle caratteristiche prima di consentirne l'impiego.

È inoltre facoltà del committente richiedere un congruo numero di certificati o altre prove documentali in grado di comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata o prevista dal contratto, sulla base di un piano predefinito, nonché l'obbligo di segnalare eventuali scostamenti rispetto a quanto concordato, specificandone le cause. Nell'ambito del sistema di autocontrollo e del sistema qualità va considerata la sistematica applicazione di standard merceologici, bromatologici, chimici e microbiologici e protocolli operativi atti ad assicurare in ogni fase, anche attraverso opportuni campionamenti, il controllo della qualità delle materie prime.

Il gestore del servizio ha l'obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti sia di capacità di far fronte agli impegni assunti. A tale proposito può essere utile richiedere una specifica relazione tecnica con sintetica descrizione del processo di produzione delle derrate ed una relazione descrittiva dell'organizzazione aziendale, con particolare riferimento alla catena distributiva delle forniture (acquisizione prodotto, mantenimento, distribuzione, consegna).

Deve essere stabilita, in funzione di un ben definito intervallo, la vita residua che la merce deve garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione; indicativamente, in fase di approvvigionamento, potrebbe essere richiesta per i prodotti una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

d) personale

L'esecuzione del contratto deve essere affidata a personale alle dipendenze della ditta o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato dal committente.

Su tali contratti il committente vigila per verificarne la correttezza e l'osservanza alle normative vigenti. La mansione di responsabile operativo aziendale del contratto deve essere svolta da persona con esperienza e professionalità adeguata e con deleghe aziendali evidenti.

Relativamente al personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti, il capitolato deve prevedere indici misurabili e verificabili, che esprimano il numero delle ore dedicate al servizio in rapporto ai pasti da produrre, ai commensali da servire ed alle superfici da riordinare.

È bene che questi indici siano già espressi in capitolato dal committente, se questi è in grado di definirli sulla base di esperienze già consolidate. In caso contrario, gli indici di

produttività, attraverso i quali va costituito l'organico dedicato, possono essere proposti dalle ditte in sede di offerta e costituire un ulteriore elemento di valutazione, se richiesti nel bando o nella lettera di invito.

E' opportuno che il committente, con analoga modalità, richieda una formazione di base ed un aggiornamento continuo in relazione alla situazione organizzativa e alla tipologia di utenza (ad es. diete speciali) del servizio da prestare.

La formazione e la sua efficacia devono essere documentate con strumenti e modalità adeguate.

e) igiene

Gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo aziendale, come previsto dalla normativa vigente.

Parte integrante del piano di autocontrollo sono gli interventi di pulizia eseguiti presso le cucine e i refettori, che devono essere appropriati e coerenti al piano di sanificazione. Tale piano deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

f) trasporto e distribuzione dei pasti

Il piano di trasporto dei pasti elaborato dal gestore del servizio deve essere rispettato ed eventualmente rivisto concordemente per migliorarlo. Ogni trasporto verso le singole sedi di ristorazione deve essere effettuato riducendo al minimo i tempi di percorrenza e conseguentemente lo stazionamento dei pasti in legame caldo, garantendo anche la qualità organolettica.

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche, è necessario utilizzare contenitori isotermici o termici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alle normative vigenti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che durante il trasporto non si determini insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati.

I pasti possono essere trasportati in mono o pluriporzione, secondo il modello distributivo richiesto. Le temperature di arrivo e di distribuzione dei pasti devono essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura.

È necessario aver cura di rispettare i criteri derivanti dalle norme circa il dimensionamento del refettorio e lo spazio a disposizione per ogni bambino, nonché l'adeguatezza delle attrezzature per il mantenimento dell'idonea temperatura (banchi

raffreddati o riscaldati, carrelli termici, contenitori isotermici attivi o passivi, piastre eutettiche).

g) valutazione del rispetto dei requisiti del servizio di ristorazione scolastica

L'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica secondo un capitolato con requisiti oggettivi e misurabili deve prevedere una valutazione della conformità agli stessi, continua e costante, da parte del committente nei confronti della ditta appaltatrice. I capitolati delle gare d'appalto per la fornitura delle materie prime alimentari e i servizi nelle mense scolastiche non devono contemplare solo clausole di tipo merceologico, ma devono anche inserire precisi requisiti di prodotto e di processo e relativi criteri valutativi.

Il sistema di valutazione deve essere in grado di individuare errori, inefficienze, non conformità e responsabilità; effettuare un'accurata analisi degli errori e delle azioni correttive adottate per superare ed eliminare le non conformità, sino ad arrivare all'individuazione e all'eliminazione delle cause.

Ogni sistema di ristorazione dovrà dotarsi di adeguate modalità di rilevazione e gestione delle non conformità.

h) valutazione e gestione di eccedenze e avanzi, riduzione della produzione di rifiuti

In ogni singola realtà scolastica andrebbe valutata l'eventuale esistenza di eccedenze e/o avanzi di alimenti, ricercandone le cause per perseguire obiettivi di riduzione e di riutilizzo. Utilizzare le eccedenze e devolverle, in luogo del loro smaltimento come rifiuti, costituiscono rispettivamente una soluzione utile alla riduzione dei rifiuti e un gesto di solidarietà.

Si possono prevedere iniziative di educazione ambientale e di educazione al consumo e alla solidarietà in cui i ragazzi delle scuole siano coinvolti in merito a:

- riciclo dei rifiuti organici (compostaggio)
- educazione al consumo (accettazione dei cibi, richieste adeguate alla possibilità di consumo, ecc.)
- iniziative di solidarietà per la destinazione del cibo ad enti assistenziali

A garanzia della sicurezza alimentare, il recupero e il conferimento delle eccedenze deve essere chiaramente disciplinato indicando fruitori, modalità e procedure.

Questo tipo di gestione non può essere la soluzione automatica del problema degli "avanzi", che invece deve essere oggetto di un sistema di valutazione, al fine di identificarne le cause, intervenire per il superamento di eventuali carenze e ottenere il miglioramento del servizio.

È necessario, infine, gestire con attenzione i rifiuti diversi dagli alimenti (derivanti da imballaggi, confezioni, stoviglie, posate, ecc.), secondo i criteri della raccolta differenziata dei materiali.

i) penali

Il capitolato dovrà prevedere penali adeguate alla mancata fornitura, parziale o totale, del pasto o dei suoi componenti e per ogni difformità quantitativa/qualitativa rispetto al capitolato.

Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal capitolato d'appalto, occorre definire con chiarezza le penalità previste nonché le modalità e i criteri per la loro applicazione.

È opportuno prevedere:

- specifiche e proporzionate applicazioni di penali per gli aspetti del capitolato che si intendono salvaguardare (merceologico, igienico-sanitario, nutrizionale, di servizio, ecc.), indicando l'importo previsto e lo standard qualitativo e/o quantitativo il cui mancato rispetto si intende sanzionare
- una graduale applicazione delle penali secondo un meccanismo di progressione che consenta un semplice richiamo per violazioni lievi e penalità crescenti (es. dal 100% per la prima violazione al 300% dell'importo previsto per la terza violazione, ecc.) fino alla risoluzione del contratto in caso di reiterate inadempienze e/o responsabilità diretta in eventi di grave entità, nel rispetto delle disposizioni di cui al D.L. 12 aprile 2006 n.163.

7. ALLEGATI

DIETE SPECIALI

Accoglimento

In presenza di dieta per soggetti affetti da allergia o intolleranza alimentare, es. celiachia, o malattie metaboliche, con indicazione degli alimenti vietati, con prescrizione medica dettagliata, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, l'accoglimento del bambino va effettuato congiuntamente da scuola e servizio di ristorazione.

Va tutelata la privacy del bambino secondo il sistema organizzativo locale.

In caso di allergie e intolleranze alimentari, devono essere escluse dalla dieta preparazioni, intese come ricette, che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati; inoltre devono essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. In ragione del fatto che molti derivati di alimenti allergenici sono utilizzati come additivi o coadiuvanti tecnologici, assumono particolare importanza qualifica, formazione, addestramento e consapevolezza del personale.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile uguali al menù giornaliero.

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base.

Le preparazioni sostitutive devono essere il più possibile simili al menù giornaliero. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale.

Un modello di gestione coerente della problematica prevede:

- definizione di obiettivi, responsabilità, procedure e standard di servizio da parte del responsabile del servizio
- inserimento nei capitolati della previsione quantitativa e tipologica delle diete speciali da erogare
- diagnosi e prescrizione medica
- formulazione della dieta speciale ad opera di personale competente (es. dietista)
- produzione e distribuzione (a cura del gestore/responsabile del servizio)

- assistenza al pasto (regolamentata dal dirigente scolastico)
- controllo documentato (responsabile/gestore del servizio, ASL, dirigente scolastico).

Redazione della dieta

Il responsabile del servizio di ristorazione proceduralizza ogni fase (dalla formulazione della dieta alla produzione e distribuzione, all'assistenza al pasto), con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità.

Il personale competente una volta in possesso di tutta la documentazione necessaria, redige la dieta che deve essere consegnata:

- alla segreteria della scuola che trasmette l'informazione ai soggetti coinvolti in ambito scolastico (insegnanti/educatori)
- ai genitori/tutori del bambino
- alla cucina scolastica o al centro di cottura ove vengono preparati i pasti
- al SIAN della ASL territorialmente competente.

I SIAN possono predisporre linee guida per diete speciali ed essere l'interlocutore privilegiato di ditte, istituzioni e famiglie per casi particolari.

Preparazione e distribuzione delle diete speciali

- gli alimenti destinati alla dieta devono essere mantenuti separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base
- ogni vivanda costituente la dieta va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori i quali vanno collocati su vassoio personalizzato recante il nome del bambino
- gli utensili utilizzati per la preparazione e il confezionamento della dieta devono essere unicamente impiegati per tale produzione
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico deve lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti
- il bambino deve essere servito sempre per primo: è bene che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali
- il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante
- il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

Sorveglianza e vigilanza

- è necessario prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato
- gli insegnanti effettuano controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta
- in caso di dubbio l'insegnante deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il produttore della dieta (il responsabile della ditta di ristorazione, il Comune o la segreteria scolastica).

**TABELLA (*) PER L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DELLE
RELATIVE ATTIVITÀ**

Il committente sceglie nella prima colonna il servizio che intende appaltare e, in base alla scelta effettuata, trova nella seconda colonna le attività da richiedere per garantire il servizio. Alcune attività sono opzionali, pertanto vengono indicate come facoltative (F).

SERVIZIO DA APPALTARE	ATTIVITA' DA RICHIEDERE	F= Attività Facoltativa
Produzione dei pasti	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Somministrazione dei pasti	Progettazione del servizio	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Somministrazione dei pasti	
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Produzione e somministrazione dei pasti	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Somministrazione dei pasti	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Produzione e trasporto dei pasti	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	

	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Trasporto e consegna dei pasti	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Trasporto e consegna dei pasti	
	Somministrazione dei pasti	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Produzione, trasporto e somministrazione dei pasti con progettazione del menù	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Preparazione dei pasti	
	Confezionamento dei pasti	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Trasporto e consegna dei pasti	
	Somministrazione dei pasti	
	Progettazione del menù	
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Lavaggio delle stoviglie	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F
Fornitura prodotti alimentari e non alimentari	Progettazione del servizio	
	Selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Selezione e valutazione dei fornitori	
	Approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari	
	Ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari	
	Pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature	
	Formazione del personale	
	Progettazione del menù	F
	Formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza	F
	Confezionamento dei prodotti alimentari e non alimentari	
	Trasporto e consegna di prodotti alimentari e non alimentari	
	Controlli, audit richiesti dal committente	F
	Rilevazione della soddisfazione del cliente	F

* elaborata da Ente Nazionale Italiano di Unificazione (UNI)

SITI E RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

Ministero della Salute: www.salute.gov.it

Organizzazione delle Nazioni Unite (ONU): www.onuitalia.it

Organizzazione Mondiale della Sanità: www.oms.it

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca: www.istruzione.it,
www.miur.it

Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali:
www.politicheagricole.it

Istituto Nazionale di ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione: www.inran.it

Ente nazionale Italiano di Unificazione: www.uni.com

Guadagnare salute, rendere facili le scelte salutari – Stili di vita:
www.salute.gov.it/stiliVita

Progetto pilota di educazione al gusto, alla salute e al benessere rivolto agli studenti delle scuole superiori “Frutta snack”:
www.benesserestudente.it/public/upload/cibosalute/progetto%20Frutta%20Snack.pdf

Livelli di Assunzione Giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la Popolazione Italiana LARN (Società di Nutrizione Umana, revisione 1996) INRAN:
www.inran.it/servizi_cittadino/per_saperne_di_piu/tabelle_composizione_alimenti/larn-71k-

Linee guida per una sana alimentazione INRAN:
www.inran.it/servizi_cittadino/stare_bene/guida_corretta_alimentazione-22k-