



# **CITTÀ DI SANNAZZARO DE' BURGONDI**

## **PROVINCIA DI PAVIA**

Codice Fiscale 00409830189

Via Cavour n. 18

Telefono 0382 – 995611 (centralino)

Mail – [info@comune.sannazzarodeburgondi.pv.it](mailto:info@comune.sannazzarodeburgondi.pv.it)

Pec – [protocollo.comunesannazzarodeburgondi@pec.it](mailto:protocollo.comunesannazzarodeburgondi@pec.it)

Sito Internet – [www.comune.sannazzarodeburgondi.pv.it](http://www.comune.sannazzarodeburgondi.pv.it)

C.A.P. 27039

Fax 0382-901264

Gemellato con il Comune di  
Százhalombatta (Ungheria)



Allegato A alla Lettera invito

## **STRUTTURA 4 “SERVIZI ALLA PERSONA E AFFARI GENERALI”**

Capitolato speciale d'oneri per l'affidamento

del Servizio

**MENSA SCOLASTICA E MENSA ASILO NIDO  
COMUNALE**

**PERIODO 30 AGOSTO 2021 – 31 LUGLIO 2024**

## INDICE:

### TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

|                                                                                 |        |
|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Art. 1 - Oggetto dell'appalto                                                   | pag. 1 |
| Art. 2 - Durata del servizio                                                    | pag. 1 |
| Art. 3 - Normativa di riferimento per la procedura e modalità di aggiudicazione | pag. 2 |
| Art. 4 - Valore dell'appalto e prezzo a base d'asta                             | pag. 2 |

### TITOLO II - INDICAZIONI SUL SERVIZIO

|                                                                                    |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 5 - Oggetto del servizio                                                      | pag. 3  |
| Art. 6 - Distribuzione al terminale di Via Rossini                                 | pag. 6  |
| Art. 7 - Consegna al terminale Asilo Nido Comunale                                 | pag. 6  |
| Art. 8 - Tipologia dell'utenza                                                     | pag. 6  |
| Art. 9 - Standard minimi di qualità                                                | pag. 6  |
| Art. 10 - Riduzioni/aumento delle prestazioni                                      | pag. 7  |
| Art. 11 - Caratteristiche del servizio                                             | pag. 7  |
| Art. 12 - Corrispettivo del servizio/pagamenti/tracciabilità dei flussi finanziari | pag. 7  |
| Art. 13 - Revisione dei prezzi                                                     | pag. 9  |
| Art. 14 - Giorni e orari di erogazione del servizio per tipologia di utenza        | pag. 9  |
| Art. 15 - Sede di esecuzione del servizio – obbligo di sopralluogo                 | pag. 10 |
| Art. 16 - Informatizzazione                                                        | pag. 10 |

### TITOLO III - PERSONALE

|                                                                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 17 - Trattamento del personale – osservanza della normativa e dei contratti Collettivi                   | pag. 10 |
| Art. 18 - Clausola sociale di salvaguardia dei livelli occupazionali ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 | pag. 11 |
| Art. 19 - Personale in servizio                                                                               | pag. 12 |
| Art. 20 - Variazioni e sostituzioni del personale in servizio                                                 | pag. 13 |
| Art. 21 - Direttore del servizio – dietista                                                                   | pag. 13 |
| Art. 22 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici                                                     | pag. 14 |
| Art. 23 - Misure di prevenzione e protezione                                                                  | pag. 14 |
| Art. 24 - Misure per eliminare i rischi da interferenze/DUVRI                                                 | pag. 15 |
| Art. 25 - Indumenti da lavoro e dispositivi di protezione individuale (DPI)                                   | pag. 16 |
| Art. 26 - Formazione ed addestramento                                                                         | pag. 16 |
| Art. 27 - Norme di comportamento                                                                              | pag. 16 |

### TITOLO IV - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI, STOVIGLIE

|                                                                                                                                                    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 28 - Consegna di locali, attrezzature ed arredi. Inventario                                                                                   | pag. 17 |
| Art. 29 - Manutenzione di strutture, impianti, arredi e attrezzature a carico dell'Amministrazione Comunale e sostituzione attrezzature specifiche | pag. 18 |
| Art. 30 - Manutenzioni a carico della ditta appaltatrice                                                                                           | pag. 18 |
| Art. 31 - Verifica periodica dei locali attrezzature e arredi e verifica regolarità dei servizi                                                    | pag. 19 |
| Art. 32 - Fornitura di stoviglie, bicchieri, posate, materiali a perdere                                                                           | pag. 20 |
| Art. 33 - Fornitura di attrezzature da parte della ditta affidataria ed eventuale integrazione dell'esistente                                      | pag. 20 |
| Art. 34 - Riconsegna locali, attrezzature e arredi                                                                                                 | pag. 21 |

## TITOLO V - PULIZIA, SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

|                                                                   |         |
|-------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 35 - Sanificazione e pulizie ordinarie/prodotti per l'igiene | pag. 21 |
| Art. 36 - Pulizie straordinarie                                   | pag. 22 |
| Art. 37 - Disinfestazione dei locali                              | pag. 22 |
| Art. 38 - Raccolta e smaltimento rifiuti                          | pag. 22 |
| Art. 39 - Avanzi dei pasti – Legge del Buon Samaritano            | pag. 23 |

## TITOLO VI - DERRATE ALIMENTARI

|                                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 40 - Caratteristiche delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti e delle merende | pag. 23 |
| Art. 41 - Etichettatura delle derrate alimentari                                                 | pag. 25 |
| Art. 42 - Garanzie di qualità                                                                    | pag. 25 |
| Art. 43 – Mancata fornitura di prodotti                                                          | pag. 26 |
| Art. 44 – Conservazione delle derrate                                                            | pag. 26 |
| Art. 45 – Fornitura pane                                                                         | pag. 27 |

## TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE

|                                                                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 46 – Organizzazione del lavoro per la produzione e sistema di autocontrollo igienico (HACCP) | pag. 27 |
| Art. 47 – Monitoraggio e autocontrollo da parte della ditta affidataria                           | pag. 28 |
| Art. 48 – Riciclo                                                                                 | pag. 28 |
| Art. 49 – Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche                             | pag. 28 |

## TITOLO VIII - TIPOLOGIA DI MENU'

|                                                                                                       |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 50 - Menù'                                                                                       | pag. 28 |
| Art. 51 - Variazione ai menù                                                                          | pag. 29 |
| Art. 52 - Diete speciali: menù alternativi per motivazioni etico-religiose/ diete in bianco o leggere | pag. 30 |
| Art. 53 - Diete speciali: menù alternativi per motivazioni sanitarie                                  | pag. 30 |
| Art. 54 - Modalità di conservazione delle diete                                                       | pag. 31 |
| Art. 55 - Disposizioni in materia di diete speciali                                                   | pag. 31 |

## TITOLO IX - TABELLE DIETETICHE

|                                   |         |
|-----------------------------------|---------|
| Art. 56 - Quantità degli alimenti | pag. 31 |
| Art. 57 - Frutta fresca           | pag. 31 |

## TITOLO X - PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

|                                                          |         |
|----------------------------------------------------------|---------|
| Art. 58 - Norme per una corretta igiene della produzione | pag. 32 |
| Art. 59 - Modalità di cottura                            | pag. 33 |
| Art. 60 - Condimenti                                     | pag. 33 |
| Art. 61 - Operazioni successive alla cottura             | pag. 33 |

## TITOLO XI - MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

|                                                                     |         |
|---------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 62 - Contenitori                                               | pag. 34 |
| Art. 63 - Mezzo di trasporto                                        | pag. 34 |
| Art. 64 - Piano dei trasporti e orari di consegna                   | pag. 35 |
| Art. 65 - Consegna dei pasti                                        | pag. 35 |
| Art. 66 - Allestimento dei refettori e modalità di distribuzione    | pag. 35 |
| Art. 67 - Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione | pag. 36 |
| Art. 68 - Informazioni all'utenza                                   | pag. 36 |

## TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

|                                                                            |         |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 69 - Verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale                 | pag. 37 |
| Art. 70 - Organismi preposti al controllo                                  | pag. 37 |
| Art. 71 - Controllo delle competenti autorità sanitarie                    | pag. 37 |
| Art. 72 - Controllo della Commissione Mensa                                | pag. 37 |
| Art. 73 - Controllo del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale | pag. 38 |
| Art. 74 - Relazione sull'andamento del servizio                            | pag. 38 |

## TITOLO XIII - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

|                                                  |         |
|--------------------------------------------------|---------|
| Art. 75 - Obblighi dell'Amministrazione Comunale | pag. 39 |
|--------------------------------------------------|---------|

## TITOLO XIV - ONERI A CARICO DELLA DITTA AFFIDATARIA

|                                                                                 |         |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 76 - Obblighi della ditta affidataria                                      | pag. 39 |
| Art. 77 - Obbligo di riservatezza                                               | pag. 42 |
| Art. 78 - Divieto di cessione del contratto – cessione del credito – subappalto | pag. 43 |
| Art. 79 - Garanzia provvisoria                                                  | pag. 43 |
| Art. 80 - Cauzione definitiva                                                   | pag. 44 |
| Art. 81 - Spese contrattuali e connesse all'esecuzione del contratto            | pag. 44 |

## TITOLO XV - INADEMPIMENTI – PENALI – CAUSE DI RISOLUZIONE – CONTROVERSIE

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| Art. 82 - Penalità                                                      | pag. 45 |
| Art. 83 - Sospensione                                                   | pag. 46 |
| Art. 84 - Risoluzione del contratto                                     | pag. 46 |
| Art. 85 - Modifiche in corso di esecuzione del contratto                | pag. 47 |
| Art. 86 - Emissione di ordine in pendenza di stipulazione del contratto | pag. 48 |
| Art. 87 - Recesso e/o revoca dell'affidamento                           | pag. 48 |
| Art. 88 - Responsabilità e assicurazioni                                | pag. 49 |
| Art. 89 - Controversie                                                  | pag. 50 |
| Art. 90 - Cessazione dell'affidamento                                   | pag. 50 |

## TITOLO XVI - NORME FINALI

|                                          |         |
|------------------------------------------|---------|
| Art. 91 - Royalties                      | pag. 50 |
| Art. 92 - Trattamento dei dati personali | pag. 50 |
| Art. 93 - Rinvio e disposizioni finali   | pag. 51 |

## **TITOLO 1 - INDICAZIONI GENERALI**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione dei servizi di:

- 1) mensa scolastica – riservata agli alunni e al personale docente della Scuola dell'Infanzia e Primaria autorizzato;
- 2) mensa asilo nido - riservata agli utenti dai 3 mesi – 3 anni e da eventuale personale educatore autorizzato.

Qualora il Comune di Sannazzaro de' Burgondi, attivasse nuovi servizi che determinassero nuove utenze, nel periodo di durata dell'appalto, la ditta affidataria si impegna a garantire le stesse condizioni contrattuali e il medesimo costo pasto offerto in sede di gara, parimenti qualora il Comune di Sannazzaro de' Burgondi dismettesse alcuni servizi la ditta affidataria nulla potrà pretendere.

**I pasti verranno tutti prodotti presso la cucina comunale di Via Traversi a Sannazzaro de' Burgondi, sita all'interno del plesso scolastico di Scuola dell'Infanzia, autorizzata con autorizzazione sanitaria n. 51 del 18.10.1991**

L'esecuzione del servizio sarà regolata da quanto specificato in questo atto e nei relativi allegati che costituiscono parte integrante del Capitolato d'Appalto e nella lettera invito.

I servizi interessati sono quelli indicati nell' "Allegato A – Elenco utenze e modalità di servizio"

Tutti gli Allegati:

- "Allegato A – Elenco delle utenze e modalità di servizio"
- "Allegato B – Calendario di erogazione"
- "Allegato C – Dimensione presumibile dell'utenza"
- "Allegato D – Prospetto delle grammature per l'Asilo Nido"
- "Allegato E – Prospetto delle grammature per le diverse fasce di età"
- "Allegato F – Metodi di cottura"
- "Allegato G – Qualità materie prime per la ristorazione scolastica"
- "Allegato H - Menù quadrisettimanale e merendario autunno/inverno attualmente in vigore"
- "Allegato I – Menù quadrisettimanale e merendario primavera/estate attualmente in vigore"
- "Allegato L – Operazioni minime di pulizia e loro periodicità"
- "Allegato M – Elenco attrezzature"
- "Allegato N - Indicazioni per la riapertura della ristorazione scolastica - aggiornamento settembre 2020"
- DUVRI - Documento propedeutico"
- Planimetria piano terra Scuola dell'Infanzia
- Planimetria Scuola Primaria di Via Rossini

sono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

### **ART. 2 – DURATA DEL SERVIZIO**

L'appalto avrà decorrenza dal 30.08.2021 e fino al 31.07.2024.

Il servizio deve essere erogato secondo il calendario definito annualmente dall'Amministrazione Comunale per quanto riguarda l'Asilo Nido e dall'Autorità Scolastica per quanto riguarda la mensa scolastica. Indicativamente il servizio dovrà essere erogato come da "Allegato B – Calendario di erogazione".

Alla scadenza del periodo di durata, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.L.gs. 50/2016 e s.m.i., il contratto potrà essere prorogato, agli stessi patti, prezzi e condizioni, per il tempo

necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, che si stima in sei mesi. Detta proroga opererà senza che l'Appaltatore possa pretendere, in aggiunta al prezzo vigente al termine del contratto, indennizzo o riconoscimenti di qualsiasi genere o natura.

### **ART. 3 - NORMATIVA DI RIFERIMENTO PER LA PROCEDURA DI GARA E MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE**

Procedura negoziata previa manifestazione d'interesse di cui all'Avviso prot. n. 6862 del 10.06.2021 pubblicato dal 10.06.2021 al 25.06.2021 (art. 35 - comma 1 – lettera d); art. 36 - comma 2 – lettera b) - D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.; art. 1 L. 120/2020 - Allegato IX D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.) con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, qualora la stessa sia ritenuta vantaggiosa per la stazione appaltante.

### **ART. 4 - VALORE DELL'APPALTO E PREZZO A BASE D'ASTA**

La stima presunta dei pasti da somministrare nel periodo di durata dell'appalto viene determinata, in via presuntiva e meramente indicativa, in n. 39.504 pasti (n. 13.168 pasti annui), mentre la stima presunta delle merende da somministrare nel periodo di durata dell'appalto viene pertanto determinata, in via presuntiva e meramente indicativa, in n. 8.379 (n. 2.793 merende annue)

Il numero dei pasti e delle merende sopra riportato è da considerarsi puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, ed eventuali sue oscillazioni, tanto in aumento quanto in diminuzione, non comporteranno modifiche al prezzo unitario offerto. Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni giornaliere dipendenti dalle presenze degli utenti e dalle diverse articolazioni delle attività scolastiche nell'ambito della settimana. La ditta affidataria non avrà diritto né a variazioni sul prezzo del pasto, né ad altra forma di indennizzo, nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo. In ogni caso la ditta appaltatrice è tenuta a fornire le quantità effettivamente richieste ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti forniti per il prezzo unitario contrattuale. Nessuna pretesa potrà muovere la ditta affidataria per le eventuali variazioni quantitative che pertanto non danno luogo a variazione del prezzo unitario.

**Il prezzo unitario del pasto posto a base d'asta è stabilito in € 5,78 (cinque/78) IVA esclusa di cui € 0,03 (zero/03) IVA esclusa non soggetti a ribasso in quanto costi delle misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni (vedi DUVRI).**

Dal prezzo offerto verrà determinato il prezzo per la fornitura delle merende per l'Asilo Nido, ed eventualmente per la Scuola dell'Infanzia qualora ci fossero richieste di utilizzo del servizio di post scuola, come segue:

- Fornitura merende per l'Asilo Nido, per la Scuola dell'Infanzia: **10% del prezzo offerto con esclusione dei costi da interferenza.**

**Il valore di stima dell'appalto, calcolato sulla base della stima presunta dei pasti e delle merende per tutta la durata dell'appalto come indicato all' "Allegato C" corrisponde ad € 233.192,94 (duecentotrentatremilacentonovantadue/94) IVA esclusa di cui € 1.185,12 (millecentottantacinque/12) IVA esclusa non soggetti a ribasso in quanto costi delle**

**misure adottate per eliminare o, ove ciò non sia possibile, ridurre al minimo i rischi in materia di salute e sicurezza sul lavoro derivanti dalle interferenze delle lavorazioni (vedi DUVRI).**

Con riferimento alle tabelle relative al costo del lavoro per le lavoratrici e i lavoratori delle aziende dei settori dei pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (Decreto Direttoriale n. 44 del 27.06.2019) **le spese per il personale vengono complessivamente stimate per tutta la durata dell'appalto in € 155.931,00 (centocinquatacinquemilanovecentotrentuno/00) IVA esclusa.** Tale dato è stimato sulla base dell'attuale impegno orario delle figure professionali impegnate nel servizio.

Il corrispettivo unitario si intende comprensivo di tutti i servizi e accessori previsti nel presente capitolato, ivi incluse le migliori e i costi della sicurezza interna della ditta.

## **TITOLO II - INDICAZIONI SUL SERVIZIO**

### **ART. 5 – OGGETTO DEL SERVIZIO**

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di mensa scolastica per gli alunni della Scuola dell'Infanzia di Via Traversi, per gli alunni della Scuola Primaria di Via Rossini e per i bambini dell'Asilo Nido Comunale di Via XI Febbraio.

Formano oggetto del presente appalto:

- a) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio di mensa scolastica e mensa Asilo Nido Comunale;
- b) la ricezione del numero dei pasti giornalieri prenotati utilizzando il software messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale di Sannazzaro de' Burgondi;
- c) l'acquisto, la fornitura delle derrate alimentari che dovranno essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi individuati nell'Allegato al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare e il controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione del menu allegato al presente capitolato, nonché dei prodotti specifici per diete speciali;
- d) la preparazione e la cottura dei cibi per gli utenti dell'Asilo Nido Comunale secondo il menu come da "Allegato H e I" per i semidivezzi e i divezzi. Per i lattanti sarà applicato lo specifico menù prescritto dal pediatra di medicina generale;
- e) la preparazione e la cottura dei cibi, secondo il menu come da "Allegato H e I", l'apparecchiatura dei tavoli e il servizio al tavolo per i bambini della Scuola dell'Infanzia, il lavaggio delle stoviglie presso la cucina comunale, la raccolta differenziata dei rifiuti, la pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti del refettorio,
- f) la preparazione e la cottura dei cibi, secondo il menu come da "Allegato H e I", la suddivisione in gastronom multiporzione, e la consegna presso il terminale di distribuzione Scuola Primaria di Via Rossini, con relativo servizio al tavolo;
- g) la preparazione e la cottura dei cibi, la suddivisione in vaschette monoporzionamento biodegradabili munite di coperchio o termo-sigillate con film trasparente e la consegna presso l'Asilo Nido Comunale di Via XI Febbraio 19;
- h) la preparazione di diete speciali, secondo prescrizione medica o per motivi etico-religiosi, per i bambini che ne facciano richiesta. Dovranno obbligatoriamente essere confezionate in gastronom monoporzionamento o in vaschette monoporzionamento biodegradabili munite di coperchio o termo-sigillate con film trasparente, con etichetta riportante la classe, sezione e diagnosi/motivazione (es. celiachia, dieta etico-religiosa, dieta in bianco). L'operatore addetto alla somministrazione dovrà aprire la vaschetta con coltelli dedicati e dovrà porzionare la preparazione nel piatto di servizio;

- i) la veicolazione dei pasti con adeguati automezzi di trasporto a minori emissioni e a minore consumo energetico;
- j) il ritiro di bicchieri e posateria presso l'Asilo Nido Comunale per il conseguente lavaggio presso la cucina comunale di Via Traversi;
- l) la consegna c/o l'Asilo Nido Comunale e presso la Scuola dell'Infanzia, se richiesto, delle derrate per le merende;
- m) l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli presso il terminale di consumo Scuola Primaria di Via Rossini, il ricevimento dei contenitori, la distribuzione dei pasti al tavolo, il lavaggio delle stoviglie presso la cucina d'appoggio annessa alla Scuola Primaria di Via Rossini, la raccolta differenziata dei rifiuti, la pulizia dei locali accessori, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dei refettori, il ritiro dei contenitori e la loro veicolazione alla cucina comunale di produzione pasti;
- n) la fornitura 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 a servizio del personale di cucina e addetti alla distribuzione che dovranno essere **conformi ai Criteri Ambientali Minimi individuati nell'Allegato al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare**.
- o) l' eventuale reintegro di quanto necessario per la preparazione, distribuzione dei pasti e la preparazione dei tavoli (posateria di servizio, stoviglie, posate, pentolame, tovagliette e tovaglioli monouso di carta, materiale a perdere in caso di emergenze, ecc.);
- p) il materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
- q) la fornitura di gastronorm multiporzione in acciaio inox e dei relativi contenitori per il trasporto e la fornitura in caso di diete speciali di gastronorm monoporzione in acciaio inox e dei relativi contenitori;
- r) la fornitura di vaschette monoporzioni biodegradabili munite di coperchio o termo - sigillate con film trasparente per i pasti che saranno consegnati presso l'Asilo Nido e per le diete speciali qualora la ditta optasse per questa soluzione;
- s) la fornitura di macchina termo-sigillante qualora le vaschette monoporzione adottate richiedessero questo tipo di chiusura;
- t) la fornitura di contenitori idonei per il trasporto di eventuali alimenti freddi quali yogurt, budini, ecc...;
- u) la fornitura di contenitori muniti di coperchio idonei al trasporto del pane qualora non fosse sigillato singolarmente;
- v) la fornitura di contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio per il trasporto della frutta che dovrà essere lavata;
- z) gli interventi periodici di disinfestazione di tutte le aree adibite al servizio, da blatte, formiche, insetti, striscianti e roditori come meglio specificato all'art. 37 del presente capitolato;
- aa) la manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature in dotazione alla cucina comunale di Via Traversi e alla cucina d'appoggio di Via Rossini compresa la manutenzione ordinaria degli allacciamenti elettrici ed idrici esterni alle pareti;
- bb) la somministrazione di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale nei plessi di Scuola dell'Infanzia e Primaria e fornitura di acqua non addizionata in bottiglie di vetro o PET per l'Asilo Nido Comunale;
- cc) l'applicazione di tutte le attività offerte in sede di gara come migliorie del servizio;

La Stazione Appaltante ha optato per la somministrazione di acqua potabile proveniente dall'acquedotto comunale nei plessi di Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria. È pertanto richiesto alla ditta affidataria a ridosso del servizio di riempire con acqua fredda le brocche e di riempirle durante il servizio all'occorrenza (1 brocca con coperchio ogni 4 bambini in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti). Qualora non fossero più idonee quelle messe a

disposizione all'inizio dell'affidamento, presenti nella dotazione iniziale la ditta affidataria dovrà reintegrarle.

In caso di problematiche legate all'erogazione dell'acqua l'Amministrazione Comunale provvederà alla fornitura di acqua in bottiglia.

**Per quanto riguarda l'Asilo Nido è richiesta la fornitura di acqua non addizionata in bottiglie di vetro o PET.**

Presso il terminale di distribuzione Scuola Primaria di Via Rossini e presso la Scuola dell'Infanzia è richiesta la distribuzione al tavolo.

Presso la Scuola dell'Infanzia e presso la Scuola Primaria i pasti sono di norma distribuiti nei refettori.

Presso la Scuola dell'Infanzia e l'Asilo Nido a metà mattina dovrà essere consegnata la frutta del pranzo, nell'orario compreso tra le ore 9,30 e le 10,00 in relazione alle esigenze dell'attività didattica.

Presso l'Asilo Nido deve essere garantita la consegna delle merende per i bambini che richiedono la frequenza full time mentre presso la Scuola dell'Infanzia dovrà essere garantita la consegna delle merende in caso di frequenza di alunni al post scuola.

Restano ad esclusivo carico dell'Amministrazione Comunale le spese per le utenze di luce, acqua, gas e gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria su opere civili e impianti elettrico, idrico e delle unità di trattamento dell'aria (ove presenti) e gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature.

## **5.1 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO IN PERIODO DI PANDEMIA COVID- 19**

Presso la Scuola Primaria di Via Rossini, in periodo di pandemia da Covid-19, si è prevista la distribuzione dei pasti direttamente nelle aule (n. 5 aule) come da planimetrie allegate, in ossequio alle indicazioni del Ministero, con materiale a perdere in materiale biodegradabile/compostabile ("ALLEGATO N - Indicazioni per la riapertura della ristorazione scolastica - aggiornamento settembre 2020")

Qualora fosse necessario proseguire con questo tipo di somministrazione la fornitura del pasto avverrà su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, se già esistenti, oppure presso l'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.

La ditta affidataria dovrà farsi carico del ritiro delle stoviglie, dell'eventuale pulizia del pavimento in caso di sversamento di cibo al fine di poter permettere alla classe di continuare le lezioni pomeridiane in un ambiente pulito.

In periodo di pandemia ogni alunno è stato dotato di apposita borraccia personale che sarà riempita di acqua dal singolo alunno prima del consumo del pasto o direttamente dalla famiglia prima dell'ingresso in scuola.

Presso la Scuola dell'Infanzia di Via Traversi, in periodo di pandemia da Covid-19, la distribuzione non subirà variazioni e pertanto la distribuzione avverrà al tavolo presso il refettorio, con conseguente pulizia come previsto nel presente capitolato.

Qualora in corso di esecuzione contrattuale, a causa dell'emergenza COVID-19, dovessero mutare ulteriormente le modalità di svolgimento del servizio, la ditta affidataria dovrà attenersi alle nuove indicazioni in merito alle diverse modalità organizzative e di esecuzione che verranno emanate dal Ministero.

#### **ART. 6 - DISTRIBUZIONE AL TERMINALE SCUOLA PRIMARIA DI VIA ROSSINI**

La ditta affidataria con proprio personale provvederà:

- all'allestimento dei refettori;
- al trasporto dei pasti in idonei contenitori e con idoneo mezzo di trasporto, come meglio specificato agli artt. 62 e 63 del presente capitolato;
- alla ricezione di quanto veicolato dalla cucina comunale;
- alla distribuzione dei pasti con servizio "al tavolo";
- alla successiva pulizia di stoviglie, contenitori, utensili;
- alla pulizia e riassetto dei locali utilizzati per il servizio di refezione compresi i refettori e di tutti i locali in uso alla ditta affidataria come previsto all'art. 36 del presente capitolato e come previsto all' "Allegato L " che esplicita le operazioni minime di pulizia e la loro periodicità.

#### **ART. 7 - CONSEGNA AL TERMINALE ASILO NIDO COMUNALE**

Per l'Asilo Nido, essendo un servizio dedicato ad un particolare tipo di utenza, si richiede alla ditta affidataria, la fornitura dei prodotti necessari per l'allestimento della "zona pappa" e la consegna dei pasti in monoporzioni opportunamente sigillati.

Le operazioni di distribuzione dei pasti, imboccamento e pulizia della "zona pappa" verranno effettuate dalla ditta affidataria della gestione del servizio Asilo Nido Comunale.

#### **ART. 8 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza dei servizi oggetto del presente capitolato è composta dagli alunni e dagli insegnanti della Scuola dell'Infanzia, dagli alunni ed insegnanti della Scuola Primaria, dai bambini e dagli operatori dell'Asilo Nido.

Sarà compito dell'Amministrazione Comunale stabilire, all'inizio di ogni anno scolastico di concerto con la dirigenza scolastica, il personale insegnante autorizzato ad usufruire del servizio mensa.

Sarà compito dell'Amministrazione Comunale, all'inizio di ogni anno educativo, individuare gli operatori dell'Asilo Nido aventi diritto al pasto.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere inoltre, alla ditta affidataria, la fornitura di pasti freddi o cestini o pasti monoporzione in occasione di feste, rinfreschi o altre iniziative, gite scolastiche.

Il costo pasto per tali servizi, se trattasi di servizi aggiuntivi, sarà concordato di volta in volta tra l'Amministrazione Comunale e la ditta affidataria, mentre se trattasi di fornitura sostitutiva del pasto previsto, sarà il medesimo di quello offerto in sede di gara e ovviamente in tal caso la fornitura del pasto freddo o cestino dovrà essere di pari valore nutrizionale ed economico del pasto caldo.

#### **ART. 9 - STANDARD MINIMI DI QUALITA'**

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. La ditta affidataria si obbliga inoltre a garantire eventuali elementi di qualità e proposte migliorative del servizio.

## **ART. 10 - RIDUZIONE/AUMENTO DELLE PRESTAZIONI**

In funzione delle esigenze emergenti o a seguito di modifiche legislative che dovessero intervenire, l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di ridurre o di estendere in qualsiasi momento il complesso delle prestazioni oggetto dell'appalto. La riduzione o l'estensione potrà riguardare punti o giorni di erogazione del servizio, la tipologia d'utenza e il numero complessivo dei pasti serviti. La riduzione o l'estensione è connessa altresì all'adesione da parte dell'utenza o a diversi moduli organizzativi dell'Autorità Scolastica.

## **ART. 11 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO**

La ditta affidataria si impegna a garantire lo svolgimento del servizio a proprio rischio e sotto la propria esclusiva responsabilità, con capitali, mezzi e personale propri, senza che l'esercizio del servizio costituisca diritto a sussidi, indennità o compensi di sorta, oltre al costo pasto stipulato. La ditta affidataria si impegna a svolgere il servizio puntualmente e regolarmente, secondo le indicazioni fornite dall'Amministrazione Comunale in base alle esigenze dell'Istituzione Scolastica e degli utenti ammessi al servizio, nonché in funzione delle normative che dovessero intervenire durante lo svolgimento del contratto.

Ai sensi della Legge 146/1990 e s.m.i. il servizio è da considerarsi ad ogni effetto servizio pubblico essenziale. La ditta affidataria è tenuta ad assicurare in qualsiasi circostanza la continuità e la regolarità del servizio, non potendo per nessuna ragione sospendere od interrompere il servizio di sua iniziativa, anche nel caso in cui siano in atto controversie con l'Amministrazione Comunale.

In caso di sciopero del proprio personale, la ditta affidataria è tenuta ad informare l'Amministrazione Comunale con almeno 5 giorni di anticipo o appena ne abbia conoscenza, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

**In caso di guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio, la ditta affidataria è tenuta a darne immediata comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale al fine di procedere a gestire l'emergenza anche attraverso l'utilizzo di centri di cottura alternativi nelle disponibilità della ditta.**

Eventi eccezionali ed imprevedibili di forza maggiore, che rendano impossibile l'espletamento del servizio, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, purché ne sia data immediata notizia alla controparte.

L'interruzione od il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale della ditta affidataria senza autorizzazione da parte della Stazione Appaltante costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto, come previsto all'art. 84 del presente capitolato

## **ART. 12 - CORRISPETTIVO DEL SERVIZIO/PAGAMENTI/TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI**

Il costo unitario del pasto è quello risultante dall'esito della gara di appalto e costituisce per la ditta affidataria idonea ed esclusiva retribuzione per tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese previste nel presente capitolato speciale d'oneri nonché per ogni altro onere espresso e non presente nel capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Nessun ulteriore compenso può pertanto essere richiesto per lavori, forniture e prestazioni che siano indispensabili e preordinati al completo e corretto svolgimento del servizio.

La ditta affidataria presenterà regolari fatture mensili, una fattura per ogni servizio (Asilo Nido, Scuola Primaria, Scuola dell'Infanzia) relative ai pasti effettivamente erogati all'utenza e al personale insegnante, che la ditta dovrà trasmettere al Comune, secondo la normativa vigente in tema di fatturazione elettronica.

Non potrà essere preteso dalla ditta affidataria alcun onere aggiuntivo per eventuali riorganizzazioni conseguenti a modifiche definite dall'Istituzione Scolastica o dall'Amministrazione Comunale.

**L'Amministrazione Comunale provvederà alla liquidazione delle fatture relative ai pasti effettivamente erogati all'utenza ed il corrispettivo sarà pari al prodotto del numero dei pasti effettivamente forniti per il prezzo unitario contrattuale.**

Le fatture saranno liquidate:

- a seguito di acquisizione di DURC attestante la regolarità contributiva
- previo controllo, per pagamenti superiori ad € 5.000,00 sulla regolarità dei versamenti presso Equitalia

Le fatture dovranno necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972, i seguenti elementi:

- estremi della comunicazione dell'Amministrazione Comunale con la quale la stessa ha informato la ditta affidataria dell'impegno e della copertura finanziaria (ai sensi dell'art. 191, comma 1 del D. Lgs. n. 267/2000);
- tutti i riferimenti bancari per il pagamento, dettagliati secondo le codificazioni IBAN;
- in ottemperanza alla normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari prevista all'articolo 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. (da ultimo, si veda il D.L. 12 novembre 2010, n. 187) come disciplinati anche dalla Determinazione dell'Autorità per la vigilanza sui Contratti Pubblici n. 8 del 18 novembre 2010, dalla determinazione ANAC n. 4 del 07.11.2011 modificata dalla determinazione ANAC n. 556 del 31.05.2017 la ditta affidataria ha l'obbligo di indicare in ogni fattura emessa il CIG della presente procedura di gara

Ai sensi dell'art. 105, comma 9, del D. Lgs. 50/2016 e di quanto disposto dal comma 10 dell'art. 16-bis del D.L. 29.11.2008, n. 185, convertito con legge 28.01.2009, n. 2, il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva, dell'Appaltatore; in caso di raggruppamenti temporanei, i pagamenti saranno condizionati all'acquisizione del DURC di tutti i soggetti raggruppati.

L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per ritardato pagamento qualora la dilazione dipenda dalla necessità di perfezionare adempimenti di legge che ne condizionano l'esecutività (es. acquisizione di DURC - esecuzione di verifiche di conformità – adempimenti per la tracciabilità, etc.).

Qualora l'appalto sia realizzato da più soggetti raggruppati temporaneamente (RTI o ATI), l'Amministrazione comunale procederà al pagamento delle fatture emesse dalla mandataria/capogruppo, che dovrà indicare in modo dettagliato le attività e la misura delle stesse realizzate dai singoli componenti del raggruppamento.

Le fatture devono essere intestate a:

Comune di Sannazzaro de' Burgondi  
Via Cavour, 18  
27039 Sannazzaro de' Burgondi (PV)

La ditta affidataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni. Pertanto avrà l'onere di comunicare all'Amministrazione Comunale gli estremi identificativi del conto corrente dedicato di cui al comma 1 dell'art. 3 della Legge 136/2010, nonché le generalità delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato

## **ART. 13 - REVISIONE DEI PREZZI**

La revisione dei prezzi si intende esclusa per il primo anno di durata dell'appalto mentre, a partire dal secondo anno si procederà, su richiesta della ditta affidataria, all'aggiornamento, secondo quanto previsto dall'art. 106 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.

La richiesta di revisione dei prezzi è sottoposta a specifica istruttoria da parte del Responsabile della Struttura di competenza, assumendo a riferimento, qualora non siano definiti i cd. costi standard come previsto all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati elaborato dall'ISTAT.

La richiesta di revisione da parte della ditta affidataria dovrà essere approvata con determinazione del Responsabile della Struttura Servizi alla Persona e Affari Generali del Comune di Sannazzaro de' Burgondi e decorrerà dal mese in cui è presentata la domanda.

## **ART. 14 - GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO PER TIPOLOGIA DI UTENZA**

Per la Scuola dell'Infanzia il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico regionale e secondo le disposizioni della dirigenza scolastica locale. Per la Scuola Primaria, il servizio sarà effettuato due giorni settimanali (martedì e giovedì rientri obbligatori) secondo il calendario scolastico regionale e secondo le disposizioni della dirigenza scolastica locale. Per l'Asilo Nido tutti i giorni feriali dal lunedì al venerdì, per circa 220 gg. all'anno, secondo il calendario stabilito dall'Amministrazione Comunale.

La somministrazione dei pasti dovrà avere inizio nei seguenti orari (salvo modifiche richieste dall'Amministrazione Comunale e concordate con la ditta affidataria):

- |                        |           |
|------------------------|-----------|
| – Asilo Nido           | ore 11.30 |
| – Scuola dell'Infanzia | ore 12.00 |
| – Scuola Primaria      | ore 12.30 |

Lo scodellamento del pasto dovrà avere inizio non appena tutti gli alunni abbiano preso posto a sedere.

**Le consegne dei pasti presso ogni terminale decentrato dovranno tassativamente avvenire in un arco di tempo compreso tra i 15 minuti e i 10 minuti prima dell'orario stabilito.**

**Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una consegna specifica e differenziata e conseguentemente un orario di trasporto pasti e di cottura differenziato ed idoneo.**

Il/i contenitore/i dovrà/dovranno essere aperto/i solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura.

Presso ogni terminale, il personale addetto alla distribuzione dovrà effettuare la misurazione della temperatura dei cibi all'arrivo introducendo appositi termometri, messi a disposizione dalla ditta affidataria, nei contenitori e la temperatura sia dei primi che dei secondi piatti dovrà essere riportata in un apposito registro che dovrà essere tenuto presso il plesso per eventuali controlli.

L'ubicazione dei vari punti di distribuzione è specificata nell' "Allegato A" e all'art. 15 del presente capitolato speciale d'oneri, il numero indicativo dei pasti annui e delle merende è riportato nell' "Allegato C" che forma anch'esso parte integrante del presente capitolato.

**L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di modificare, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di somministrazione, concordando comunque con la ditta affidataria le possibili variazioni.**

La ditta affidataria nulla potrà pretendere per intervenute variazioni sul numero dei pasti e delle merende da fornire rispetto alla stima indicata.

Il numero effettivo dei pasti da preparare, sarà comunicato giornalmente, sulla base delle adesioni al servizio di mensa, rilevate come previsto all'art. 16 del presente capitolato speciale d'oneri.

La fornitura dei pasti andrà effettuata giornalmente in base alle presenze effettive degli utenti prenotati.

#### **ART. 15 - SEDE DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO – OBBLIGO DI SOPRALLUOGO**

Le sedi di esecuzione dei servizi sono le seguenti:

- Asilo Nido Comunale Via XI Febbraio, 19 – Sannazzaro de' Burgondi - ove saranno consegnati i pasti dei bambini lattanti e i pasti per i bambini semidivezzi e divezzi confezionati presso la cucina comunale di Via Traversi in monoporzioni opportunamente sigillati, come indicato all'art. 5 del presente capitolato.
- Scuola dell'Infanzia Via Traversi – Sannazzaro de' Burgondi - ove saranno consegnate le derrate alimentari crude, preparati i pasti, svolto il servizio di scodellamento e distribuzione al tavolo e tutto quanto indicato all'art. 5 del presente capitolato.
- Scuola Primaria di Via Rossini - Sannazzaro de' Burgondi – ove saranno consegnati i pasti confezionati presso la cucina comunale di Via Traversi, svolto il servizio di scodellamento e distribuzione al tavolo per alunni e insegnanti e tutto quanto indicato all'art. 5 del presente capitolato

Le ditte che intendono partecipare alla gara devono effettuare un sopralluogo presso i luoghi nei quali sarà realizzato il servizio, al fine di valutare problematiche e complessità in relazione alla predisposizione dell'offerta. Il sopralluogo potrà essere effettuato, secondo le indicazioni previste nella lettera invito.

La ditta dovrà dichiarare nella documentazione amministrativa di essersi recata presso le strutture e di aver preso visione delle stesse e di tutto quanto in esse contenuto. Dell'avvenuto sopralluogo verrà rilasciata apposita attestazione dal responsabile del procedimento o da un suo delegato da allegare ai documenti di gara (Busta A – Documentazione Amministrativa).

#### **ART. 16 - INFORMATIZZAZIONE**

E' a carico del Comune di Sannazzaro de' Burgondi la fornitura del software per la gestione della rilevazione delle presenze, delle diete speciali, ecc..... con riferimento al servizio presso la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e l'Asilo Nido Comunale.

La ditta affidataria dovrà mettere a disposizione l'hardware presso la cucina comunale per la ricezione dei dati dai plessi scolastici.

**Il Comune di Sannazzaro de' Burgondi dovrà prevedere apposita formazione per il personale della ditta affidataria che dovrà ricevere i dati trasmessi dai terminali.**

### **TITOLO III - PERSONALE**

#### **ART. 17 - TRATTAMENTO DEL PERSONALE - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA E DEI CONTRATTI COLLETTIVI**

La ditta affidataria si obbliga a gestire il servizio con il proprio personale adeguatamente qualificato ed in numero tale da garantire continuità, tempestività ed efficienza del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato. La ditta affidataria è l'unico responsabile delle condizioni di idoneità del proprio personale per le quali l'Amministrazione Comunale è espressamente sollevata da ogni obbligo, onere e responsabilità. Tra l'Amministrazione Comunale ed il personale della ditta affidataria non si instaura alcun tipo di rapporto di lavoro.

La ditta affidataria si impegna a rispettare le norme che disciplinano l'assunzione dei dipendenti, ivi compresa la Legge n.68/99 e ss.mm.ii. e ad osservare pienamente tutte le disposizioni vigenti e future per il trattamento giuridico ed economico del personale dipendente. Si impegna ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, dei propri soci-lavoratori,

condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni sindacali maggiormente rappresentative, applicabili alla categoria alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto fatti salvi alcuni eventuali elementi migliorativi sempre ammissibili. Tale obbligo permane anche dopo l'eventuale scadenza dei predetti contratti collettivi, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

La ditta affidataria si impegna, altresì, alla scrupolosa osservanza della normativa vigente e futura in materia di trattamento assistenziale, assicurativo, di prevenzione degli infortuni e malattie professionali, di sicurezza ed igiene sul lavoro, antifumo ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori, siano essi dipendenti o, se cooperative, soci lavoratori.

In particolare, la ditta affidataria dovrà garantire il corretto inquadramento contrattuale del personale impiegato per i servizi oggetto d'appalto in relazione alle mansioni svolte, assicurando, nel rispetto del CCNL vigente, la piena applicazione delle norme contrattuali e delle disposizioni di legge in tema di obblighi assicurativi e previdenziali.

Gli obblighi sopra previsti sono da applicarsi sia nei confronti dei lavoratori dipendenti, sia, in caso di cooperative sociali, nei confronti dei soci lavoratori; in particolare, in caso di cooperative sociali, non è consentita l'applicazione di alcuna disposizione statutaria o patti in deroga o regolamenti interni che prevedano particolari condizioni peggiorative per i soci lavoratori.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla ditta affidataria in qualsiasi momento l'esibizione della documentazione necessaria alla rilevazione della corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione integrale del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale ed assicurativa.

E' fatto obbligo alla ditta, al fine di garantire la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di cui al D.Lgs 81/2008 e s.m.e i.. In particolare la ditta entro 30 gg. dall'inizio del servizio deve presentare il proprio DVR specifico per il servizio affidato al fine di consentire alla stessa di integrare il DUVRI, documento unico di valutazione del rischio per l'eliminazione delle interferenze, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9.04.2008 n. 81 e ss.mm.ii., e meglio specificato all'art. 23 e 24 del presente capitolato.

#### **ART. 18 - CLAUSOLA SOCIALE DI SALVAGUARDIA DEI LIVELLI OCCUPAZIONALI AI SENSI DELL'ART. 50 DEL D. L GS. 50/2016**

All'appalto in oggetto si applica la disciplina prevista dall'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m e i., nonché dalle Linee Guida ANAC n. 13/2019 in tema di c.d. clausola sociale. Di conseguenza, la ditta affidataria sarà tenuta, al fine di garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato nelle gestioni in corso di esecuzione, all'assorbimento del personale utilizzato dall'appaltatore uscente nella misura e nei limiti in cui tale riassorbimento sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo aggiudicatario.

Il passaggio del personale dal precedente soggetto gestore al nuovo soggetto gestore con medesima tipologia contrattuale dovrà avvenire mantenendo il medesimo inquadramento e livello contrattuale, senza soluzione di continuità nella progressione dell'anzianità lavorativa e con riconoscimento della medesima retribuzione da contratto nazionale in essere, ivi compresi gli scatti di anzianità maturati.

In caso di passaggio a nuova tipologia contrattuale, ove questa fosse meno vantaggiosa di quella fino ad ora goduta, ai lavoratori riassunti dovrà essere in ogni caso garantito il maturato economico sino ad allora goduto.

Alla luce di quanto previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13/2019, i concorrenti dovranno presentare, unitamente all'offerta, un piano di assorbimento (che tenga conto delle attività

oggetto di affidamento e l'organizzazione del concorrente), funzionale ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

Ai fini della strutturazione del piano di riassorbimento, nella lettera invito è riportata la tabella contenente i dati relativi al personale del gestore uscente (numero di unità, CCNL applicato dall'attuale appaltatore, livelli retributivi, scatti di anzianità, data prevista per il prossimo scatto, monte ore settimanale, e tipologia di contratto, eventuale indicazione dei lavoratori assunti ai sensi della legge 12 marzo 1999, n. 68, ovvero mediante fruizione di agevolazioni contributive previste dalla legislazione vigente).

Si precisa che il piano di assorbimento non rientra tra gli elementi di valutazione delle offerte, come precisato da ANAC nella relazione illustrativa alle Linee Guida n. 13.

Resta inteso che qualora l'operatore economico concorrente applicasse un CCNL di settore di cui all'articolo 51 del D. Lgs. n. 81/2015 che preveda già una clausola sociale, nel piano di assorbimento dovrà essere data evidenza di tale circostanza e delle modalità concrete attraverso le quali detta clausola verrà applicata rispetto all'appalto in questione.

Si ricorda che la mancata presentazione del piano di assorbimento, anche a valle del soccorso istruttorio, verrà considerato alla stregua di mancata accettazione della clausola sociale, con conseguente inammissibilità dell'offerta in quanto, secondo le indicazioni contenute nelle Linee Guida ANAC, l'offerta risulterebbe da considerare condizionata.

## **ART. 19 - PERSONALE IN SERVIZIO**

Tutto il personale impiegato nello svolgimento del servizio deve essere assunto dalla ditta affidataria con regolare contratto di lavoro, deve possedere tutti i requisiti e le qualifiche professionali richiesti dalla normativa vigente. Pertanto, tutto il personale impiegato per il servizio deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal CCNL e dalla normativa di riferimento.

La ditta affidataria deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.) e di igiene dei prodotti alimentari (REG. CE 852/04).

Tutto il personale adibito al servizio deve seguire scrupolosamente l'igiene personale.

Il numero di persone impegnate deve essere tale da garantire un servizio di qualità, efficiente, tempestivo ed ordinato.

La ditta affidataria si impegna a comunicare prima dell'inizio di ogni anno scolastico l'elenco del personale in servizio, indicando per ciascun dipendente quanto segue:

- generalità (nome, cognome, luogo e data di nascita e codice fiscale);
- titolo di studio;
- esperienza, qualifiche e titoli professionali;
- data di assunzione;
- mansioni attribuite ed inquadramento contrattuale;
- orario di lavoro giornaliero;
- monte ore settimanale
- sede di lavoro.

Tale comunicazione deve avvenire ad ogni modifica del personale addetto.

La ditta affidataria dovrà acquisire, ai sensi del D.Lgs 4 marzo 2014 n. 39 in attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la

pornografia minorile, certificato penale del casellario giudiziale di cui all'art. 25 bis in relazione all'art. 25 DPR 14/11/2002 n. 313, per il personale che intende impiegare per lo svolgimento di attività professionali che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli artt. 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 600-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

**La ditta affidataria dovrà dotare il personale in servizio presso la cucina comunale di Via Traversi di telefono cellulare affinché possa comunicare direttamente con i fornitori, con l'Amministrazione Comunale e con i terminali.**

## **ART. 20 - VARIAZIONI E SOSTITUZIONI DEL PERSONALE IN SERVIZIO**

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti costituisce un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. In caso di aumento delle prestazioni richieste, di variazioni delle modalità di somministrazione, del numero di utenti o dei punti di erogazione, la ditta affidataria si impegna ad aumentare a proprio carico il personale in servizio al fine di garantire l'efficienza del medesimo.

In caso di avvicendamento del personale in servizio, la ditta affidataria ne formalizza preventivamente all'Amministrazione Comunale la richiesta, indicandone le motivazioni, fornendo tutti i dati del nuovo personale, le qualifiche professionali ed inquadramento contrattuale.

Per garantire continuità ed efficienza del servizio, la ditta affidataria dovrà provvedere all'immediata sostituzione del personale temporaneamente assente, anche direttivo, con personale in possesso della medesima qualifica professionale ed inquadramento contrattuale, dandone comunicazione all'Amministrazione Comunale entro le ore 10.00 del giorno stesso.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la ditta affidataria è tenuta ad operare la sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onore a carico dell'Amministrazione Comunale.

## **ART. 21 - DIRETTORE DEL SERVIZIO - DIETISTA**

La ditta affidataria individua un "Direttore del servizio" cui affidare la direzione di ogni attività ed il controllo dell'intero servizio.

**Il Direttore deve aver maturato esperienza lavorativa professionale di anni 3 o più nell'ambito della ristorazione scolastica di analoga portata o superiore, da dimostrare mediante presentazione di Curriculum Vitae.**

Il Direttore è il referente responsabile della gestione complessiva del servizio, del rispetto di tutte le normative di legge in vigore e del presente capitolato e della rispondenza del servizio a tutte le prescrizioni e disposizioni impartite dall'Amministrazione Comunale alla quale deve garantire la massima collaborazione e disponibilità.

Il Direttore deve garantire la propria presenza per qualsiasi problema dovesse insorgere in ordine al servizio e deve garantire altresì, se richiesta, la propria presenza in caso di controlli od ispezioni. Deve essere reperibile e raggiungibile telefonicamente in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio ed in caso di necessità. Egli sarà interlocutore unico per il Comune di Sannazzaro de' Burgondi.

In caso di assenza o impedimento del Direttore, la ditta affidataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore avente i requisiti professionali richiesti e a darne comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Il Direttore del servizio dovrà aggiornare costantemente sull'andamento del servizio l'Ufficio Servizi alla Persona comunale e dovrà consegnare al medesimo ufficio una relazione alla fine di ogni anno scolastico.

**È richiesta altresì la presenza di un “Dietista” responsabile della predisposizione dei menù alternativi, delle diete speciali, in possesso di idoneo titolo di studio e con esperienza professionale nell’ ambito della ristorazione scolastica di 3 o più anni, da dimostrare mediante presentazione di Curriculum Vitae.**

Il corrispettivo per le attività rese dal direttore e dal dietista è già remunerato nell’ambito del corrispettivo che sarà riconosciuto per i servizi oggetto d’appalto, rientrando nei costi amministrativi e di gestione interni all’affidataria.

## **ART. 22 - CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI**

Ai sensi dell’art. 2 – comma 3 – del DPR 62 del 16.04.2013 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell’art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165” i dipendenti e collaboratori a qualsiasi titolo dell’operatore aggiudicatario sono tenuti al rispetto delle norme di comportamento previste dal suddetto decreto, pena la risoluzione del contratto e dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Sannazzaro de’ Burgondi approvato con deliberazione G.C. n. 11 del 06.02.2014.

Entrambi i documenti sono consultabili e scaricabili dal sito web istituzionale del Comune di Sannazzaro de’ Burgondi: [www.comune.sannazzarodeburgonai.pv.it](http://www.comune.sannazzarodeburgonai.pv.it) sezione “Amministrazione trasparente” sotto sezione di primo livello “Disposizioni generali” sotto sezione di secondo livello “Atti generali” “Codice disciplinare e codice di condotta”.

Le violazioni delle disposizioni in essi contenuti potrà comportare, a seconda della gravità della violazione, la risoluzione o la decadenza del rapporto. In particolare in caso di violazione di taluno degli obblighi, il Responsabile della Struttura competente, accertata la compatibilità dell’obbligo violato con la tipologia del rapporto instaurato, dovrà provvedere alla contestazione all’affidatario dell’obbligo violato assegnando un termine perentorio di gg. 15 per la presentazione delle giustificazioni. Decorso inutilmente il termine ovvero nel caso le giustificazioni prodotte non siano ritenute idonee, il Responsabile della Struttura competente dispone la risoluzione del rapporto contrattuale. Viene fatto salvo il diritto della stazione appaltante ad agire in giudizio per il risarcimento del danno, anche all’immagine, procurato dall’affidatario, in relazione alla gravità del comportamento e all’entità del pregiudizio, anche morale, derivatone al decoro e al prestigio della stazione appaltante.

## **ART. 23 - MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE**

Ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i. la ditta affidataria dovrà adottare tutte le misure necessarie previste dall’art. 26 (Obblighi connessi ai contratti d’appalto) senza che alcuna carenza o mancanza possa essere addebitata al Comune appaltante a qualsiasi titolo. Il soggetto affidatario sarà responsabile pertanto della sicurezza e dell’incolumità del proprio personale, e dei danni causati a terzi in dipendenza del servizio affidato con esonero di ogni responsabilità e rivalsa nei confronti dell’Amministrazione Comunale

La ditta affidataria si obbliga all’osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed in specifico si impegna:

- ad assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008, in materia di sicurezza sul lavoro diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali e ad esigere dal proprio personale il rispetto di tale normativa ivi comprese le comunicazioni, previste dal decreto stesso, dell’avvenuta nomina del Responsabile del servizio di Prevenzione e Protezione e della nomina dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza, se esercitata;
- a partecipare alle riunioni di coordinamento che l’Amministrazione appaltante organizzerà prima dell’esecuzione del contratto allo scopo di fornire le informazioni necessarie sui rischi esistenti negli ambienti in cui il soggetto è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all’attività svolta;

- a predisporre il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) entro 30 gg. dall'inizio del servizio;
- ad assicurare durante tutto lo svolgimento del servizio la presenza contemporanea di personale con formazione specifica in tema di antincendio e di pronto soccorso, attestata da idonea documentazione da custodire in loco ed esibire in caso di controllo da parte dell'A.C. o di altri organi preposti;
- a provvedere alla informazione, formazione e addestramento di tutto il personale sull'utilizzo in sicurezza delle attrezzature e dei mezzi utilizzati nel servizio;
- a dotare obbligatoriamente il personale impiegato di apposito tesserino di riconoscimento;
- a dotare il personale ove necessario dei DPI (dispositivi di protezione individuale) necessari a svolgere in sicurezza il servizio affidato nonché fornire la cassetta di pronto soccorso o il pacchetto di medicazione;
- a formare tutto il personale per gli specifici rischi legati all'attività affidata;
- a formare tutto il personale in materia di sicurezza, di gestione delle emergenze e in materia di primo soccorso;
- a far rispettare il divieto di fumo in tutti gli ambienti interni ed esterni della struttura assegnata e segnala immediatamente tutte le situazioni che possano ingenerare pericolo all'incolumità di terzi, così come ogni eventuale guasto o danno alle strutture utilizzate.

**Ogni responsabilità relativa alla sicurezza antinfortunistica è ad esclusivo carico della ditta appaltatrice.**

È fatto d'obbligo all'impresa, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia "Testo unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro" D.Lgs. n. 81 del 9 Aprile 2008 e s.m.i..

La ditta affidataria deve inoltre affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e distribuzione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

La ditta affidataria dovrà altresì attenersi scrupolosamente al Regolamento CE n. 853 del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari al fine di adottare le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare.

**ART. 24 - MISURE PER ELIMINARE I RISCHI DA INTERFERENZE/DUVRI**

Al presente capitolato per l'esecuzione del servizio di mensa Scuola dell'Infanzia, mensa Scuola Primaria e mensa Asilo Nido Comunale, è allegato il "DUVRI – documento propedeutico" documento che contiene le principali informazioni/prescrizioni in materia di sicurezza per fornire alle ditte partecipanti alla gara prima e alla ditta affidataria poi, informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione, protezione e di emergenza adottate, giusto il disposto dell'art. 26 comma 1 lettera b) del D. Lgs. 81/08 e s.m.i.

Queste informazioni sono redatte a livello preliminare in fase di trasmissione del capitolato d'oneri e saranno successivamente integrate con le informazioni che l'affidatario trasmetterà al Committente una volta affidato il servizio.

In attesa della redazione del DUVRI la ditta affidataria prenderà in esame la ricognizione dei rischi redatta dall'Amministrazione Comunale in via preliminare ed adotterà i provvedimenti immediatamente armonizzati con le misure di prevenzione necessarie, informerà e formerà il proprio personale e doterà il proprio personale di idonei D.P.I., che devono comunque essere sempre utilizzati, e dell'opportuna segnaletica antinfortunistica.

La ditta che risulterà affidataria dovrà trasmettere entro 30 giorni naturali consecutivi, dall'inizio del servizio, la propria valutazione dei rischi specifici del servizio affidato mettendo in atto tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI.

Qualora le situazioni iniziali dovessero subire variazioni, la ditta affidataria è tenuta ad informare il Responsabile della Struttura per l'aggiornamento del suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

**Gli oneri per la sicurezza sono stati stimati in € 0,03 (zero/03) IVA esclusa sul prezzo unitario del pasto, derivanti da rischi da interferenza, non soggetto a ribasso, per un importo di € 1.185,12 (millecentottantacinque/12) sul valore complessivo dell'appalto.**

#### **ART. 25 - INDUMENTI DA LAVORO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)**

La ditta affidataria deve fornire a tutto il personale indumenti da lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione rischi, ai sensi del Testo Unico in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro approvato con D.Lgs n.81/2008, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici della stazione appaltante. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

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

La ditta affidataria dovrà fornire a tutto il personale in servizio idonei DPI specifici per le mansioni svolte e per evitare contagi da COVID -19.

#### **ART. 26 - FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO**

La ditta affidataria sia prima che durante l'esecuzione del contratto, deve formare il proprio personale informandolo adeguatamente sui contenuti del presente capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene in esso previsti. In particolare tutto il personale addetto alla preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti deve essere professionalmente formato ed aggiornato sui vari aspetti della ristorazione scolastica.

L'inserimento di nuovi operatori dovrà essere preceduto da un adeguato periodo di formazione ed affiancamento, al fine di evitare disservizi legati alla scarsa conoscenza della realtà operativa.

La ditta affidataria si impegna ad attuare, far conoscere e rispettare al proprio personale tutte le norme igienico-sanitarie, di primo soccorso, di sicurezza e prevenzione incendi e/o infortuni sui luoghi di lavoro e le basilari norme comportamentali da osservare durante lo svolgimento del servizio.

Analogamente la ditta appaltatrice dovrà F/I/A/ il proprio personale relativamente alla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro secondo quanto disposto dal D.Lgs. 81/08 e s.m.i.

#### **ART. 27 - NORME DI COMPORTAMENTO**

Tutto il personale in servizio deve mantenere un contegno irreprensibile, discreto, decoroso e riguardoso verso l'utenza, adeguato e confacente alle delicate necessità dell'utenza e comunque conformato alle regole della buona educazione.

La ditta affidataria ed il proprio personale sono tenuti ad osservare tutte le disposizioni relative al servizio impartite dall'Amministrazione Comunale, a mantenere la riservatezza, non divulgare od

utilizzare informazioni o dati relativi al servizio od all'utenza ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679.

La ditta affidataria si impegna ad istruire e vigilare affinché il proprio personale si attenga alle seguenti disposizioni:

- si adegui immediatamente alle disposizioni impartite dall'Amministrazione Comunale;
- comunichi immediatamente all'Amministrazione Comunale qualunque anomalia od evento accidentale (es. danni non intenzionali...ecc.) che dovesse accadere nell'espletamento del servizio;
- indossi il vestiario ed i D.P.I., esibisca il cartellino di riconoscimento ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- rispetti le vigenti norme di carattere igienico-sanitario e ed in materia di sicurezza e prevenzione degli infortuni sui luoghi di lavoro.

La ditta affidataria 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 dell'Amministrazione Comunale.

In caso di comportamento scorretto, irrispettoso ed inottemperante, l'Amministrazione Comunale attiva 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 la ditta affidataria è tenuta a sostituire immediatamente il personale allontanato, nonché quello che dovesse risultare non idoneo allo svolgimento del servizio, a seguito di specifica segnalazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

#### **TITOLO IV - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI, STOVIGLIE**

##### **ART. 28 - CONSEGNA DI LOCALI, ATTREZZATURE ED ARREDI. INVENTARIO**

Ai fini dello svolgimento del servizio, l'Amministrazione Comunale consegna alla ditta affidataria per il periodo di vigenza del contratto, in comodato d'uso gratuito, con decorrenza dalla data di inizio del servizio ed alle condizioni di cui agli articoli seguenti, i locali della cucina comunale di Via Traversi annessa alla Scuola dell'Infanzia completa delle attrezzature di cui all'"Allegato M-Elenco attrezzature", la cucina d'appoggio del plesso di Scuola Primaria di Via Rossini completa delle attrezzature di cui all'"Allegato M – Elenco attrezzature", la dispensa completa delle attrezzature di cui all'"Allegato M – Elenco attrezzature", i refettori, le zone spogliatoio e bagni del personale individuato dalla ditta affidataria per la realizzazione del presente servizio completa delle attrezzature di cui all'"Allegato M – Elenco attrezzature", le attrezzature, gli arredi, le stoviglie, il pentolame e gli utensili disponibili per il funzionamento del servizio, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo, e riconsegnarli al termine dell'appalto. Gli arredi, le attrezzature, le stoviglie, il pentolame e gli utensili e le condizioni degli stessi sono quelli risultanti dall'inventario sottoscritto dalle parti in contraddittorio all'atto della consegna. Tale inventario costituisce parte integrante dei documenti contrattuali. L'inventario sarà redatto con apposito verbale a cura di un incaricato dell'Amministrazione Comunale in contraddittorio con un rappresentante della ditta affidataria. Tale adempimento dovrà essere ultimato entro e non oltre 10 giorni dall'inizio del servizio.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nella stessa quantità e stato in cui sono stati consegnati, fatto salvo il normale deterioramento dovuto all'uso. La restituzione dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. La ditta affidataria si impegna ad utilizzare quanto avuto in consegna esclusivamente per le attività richieste dal presente Capitolato e a non apportare modifiche, spostamenti, innovazioni o trasformazioni a locali, impianti ed arredi, senza previa autorizzazione scritta dell'Amministrazione Comunale.

La ditta affidataria è tenuta a provvedere all'aggiornamento delle SCIA a propria cura e spese.

Alla fine del rapporto contrattuale verrà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili concessi in comodato d'uso ai fini di quanto previsto all'art. 34 del presente capitolato.

## **ART. 29 - MANUTENZIONE DI STRUTTURE, IMPIANTI, ARREDI E ATTREZZATURE A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE E SOSTITUZIONE ATTREZZATURE SPECIFICHE**

La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali, concessi in comodato d'uso gratuito alla ditta affidataria, così come i lavori o le modifiche alle strutture che si rendessero necessarie a seguito di intervenute modifiche delle normative in vigore in materia di sicurezza o di prevenzione, restano a carico dell'Amministrazione Comunale che vi provvederà direttamente con proprio personale od a mezzo di terzi. Sono inoltre, a carico dell'Amministrazione Comunale gli interventi di manutenzione straordinaria degli impianti tecnologici che comportano interventi sulla struttura.

Resta altresì a carico dell'Amministrazione Comunale la revisione degli estintori.

La manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

La ditta affidataria ha l'obbligo di segnalare con la massima tempestività all'Amministrazione Comunale, ogni fatto o deterioramento che richieda la straordinaria manutenzione di competenza dell'Amministrazione Comunale e che possa ostacolare il regolare funzionamento del servizio.

Restano esclusi dagli oneri dell'Amministrazione Comunale e quindi posti a carico della ditta affidataria, tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, in corso d'appalto, e da imputare a negligenza ovvero ad uso improprio delle strutture e degli impianti da parte del personale dipendente della ditta affidataria o incaricato (fornitori, manutentori, ecc...). In caso di mancato tempestivo intervento di ripristino da parte della ditta, l'Amministrazione Comunale provvederà ad effettuare le opere di intervento resesi necessarie, ma addebiterà le spese sui conti da liquidare alla ditta affidataria.

L'Amministrazione Comunale provvede all'illuminazione ed al riscaldamento dei locali, alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle strutture e degli impianti (sino alle prese/allacciamenti a muro), sostenendo le spese per la fornitura di acqua, gas ed elettricità necessari allo svolgimento del servizio.

**L'Amministrazione Comunale provvede alla sostituzione delle seguenti attrezzature specifiche: cucina a gas, forno, brasiera, frigoriferi, congelatori, cappe di aspirazione, qualora non più funzionanti, tavoli da lavoro, tavoli armadiati**

**Si procederà alla sostituzione delle attrezzature sopracitate qualora il costo della riparazione superi l'indice di convenienza fissato nel 50% del valore a nuovo.**

## **ART. 30 - MANUTENZIONI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICIE**

La ditta affidataria è tenuta al costante monitoraggio di strutture ed impianti ed a segnalare immediatamente per iscritto all'Amministrazione Comunale ogni eventuale difformità o guasto riscontrato. In caso di mancata o ritardata comunicazione la ditta affidataria risponderà di ogni eventuale danno arrecato a strutture ed impianti.

Spettano alla ditta affidataria la manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature in dotazione alla cucina comunale e alla cucina d'appoggio ivi compresi allacciamenti elettrici ed idrici esterni alle pareti, dei mezzi per la distribuzione dei pasti, il reintegro dell'utensileria, della stoviglieria, del pentolame, dei contenitori per rifiuti, piccoli elettrodomestici, al fine di garantire il costante ed ottimale svolgimento del servizio.

Rientrano nella manutenzione ordinaria a carico della ditta affidataria anche le riparazioni, il rifissaggio e l'eventuale sostituzione se irreparabili degli accessori da bagno (inerenti i bagni utilizzati dal personale addetto alla cucina e alla distribuzione) quali porta-carta, porta-salviette, porta-sapone, porta-asciugamani, copri sedili ed accessori vari. L'Amministrazione Comunale provvede invece alla fornitura solo se l'accessorio risulti mancante all'atto della consegna dei locali..

I taglieri devono essere periodicamente sostituiti, affinché risultino sempre perfettamente lisci e

sanificabili.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine ed impianti. Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine è obbligatorio l'aggiornamento della documentazione tecnica e la ditta deve provvedere all'aggiornamento delle procedure e alla formazione degli addetti. La ditta affidataria è tenuta ad effettuare la verifica dello stato di manutenzione ed attuare gli interventi per la conservazione in buono stato di efficienza di attrezzature ed arredi. In caso di guasti che richiedono l'intervento di personale tecnico esterno, lo stesso deve essere immediatamente richiesto dalla ditta affidataria a proprio carico e la riparazione deve essere effettuata entro e non oltre 48 ore dal guasto. Sino ad allora la ditta affidataria è tenuta ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, le soluzioni alternative provvisorie necessarie a garantire il normale svolgimento del servizio. La ditta affidataria è tenuta a registrare gli interventi su apposito registro a disposizione dell'Amministrazione Comunale e di eventuali controlli. Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo- della qualità di efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato. Qualora il mancato tempestivo intervento causi la messa fuori uso definitiva delle attrezzature, la ditta affidataria provvederà alla sostituzione delle stesse.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare anche temporaneamente macchine e impianti.

#### **ART. 31 - VERIFICA PERIODICA DEI LOCALI ATTREZZATURE E ARREDI E VERIFICA REGOLARITA' DEI SERVIZI**

Il personale incaricato dell'Amministrazione Comunale ha la facoltà di accedere in qualunque momento e senza l'obbligo di avviso nei locali destinati al servizio e consegnati alla ditta affidataria al fine di procedere alla verifica dello stato di conservazione di quanto consegnato. Al termine di ogni anno scolastico ed in qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la ditta affidataria predispone l'aggiornamento dell'inventario e la relazione sullo stato di conservazione della dotazione esistente, che saranno verificati in contraddittorio dalle parti. Qualora l'Amministrazione Comunale accerti la necessità che siano realizzati interventi di manutenzione ordinaria ad arredi ed attrezzature, ovvero che sia integrata la dotazione di pentole, teglie, gastronomia, stoviglie, utensili ed altri articoli complementari ed accessori, la ditta affidataria è tenuta a provvedere entro i successivi 10 giorni lavorativi dalla richiesta. Trascorso inutilmente tale termine, l'Amministrazione Comunale provvede all'intervento od al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla ditta affidataria ed addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, applicando se del caso apposita penale, come previsto all'art. 82 del presente capitolato.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione della cucina comunale, della cucina d'appoggio di Via Rossini e dei refettori e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di conservazione;
- intimare l'esecuzione dei lavori di manutenzione ad arredi e attrezzature in dotazione nella cucina comunale, nella cucina di appoggio, nei refettori e nei locali consegnati alla ditta affidataria ritenuti necessari per il buon funzionamento del servizio rientranti tra le competenze di manutenzione in capo alla ditta affidataria;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla ditta affidataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra, applicando se del caso apposita penale come previsto all'art. 82 del presente capitolato.

La ditta affidataria deve garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale, in qualsiasi luogo ed ora per esercitare il controllo della efficienza e della regolarità dei servizi. La

ditta affidataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altre imprese da essa autorizzate, ogni qualvolta si renda necessario, nonché ai tecnici ATS e altri organi preposti ai controlli. Per quanto riguarda i componenti della Commissione Mensa si rimanda all'art. 72 del presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

## **ART. 32 - FORNITURA DI STOVIGLIE, BICCHIERI, POSATE, MATERIALI A PERDERE**

La ditta affidataria nello svolgimento del servizio utilizzerà tutto il materiale iniziale in dotazione alla cucina (piatti, posate, bicchieri, mestoli, pentolame, ecc...).

Presso la Scuola dell'Infanzia e presso la Scuola Primaria, non è consentita la gestione del servizio con piatti, bicchieri e posate, costituiti da materiale a perdere, fatte salve esigenze eccezionali, determinate da cause di forza maggiore ed autorizzate dall'Amministrazione Comunale (es. Emergenza COVID -19 presso la Scuola Primaria)

La ditta affidataria è tenuta ad integrare/sostituire la dotazione iniziale di tutto il necessario per la distribuzione dei pasti (palette, mestoli, carrelli termici e non, ecc., ad integrazione e sostituzione dell'esistente). In particolare si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la distribuzione/scodellamento/somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

La ditta affidataria è altresì tenuta ad integrare/sostituire la dotazione iniziale di pentole, tegami, stoviglie, posate, vasellame ed altre attrezzature necessarie o articoli complementari per assicurare un efficiente espletamento del servizio, in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante.

La ditta affidataria dovrà provvedere altresì alla fornitura/integrazione dei contenitori portarifiuti qualora ritenuti insufficienti per il corretto espletamento del servizio.

La ditta affidataria è tenuta a fornire materiale monouso a perdere quali ad esempio tovagliette monoposto, tovaglioli in carta – tessuto ecc... con oneri a proprio carico.

Tutto quanto sopradescritto deve essere nuovo, rispondente alle norme di sicurezza europee ed italiane vigenti ed alle caratteristiche richieste dal presente capitolato.

## **ART. 33 - FORNITURA DI ATTREZZATURE DA PARTE DELLA DITTA AFFIDATARIA ED EVENTUALE INTEGRAZIONE DELL'ESISTENTE**

Spetta alla ditta affidataria:

- la fornitura delle gastronorm multiporzione in acciaio inox;
- in caso di diete la fornitura di gastronorm monoporzioe in acciaio inox, e/o di contenitori monoporzioe in adeguato materiale biodegradabile con coperchio o termosaldate con film trasparente;
- la fornitura di contenitori monoporzioe in adeguato materiale biodegradabile con coperchio o termosaldate con film trasparente per i pasti dell'Asilo Nido;
- la fornitura della macchina termosigillante;
- la fornitura dei contenitori isoterfici per il trasporto dei pasti;
- la fornitura di contenitori idonei per il trasporto di eventuali alimenti freddi quali yogurt, budini, ecc...;
- la fornitura di contenitori muniti di coperchio idonei al trasporto del pane qualora non fosse sigillato singolarmente;
- la fornitura di contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio per il trasporto della frutta che dovrà essere lavata.

Al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio, la ditta affidataria può, qualora ritenuto necessario, integrare la dotazione comunale di attrezzature esistenti con ulteriori apparecchi al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

Alla fine del contratto le parti si accordano come previsto all'art. 34 del presente capitolato.

## ART. 34 - RICONSEGNA LOCALI ATTREZZATURE ED ARREDI

Le attrezzature, gli elettrodomestici, gli arredi, la stoviglieria, il pentolame presenti nei refettori, nella cucina comunale, nella cucina d'appoggio e rilevati al momento della consegna del servizio, alla scadenza del contratto dovranno essere restituiti nel numero pari alle quantità consegnate e in perfetto stato di funzionamento, di manutenzione e di pulizia, tenuto conto della normale usura dovuta al loro corretto utilizzo durante la gestione.

La ditta affidataria redige apposito inventario da allegare al verbale di riconsegna sottoscritto dalle parti in contraddittorio.

In caso di danni arrecati a struttura, impianti, arredi ed attrezzature dovuti ad incuria, negligenza, imperizia o mancata manutenzione, questi saranno stimati dall'Amministrazione Comunale ed addebitati interamente alla ditta affidataria.

Gli arredi, attrezzature, eventuali elettrodomestici, stoviglieria e pentolame che la ditta affidataria fornirà, durante la durata dell'appalto, in quanto necessari per il buon funzionamento del servizio:

- se in aggiunta a quanto ricevuto dall'Amministrazione Comunale all'inizio del servizio, e identificati come migliorie proposte in sede di gara, resteranno di diritto di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- se in aggiunta a quanto ricevuto dall'Amministrazione Comunale all'inizio del servizio e non identificati come migliorie proposte in sede di gara, resteranno nella disponibilità della ditta affidataria, che potrà pertanto tornarne in possesso
- se sostitutivo di quanto ricevuto dall'Amministrazione Comunale resterà di diritto di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

## TITOLO V - PULIZIA, SANIFICAZIONE E SMALTIMENTO RIFIUTI

### ART. 35 - SANIFICAZIONE E PULIZIE ORDINARIE/PRODOTTI PER L'IGIENE

La ditta affidataria provvede alla detersione e sanificazione di tutti i locali utilizzati per lo svolgimento del servizio, ivi comprese le pertinenze e le aree esterne, le attrezzature e lo stovigliame vario secondo le tempistiche e gli standard previsti nell' "Allegato L - Operazioni minime di pulizia" con attrezzature, prodotti detergenti e disinfettanti a proprio carico conformi per composizione, etichettature e confezionamento alla normativa vigente ed impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici ed in particolare **i prodotti utilizzati dovranno essere conformi ai Criteri Ambientali Minimi individuati nell'Allegato al Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.**

**Tutte le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere svolte nella cucina comunale e nella cucina d'appoggio solo a conclusione delle attività di produzione e di conservazione dei pasti, mentre nei refettori solo dopo che gli utenti hanno lasciato detti locali. Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.**

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti presso la cucina dovranno essere deterse e sanificate disinfettate. **Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.** I servizi igienici annessi alla cucina comunale e alla cucina d'appoggio, ad esclusivo uso del personale di cucina ed addetti alla distribuzione, dovranno essere tenuti costantemente puliti, sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e provvisti di sapone disinfettante ed asciugamani a perdere. **E' pertanto a carico della ditta affidataria la fornitura di tutto il materiale per l'igiene del proprio personale.**

Gli spogliatoi del personale devono essere costantemente puliti e sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi

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

**I prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave e riposti su apposito carrello durante l'uso. I prodotti non dovranno essere accessibili ai bambini.**

La ditta affidataria deve consegnare all'Amministrazione Comunale copia delle schede tecniche di sicurezza redatte in lingua italiana dei prodotti che intende impiegare, le quali dovranno altresì essere conservate presso i singoli plessi.

Il personale deve obbligatoriamente utilizzare indumenti, strumenti e procedure prescritti dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati.

La ditta affidataria è responsabile della custodia delle attrezzature e dei prodotti utilizzati.

I macchinari e le attrezzature eventualmente utilizzate devono essere dotati di accessori atti a proteggere e salvaguardare l'operatore e i terzi da eventuali infortuni.

Tutte le macchine devono essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti. La ditta affidataria è tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale copia del certificato di conformità e scheda tecnica dettagliata dei macchinari che saranno eventualmente impiegati redatti in lingua italiana. Tale documentazione dovrà altresì essere conservata presso il plesso di riferimento.

La ditta affidataria dovrà altresì fornire i detersivi/brillantante e sali decalcificanti per le lavastoviglie e il forno.

#### **ART. 36 - PULIZIE STRAORDINARIE**

La ditta affidataria provvede alla pulizia dei locali, degli arredi e delle attrezzature al termine di eventuali lavori di manutenzione effettuati dall'Amministrazione Comunale a strutture ed impianti, ripristinando le condizioni igienico-sanitarie necessarie allo svolgimento del servizio. La pulizia straordinaria e approfondita della cucina comunale annessa alla Scuola dell'Infanzia, del locale dispensa, del locale stoccaggio dei contenitori isotermitici, dei refettori, della cucina d'appoggio presso il plesso scolastico di Via Rossini, degli spogliatori e dei bagni utilizzati dal personale di cucina e addetto alla distribuzione, delle attrezzature per la produzione dei pasti, delle attrezzature per la distribuzione dei pasti dovranno avvenire:

**- in occasione della riapertura del nuovo anno scolastico dopo le vacanze estive;**

**- in occasione della riapertura dopo le vacanze Pasquali**

La ditta affidataria provvede altresì alla pulizia delle aree esterne di pertinenza ai locali adibiti al servizio.

#### **ART. 37 - DISINFESTAZIONE DEI LOCALI**

La ditta affidataria si impegna a prevedere la disinfestazione da blatte, formiche, insetti, roditori e striscianti di tutti i locali utilizzati per la preparazione dei cibi e lo stoccaggio delle derrate, nonché dei refettori e dei locali dispensa.

I certificati di avvenuto intervento dovranno essere conservati presso i rispettivi plessi oggetto d'intervento, all'interno della documentazione HACCP.

#### **ART. 38 - RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI**

La ditta affidataria deve provvedere quotidianamente alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti effettuata secondo la normativa vigente e le disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata. Attualmente la raccolta differenziata nel Comune di Sannazzaro de' Burgondi viene svolta da apposita ditta. Nel giorno stabilito per la raccolta delle varie frazioni di rifiuti la ditta affidataria dovrà posizionare i contenitori in prossimità del cancello di uscita.

I rifiuti prodotti durante la preparazione dei pasti e quelli di risulta dalla loro consumazione dovranno essere correttamente smaltiti.

Lo scarto di tutte le preparazioni deve essere eliminato prima di procedere alle operazioni di cottura.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari o sul suolo.

**La fornitura/integrazione dei sacchetti forniti dall'Amministrazione Comunale sarà a carico della ditta affidataria.**

I contenitori per la raccolta dei rifiuti saranno messi a disposizione dalla ditta incaricata dall'Amministrazione Comunale della raccolta differenziata.

Eventuali rifiuti ingombranti devono essere trasportati nell'apposito centro di raccolta comunale, previo accordo con il competente Ufficio comunale. E' tassativamente vietato l'accumulo di tali materiali.

Eventuali oli esausti, provenienti da frittture dovranno essere smaltiti a carico della ditta affidataria.

## **ART. 39 - AVANZI DEI PASTI – LEGGE DEL BUON SAMARITANO**

Premesso che si dovrà operare per la prevenzione dell'avanzo, per evitare lo spreco del cibo e promuovere l'educazione al consumo responsabile, anche in relazione alla composizione del pasto, si richiede alla ditta affidataria l'elaborazione di questionari sui quali rilevare la gradibilità dei piatti somministrati, che dovranno essere fatti compilare due volte l'anno da insegnanti e da altro personale indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, membri della Commissione Mensa, specialisti in scienze dell'alimentazione, nonché dagli alunni). Dai questionari devono emergere le soluzioni condivise dai diversi attori che ruotano attorno alla mensa scolastica da attuare in condivisione con la stazione appaltante. In particolare devono far seguito variazioni delle ricette ritenute meno appetibili e che riscontrano maggiori scarti e avviare progetti di educazione per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

La ditta affidataria può proporre e realizzare, entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio del servizio, un progetto per la distribuzione del cibo non servito, in conformità all'art. 13 della legge 166 del 19.08.2016. In alternativa la ditta affidataria può provvedere e realizzare, in accordo con la Stazione appaltante, entro un tempo massimo di 60 giorni dall'inizio del servizio, un progetto per destinare gli avanzi alimentari ad animali ospiti dei canili/gattili o comunque animali da affezione posti nelle vicinanze del plesso.

In attesa di realizzare quanto sopra gli avanzi di cibo non consumato devono essere smaltiti previa accurata separazione dei rifiuti in conformità alla raccolta differenziata effettuata dal Comune.

## **TITOLO VI – DERRATE ALIMENTARI**

### **ART. 40 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI E DELLE MERENDE**

I tipi e le caratteristiche merceologiche delle materie prime da impiegare per la produzione di tutte le tipologie di pasti di cui al presente capitolato dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, all'"Allegato G - Qualità materie prime per la ristorazione scolastica", riguardanti le caratteristiche delle materie prime da utilizzare durante lo svolgimento del servizio nonché a quanto prescritto nelle Linee Guida Regionali che si intendono integralmente richiamate anche se non materialmente allegate.

La ditta affidataria dovrà somministrare alimenti con i requisiti previsti dai **"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate alimentari"** D.M. 10 marzo 2020 Allegato 1 – Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel

**settore della Pubblica Amministrazione – pubblicato in G.U. n. 90 del 04 aprile 2020.**

Tutti i prodotti alla consegna devono essere accompagnati da documento identificativo della qualità e origine del prodotto. Prima dell'inizio del servizio la ditta affidataria dovrà produrre le relative schede tecniche dei prodotti che intende utilizzare e l'elenco dei fornitori.

Le derrate alimentari presenti nei locali di stoccaggio, preparazione e distribuzione devono essere destinate esclusivamente alla preparazione dei pasti per gli utenti previsti dal presente capitolato. La ditta affidataria deve garantire l'approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati, che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione, con pezzature commerciali che soddisfino i consumi giornalieri senza avanzzi, con tempistiche di consegna razionali che evitino stoccaggi prolungati delle merci.

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

- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- etichettatura secondo le norme vigenti per tipologia e classe merceologica redatte in lingua italiana;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone o la data di scadenza;
- imballaggi integri senza alterazione manifeste, lattine non bombate, non arrugginite, né ammaccate, cartoni non lacerati;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, colori e sapori sgradevoli);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, consistenza, ecc...);
- per quanto attiene ai parametri microbiologici si farà riferimento al regolamento CE n. 2073 del 15.11.2005 e Determinazione Conferenza Permanente Stato Regioni 10.05.2007, circolari e normative ministeriali di riferimento.

La ditta affidataria è tenuta a confezionare i pasti secondo le grammature stabilite nell'Allegato D – Prospetto delle grammature per l'Asilo Nido" e nell'Allegato E – Prospetto delle grammature per le diverse fasce di età".

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse.

In casi precauzionali per emergenze sanitarie quali BSE, aviaria, ecc..., si evidenzia la facoltà dell'Ente di sospendere la somministrazione del prodotto interessato fino a nuove disposizioni e di chiederne la sostituzione con altro alimento. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico del Comune.

La ditta deve garantire la tracciabilità e l'identificazione di quanto viene usato per la fornitura dei pasti, con idonea documentazione, da fornire tempestivamente al Comune quando richiesto, che certifichi la corrispondenza tra le materie prime acquistate e i pasti prodotti per la mensa scolastica.

La ditta affidataria dovrà effettuare periodici controlli chimico e/o batteriologici su materie prime, prodotti finiti, ambienti, attrezzature in base al sistema HACCP presso laboratori di fiducia e dovrà assicurarsi che i mezzi di trasporto utilizzati dai fornitori siano muniti di regolare autorizzazione e siano igienicamente idonei.

L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere copia degli esiti dei controlli sopracitati.

Relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), l'Amministrazione Comunale **NON INTENDE** utilizzarli nei servizi oggetto del presente appalto.

**E' tassativamente vietato qualsiasi alimento che sia stato sottoposto a trattamenti transgenici (OGM).**

**E' altresì vietata tassativamente la fornitura di alimenti sottoposti ad irraggiamento, alimenti contenenti sostanze indesiderate, dovrà essere limitato l'utilizzo di prodotti**

**prelavorati (in particolare divieto di uso di prodotti cosiddetti di “quarta” e “quinta” gamma, di prodotti ittici e carni ricomposte).**

La ditta affidataria si impegna affinché tutti gli alimenti utilizzati per la produzione di tutte le tipologie di pasti di cui al presente capitolato siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari concernenti l'acquisto, la conservazione, la lavorazione e la veicolazione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime nonché a tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità. Per quanto attiene ai limiti microbiologici e chimico-fisici si rinvia alle normative per ciascun tipo di alimento.

La ditta affidataria si impegna a garantire la massima alternanza tra la verdura e la frutta stagionale elencati nell' "Allegato G - Qualità materie prime per la ristorazione scolastica". Per quanto riguarda la verdura è ammesso l'utilizzo di prodotti surgelati.

Le bolle di consegna e le fatture o gli equivalenti documenti fiscali devono essere compilati in modo completo e preciso, comprovando la regolarità della fornitura ed assicurando la rintracciabilità del prodotto.

Per la carne si richiede che vengano fornite carni appartenenti ad animali nati, allevati e macellati in Italia.

**Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio.**

**Per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito uno scongelamento anche parziale, nella fase di detenzione; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera.**

**Il pesce somministrato, in ogni caso, se surgelato non deve essere contenuto da prodotti ricomposti.**

La ditta appaltatrice, per quanto riguarda l'Asilo Nido, la Scuola dell'Infanzia, dovrà prevedere la fornitura di derrate alimentari per le merende secondo le indicazioni che verranno concordate in Commissione Mensa prima dell'inizio del servizio.

## **ART. 41 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti in materia.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Gli alimenti riconfezionati dalla ditta affidataria dovranno mantenere leggibile l'etichetta necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto.

Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante le caratteristiche previste dalla legislazione vigente.

## **ART. 42 - GARANZIE DI QUALITA'**

Prima dell'avvio del servizio la ditta affidataria si impegna a fornire al Comune:

- ✓ elenco aggiornato delle derrate alimentari utilizzate, comprensivo delle aziende fornitrici, dei marchi, dell'azienda produttrice, del nome commerciale dei prodotti utilizzati;
- ✓ schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati;
- ✓ elenco aggiornato dei fornitori e tempestiva informazione di ogni successiva variazione.

Tale documentazione, resa anche su supporto informatico, dovrà essere costantemente aggiornata.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime al fine di verificare la rispondenza della merce agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta affidataria di sostituire i fornitori che nel corso del contratto non abbiano garantito gli standard di qualità e gradibilità attesi.

## **ART. 43 - MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI**

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti merceologicamente ed economicamente equivalenti previsti dalle specifiche tecniche. In tal caso la ditta affidataria ha l'obbligo tassativo di comunicare anticipatamente per iscritto all'Amministrazione Comunale l'elenco di prodotti di cui non è possibile approvvigionarsi, concordando la sostituzione dei prodotti con altri merceologicamente ed economicamente equivalenti tra quelli previsti nell' "Allegato G – Qualità materie prime per la ristorazione scolastica". Costituiscono inadempimento contrattuale la mancata comunicazione dell'irreperibilità dei prodotti e la sostituzione con prodotti non equivalenti merceologicamente ed economicamente.

## **ART. 44 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

La ditta affidataria è responsabile della qualità delle derrate dal momento della presa in carico delle merci al momento della consegna del pasto. Il personale responsabile è pertanto tenuto ad effettuare tutti i controlli organolettici, amministrativi e documentali necessari. La ditta affidataria è tenuta ad effettuare l'immediato immagazzinamento delle derrate deperibili, separando le diverse categorie merceologiche al fine di prevenire eventuali contaminazioni crociate. Carni, salumi, formaggi, verdure e frutta fresca e prodotti surgelati dovranno essere conservati preferibilmente in frigoriferi distinti o separati in appositi contenitori all'interno dei frigoriferi e in appositi congelatori.

Le carni rosse e bianche, qualora conservate nello stesso frigorifero, devono essere separate in appositi contenitori.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero.

Dispense, scaffali, frigoriferi e congelatori devono essere tenuti in ordine ed in perfetto stato igienico. Il carico dei frigoriferi deve essere idoneo alle potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiate a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, la parte rimanente deve essere travasata in altro contenitore di vetro, acciaio inox o altra materiale non soggetto ad ossidazione, all'esterno del quale va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto, la data di apertura e consumato entro le 24 ore. **E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.** La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti conforme alle normative vigenti. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. una volta aperti devono essere conservati in contenitori appositi accuratamente chiusi e puliti, al fine di evitare attacchi di parassiti. **Sul contenitore dovrà essere apposta l'etichettatura originale completa, e una ulteriore etichettatura riportante la data di apertura della confezione originale.** Il loro stoccaggio deve avvenire posizionando davanti le confezioni con scadenza più prossima. Tutti gli alimenti devono essere utilizzati o smaltiti entro la data di scadenza.

Ogni qualvolta venga aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta, idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto, la data di apertura della confezione.

I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

I prodotti sottoposti a scongelamento devono essere identificati con l'etichetta del produttore e con una etichetta riportante la data di inizio scongelamento.

E' vietato congelare alimenti freschi.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente articolo, si fa riferimento alla normativa in materia.

## **ART. 45 - FORNITURA PANE**

Con il DPCM 4/05/2007 il Ministero della Salute ha avviato il programma nazionale “Guadagnare in salute: rendere facili le scelte salutari”, finalizzato a promuovere e facilitare l’assunzione di abitudine salutari da parte della popolazione. Nell’ambito di tale programma sono stati siglati specifici protocolli d’intesa per la riduzione del quantitativo di sale nel pane tra il Ministero e la Federazione Italiana Panificatori, l’Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari, l’Assopanificatori Fiesa Confesercenti, l’Assipan Commercio e l’Associazione Produttori Pane Confezionato

La Regione Lombardia con nota prot. H1 2011.0005388 del 18.02.2011 ha recepito il programma ministeriale avviando l’iniziativa “Con meno sale nel pane c’è più gusto e..... guadagni in salute”.

Essendo la ristorazione scolastica, oltre che un momento fondamentale dell’educazione alla salute, una efficace opportunità per offrire alimenti salutari alla popolazione, **si raccomanda pertanto che il pane servito durante il pasto in mensa sia a ridotto contenuto di sale. Il pane dovrà essere confezionato in porzioni singole.**

## **TITOLO VII - IGIENE DELLA PRODUZIONE**

### **ART. 46 - ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO PER LA PRODUZIONE E SISTEMA DI AUTOCONTROLLO IGIENICO (HACCP)**

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche e sensoriali degli alimenti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente pertanto le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

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

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

La ditta affidataria deve predisporre, conformemente al D.Lgs. 155/97 e s.m.i., al Reg. CE 852/04 e s.m.i., Reg. CE 178/02, Reg. 1169/11 e s.m.i., un piano di autocontrollo igienico riferito a tutte le fasi/attività previste dal servizio (HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point ovvero Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici). Presso il refettorio della Scuola dell’Infanzia di Via Traversi, della Scuola Primaria di Via Rossini deve essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio ivi svolto.

Il Piano di autocontrollo deve documentare le fasi operative del sistema di autocontrollo.

La parte del piano attinente le fasi operative relative alle operazioni di preparazione dei pasti deve essere presente presso la cucina comunale di Via Traversi.

La ditta affidataria dovrà fornire, a richiesta, al Comune copia dei piani di autocontrollo e relativi aggiornamenti relativi alle fasi di preparazione dei pasti e somministrazione dei medesimi.

La ditta affidataria deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le “Buone pratiche di lavorazione (GMP)”

La ditta affidataria è tenuta a presentare il sistema di rintracciabilità adottato, secondo quanto previsto dal Reg. CE 178/02 e s.m.i.

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta affidataria, dovrà designare, prima dell’inizio del servizio, un proprio responsabile che assumerà – in nome e per conto della ditta medesima – la qualifica di “Responsabile dell’HACCP” per i servizi oggetto del presente capitolato.

Il Responsabile dell’HACCP è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo ed igiene dei prodotti alimentari.

## **ART. 47 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA AFFIDATARIA**

Come previsto dal Reg. CE n. 852/04 e s.m.i. concernente l'igiene dei prodotti alimentari, le imprese del settore alimentare devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato, pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate applicate e mantenute aggiornate le procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema. Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, dovrà essere prevista da parte della ditta affidataria a sue spese l'effettuazione di analisi presso un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavoro ed attrezzature, secondo un programma stabilito dalla ditta affidataria in base al sistema HACCP.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso la cucina comunale e presso ciascuna struttura a disposizione dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli o degli altri soggetti incaricati dal Comune.

La ditta affidataria dovrà presentare prima dell'inizio del servizio:

- copia della convenzione stipulata con il Laboratorio di analisi per l'esecuzione delle analisi previste dal piano di autocontrollo;
- copia dell'attestato di accreditamento ministeriale del predetto laboratorio di analisi per l'autocontrollo (riportante il numero di riconoscimento).

## **ART. 48 - RICICLO**

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

## **ART. 49 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

La ditta affidataria, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno 3 quote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in contenitori adeguati, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune e uno a disposizione della ditta affidataria), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero secondo quanto previsto dalle procedure del manuale di autocontrollo.

## **TITOLO VIII -TIPOLOGIA DEI MENU'**

### **ART. 50 - MENU'**

Le preparazioni gastronomiche e gli alimenti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, qualità, grammature e metodi di cottura a quelli indicati negli allegati al presente capitolato, redatti a cura dell'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di Pavia:

- Prospetto delle grammature per l'Asilo Nido (Allegato D)
- Prospetto grammature per le diverse fasce di età (Allegato E)
- Metodi di cottura (Allegato F)
- Qualità materie prime per la ristorazione scolastica (Allegato G)

Il menù è articolato su quattro settimane.

Il menù utilizzato è unico per tutti i servizi oggetto del presente capitolato ad eccezione dei lattanti dell'Asilo Nido Comunale per i quali è previsto il menù elaborato dal pediatra di famiglia come previsto all'art. 5 del presente capitolato.

Il menù per quanto riguarda gli utenti dell'Asilo Nido semidivezzi e divezzi potrà subire leggere variazioni rispetto a quello adottato per la Scuola dell'Infanzia e Primaria per quanto riguarda il formato e la tipologia di alcuni piatti data l'età dell'utenza.

**Si prevedono due menù distinti autunno/inverno e primavera/estate alternati su indicazione della Commissione Mensa. ( Allegato H e Allegato I)**

Il menù tipico è così articolato:

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

(come specificato all' art. 5 del presente capitolato)

oppure:

un piatto unico  
un contorno  
pane  
frutta di stagione  
acqua

(come specificato all'art. 5 del presente capitolato)

**Gli ortaggi freschi e i prodotti frutticoli freschi dovranno essere impiegati sulla base del criterio della stagionalità.**

**La frutta e la verdura fresca di stagione possono essere somministrati sotto forma di centrifugati/spremute**

**Sarà escluso l'utilizzo di prodotti dei quali sia accertata la provenienza da Organismi Geneticamente Modificati.**

Dovranno essere inoltre forniti ai vari terminali i generi necessari per condire le verdure (olio extravergine di oliva - aceto - sale iodato), e per condire i primi piatti (formaggio grana grattugiato fresco, ecc.....)

#### **ART. 51 - VARIAZIONI AI MENU'**

Al fine di rendere gradito il servizio all'utenza, l'Amministrazione Comunale si riserva di modificare i piatti previsti nei menù con altri di equivalente valore economico e nutrizionale a seguito di indicazioni fornite dalla ditta affidataria e/o dalla Commissione Mensa comunale. La ditta affidataria è tenuta ad apportare le modifiche richieste mantenendo il prezzo-pasto offerto in sede di gara.

E' consentito alla ditta affidataria richiedere, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

- guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio;
- interruzione nella fornitura di acqua o corrente elettrica;
- cause di forza maggiore.

**La ditta affidataria può richiedere variazioni del menù in caso di costante non gradimento di alcuni piatti.**

La richiesta di variazione deve indicare le sostituzioni proposte, considerato che i preparati e gli alimenti sostitutivi devono garantire la gradibilità del pasto e devono essere di equivalente valore economico e nutrizionale. L'Amministrazione Comunale, valutata la variazione proposta, provvede ad autorizzare la variazione ovvero concorda con la ditta affidataria soluzioni alternative.

Qualora venissero effettuate modifiche al menù per mancata consegna delle derrate alimentari da parte del fornitore incaricato dalla ditta affidataria, senza previa comunicazione e autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale, sarà applicata la penalità prevista dal presente capitolato.

**ART. 52 - DIETE SPECIALI: MENÙ ALTERNATIVI PER MOTIVAZIONI ETICO-RELIGIOSE / DIETE IN BIANCO O LEGGERE**

La ditta affidataria è tenuta a studiare e fornire menù alternativi dettati da motivazioni etico-religiose senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione Comunale. La sostituzione degli alimenti deve essere attuata su indicazione del dietista dal giorno della richiesta. Entro 15 giorni liberi dalla richiesta, la ditta affidataria è tenuta ad elaborare menù alternativo garantendo la massima variabilità delle sostituzioni. A seguito dell'approvazione dell'Amministrazione Comunale, lo stesso sarà applicato ad ogni successiva richiesta analoga. In caso di successive richieste analoghe, il menù elaborato ed approvato costituirà la base di elaborazione di ulteriori menù al fine di garantire la massima uniformità nelle sostituzioni apportate. La richiesta di dieta speciale per motivazione etico-religiosa viene ricevuta dall'Ufficio Comunale Servizi alla Persona, che provvede all'immediata trasmissione alla ditta affidataria e al personale addetto alla preparazione dei pasti per l'immediata attuazione del menù alternativo e per l'elaborazione dello stesso.

La ditta affidataria si impegna alla fornitura di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione dei pasti. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano i **5 giorni consecutivi**, sono così composte:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e formaggio grana grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane -frutta -acqua

**ART. 53 - DIETE SPECIALI: MENÙ ALTERNATIVI PER MOTIVAZIONI SANITARIE**

La ditta affidataria è tenuta a studiare e fornire menù alternativi richiesti per motivazioni sanitarie senza alcun onere aggiuntivo a carico dell'Amministrazione Comunale. La sostituzione degli alimenti deve essere attuata su indicazione del dietista dal giorno della richiesta. La richiesta di dieta speciale deve rispettare le procedure previste dal vigente protocollo ATS. La richiesta di dieta speciale deve essere presentata dalla famiglia all'Ufficio Comunale Servizi alla Persona, completa di certificato medico di data non anteriore a tre mesi, redatto da medico curante o da medico specialista. L'Ufficio Servizi alla Persona procede ad inoltrare tutta la documentazione all'U.O.C. Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di Pavia per la sua validazione e al Direttore del servizio per l'immediata attuazione. Per bambini affetti da patologie croniche tipo diabete infantile, morbo celiaco, obesità, favismo, ecc... non sarà richiesto annualmente il certificato medico, ma una autocertificazione da parte della famiglia che attesti il perdurare dell'allergia. Qualora la richiesta non sia completa o chiara, la ditta affidataria è tenuta a fornire comunque in via cautelativa una dieta speciale provvisoria.

Per tutte le diete relative ad allergie e intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi alle indicazioni mediche e agli specifici protocolli esistenti, sostituendo gli alimenti, ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti che compongono gli alimenti utilizzati, anche quelli in alternativa, non compaiano in alcuna forma anche solo tracce di alimento allergizzante. Per le diete speciali destinate ai celiaci, dovranno essere somministrati gli alimenti analoghi previsti dal menu, inseriti nel prontuario AIC e reperibili sul mercato (es. se il menu del giorno prevede lasagne, dovranno essere somministrate lasagne no glutine, così come per cotolette, pane, gnocchi, ecc.), senza aggravio di costi per l'Amministrazione Comunale. Per la preparazione delle diete relative ad allergie e intolleranze, la ditta affidataria dovrà utilizzare posate espressamente dedicate, in modo tale che non vi sia nemmeno la minima possibilità di contaminazione crociata allergizzante.

#### **ART. 54 - MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DELLE DIETE**

Ogni pasto alternativo fornito deve essere confezionato in gastronom monoporzione in acciaio inox e/o in contenitori monoporzione biodegradabili muniti di coperchio o termo-sigillati con film trasparente e contrassegnato con etichetta riportante in modo chiaro: nome e cognome, scuola, classe, tipo di dieta. Ogni dieta personalizzata deve infatti essere riconducibile all'utente destinatario in modo certo ed univoco. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori isotermici idonei a mantenere fino al momento del consumo la temperatura di mantenimento richiesta dal presente capitolato.

Tutte le diete dovranno riportare la data di produzione.

#### **ART. 55 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI DIETE SPECIALI**

Ogni informazione legata alle diete speciali costituisce dato sensibile ai sensi della normativa sulla privacy: la ditta affidataria ed il proprio personale sono responsabili dell'adeguato trattamento. La ditta affidataria si impegna a formare il personale incaricato della preparazione e distribuzione delle diete speciali e adotta idonee procedure per garantire la massima sicurezza nella somministrazione. I menù alternativi devono avere uniforme applicazione ed al fine di garantire la massima trasparenza verso l'utenza sono trasmessi ad ogni utente richiedente.

### **TITOLO IX - TABELLE DIETETICHE**

#### **ART. 56 - QUANTITÀ DEGLI ALIMENTI**

Le quantità degli ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche o degli alimenti sono quelli previsti nell'Allegato D "Prospetto grammature per l'Asilo Nido" e nell'Allegato E "Prospetto grammature per le diverse fasce di età" redatto a cura dell'U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ATS di Pavia. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

#### **ART. 57 - FRUTTA FRESCA**

La frutta deve essere distribuita all'ottimale stato di maturazione, nel medesimo frutto per ogni plesso scolastico, con pezzature uniformi e adeguatamente lavata. La frutta deve essere variata giornalmente e deve rispettare la stagionalità.

La ditta affidataria dovrà fornire contenitori idonei per il trasporto della frutta verso i terminali.

Per la Scuola dell'Infanzia la frutta dovrà essere sbucciata e porzionata e dovrà essere somministrata a metà mattina come spuntino. Per l'Asilo Nido la frutta dovrà essere consegnata per essere somministrata a metà mattina come spuntino.

## **TITOLO X – PROCEDURE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA**

### **ART. 58 - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE**

Tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti devono garantire standard elevati di qualità igienica, nutrizionale, sensoriale e di gradibilità.

In particolare si precisa che:

- il personale deve curare scrupolosamente l'igiene personale;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso;
- le verdure da servire calde dovranno essere cotte in forno a vapore;
- il personale prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo;
- tutte le preparazioni devono essere lavorate e cotte lo stesso giorno del consumo, è vietata ogni forma di riciclo degli avanzi dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Preparazioni come arrosto, lasagne... che prevedono lunghi tempi di cottura, possono essere preparati con un anticipo di 24 ore, abbattuti e conservati in frigorifero. Eventuali deroghe saranno ammesse solo dopo esplicita autorizzazione da parte della Stazione Appaltante;
- la verdura deve essere pulita e consumata lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono stazionare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento al momento della somministrazione di una temperatura minima di +65 °C. La ditta affidataria è tenuta a fornire al personale un termometro idoneo e regolarmente tarato poter misurare la temperatura dei cibi in accettazione;
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +15 °C;
- è vietato l'utilizzo di formaggi monoporzione; se utilizzati, la ditta dovrà farsi carico di servirli senza incarto;
- i legumi secchi devono essere lasciati in acqua per 24 ore con due ricambi di acqua;
- le carni devono essere porzionate il giorno del consumo garantendo l'uniformità delle porzioni;
- le carni devono essere macinate in tempi più ravvicinati possibile al consumo;
- la porzionatura di salumi e di formaggio deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo e devono essere conservati ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- il formaggio grana grattugiato deve essere preparato il giorno del consumo e conservato ad una temperatura inferiore a +10°C in contenitori idonei, adeguatamente protetti e coperti;
- per yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino, primo sale ...) deve essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +10 °C;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei secondo la loro deperibilità; ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di confezionamento;

- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita utenza frigorifera tra 0 °C e +4 °C, salvo per gli alimenti che possono essere cotti tali e quali;
- le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- la somministrazione dei pasti deve essere effettuata con guanti monouso.

**Tutte le fasi di preparazione e cottura dei pasti devono avvenire esclusivamente nella cucina comunale di Via Traversi e con tempi che consentano la somministrazione all'utenza secondo gli orari previsti e con il minor tempo possibile rispetto al consumo.**

La ditta affidataria si impegna ad adottare un modello organizzativo del ciclo produttivo tale da garantire il pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente.

## **ART. 59 - MODALITA' DI COTTURA**

Tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, non è possibile utilizzare alimenti precotti. Devono essere privilegiate le cotture al forno, al vapore e stufate con riduzione dei grassi aggiunti, riduzione al minimo del sale e del dado.

**Sono vietate le frittiture per immersione in oli.** Ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno a termoconvezione (frittate, cotolette, ecc.). Non è possibile congelare alimenti freschi o già scongelati, né riutilizzare oli di cottura. Non è possibile utilizzare preparati per brodo o condimenti a base di glutammato, né besciamella o salse preparate. Come addensante è possibile utilizzare farina bianca o fecola di patate, per insaporire è possibile utilizzare solo aromi naturali. E' opportuno ridurre al minimo l'uso del sale e preferire l'uso di erbe aromatiche fresche. La cottura di tutti i cibi, compresa quella per le diete speciali, deve essere effettuata esclusivamente con pentolame in acciaio inox o vetro pirex, meglio se le pentole impiegate hanno fondo termico antiaderente che impediscono ai cibi di attaccarsi anche evitando l'uso di grassi. Tutti i cibi vanno cucinati senza condimento, che va aggiunto a crudo a fine cottura, usando solo olio extravergine d'oliva. **Non è possibile utilizzare margarina, olio di semi o di semi vari, burro e panna.** La cottura dei primi piatti deve avvenire immediatamente prima del consumo o del confezionamento per il trasporto. Non è consentita la pre-cottura. Per i piatti che richiedono diverse fasi di cottura, l'esposizione a temperatura ambiente dei cibi già cotti deve limitarsi allo stretto necessario per terminare la preparazione mantenendo una temperatura non inferiore a +65°C.

## **ART. 60 - CONDIMENTI**

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione con sugo in caso di pasta asciutta o con brodo in caso di risotto in aggiunta a quello già utilizzato presso la cucina comunale e formaggio grana grattugiato fresco di giornata. Le verdure crude e cotte devono essere condite al momento della distribuzione. L'eventuale aggiunta del condimento dei primi piatti e il condimento delle verdure crude e cotte deve avvenire presso i refettori. **E' pertanto vietata la veicolazione di verdure crude e cotte condite presso la cucina comunale. Per i condimenti a crudo delle pietanze e delle verdure, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.** Per la preparazione di tutti gli altri pasti cotti dovrà essere utilizzato esclusivamente olio extravergine di oliva. Il sugo, il brodo e formaggio grana grattugiato dovranno essere consegnati contestualmente al pasto per il quale è richiesto tale condimento. **Tutto il materiale (olio extravergine di oliva, aceto, sale iodato) dovrà essere presente presso tutti i punti di scodellamento/distribuzione. Il formaggio grana dovrà essere grattugiato fresco.**

## **ART. 61 – OPERAZIONI SUCCESSIVE ALLA COTTURA**

Al termine della cottura i cibi caldi devono essere mantenuti costantemente ad una temperatura non inferiore a +65°C sino alla distribuzione. Tra cottura e confezionamento l'esposizione a

temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto necessario per le corrette operazioni di confezionamento o distribuzione. Non è consentito lasciare a temperatura ambiente i cibi cotti e farli rinvenire ad una temperatura superiore a +65°C prima della distribuzione. Non è consentito raffreddare i cibi cotti a temperatura ambiente o mediante acqua fredda. I cibi cotti devono essere manipolati con l'utilizzo di idonei utensili. **La ditta affidataria deve fornire per ogni refettorio termometri per la rilevazione delle temperature che dovranno essere annotate su un apposito registro a disposizione degli organi di controllo.**

## **TITOLO XI - MODALITA' DI TRASPORTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI**

### **ART. 62 – CONTENITORI**

**Per la veicolazione e il trasporto dei pasti e degli alimenti, la ditta affidataria dovrà provvedere alla fornitura di gastronorm multiporzione in acciaio inox e in caso di diete dovrà provvedere alla fornitura di gastronorm monoporzioni in acciaio inox o contenitori monoporzioni biodegradabili muniti di coperchio o termosigillati con film trasparente e alla fornitura di contenitori isotermitici.**

**Qualora la ditta affidataria optasse per l'adozione di contenitori monoporzioni biodegradabili termosigillati con film trasparente dovrà provvedere alla fornitura della macchina termo sigillante.**

I contenitori isotermitici dovranno essere conformi alle specifiche tecniche e conformi a quanto indicato nel D.P.R. 327/1980, che garantiscano il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.; in particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo. I contenitori isotermitici adibiti al trasporto in polipropilene espanso devono essere idonei all'alloggiamento di gastronorm multiporzioni e monoporzioni. I contenitori gastronorm multiporzioni o monoporzioni adibiti alla conservazione degli alimenti devono essere in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica che assicuri il mantenimento delle temperature e la tenuta di alimenti. Le diete speciali dovranno essere trasportate come sopracitato. Il pane deve essere riposto in contenitori puliti e muniti di coperchio idonei al trasporto. La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori ad uso alimentare muniti di coperchio e idonei al trasporto. La ditta affidataria è tenuta ad utilizzare contenitori idonei al trasporto di alimenti freddi quali yogurt, etc. Tutti i contenitori devono consentire un'adeguata pulizia e sanificazione degli stessi, devono essere mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, nonché sostituiti in caso di usura.

### **ART. 63 - MEZZO DI TRASPORTO**

La ditta affidataria utilizza, per il trasporto dei pasti e delle derrate ai terminali di consumo, proprio automezzo, con oneri a proprio carico, idoneo ed adibito esclusivamente al trasporto di alimenti, conforme alla normativa vigente in materia (DPR n. 327/1980). È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione del mezzo di trasporto utilizzato, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati.

E' vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze non alimentari che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano comunque inquinarli, salvo che si faccia uso di confezioni o imballaggi atti ad evitare qualsiasi contaminazione o insudiciamento.

La ditta affidataria dovrà garantire nella fase di trasporto il rispetto delle corrette temperature così come previsto dal DPR 327/1980 e dal D.Lgs. 155/1997 e s.m.i. e dai manuali di corretta prassi igienica, differenziando alimenti freddi da alimenti caldi, garantendo a questi ultimi il mantenimento di una costante temperatura uguale o superiore a 65°C fino al momento della consumazione.

## **ART. 64 - PIANO DEI TRASPORTI E ORARI DI CONSEGNA**

La ditta affidataria deve prevedere il trasporto e la consegna dei pasti al terminale Asilo Nido Comunale e Scuola Primaria.

La ditta affidataria dovrà garantire la fornitura dei pasti negli orari e modi richiesti all'art. 14 e 65 del presente capitolato.

La ditta affidataria dovrà organizzare il piano dei trasporti considerato dal momento del carico dell'automezzo e far sì che i tempi tra produzione, comprese le fasi di confezionamento e mantenimento del prodotto, e consumo siano più brevi possibili e rispettosi delle norme di legge in materia.

## **ART. 65 - CONSEGNA DEI PASTI**

La consegna dei pasti deve essere effettuata dalla ditta affidataria, direttamente ai servizi oggetto del presente capitolato: Scuola Primaria e Asilo Nido.

**La consegna dovrà tassativamente avvenire entro un arco temporale compreso tra 15 e 10 minuti prima dell'orario previsto per la distribuzione dei pasti come previsto all'art. 14 del presente capitolato.**

Nessun ritardo dovuto a qualsiasi motivo è ammesso.

La ditta affidataria emetterà bolla di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di carico e di partenza del mezzo e l'ora di consegna. Il personale addetto al ritiro dei pasti, previa verifica della corrispondenza tra la bolla di consegna e quanto effettivamente consegnato, firmerà per ricevuta restituendone copia alla ditta affidataria. Gli originali dovranno essere inoltrati mensilmente all'Ufficio Servizi alla Persona comunale, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo (art. 12 del presente capitolato)

## **ART. 66 - ALLESTIMENTO DEI REFETTORI E MODALITA' DI DISTRIBUZIONE**

La ditta affidataria per quanto riguarda la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria con proprio personale provvede alla preparazione dei refettori. Il personale apparecchia i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette individuali, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti e acqua, nella mezz'ora antecedente la distribuzione.

Per il servizio Asilo Nido il personale della ditta affidataria provvederà alla consegna di tutto quanto necessario all'apparecchiatura della "zona pappa" come previsto all'art. 7 del presente capitolato, in quanto l'apparecchiatura e la distribuzione sono a carico del personale individuato dall'Amministrazione Comunale.

I pasti sono distribuiti per la Scuola Primaria e per la Scuola dell'Infanzia da personale della ditta affidataria nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici di riferimento.

Per quanto riguarda la distribuzione dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia gli stessi saranno distribuiti presso il refettorio anche in periodo di pandemia. Per quanto riguarda la distribuzione dei pasti presso la Scuola Primaria in periodo di pandemia non saranno utilizzati i refettori ma verranno distribuiti presso le aule (art. 5 punto 5.1 del presente capitolato)

Per quanto riguarda l'Asilo Nido la distribuzione viene effettuata dal personale educativo dell'Asilo Nido.

Ogni commensale deve ricevere l'esatta grammatura prevista dall'Allegato D e dall'Allegato E.

**La somministrazione del cibo deve essere effettuata al tavolo dal personale della ditta affidataria nel rispetto dei tempi che consentano di consumare con tranquillità il pasto servito. L'apertura dei contenitori e la distribuzione dovrà avvenire dopo che tutti i bambini hanno preso posto a sedere nei refettori precedentemente allestiti.**

## **ART. 67 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE**

Il personale della ditta affidataria è tenuto prima della distribuzione dei pasti ad effettuare le seguenti operazioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere
- indossare camice, copricapo e mascherina che devono essere sempre puliti e decorosi
- esibire cartellino di riconoscimento
- allestire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, acqua, piatti;
- verificare che i pasti consegnati corrispondano alle prenotazioni richieste e che siano fornite tutte le diete speciali previste, segnalando tempestivamente alla cucina comunale eventuali mancanze.
- aprire i contenitori e procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- condire con aggiunta di sugo, brodo e formaggio grana grattugiato eventuali primi piatti veicolati
- condire direttamente nel contenitore in arrivo dalla cucina comunale verdure cotte o crude
- per la distribuzione utilizzare mestoli e utensili graduati in modo che ogni utente abbia la stessa quantità di cibo
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto e il personale ha provveduto al ritiro delle stoviglie utilizzate per il primo piatto
- per la Scuola Primaria la frutta verrà distribuita dopo la consumazione del secondo piatto, mentre per la Scuola dell'Infanzia e l'Asilo Nido la frutta verrà distribuita come spuntino a metà mattina;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto
- presso ogni singolo refettorio dovrà essere disponibile un quantitativo di materiale di gestione (piatti, posate, bicchieri, tovaglioli, tovagliette, brocche per l'acqua, ecc...) tale da consentire una repentina sostituzione dei singoli pezzi in caso di rottura, danneggiamento, caduta, ecc....; detto materiale potrà essere conservato a cura della ditta affidataria presso la cucina d'appoggio. Per quanto riguarda l'Asilo Nido, il materiale di gestione, potrà essere consegnato al personale educativo o addetto all'assistenza degli utenti che lo conserverà in apposito spazio.

### **La ditta affidataria individua le procedure più sicure per la distribuzione delle diete speciali.**

La ditta affidataria deve provvedere al termine del servizio alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia e sanificazione, come previsto nell' "Allegato L – Operazioni minime di pulizia"

## **ART. 68 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA**

La ditta affidataria è tenuta ad affiggere nei locali scolastici e di consumo dei pasti il menù mensile in vigore individuando con un asterisco le materie prime utilizzate surgelate con evidenza dei prodotti BIO, IGP, DOP, ecc..... in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Parimenti l'Amministrazione Comunale provvede a pubblicare on line sul sito istituzionale del Comune il menu in vigore.

## **TITOLO XII - CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO**

### **ART. 69 - VERIFICHE DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale vigila sullo svolgimento del servizio per tutta la durata dell'appalto allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quali ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre. Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione o da idoneo personale appositamente individuato dall'Amministrazione Comunale quali i membri della Commissione Mensa senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel presente capitolato.

Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la ditta affidataria è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo il libero accesso ad ogni zona della struttura, anche in assenza del proprio personale, e la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

### **ART. 70 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organismi preposti al controllo sono:

- personale comunale
- Tecnici autorizzati dal Comune e da questo segnalati alla ditta affidataria
- gli organi di vigilanza e ispezione dell'ATS, per quanto di competenza
- gli organi di vigilanza e ispezione dei NAS
- i membri della Commissione Mensa con compiti previsti dal relativo Regolamento Comunale e dal presente capitolato speciale d'onori art. 72

Per l'accesso alla cucina comunale la ditta affidataria dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso. Per accedere ai refettori e alla cucina d'appoggio non è richiesto l'abbigliamento monouso, nel caso la ditta affidataria lo ritenesse necessario dovrà provvedere a metterlo a disposizione.

### **ART. 71 - CONTROLLO DELLE COMPETENTI AUTORITA' SANITARIE**

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni da esse dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dalla ditta affidataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni nei termini richiesti, deriva per l'Amministrazione Comunale la facoltà di applicare le penalità previste dal capitolato e se del caso di risolvere il contratto, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

### **ART. 72 - CONTROLLO DELLA COMMISSIONE MENSA**

La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale di Sannazzaro de' Burgondi nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di mensa scolastica, visto il ruolo positivo esercitato dalla stessa nell'interesse dell'utenza. La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo:

- a) di collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b) di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte

c) di consultazione per quanto riguarda il menu scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

I componenti delle Commissioni Mensa comunali effettuano i controlli presso la cucina comunale, nei refettori in qualsiasi momento, senza preavviso, ma sempre senza comunque intralciare le operazioni e senza ostacolare il regolare svolgimento del servizio, effettuano controlli anche presso le zone di stoccaggio delle derrate al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni del capitolato speciale d'appalto.

Durante il sopralluogo la ditta affidataria è tenuta a fornire a proprie spese vestiario, copricapo, cuffia, calzari, mascherina e guanti nonché le stoviglie per l'assaggio dei cibi.

#### **ART. 73 - CONTROLLO DEL PERSONALE INCARICATO DALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

Il personale incaricato dall'Amministrazione Comunale effettua i controlli secondo le metodologie ritenute discrezionalmente più idonee, avendo cura di limitare eventuali interferenze nello svolgimento del servizio.

Sono previsti tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo per la verifica del rispetto del presente capitolato: conformità qualitativa e quantitativa di derrate e pasti erogati, rispetto di tempi e procedure stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna e la distribuzione dei pasti, per la manutenzione e la pulizia di arredi ed attrezzature, rispetto di ogni altra obbligazione prevista dal presente capitolato e suoi allegati;
- controllo igienico-sanitario per la verifica del rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente e degli standard previsti dal presente capitolato;
- controllo dell'andamento complessivo del servizio: conformità dei pasti al menù, verifiche sensoriali ed organolettiche, alternanza e maturazione della frutta, gradibilità dei pasti e soddisfazione dell'utenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di eseguire i controlli anche con fotografie, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre a successive analisi merceologiche, microbiologiche e chimico-fisiche. Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime indispensabile all'effettuazione delle analisi, per le quali nulla è dovuto dall'Amministrazione Comunale. Per le verifiche sensoriali la ditta affidataria è tenuta a fornire a proprie spese le stoviglie per l'assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

L'Amministrazione Comunale procede al controllo del rispetto delle procedure e degli standard di pulizia fissati dall' "Allegato L – Operazioni minime di pulizia".

I contenuti di massima dei controlli, in via esemplificativa, avranno per oggetto la verifica dei seguenti aspetti:

- modalità operative nell'esecuzione delle operazioni di pulizia;
- esame visivo della qualità delle pulizie;
- esame microbiologico delle superfici di arredi, attrezzature, stoviglie ed utenti vari;
- verifica del livello di formazione e informazione degli addetti;
- controllo del corretto utilizzo delle attrezzature e dei macchinari;
- controllo del corretto dosaggio ed utilizzo dei prodotti detergenti e disinfettanti;
- verifica dell'utilizzo di indumenti, strumenti e procedure prescritti dalle schede di sicurezza dei prodotti utilizzati;
- verifica della idoneità igienica e dello stato di manutenzione delle attrezzature impiegate per l'effettuazione del servizio di pulizia.

#### **ART. 74 - RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO**

Al termine di ogni anno scolastico il Direttore del servizio trasmette all'Amministrazione Comunale – Ufficio Servizi alla Persona - una relazione inerente l'andamento del servizio e contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organizzazione del lavoro e del personale, al

piano di qualità e di sicurezza, alle attività di addestramento, formazione e informazione a tutto il personale, al controllo della qualità, allo stato di manutenzione di arredi, attrezzature.

### **TITOLO XIII - ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

#### **ART. 75 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

L'Amministrazione Comunale si impegna a:

- mettere a disposizione in comodato d'uso gratuito i locali cucina ed i refettori, le attrezzature, gli arredi e le stoviglie ivi esistenti per la preparazione e somministrazione dei pasti, così come risulterà da apposito verbale di consegna stilato in contraddittorio dalle parti;
- fornire l'acqua, il gas, l'energia elettrica e il riscaldamento, il tutto nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione;
- provvedere alla manutenzione straordinaria delle strutture ed impianti come meglio specificato nel precedente art. 29 del presente capitolato e alla sostituzione di attrezzature specifiche, qualora non più funzionanti o qualora il costo della riparazione superi l'indice di convenienza fissato nel 50% del valore a nuovo, come indicato all'art. 29 del presente capitolato;
- provvedere alla manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature come previsto all'art. 29 del presente capitolato;
- raccogliere le domande di iscrizione al servizio e mettere a disposizione della ditta affidataria un software per la rilevazione delle presenze giornaliere, con riguardo anche agli utenti con dieta speciale per motivazioni etico-religiose e per motivazioni sanitarie;
- gestire il recupero a carico dell'utenza secondo tariffe stabilite dall'Amministrazione Comunale
- mantenere una funzione di raccordo e coordinamento tra Istituzione scolastica e Direttore del Servizio individuato quale referente per il Comune di Sannazzaro de' Burgondi (vedi art. 21 del presente capitolato).

Durante l'esecuzione del contratto resta esclusa qualsiasi responsabilità dell'Amministrazione Comunale o rivaletta nei confronti dell'Amministrazione Comunale in caso di furto delle derrate alimentari e/o non alimentari o in caso di furto o danneggiamenti di attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice.

### **TITOLO XIV - ONERI A CARICO DELLA DITTA AFFIDATARIA**

#### **ART. 76 - OBBLIGHI DELLA DITTA AFFIDATARIA**

La partecipazione alla gara equivale per la ditta affidataria a dichiarare di conoscere perfettamente leggi e regolamenti vigenti europei, nazionali, regionali, provinciali e comunali, ivi compresi istruzioni ministeriali e ordinanze comunali, nonché le norme in materia di sicurezza, condizioni di lavoro retributive, assistenziali e previdenziali dei lavoratori e di tutte le condizioni e circostanze locali, generali o particolari, che possono aver influito sulla valutazione della convenienza dell'appalto e della formulazione dell'offerta.

A seguito dell'aggiudicazione definitiva, la ditta affidataria è tenuta a:

- essere in grado di attivare il servizio di mensa scolastica, anche nelle more della stipulazione del contratto;
- costituire la cauzione definitiva e stipulare le assicurazioni previste dal presente capitolato;
- produrre tutta la documentazione richiesta dall'Ufficio Comunale Servizi alla Persona ai fini della stipulazione del contratto e provvedere al pagamento di tutte le relative spese;
- sottoscrivere il contratto nel giorno e nell'ora indicati con comunicazione scritta dall'Amministrazione Comunale. Con la stipulazione del contratto la ditta appaltatrice accetta specificatamente per iscritto ai sensi degli artt. 1341 e 1342 C. C. tutte le clausole previste dal contratto e dal presente capitolato e si impegna a conoscere e

rispettare tutta la normativa predetta pro tempore vigente, anche qualora da questa possano derivare ulteriori oneri, per i quali nulla è dovuto dall'Amministrazione Comunale.

La ditta affidataria deve adempiere a tutte le obbligazioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto elencate a titolo riassuntivo e non esaustivo come segue:

- provvedere all'aggiornamento della SCIA a propria cura e spese;
- utilizzare i locali, gli impianti, le attrezzature e quant'altro messo a disposizione da parte dell'Amministrazione Comunale con la massima cura e diligenza, impegnandosi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deterioramento dovuto all'uso normale;
- provvedere alla manutenzione ordinaria di arredi e attrezzature e quant'altro utilizzato per il servizio (art. 30 del presente capitolato);
- provvedere all'organizzazione, gestione, preparazione, somministrazione dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature;
- provvedere alla fornitura del mezzo idoneo al trasporto del pasto (art. 63 del presente capitolato);
- provvedere alla fornitura di contenitori isotermici e alla fornitura di gastronorm multi porzioni o gastronorm monoporzioni in acciaio inox e/o alla fornitura di contenitori monoporzione biodegradabili muniti di coperchio o termosigillati con film trasparente e relativa macchina sigillatrice (art. 62 del presente capitolato);
- provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari e del materiale di consumo ordinario;
- provvedere alla pulizia e all'igiene degli spazi a disposizione della ditta affidataria adibiti al servizio, di arredi, attrezzature, stoviglie e quant'altro utilizzato per il servizio, fornendo detersivi e ogni altro materiale occorrente per la detersione e la sanificazione (art. 35 del presente capitolato);
- rispettare i termini previsti dal presente capitolato;
- collaborare con il referente comunale ed attenersi alle sue indicazioni;
- provvedere alla fornitura/integrazione dei sacchetti per la raccolta differenziata (art. 38 del presente capitolato)
- redigere, compilare ed esibire la documentazione richiesta dalla normativa vigente e dal presente capitolato;
- osservare pienamente tutte le disposizioni vigenti e future per il trattamento giuridico ed economico, assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e malattie professionali, di sicurezza ed igiene sul lavoro, antifumo ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio a tutela dei lavoratori;
- adottare ogni misura di sicurezza e prevenzione dagli infortuni, fornire al personale adeguati indumenti di lavoro, strumenti di pronto soccorso e idonei D.P.I. per le mansioni da svolgere (art. 22 del presente capitolato);
- organizzare corsi di formazione con contenuti professionali specifici e adeguati alle esigenze e alle mansioni del personale interessato;
- dovrà garantire l'impiego di personale nella quantità e con la qualifica professionale adeguata per l'espletamento dei servizi oggetto dell'appalto;
- sarà responsabile di ogni eventuale danno di qualsiasi natura e per qualsiasi motivo arrecato a persone o cose e strutture di proprietà comunale dal personale incaricato dello svolgimento del servizio, tenendone comunque sollevato il Comune da ogni responsabilità a riguardo. La stessa in ogni caso dovrà provvedere a proprie spese al risarcimento dei danni arrecati;
- dovrà tenere sollevato il Comune da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni ed in genere da tutti gli obblighi

risultanti dalle disposizioni legislative e regolamenti in materia di lavoro, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi; le eventuali spese sostenute a tale titolo dal Comune di Sannazzaro de' Burgondi saranno rimborsate dallo stesso appaltatore aggiudicatario;

- tutto il personale adibito alle attività del presente capitolato presta il proprio lavoro senza vincoli di subordinazione nei confronti dell'Amministrazione Comunale di Sannazzaro de' Burgondi e risponde del proprio operato esclusivamente per conto dell'impresa;
- tutto il personale dovrà essere dotato di un visibile cartellino identificativo contenente: foto, generalità, qualifica, nome della ditta e data di assunzione;
- sulla base di quanto stabilito dalle legge 146/90 e s.m.i, in caso di sciopero, la ditta appaltatrice si impegna a garantire, concordandolo con la Struttura 4 "Servizi alla Persona e Affari Generali", il quantitativo di personale necessario per il mantenimento dei servizi ritenuti essenziali, come previsto all'art. 11 del presente capitolato;
- al rispetto di tutte le norme nazionali e regionali e delle disposizioni comunali, presenti e future, che abbiano comunque attinenza con il servizio oggetto dell'appalto;
- a rispettare tutti gli adempimenti previsti dall'art. 17 della legge n. 68/1999;
- dovrà emettere fatture distinte per singolo servizio come meglio specificato all'art. 12 del presente capitolato;
- il personale della ditta affidataria incaricato dovrà consegnare mensilmente le bolle di consegna dei pasti veicolati all'Ufficio Comunale Servizi alla Persona (art. 65 del presente capitolato);
- garantire la corresponsione mensile delle competenze nette spettanti agli operatori impiegati nelle singole attività;
- provvedere alla fornitura di tutto quanto specificato all'art. 5 del presente capitolato d'appalto
- impegnarsi ad assicurare l'ordinato svolgimento di tutte le operazioni del servizio mensa, impedendo nei locali preposti al servizio qualsiasi riunione o affissione salvo autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, ossia utilizzare la cucina e le attrezzature solo ed unicamente per i servizi oggetto dell'appalto;
- affiggere in ogni refettorio il menù mensile;
- provvedere al reintegro del materiale d'uso: stoviglie, piatti, posate, bicchieri, pentole, utensili quando e se necessario per il buon funzionamento del servizio;
- tenere presso la cucina comunale di Via Traversi i dati relativi ai controlli effettuati ai sensi dell'art. 47 del presente capitolato e consegnarne copia all'Ufficio Istruzione Comunale ;
- predisporre menù alternativi per motivazioni etico-religiose, per motivazioni sanitarie come previsto agli artt. 52 – 53 del presente capitolato;
- provvedere alla disinfestazione dei locali utilizzati per il servizio da blatte, formiche, insetti, striscianti e roditori come previsto all'art. 37 del presente capitolato
- adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge e dal presente capitolato in tema di ristorazione scolastica

La ditta affidataria è tenuta altresì:

- all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.. come previsto all'art. 23 – 24 del presente capitolato;
- ad individuare un Direttore del servizio referente responsabile della gestione complessiva del servizio come previsto all'art. 21 del presente capitolato, che dovrà essere reperibile e raggiungibile telefonicamente in qualsiasi momento durante lo svolgimento del servizio ed in caso di necessità per la risoluzione in tempi brevi di eventuali emergenze da parte dell'Ufficio Istruzione comunale e per eventuali comunicazioni urgenti da parte dello stesso;
- ad individuare un Dietista responsabile della predisposizione dei menù alternativi, delle diete speciali per motivi religiosi, sanitari, e dei menù che dovranno essere proposti dalla

ditta appaltatrice prima dell'inizio del servizio, come previsto all'art. 21 del presente capitolato

- a garantire che le attività vengano svolte in conformità a quanto previsto dal capitolato d'appalto;
- a comunicare tempestivamente ogni notizia relativa ad anomalie che dovessero verificarsi nell'espletamento del servizio;
- a consegnare alla fine di ogni anno scolastico relazione come previsto all'art. 21 del presente capitolato;

Prima dell'inizio del servizio, la ditta affidataria è tenuta a presentare all'Ufficio Servizi alla Persona comunale:

- piano di detersione e sanificazione come previsto all'art. 35 del presente capitolato completo delle schede tecniche dei prodotti utilizzati;
- piano di disinfestazione come previsto all'art. 37 del presente capitolato;
- piano delle manutenzioni come previsto all'art. 30 del presente capitolato;
- piano dei trasporti come previsto all'art. 64 del presente capitolato;
- elenco del personale adibito al servizio da aggiornare con cadenza trimestrale, come previsto all'art. 19 del presente capitolato;
- presentare il nominativo del "Responsabile dell'HACCP" (art. 46 del presente capitolato);
- copie certificati di conformità e schede tecniche delle attrezzature eventualmente impiegati per le pulizie (art. 36 del presente capitolato);
- elenco dei fornitori di cui si avvarrà la ditta affidataria allegando idonee certificazioni di qualità e le schede tecniche delle derrate alimentari che verranno utilizzate ( art. 40 del presente capitolato);
- depositare presso i vari plessi e servizi presso i quali la ditta effettuerà il servizio il manuale di autocontrollo (HACCP) nelle parti relative al servizio che lì si svolge (art. 46 del presente capitolato);
- il sistema di rintracciabilità adottato ai sensi dell'art. 46 del presente capitolato
- copia della convenzione stipulata dalla ditta con il Laboratorio di analisi per l'esecuzioni delle analisi previste dal piano di autocontrollo igienico (art. 46 del presente capitolato);
- copia dell'attestato di accreditamento ministeriale del predetto laboratorio di analisi per l'autocontrollo riportante il numero di riconoscimento (art. 46 del presente capitolato);
- copia delle polizze assicurative come previsto all'art. 88 del presente capitolato;
- nominativo, curriculum e recapito telefonico del Direttore del Servizio come previsto all'art. 21 del presente capitolato;
- nominativo e curriculum del Dietista come previsto all'art. 21 del presente capitolato

La ditta affidataria dovrà presentare entro 30 gg. dall'inizio del servizio il documento di individuazione delle misure di prevenzione e protezione attuate in conseguenza della valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute dei lavoratori previsto dalla L. 81/2008 e s.m.i., come previsto all'art. 24 del presente capitolato.

Sono a carico della ditta affidataria tutte le spese, imposte e tasse nessuna esclusa, necessarie e connesse all'espletamento di tutte le attività affidate.

#### **Art. 77 - OBBLIGO DI RISERVATEZZA**

La ditta affidataria dovrà mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso per l'esecuzione del servizio, con l'obbligo di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.

La ditta affidataria si impegna a trattare i dati e le informazioni trasmesse dal Comune per la corretta esecuzione del servizio, adottando le necessarie e idonee misure di sicurezza e impiegando modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno, nel rispetto delle vigenti normative in materia.

Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dalla ditta affidataria se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui all'oggetto dell'appalto.

La ditta affidataria sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, subappaltatori e subcontraenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune avrà facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che la ditta affidataria sarà tenuta a risarcire tutti i danni che dovessero derivare al Comune.

#### **ART. 78 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO – CESSIONE DEL CREDITO - SUBAPPALTO**

È vietata, da parte dell'Appaltatore, la cessione del contratto in tutto o in parte, fatti salvi i casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 106 – comma 1 – lettera d) del D. Lgs 50/2016.

La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità a quanto stabilito dall'art. 106 - comma 13 - del d.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

**Non è ammesso il subappalto per il servizio di preparazione, cottura dei pasti nonché per il servizio di somministrazione. La ditta affidataria avrà la facoltà di subappaltare solo i servizi accessori a condizione che il subappalto sia stato dichiarato in sede di offerta.**

Nel caso in cui gli operatori economici concorrenti intendano far ricorso al subappalto dovranno indicare nel DGUE le parti che intendono subappaltare nel limite sopraindicato. In assenza di tale indicazione, il subappalto, in fase esecutiva non potrà essere autorizzato.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri a carico della ditta affidataria. La ditta affidataria resta in ogni caso responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione Appaltante per l'esecuzione dei servizi oggetto di subappalto, sollevando la Stazione Appaltante medesima da ogni pretesa dei subappaltatori o da richieste di risarcimento danni avanzate da terzi in conseguenza dell'esecuzione di servizi subappaltati.

#### **ART. 79 - GARANZIA PROVVISORIA**

Pur trattandosi di appalto di valore inferiore alla soglia comunitaria, riguardante servizi di cui all'allegato IX del Codice dei Contratti, si ritiene opportuno, data la tipologia e la specificità del servizio, richiedere la garanzia provvisoria. Pertanto l'offerta, nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., deve essere corredata da una garanzia provvisoria pari al 1% del valore stimato dell'affidamento tenendo conto delle disposizioni di cui all' art. 1 comma 4 del D.L. 76/2020, convertito nella Legge n. 120/2020, pertanto per partecipare alla gara i soggetti concorrenti devono presentare:

- una garanzia fideiussoria provvisoria, con ammontare dimezzato rispetto a quanto previsto dall'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, pari al 1 % dell'importo complessivo posto a base di gara della procedura, dimezzato ai sensi dell'art. 1 comma 4 del D.L. n. 76/2000, convertito nella legge n. 120/2020, **quindi pari ad € 2.331,93 (euro duemilatrecentotrentuno/93)** sotto forma di cauzione o fideiussione a scelta dell'offerente.

La cauzione provvisoria dovrà essere costituita con le modalità e caratteristiche riportate nella Lettera Invito.

L'importo della garanzia e del suo eventuale rinnovo può essere ridotto secondo le misure e le modalità di cui all'art. 93 – comma 7 – del codice. Si applica la riduzione del 50%, non cumulabile con la riduzione prevista all'art. 97 – comma 7 - punto 1 anche nei confronti delle microimprese, piccole e medie imprese e dei raggruppamenti di operatori economici o consorzi ordinari costituiti esclusivamente da microimprese, piccole e medie imprese.

Per fruire di tale beneficio, l'operatore economico segnala in sede di offerta il possesso del requisito e lo documenta nei modi prescritti dalla normativa vigente.

L'Amministrazione, nell'atto con cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvede contestualmente, nei loro confronti, allo svincolo della garanzia, tempestivamente e comunque entro un termine non superiore a trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di validità della garanzia.

## **Art. 80 - CAUZIONE DEFINITIVA**

La ditta affidataria è tenuta a prestare la cauzione definitiva sotto forma di cauzione o fideiussione, fissata in misura del 10% dell'importo presunto netto d'appalto, a garanzia della perfetta esecuzione del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 103 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

La garanzia fideiussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

Alla garanzia definitiva di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del D.lgs. 50/2016 e s.m.i., sussistendone i presupposti ivi previsti. In particolare, si ricorda che, per effetto delle modifiche apportate dal D. Lgs. n. 56/2017 all'art. 93, comma 7, del D. Lgs. n. 50/2016, la riduzione al 50% della garanzia definitiva opera automaticamente per gli operatori economici che hanno le caratteristiche di micro, piccola e media impresa.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria di cui all'art. 93 del D.lgs. 50/2016 da parte dell'Amministrazione Comunale, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La cauzione definitiva, al netto del progressivo svincolo previsto dall'art. 103 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. rimarrà vincolata sino all'emissione finale del certificato di regolare esecuzione.

In tutti i casi di prelevamento di somme dalla cauzione durante l'appalto per: risarcimento danni, esecuzione in danno, penalità, etc., la ditta affidataria dovrà provvedere all'immediato reintegro della stessa sino all'importo originario.

Si procederà all'escussione integrale della cauzione definitiva in tutti i casi in cui all'inadempimento della ditta affidataria corrisponda la risoluzione/recesso del contratto, fatto salvo il risarcimento del maggior danno.

## **ART. 81 - SPESE CONTRATTUALI E CONNESSE ALL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa con spese, oneri, imposte e tasse di qualsiasi natura relative all'appalto ad esclusivo carico della ditta appaltatrice (diritti di segreteria, imposta di registro, marche da bollo per la stesura del contratto e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti)

Nel caso in cui la ditta affidataria 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 verrà scisso con semplice comunicazione scritta dell'Amministrazione Comunale 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.

L'importo contrattuale del presente appalto sarà dato dal corrispettivo unitario del servizio offerto in sede di gara moltiplicato per il numero dei pasti presunti.

La ditta affidataria comunque prima della stipula del contratto dovrà presentare:

- deposito cauzionale definitivo di cui all'art. 82 del presente capitolato
- pagamento spese contrattuali
- numero c/c bancario o postale dedicato a commesse pubbliche, ai fini dell'applicazione dell'art. 3 della legge 13.08.2010, n. 136 recante "Piano straordinario contro le mafie, ecc..." per la tracciabilità dei flussi finanziari derivanti dalla sottoscrizione del contratto

## **TITOLO XV – INADEMPIMENTI – PENALI – CAUSE DI RISOLUZIONE -CONTROVERSIE**

### **ART. 82 - PENALITA'**

La gestione del servizio dovrà essere eseguita attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni contenute nel presente capitolato, nella lettera invito e nei relativi allegati.

In caso di inadempienze contrattuali, il Comune di Sannazzaro de' Burgondi, applicherà le penali di seguito indicate fatta salva la risarcibilità di ulteriori maggiori danni:

#### Standard merceologici

- € 500,00 per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia
- € 500,00 per etichettatura non conforme alla vigente normativa
- € 500,00 per ogni derrata rinvenuta scaduta e conservata in dispensa o in frigorifero

#### Quantità

- € 1.200,00 per fornitura non corrispondente alle grammature
- € 1.000,00 per la totale, mancata consegna di una portata presso ogni singolo plesso scolastico
- € 100,00 per ogni mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate

#### Rispetto del menù

- € 500,00 per menù differente, se non autorizzato per iscritto;

#### Diete

- € 1.500,00 per mancata o errata somministrazione di diete speciali

#### Igienico-sanitari

- € 1.500,00 nel caso di mancanza di igiene di arredi, attrezzature, automezzo, locali, ecc....
- € 500,00 per la conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
- € 200,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura e presso i terminali di distribuzione
- € 1.000,00 nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate
- € 500,00 per ogni mancata applicazione, anche parziale del piano di autocontrollo (HACCP)

#### Personale

- € 500,00 per il mancato rispetto delle norme legislative in materia di salute e sicurezza sul lavoro

#### Varie

- € 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale ad eseguire i controlli di conformità
- € 300,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato
- € 4.000,00 mancata messa in atto delle migliorie presentate in sede di gara

€ 2.000,00 nel caso di modifiche e trasformazione apportate ai locali e agli impianti di proprietà comunali senza autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale  
€ 300,00 per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna pasti ai terminali Asilo Nido Comunale e Scuola Primaria  
€ 1.000,00 per mancato rispetto di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara

Gli inadempimenti contrattuali sono contestati per iscritto da parte della stazione appaltante alla ditta affidataria che, ricevuta l'intimazione, ha l'obbligo di rimuovere immediatamente la causa dell'inadempimento ponendo in essere tutte le azioni eventualmente richieste in tal senso da parte della stazione appaltante, e la facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni in merito entro il termine di 7 (sette) giorni dal ricevimento della contestazione.

Valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto in cui i comportamenti hanno avuto luogo, le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore, le misure da questi intraprese per rimuovere la causa dell'inadempimento e l'eventuale avvenuta applicazione di penali nel corso del rapporto contrattuale, la stazione appaltante applica la penale di cui sopra. L'importo della penale è versato dalla ditta affidataria alla stazione appaltante entro il termine di 30 giorni decorrenti dalla data di conclusione del procedimento. Decorso tale termine, la stazione appaltante, a propria scelta, escute la cauzione definitiva o attiva il procedimento di riscossione coattiva relativo all'importo della penale, maggiorato degli interessi di mora. Sin tanto che perdura l'inadempimento relativo al pagamento della penale, ai sensi dell'articolo 1460 del codice civile, la stazione appaltante non procede al pagamento dei corrispettivi per le prestazioni rese. Non è in ogni caso possibile dar corso al pagamento delle penali mediante compensazioni con i pagamenti relativi a prestazioni non ancora liquidate.

L'applicazione di penali per un importo superiore al 10% del corrispettivo contrattuale dell'appalto equivale alla manifesta incapacità dell'appaltatore a svolgere il servizio e, pertanto, comporta la risoluzione del contratto, con relativo incameramento della cauzione e risarcimento dell'eventuale maggior danno provocato alla stazione appaltante.

### **ART. 83 - SOSPENSIONE**

Il direttore dell'esecuzione può disporre la sospensione delle prestazioni previste nel presente capitolato in tutti i casi previsti dall'art. 107 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., compilando, se possibile con l'intervento dell'affidatario, il verbale di sospensione, con le ragioni che hanno determinato l'interruzione del servizio e delle cautele adottate affinché alla ripresa i servizi possano essere continuati ed ultimati.

Nessun indennizzo è dovuto all'affidatario nei casi di sospensione dell'affidamento disposte ai sensi dell'art. 107 – commi 1 – 2 e 4 - del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

### **ART. 84 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

L'Amministrazione comunale, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., si riserva la facoltà di promuovere la risoluzione del contratto per il caso di grave inadempimento agli obblighi contrattuali, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione definitiva ed esecuzione in danno, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) mancato inizio dell'esecuzione del servizio
- b) interruzione o ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale della ditta affidataria senza autorizzazione da parte della Stazione Appaltante;
- c) grave negligenza, omissione e/o imperizia nell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'Appalto, tale da arrecare potenziale pregiudizio all'incolumità e al benessere degli

- utenti del servizio o tale da esporre la stazione appaltante a un potenziale danno d'immagine;
- d) inosservanza reiterata delle disposizioni di legge, di regolamenti e degli obblighi previsti dal presente capitolato;
  - e) cessione del contratto e/o concessione in subappalto dei servizi;
  - f) perdita dei requisiti previsti per l'accesso all'appalto, tra cui i requisiti di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e quelli previsti dalla normativa antimafia, e più in generale per il caso di perdita della capacità di contrattare con la pubblica amministrazione;
  - g) perdita dei requisiti morali e professionali per l'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto.
  - h) mancato reintegro del deposito cauzionale, nei termini assegnati, quando il Comune abbia dovuto, in tutto o in parte, avvalersi dello stesso;
  - i) violazioni definitivamente accertate in merito alla normativa a tutela della Privacy che abbiano comportato la comminatoria di sanzioni penali o amministrative;
  - j) accertata non veridicità delle dichiarazioni rese in sede di gara, in qualunque tempo verificata;
  - k) in tutte le altre ipotesi in cui il presente Capitolato preveda la comminatoria della risoluzione;
  - l) inosservanza delle disposizioni normative di carattere assistenziale, assicurativo, previdenziale, di prevenzione degli infortuni e di sicurezza ed igiene sul lavoro, relative al personale dipendente/soci lavoratori e mancata applicazione delle disposizioni normative e retributive del vigente CCNL;
  - m) gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie;
  - n) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
  - o) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia della ditta affidataria;
  - p) revoca delle autorizzazioni di legge per l'esercizio dell'attività oggetto del presente capitolato
  - q) violazione degli obblighi derivanti dal DPR 16.04.2013, n. 62 e dal codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Sannazzaro de' Burgondi approvato con deliberazione G.C. n. 11 del 06.02.2014;
  - r) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione dell'appalto ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi, così come negli altri previsti dal Capitolato, l'Amministrazione Comunale potrà risolvere di diritto il contratto semplicemente comunicando alla ditta affidataria, con PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, senza bisogno di assegnare alcun termine, con l'indicazione della data dalla quale la risoluzione produrrà il proprio effetto.

La risoluzione potrà avere luogo anche per altri casi di grave inadempimento, ai sensi dell'art. 1454 c.c., previa diffida ad adempiere entro un termine di max 15 gg entro il quale la ditta affidataria potrà altresì presentare le proprie controdeduzioni.

Tutti i termini indicati nel Capitolato e nel contratto saranno da considerarsi essenziali ai sensi dell'art. 1457 del Codice civile.

In tutti i casi di risoluzione, l'Amministrazione Comunale il Comune si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario, per l'affidamento del servizio alle stesse condizioni proposte dall'originario appaltatore ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio, anche ai sensi dell'art. 21 sexies della Legge 241/1990.

## **ART. 85 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO**

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dalla ditta affidataria, se non è disposta e autorizzata dal Responsabile del Procedimento nel rispetto delle condizioni e dei limiti

di seguito descritti. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titoli al pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il Responsabile del Procedimento lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico della ditta affidataria, della situazione originaria preesistente. La stazione appaltante può disporre variazioni al contratto, senza una nuova procedura di affidamento, a norma dell'art. 106 del d.Lgs. 50/2016 e s.m.i. , nei seguenti casi:

- per servizi supplementari da parte del contraente originario, il cui prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale, che si siano resi necessari e non erano inclusi nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti:
  - risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;
  - comporti per l'amministrazione notevoli disagi o una consistente duplicazione di costi;
  - qualora il prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale e ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:
  - la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per l'amministrazione. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
  - la modifica non altera la natura generale del contratto

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106 – comma 12 – del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., qualora nel corso dell'esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre alla ditta affidataria l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta affidataria non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso della ditta affidataria.

In ogni caso la ditta affidataria ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico della ditta affidataria maggiori oneri.

#### **ART. 86 - EMISSIONE DI ORDINE IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO**

Nelle more di stipula del contratto, ma ad aggiudicazione perfezionata, il Comune di Sannazzaro de' Burgondi può richiedere, tramite posta elettronica certificata, l'avvio anticipato del servizio nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 159 del 6 settembre 2011 e dell'art. 32 – comma 8 – del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

L'avvio dell'esecuzione del contratto è subordinato alla firma del verbale di avvio del servizio.

#### **ART. 87 - RECESSO E/O REVOCA DELL'AFFIDAMENTO**

Il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi dell'art. 1373 cod. civ. e comunque di revocare l'aggiudicazione in qualunque tempo e fino al termine del contratto per motivi di pubblico interesse.

Il recesso e/o la revoca è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione a mezzo PEC. Il recesso e/o la revoca non può avere effetto prima che siano decorsi 30 (trenta) giorni dalla comunicazione di cui sopra.

Qualora il Comune si avvalga della facoltà di recesso unilaterale e/o della revoca dell'affidamento, non sarà dovuta alcuna indennità, né altro indennizzo a qualsivoglia titolo ad esclusione del rimborso degli eventuali investimenti realizzati e non ammortizzati sulla base dell'offerta presentata in sede di gara.

L'affidamento s'intende inoltre revocato ed il contratto risolto senza diritto a indennità o risarcimento di danni qualora il servizio venisse soppresso o diversamente regolato per effetto dell'entrata in vigore di nuove disposizioni di legge.  
Non è consentito il recesso unilaterale in capo all'affidatario.

## **ART. 88 - RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI**

La ditta affidataria è unico e solo responsabile della gestione dei servizi oggetto del presente capitolato, dei rapporti con il proprio personale e con i terzi e solleva il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità conseguente a tali rapporti.

Il Comune di Sannazzaro de' Burgondi si riserva di garantire in qualunque modo l'esecuzione del servizio, rivalendosi, per le spese sostenute, sulla garanzia bancaria o assicurativa prevista all'art. 80 del presente capitolato, ove la ditta appaltatrice, per qualunque motivo, anche per causa di forza maggiore, non svolga o svolga in modo incompleto o inesatto il servizio oggetto del presente capitolato.

La ditta affidataria si impegna a stipulare, prima dell'inizio del servizio, idonea polizza assicurativa RCT/RCO (Responsabilità civile verso terzi/Responsabilità civile verso prestatori di lavoro) a copertura La ditta affidataria si assume ogni responsabilità civile e penale derivante ai sensi di legge nell'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato, liberando a pari titolo il Comune, e si impegna quindi ad adottare, nell'esecuzione dei servizi tutti gli accorgimenti e le cautele necessarie atte a garantire la sicurezza e l'incolumità degli utenti, del proprio personale e di terzi, nonché gli accorgimenti necessari ad evitare danni ai beni pubblici e privati, nel rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione degli infortuni e di igiene del lavoro con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii..

La ditta affidataria si impegna a stipulare, prima dell'inizio del servizio, idonea polizza assicurativa RCT/RCO (Responsabilità civile verso terzi/Responsabilità civile verso prestatori di lavoro) a copertura dei danni relativi ai rischi inerenti la gestione affidata. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, ingestione di cibi e/o vivande avariate subito dai fruitori del servizio di mensa nonché ogni altro danno arrecato agli utenti conseguente alla somministrazione del pasto dal parte della ditta affidataria.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla ditta affidataria.

**La polizza dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiore ad € 3.000.000,00 (tremilioni/00) senza sotto limite per danni a persone e/o cose,**

La polizza deve contenere la previsione del pagamento in favore dell'Amministrazione Comunale non appena questa lo richieda, anche in pendenza dell'accertamento delle responsabilità e senza che occorrono consensi ed autorizzazioni di qualsiasi specie.

La polizza dovrà avere durata pari o superiore a quella dell'affidamento.

Si precisa che tale polizza assicurativa non liberano la ditta affidataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia, e che eventuali franchigie, scoperti o limitazioni rimarranno a carico della ditta stessa.

Le polizze assicurative, debitamente quietanzate, dovranno essere consegnate all'Ufficio Servizi alla Persona Comunale prima della stipula del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione Comunale alle relative scadenze.

La ditta affidataria si obbliga a garantire regolare copertura assicurativa per il personale dipendente contro gli infortuni e le malattie connesse allo svolgimento delle prestazioni inerenti il servizio. Tali oneri saranno a totale carico della ditta affidataria e con esclusione di ogni diritto di rivalsa e di indennizzo nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La ditta affidataria si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, nonché a sollevare la stessa Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del C.C.

L'Amministrazione Comunale non risponderà dei danni, infortuni o altro, direttamente connessi al servizio, che dovesse accadere al personale dipendente della ditta affidataria o agli utenti.

L'Amministrazione Comunale non risponderà dei danni arrecati dal personale dipendente dell'affidatario a terzi, agli utenti o cose.

L'Amministrazione Comunale non risponderà inoltre dei danni subiti da infortunio avvenuto in occasione dell'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato e così dicasi per i danni derivanti da incuria.

#### **ART. 89 - CONTROVERSIE**

Qualsiasi controversia dovesse insorgere tra la ditta appaltatrice e il Comune di Sannazzaro de' Burgondi in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto d'appalto, l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, o comunque in dipendenza del presente capitolato saranno di competenza del Foro di Pavia, con esplicita esclusione fin da ora del ricorso alla competenza arbitrale.

#### **ART. 90 - CESSAZIONE DELL'AFFIDAMENTO**

Alla cessazione dell'affidamento l'aggiudicatario si impegna a porre in essere le cautele ed iniziative necessarie affinché il subentro del nuovo soggetto gestore abbia luogo senza pregiudizio per la continuità del servizio.

### **TITOLO XVI – NORME FINALI**

#### **ART. 91 – ROYALTIES**

La ditta affidataria potrà preparare pasti da destinare ad altri enti pubblici e/o privati, solo su approvazione scritta dell'Amministrazione Comunale e attrezzando adeguatamente comunque come previsto dalle norme e dalle indicazioni delle autorità competenti, la cucina data in uso. Per la produzione di tali pasti, la ditta affidataria riconoscerà una royalty all'Amministrazione Comunale pari al 10% del prezzo corrente relativo al pasto per la mensa scolastica del Comune di Sannazzaro de' Burgondi.

#### **Art. 92 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003 e s.m.i, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, i dati personali forniti dalle Ditte concorrenti saranno raccolti e trattati sia per le finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per le finalità inerenti alla gestione del rapporto

medesimo. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione) sarà svolto con strumenti telematici, informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi.

Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare la permanenza, nel corso dell'esecuzione, del possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti che facciano richiesta di accesso ai documenti della fase di esecuzione, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata del contratto e della relativa di contrazione. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con rendicontazione del contratto, a seguito della quale il titolare procederà all'archiviazione dei dati secondo le vigenti disposizioni in tema di documentazione amministrativa.

I diritti che l'operatore economico interessato può far valere in ordine al trattamento dei dati sono disciplinati dal Regolamento (UE) 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'operatore economico interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento.

Il Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Sannazzaro de' Burgondi.

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

## **ART. 93 - RINVIO E DISPOSIZIONI FINALI**

La partecipazione alla gara costituisce incondizionata accettazione di tutte le clausole contenute nel presente capitolato ed impegna gli enti offerenti dal momento della partecipazione alla gara.

Il Comune di Sannazzaro de' Burgondi si riserva la facoltà, a suo insindacabile giudizio, di non procedere all'aggiudicazione per intervenute e non previste ragioni di pubblico interesse.

Si precisa che in tal caso a nessun partecipante alla gara, aggiudicatario o meno, verrà corrisposto alcun indennizzo per la proposta gestionale organizzativa presentata.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rimanda alla normativa in vigore a livello europeo, nazionale, regionale e locale, o che potessero venire eventualmente emanate durante il corso del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali). Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

**ELENCO UTENZE E MODALITA' DI SERVIZIO**

| UTENZE                          | SEDE                                             | TRASPORTO | APPAREC-<br>CHIATURA | DISTRIBUZIONE<br>AL TAVOLO | LAVAGGIO<br>STOVIGLIE                  | PULIZIA<br>REFETTORI | MERENDE |
|---------------------------------|--------------------------------------------------|-----------|----------------------|----------------------------|----------------------------------------|----------------------|---------|
| <b>ASILO NIDO COMUNALE</b>      |                                                  |           |                      |                            |                                        |                      |         |
| <b>Asilo Nido</b>               | Via XI Febbraio, 19 –<br>Sannazzaro de' Burgondi | SI        | NO                   | NO                         | Lavaggio solo<br>posate e<br>bicchieri | NO                   | SI      |
| <b>SCUOLA DELL'INFANZIA</b>     |                                                  |           |                      |                            |                                        |                      |         |
| <b>Scuola<br/>dell'Infanzia</b> | Via Traversi – Sannazzaro<br>de' Burgondi        | NO        | SI                   | SI                         | SI                                     | SI                   | SI      |
| <b>SCUOLA PRIMARIA</b>          |                                                  |           |                      |                            |                                        |                      |         |
| <b>Scuola<br/>Primaria</b>      | Via Rossini – Sannazzaro<br>de' Burgondi         | SI        | SI                   | SI                         | SI                                     | SI                   | NO      |

**CALENDARIO DI MASSIMA EROGAZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA  
SCOLASTICA E DI MENSA ASILO NIDO COMUNALE**

| SERVIZIO | TIPO UTENZA                         | INIZIO SERVIZIO                             | FINE SERVIZIO |
|----------|-------------------------------------|---------------------------------------------|---------------|
|          | ASILO NIDO <sup>(1)</sup>           | FINE AGOSTO/PRIMI<br>GIORNI DI<br>SETTEMBRE | FINE LUGLIO   |
|          | SCUOLA DELL'INFANZIA <sup>(2)</sup> | INDICATIVAMENTE 05<br>SETTEMBRE             | 30 GIUGNO     |
|          | SCUOLA PRIMARIA <sup>(3)</sup>      | FINE SETTEMBRE                              | 08 GIUGNO     |

- 1) Bambini da 3 mesi a 3 anni dal lunedì al venerdì, per circa 220 giorni per anno educativo, con interruzione Natale, Pasqua ed eventuali ponti. All'inizio di ogni anno educativo l'Amministrazione Comunale stabilirà il calendario di apertura.
- 2) Bambini da 3 anni a 6 anni, dal lunedì al venerdì, con inizio e fine anno scolastico come da calendario scolastico regionale e/o disposizioni dell'Autorità Scolastica.
- 3) Alunni da 6 a 11 anni nei giorni di martedì e giovedì rientri obbligatori, con inizio e fine anno scolastico come da calendario scolastico regionale e/o disposizioni dell'Autorità Scolastica.

## NUMERO INDICATIVO PASTI ANNUI E MERENDE

Di seguito il numero indicativo dei pasti annui e delle merende da erogare suddiviso per tipologia d'utenza e calcolato sulla media dei pasti erogati nell'anno scolastico 2018/2019 e nell'anno scolastico 2020/2021

| PERIODO          | ASILO NIDO  |             | SCUOLA DELL'INFANZIA |         | SCUOLA PRIMARIA |
|------------------|-------------|-------------|----------------------|---------|-----------------|
|                  | Pasti       | Merende     | Pasti                | Merende | Pasti           |
| <b>Settembre</b> | 297         | 181         | 158                  | -----   | 158             |
| <b>Ottobre</b>   | 297         | 252         | 514                  | -----   | 899             |
| <b>Novembre</b>  | 324         | 295         | 512                  | -----   | 741             |
| <b>Dicembre</b>  | 212         | 193         | 333                  | -----   | 552             |
| <b>Gennaio</b>   | 270         | 222         | 370                  | -----   | 629             |
| <b>Febbraio</b>  | 363         | 284         | 394                  | -----   | 682             |
| <b>Marzo</b>     | 297         | 252         | 468                  | -----   | 581             |
| <b>Aprile</b>    | 305         | 262         | 358                  | -----   | 640             |
| <b>Maggio</b>    | 365         | 292         | 596                  | -----   | 675             |
| <b>Giugno</b>    | 364         | 290         | 387                  | -----   | 130             |
| <b>Luglio</b>    | 297         | 270         | -----                | -----   | -----           |
| <b>Agosto</b>    | -----       |             | -----                | -----   | -----           |
| <b>TOTALE</b>    | <b>3391</b> | <b>2793</b> | <b>4090</b>          |         | <b>5687</b>     |

Il numero dei pasti e delle merende sopra riportato è da considerarsi puramente indicativo, ai soli fini della formulazione dell'offerta, ed eventuali sue oscillazioni, tanto in aumento quanto in diminuzione, non comporteranno modifiche al prezzo unitario offerto. Il numero dei pasti è suscettibile di variazioni giornaliere dipendenti dalle presenze degli utenti e dalle diverse articolazioni delle attività scolastiche nell'ambito della settimana. La ditta appaltatrice non avrà diritto né a variazioni sul prezzo del pasto, né ad altra forma di indennizzo, nel caso in cui il numero dei pasti venisse superato o non venisse raggiunto per qualsiasi motivo.


**Anno scolastico 2020-2021**

## PROSPETTO GRAMMATURE PER GLI ASILI NIDO

Le grammature sono indicate al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

| <b>CEREALI E DERIVATI</b>                                             | <b>1-3 anni</b> | <b>Adulti</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| Pasta asciutta                                                        | 40              | 80            |
| Riso per risotto                                                      | 40              | 80            |
| Orzo, farro asciutti                                                  | 40              | 80            |
| Pasta, riso, orzo o farro in minestra                                 | 20              | 50            |
| Miglio                                                                | 20              | 50            |
| Fiocchi d'avena                                                       | 20              | 30            |
| Gnocchi di patate                                                     | 80              | 220           |
| Farina di mais per polenta                                            | 20              | 70            |
| Trancio di pizza <sup>1</sup>                                         | 80              | 250           |
| Pane                                                                  | 20              | 80            |
| Crostini                                                              | 15              | 30            |
| <br><b>CARNI, PESCE, UOVA</b>                                         |                 |               |
| Pollo (petto/coscia)                                                  | 30              | 100           |
| Tacchino                                                              | 30              | 100           |
| Pollo/tacchino per polpette                                           | 15              | 50            |
| Lonza                                                                 | 30              | 100           |
| Vitellone per bistecche, hamburger, arrosto                           | 30              | 100           |
| Vitellone per spezzatino                                              | 30              | 100           |
| Manzo per bollito                                                     | 30              | 90            |
| Vitellone per polpette                                                | 15              | 50            |
| Carne per ragù                                                        | 10              | 30            |
| Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)         | 30              | 120           |
| Tonno (1° piatto)                                                     | 10              | 30            |
| Tonno (2° piatto)                                                     | 20              | 70            |
| Uova per frittata e omelette                                          | n. 1/2          | n. 1 e 1/2    |
| Uova per polpette, ecc. ( <u>per 10 persone</u> )                     | n. 1            | n. 1          |
| Uova per tortini, sformati di uova e verdure( <u>per 10 persone</u> ) | n. 1            | n. 1 e 1/2    |
| <br><b>FORMAGGI</b>                                                   |                 |               |
| Formaggi freschi:                                                     |                 |               |
| - mozzarella, crescenza (1° piatto)                                   | 10              | 40            |
| - mozzarella, crescenza (2° piatto)                                   | 20              | 100           |
| - ricotta (1° piatto)                                                 | 15              | 40            |
| - ricotta (2° piatto)                                                 | 30              | 100           |
| Formaggi stagionati (fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)        |                 |               |
| - per 1° piatto                                                       | 5               | 20            |
| - per 2° piatto                                                       | 10              | 50            |
| - per ripieni (polpette, frittate)                                    | 3/5             | 25            |
| Parmigiano grattugiato                                                | 3               | 10            |

<sup>1</sup> peso a cotto. Se somministrata come piatto unico raddoppiare le grammature



| <b>ORTAGGI, PATATE e LEGUMI</b>                                   | <b>1-3 anni</b> | <b>Adulti</b> |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|
| <b>Verdure e Legumi per primi piatti:</b>                         |                 |               |
| • Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)             | 20              | 60            |
| Verdure miste e legumi per minestrone, passati, creme             | 80              | 150           |
| • Legumi per risotti e paste:                                     |                 |               |
| - legumi freschi o surgelati                                      | 10              | 60            |
| - legumi secchi                                                   | 5               | 25            |
| <b>Verdure per secondi piatti:</b>                                |                 |               |
| • Verdure per frittata, polpette, crocchette, sformati ecc.       | 30/40           | 80/100        |
| • Verdure miste per verdure ripiene                               | 100             | 200           |
| <b>Legumi per crocchette, sformati, polpette</b>                  |                 |               |
| • Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi                       | 15              | 40            |
| • Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati            | 40              | 100           |
| <b>Verdure crude per contorni:</b>                                |                 |               |
| • Insalata                                                        | 20              | 50            |
| • Ortaggi crudi da insalata                                       | 50              | 150           |
| <b>Verdure cotte per contorni:</b>                                |                 |               |
| • Spinaci, cavolfiore, biette, fagiolini, peperoni, zucchine, ecc | 60              | 200           |
| <b>Patate:</b>                                                    |                 |               |
| Patate per contorno/purea                                         | 80              | 200           |
| • patate per spezzatino                                           | 50              | 80            |
| • patate per spezzatino (con verdure o piselli)                   | 30              | 60            |
| <b>Legumi per contorni:</b>                                       |                 |               |
| • Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati          | 30              | 90            |
| • Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi                       | 15              | 30            |
| <b>CONDIMENTI</b>                                                 |                 |               |
| Olio extra-vergine d'oliva a crudo:                               |                 |               |
| - per primi e secondi piatti                                      | 3               | 10            |
| - per contorno                                                    | 3               | 10            |
| Pesto                                                             | 3               | 10            |
| <b>FRUTTA FRESCA</b>                                              |                 |               |
| Frutta di stagione                                                | 80              | 200           |

*Grammature medie aggiornate in base ai LARN 2014 – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia.*



|                                  |
|----------------------------------|
| <b>Anno scolastico 2020-2021</b> |
|----------------------------------|

## PROSPETTO GRAMMATURE PER LA SCUOLA D'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO

Grammature medie al crudo e al netto degli scarti, tranne quando diversamente indicato:

| <b>CEREALI E DERIVATI</b>                                             | <b>3-6<br/>anni</b> | <b>6-11<br/>anni</b> | <b>12-15 anni<br/>e adulti</b> |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------------|
| Pasta asciutta                                                        | 60                  | 70                   | 80                             |
| Riso per risotto                                                      | 60                  | 70                   | 80                             |
| Orzo, farro asciutti                                                  | 60                  | 70                   | 80                             |
| Pasta, riso, orzo o farro in minestra                                 | 30                  | 40                   | 50                             |
| Miglio                                                                | 30                  | 40                   | 50                             |
| Fiocchi d'avena                                                       | 20                  | 30                   | 30                             |
| Gnocchi di patate                                                     | 150                 | 180                  | 220                            |
| Ravioli di magro                                                      | 70                  | 90                   | 110                            |
| Farina di mais per polenta                                            | 30                  | 50                   | 70                             |
| Trancio di pizza <sup>1</sup>                                         | 100                 | 200                  | 250                            |
| Pane                                                                  | 30                  | 50                   | 80                             |
| Crostini                                                              | 20                  | 30                   | 30                             |
| <b>CARNI, PESCE, UOVA</b>                                             |                     |                      |                                |
| Pollo (petto/coscia)                                                  | 50                  | 80                   | 100                            |
| Tacchino                                                              | 50                  | 80                   | 100                            |
| Pollo/tacchino per polpette                                           | 30                  | 40                   | 50                             |
| Lonza                                                                 | 50                  | 80                   | 100                            |
| Vitellone per bistecche, hamburger, arrosto                           | 50                  | 80                   | 100                            |
| Vitellone per spezzatino                                              | 50                  | 80                   | 100                            |
| Manzo per bollito                                                     | 40                  | 70                   | 90                             |
| Vitellone per polpette                                                | 25                  | 40                   | 50                             |
| Carne per ragù                                                        | 15                  | 20                   | 30                             |
| Pesce (sogliola, platessa, tranci di merluzzo, halibut, etc.)         | 80                  | 100                  | 120                            |
| Tonno (1° piatto)                                                     | 15                  | 20                   | 30                             |
| Tonno (2° piatto)                                                     | 40                  | 50                   | 70                             |
| Uova per frittata e omelette                                          | n.1                 | n.1                  | n. 1 e ½                       |
| Uova per polpette, ecc. ( <u>per 10 persone</u> )                     | n. 1                | n.1                  | n. 1                           |
| Uova per tortini, sformati di uova e verdure( <u>per 10 persone</u> ) | n. 1                | n.1                  | n. 1 e 1/2                     |
| <b>FORMAGGI</b>                                                       |                     |                      |                                |
| Formaggi freschi:                                                     |                     |                      |                                |
| - mozzarella, crescenza (1° piatto)                                   | 25                  | 35                   | 40                             |
| - mozzarella, crescenza (2° piatto)                                   | 50                  | 70                   | 100                            |
| - ricotta (1° piatto)                                                 | 25                  | 35                   | 40                             |
| - ricotta (2° piatto)                                                 | 50                  | 70                   | 100                            |
| Formaggi stagionati (fontina, asiago, grana, gorgonzola, ecc.)        |                     |                      |                                |
| - per 1° piatto                                                       | 10                  | 10                   | 20                             |
| - per 2° piatto                                                       | 30                  | 40                   | 50                             |
| - per ripieni (polpette, frittate)                                    | 15                  | 20                   | 25                             |

<sup>1</sup> peso a cotto. Se somministrata come piatto unico raddoppiare le grammature.



| <b>FORMAGGI (segue)</b>                                           | <b>3-6<br/>anni</b> | <b>6-12<br/>anni</b> | <b>12-15 anni<br/>e adulti</b> |
|-------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|--------------------------------|
| Parmigiano grattugiato                                            | 3                   | 4                    | 5                              |
| Piatto misto di formaggi                                          | 40                  | 50                   | 70                             |
| <b>ORTAGGI, PATATE e LEGUMI</b>                                   |                     |                      |                                |
| <b>Verdure e Legumi per primi piatti:</b>                         |                     |                      |                                |
| • Pomodori pelati per sugo (per primi/secondi piatti)             | 40                  | 50                   | 60                             |
| Verdure miste e legumi per minestrone, passati, creme             | 90                  | 120                  | 150                            |
| • Legumi per risotti e paste:                                     |                     |                      |                                |
| - legumi freschi o surgelati                                      | 30                  | 40                   | 60                             |
| - legumi secchi                                                   | 10                  | 20                   | 25                             |
| <b>Verdure per secondi piatti:</b>                                |                     |                      |                                |
| • Verdure per frittata, polpette, crocchette, sformati            | 40/60               | 50/80                | 60/100                         |
| • Verdure miste per verdure ripiene                               | 120                 | 150                  | 200                            |
| <b>Legumi per crocchette, sformati, polpette</b>                  |                     |                      |                                |
| • Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi                       | 25                  | 30                   | 40                             |
| • Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi/surgelati            | 70                  | 90                   | 100                            |
| <b>Verdure crude per contorni:</b>                                |                     |                      |                                |
| • Insalata                                                        | 30                  | 40                   | 50                             |
| • Ortaggi crudi da insalata                                       | 80                  | 100                  | 150                            |
| <b>Verdure cotte per contorni:</b>                                |                     |                      |                                |
| • Spinaci, cavolfiore, biette, fagiolini, peperoni, zucchine, ecc | 100                 | 150                  | 200                            |
| <b>Patate:</b>                                                    |                     |                      |                                |
| Patate per contorno/purea                                         | 100                 | 150                  | 200                            |
| • Patate per spezzatino                                           | 60                  | 70                   | 80                             |
| • Patate per spezzatino (con verdure o piselli)                   | 40                  | 50                   | 60                             |
| <b>Legumi per contorni:</b>                                       |                     |                      |                                |
| • Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) freschi o surgelati          | 40                  | 60                   | 90                             |
| • Legumi (piselli, lenticchie, ecc.) secchi                       | 20                  | 25                   | 30                             |
| <b>CONDIMENTI</b>                                                 |                     |                      |                                |
| Olio extra-vergine d'oliva a crudo:                               |                     |                      |                                |
| - per primi e secondi piatti                                      | 5                   | 5                    | 10                             |
| - per contorno                                                    | 5                   | 10                   | 10                             |
| Pesto                                                             | 5                   | 10                   | 10                             |
| <b>FRUTTA FRESCA</b>                                              |                     |                      |                                |
| Frutta di stagione                                                | 100                 | 150                  | 200                            |

*Grammature medie aggiornate in base ai LARN 2014 – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia.*



## METODI DI COTTURA nella RISTORAZIONE SCOLASTICA

Tutti i cibi vanno cucinati senza condimento, che va aggiunto crudo a fine cottura, usando solo olio extravergine d'oliva.

- Non utilizzare margarina, olio di semi o di semi vari, burro e panna.
- Vanno impiegate preferibilmente pentole a fondo termico antiaderente che impediscono ai cibi di attaccarsi anche evitando l'uso di grassi.
- Fare uso, se gradito, di erbe, spezie e aromi per migliorare il sapore degli alimenti senza ricorrere all'uso di grassi, soffritti e sale: alloro, aglio, basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, erba cipollina, maggiorana, noce moscata, origano, peperoncino, semi di finocchio, timo, zafferano, ecc.
- È necessario evitare i preparati per brodo e ridurre al minimo l'uso del sale, preferendo quello iodato.

### PRIMI PIATTI

#### SUGO/RAGU'

Far appassire la cipolla e/o, a piacere, l'aglio in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere i pomodori o la passata o i pelati ed eventualmente verdure, e/o carne, e/o legumi, e/o tonno. Far cuocere aggiungendo aromi e se necessario acqua. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

#### PESTO

Frullare basilico, grana e pinoli (se gradito l'aglio), aggiungere olio extravergine d'oliva, mescolare con poca acqua di cottura e condire la pasta.

#### RISOTTO

Far appassire la cipolla in una pentola antiaderente senza condimento (o con acqua e aromi), aggiungere eventuali verdure e/o legumi e successivamente il riso. Far cuocere unendo vino a piacere, aromi, acqua o brodo vegetale a sufficienza. A fuoco spento aggiungere olio extravergine d'oliva.

#### MINISTRONE/PASSATO DI VERDURA

Mettere in acqua poco salata le verdure fresche e/o surgelate e far cuocere. Quando cotte, passare eventualmente le verdure, aggiungere pasta/riso o altri cereali e a fuoco spento olio extravergine d'oliva.

### SECONDI PIATTI

#### CARNE

D'ogni tipo purché magra, il grasso va tolto prima della cottura.

Scaloppine: la carne tagliata a fette e infarinata va messa nella pentola antiaderente o in una teglia da forno antiaderente o rivestita di carta da forno evitando di forarla con la forchetta prima o durante la cottura. Salare poco, aromatizzare, spruzzare succo di limone o vino e far cuocere.

Arrosto: il pezzo di carne può essere cotto in forno o a fuoco libero. Rosolare la carne senza condimenti da ogni sua parte e aggiungere aromi. Durante la cottura, per ammorbidirla, bagnarla con il suo sugo e/o aggiungere qualche cucchiaino d'acqua, evitando di forarla con la forchetta.

In polpette o polpettone: amalgamare la carne trita scelta con patate lesse, aromi vari ed uova. Passare in farina o pangrattato, cucinare in forno o a fuoco libero, senza condimenti, irrorando a piacere con succo di limone o vino ed aggiungendo aromi vari.

Lesso: mettere la carne a cuocere in acqua salata in ebollizione, aromatizzata a piacere con verdure.



Umido: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua. Unire la carne, aggiungere successivamente le verdure tagliate a pezzetti ed eventualmente i legumi. Si possono unire aromi.

## PESCE

Il pesce può essere cotto in forno o a fuoco libero in pentola antiaderente. Eventualmente aggiungere verdura a piacere.

Al forno o a fuoco libero: nel caso di preparazioni già pronte (prive di grassi e additivi) mettere in forno come tali senza condimenti e spruzzare con succo di limone. Nel caso di altro pesce non pronto (sogliola, platessa, halibut, ecc.) passare in pan grattato o farina, mettere in forno o su fuoco libero senza condimenti, spruzzare con succo di limone o vino ed aggiungere aromi vari.

In polpette o polpettone: amalgamare pesce, patate lesse, aromi vari ed uova. Passare in farina o pangrattato, cucinare in forno o a fuoco libero, senza condimenti, irrorando con succo di limone o vino ed aggiungendo aromi vari.

## UOVA

Frittata/sformato: preparare un composto con uova, con o senza verdure cotte o crude spezzettate, formaggio grana, poco sale ed aromi. Far scaldare la pentola antiaderente e versarvi il composto senza condimento, oppure mettere il composto in una teglia rivestita di carta da forno, sempre senza condimento e mettere in forno.

Uova strapazzate: far appassire la cipolla (affettata finemente) con poca acqua, aggiungere i pomodori spezzettati o il passato di pomodoro e far cuocere aggiungendo acqua ed eventualmente verdure. Unire da ultimo le uova e mescolare. Si possono aggiungere aromi.

Uova sode: Terminata la bollitura delle uova, ogliere l'acqua di cottura e lasciare le uova immerse (completamente coperte) da acqua e ghiaccio fino alla sgusciatura.

L'operazione di sgusciatura deve avvenire per piccole quantità (non più di 20 uova per volta) e le uova sgusciate devono essere messe subito in frigorifero idoneamente ricoperte sino al consumo; Le uova sgusciate devono essere distribuite intere appena tolte dal frigorifero.

## IMPANATURE PER CARNE E PESCE

Passare le fettine di carne o di pesce nel pane grattugiato, eventualmente aromatizzato con erbe aromatiche fresche o essiccate (origano, timo, ecc ), un pizzico di sale e, se gradito, l'aglio tritato finemente. Disporle nella pirofila foderata di carta da forno o in una teglia antiaderente e cuocetele in forno fino a quando saranno ben dorate.

## CONTORNI

### VERDURA

Lessata: cuocere le verdure in poca acqua salata già in ebollizione o, meglio, al vapore; le verdure surgelate vanno cotte senza scongelarle per minore tempo.

Al forno: mettere le verdure in una pirofila antiaderente senza condimento, aggiungere aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

A fuoco libero: stufare le verdure in poca acqua, unire aromi a piacere ed olio extravergine d'oliva crudo a fine cottura.

**Aggiornamento Settembre 2020**



# QUALITA' MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

## INDICE

|                                                |             |
|------------------------------------------------|-------------|
| PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME..... | Pagg. 2-3   |
| CEREALI E DERIVATI.....                        | Pagg. 3-6   |
| ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.....               | Pagg. 6-10  |
| LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....          | Pagg. 10-15 |
| PRODOTTI VARI.....                             | Pagg. 16-19 |

## QUALITÀ MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e d'utilizzo delle materie prime destinate alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica. Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica dovrà comunque essere certificata ad ogni consegna e dovrà essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

### PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

A validazione dei requisiti merceologici è opportuno definire e specificare le regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

- ✓ **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.
- ✓ Il congelamento di materie prime o semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche. Per effettuare questa operazione è necessario un abbattitore di temperatura o, in sua assenza, di due congelatori: uno utilizzato per congelare, l'altro per conservare. I prodotti congelati dovranno essere chiaramente identificati e dovrà essere indicata la data di congelamento.
- ✓ **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- ✓ **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- ✓ **Calendarizzazione** degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita residua* che la merce dovrà 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.
- ✓ **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.

Si consiglia che, sia le materie prime sia gli alimenti pronti, non contengano o derivino da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) e che provengano da produzione biologica certificata secondo le leggi vigenti.

Sono preferibili prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta).

### PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento Reg. CE 834/2007 e 889/2008, e al DM 8/2/2010, si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.

In etichetta devono riportare le seguenti indicazioni:

1. Indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;
2. indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
3. Menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CE specifici.

### PRODOTTI A DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CE n° 1151/2012, "Denominazione di origine" è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinato;
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali ed umani; e
- c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

#### **PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.**

Secondo il Regolamento CE n° 1151/2012, "Indicazione geografica" è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un determinato luogo, regione o Paese;
- b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e
- c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE MATERIE PRIME**

### **CEREALI E DERIVATI**

#### **BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA**

Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

#### **CREMA DI RISO**

Prodotta con farina di riso senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013). Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

#### **FARINA DI MAIS**

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome, ragione sociale, indirizzo dell'operatore che commercializza il prodotto come da DL 1169/2011 e successive modificazioni.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

#### **FARINA TIPO "00" o "0" o INTEGRALE**

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DDL 1169/2011.

Di grano tenero di tipo "0" o "00" o integrale, rispondente ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

#### **FARINA LATTEA**

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti. È un alimento indicati per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

#### **FARRO DECORTICATO**

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

#### **FETTE BISCOTTATE E CRACKERS**

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 609/2013 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare

odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. Preferire prodotti che non contengono oli o grassi vegetali idrogenati ed aromi.

### **FIOCCHI D'AVENA**

Sono il prodotto della decorticatura e successiva cottura a vapore, fioccatatura e tostatura dei chicchi. I fiocchi devono essere uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

### **GNOCCHI DI PATATE**

Possono essere freschi, in atmosfera modificata (DPCM n° 311/97) o surgelati. Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi d'infezioni e microbiologicamente non contaminati.

Scegliere preferibilmente gnocchi prodotti con patate o, eventualmente fiocchi di patate, farina di grano duro, sale, non contenenti grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Non devono contenere coloranti secondo All. IV D.M. 209 27/02/96. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### **MAIS IN SCATOLA AL NATURALE**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e D.M. 21/3/73 con successive modificazioni.

### **MIGLIO**

La granella deve essere uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

### **ORZO PERLATO**

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino. Deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

### **PANE**

Conforme alla legge 580/67 e DPR 502/98. Il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "0", "00", o "1", sale, acqua, lievito; preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione. Preferire pane senza aggiunta di grassi.

### **PANE INTEGRALE O SEMI INTEGRALE**

Il pane integrale o semi integrale deve essere prodotto con farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua. Le farine devono presentare le seguenti caratteristiche ( legge n.580/67 art. 7/9 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502):

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60



- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 10.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza, separazione delle crusche. Le farine non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

### **PANE GRATTUGIATO**

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

### **PASTA DI SEMOLA E PASTA INTEGRALE**

Di semola di grano duro e/o integrale conformi al DPR n°187/2001 Capo II, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta dovrà possedere i seguenti requisiti:

- ✓ Umidità massima 12,5%
- ✓ Acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.
- ✓ Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza.
- ✓ Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge.
- ✓ Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
- ✓ Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.
- ✓ Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.
- ✓ Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal Reg. CE 1169/2011. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia. La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

### **PASTA LIEVITATA**

Possono essere richiesti quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel Reg. CE 1169/2011 e trasportata secondo le indicazioni del DM 25/9/1995 n°493 e successive modificazioni. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da Reg. CE 1169/2011), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

### **PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA GLUTINATA**

Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine".

### **PIZZA**

#### **Pasta**

Vedi alla voce "Pasta lievitata" di questo documento.

#### **Condimento**

Deve essere costituito da:

- ✓ mozzarella (non formaggio fuso);
- ✓ pelati e/o pomodori freschi;
- ✓ origano, se gradito;
- ✓ olio extravergine d'oliva.
- ✓ qualsiasi altra verdura, se desiderata

**PRODOTTI DOLCIARI (biscotti, merendine)**

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari (Reg. CE 1169/2011). Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

**RISO**

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge n. 325/58 e n.586 del 1962. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei) e di coloritura, dovrà essere resistente alla cottura e con un'umidità non superiore al 14/15%. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

**SEMOLINO**

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n°187/2001 capo I. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

**ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE****CARNI AVICUNICOLE**

Petti, sottoscosce e cosce di pollo, fesa di tacchino devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CE. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004 e aggiornamenti.

Devono essere prive di odori e sapori anomali, sia fresche che congelate. Si consiglia peraltro l'utilizzo di carni fresche refrigerate, meglio se in confezione sottovuoto. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni).

Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia. In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate e congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C per le carni refrigerate, -12°C per le carni congelate e -15 °C per le carni surgelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Tutti i tipi di carne potranno essere macinate solo estemporaneamente e in loco.

**CARNE BOVINA**

Di vitellone o bovino adulto. Conforme ai Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004 e aggiornamenti.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CE.

Le carni di vitellone devono appartenere alle 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 CE.

Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, D.Lvo 118/92 e successivi aggiornamenti.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  per quelle refrigerate e  $-18^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei  $+7^{\circ}\text{C}$  quelle refrigerate,  $-15^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate e  $-12^{\circ}\text{C}$  per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra  $0$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo. Le carni bovine decongelate dovranno inoltre essere esenti da: bruciature da freddo, fenomeni di ossidazioni del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni richieste, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Per la carne trita, devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche, come descritto in precedenza, e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

### CARNI SUINE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$  per quelle refrigerate e  $-18^{\circ}\text{C}$  per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei  $+7^{\circ}\text{C}$  quelle refrigerate,  $-15^{\circ}\text{C}$ , per quelle surgelate e  $-12^{\circ}\text{C}$  per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra  $0$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ , non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, non dovranno presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

### FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi dalla sezione IX del Regolamento CE 853/2004. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/4/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologia tra le varietà dei prodotti:

- ✓ freschi
- ✓ molli con crosta
- ✓ molli senza crosta
- ✓ semiduri
- ✓ filati
- ✓ duri
- ✓ erborinati
- ✓ latticini

Potranno essere utilizzati formaggi freschi, prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti). **E' sconsigliato l'utilizzo di formaggi fusi.**

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Livo 109/92. e s. in. ed i. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$ , D.P.R. n°327/80 allegato C parte II. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

**OMOGENIZZATI**

Come prodotto destinato alla prima infanzia, è soggetto al Reg. 609/2003e al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e al D.P.R. n.131/1998.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 sopracitato.

**PRODOTTI CONGELATI**

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei (Reg. CE 852/2004 All. II , Capitolo IV. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla corretta temperatura:  $-18^{\circ}\text{C}$  per i prodotti ittici,  $-15^{\circ}\text{C}$  per i gelati (esclusi quelli alla frutta),  $-10^{\circ}\text{C}$  per le carni e  $-10^{\circ}\text{C}$  per altri alimenti. (vedi D.P.R. 26/03/1980 n.327). **Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.** Dalla congelazione allo scongelamento, il prodotto deve mantenere la temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$  e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. **È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.** Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione.

**Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate  
durante il trasporto delle sostanze alimentari**

| SOSTANZE ALIMENTARI                                              | TEMP. MAX. al momento di carico<br>e durante il trasporto | RIALZO TERMICO tollerabile per<br>periodo di breve durata                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gelati alla frutta e succhi di<br>frutta congelati               | $-10^{\circ}\text{C}$                                     | <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="font-size: 4em; margin-right: 10px;">}</div> <div> <math>+3^{\circ}\text{C}</math> </div> </div> |
| Altri gelati                                                     | $-15^{\circ}\text{C}$                                     |                                                                                                                                                                                         |
| Prodotti della pesca congelati<br>o surgelati                    | $-18^{\circ}\text{C}$                                     |                                                                                                                                                                                         |
| Altre sostanze alimentari<br>surgelate                           | $-18^{\circ}\text{C}$                                     |                                                                                                                                                                                         |
| Fratraglie, uova sgusciate,<br>pollame e selvaggina<br>congelata | $-10^{\circ}\text{C}$                                     |                                                                                                                                                                                         |
| Burro o altre sostanze grasse<br>congelate                       | $-10^{\circ}\text{C}$                                     |                                                                                                                                                                                         |
| Carni congelate                                                  | $-10^{\circ}\text{C}$                                     |                                                                                                                                                                                         |
| Tutte le altre sostanze<br>alimentari congelate                  | $-10^{\circ}\text{C}$                                     |                                                                                                                                                                                         |

(Allegato C, Parte I, DPR 327/80)

**PRODOTTI ITTICI**

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla sezione VIII del Regolamento CE 853/2004. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n. 110/92 e alle voci "Prodotti Surgelati" e "Prodotti Congelati" del presente documento.

1. Tranci di nasello, merluzzo, nocciolino, halibut, spada o palombo congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.
2. Filetti di nasello, merluzzo, salmone, platessa, sogliola, persico congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante (I.Q.F.) e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata. I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.
3. Molluschi surgelati (seppioline, moscardini) in confezioni originali.



## PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. Gli alimenti surgelati, in base al DLgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. **Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.** Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$  durante il trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra  $0$  e  $4^{\circ}\text{C}$  e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. **È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.**

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

## RICOTTA

Deve essere prodotta in buone condizioni igieniche, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

## TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA

È possibile scegliere tra tonno/sgombro al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

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

## UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al regolamento CE 589/2008 del 26/06/08. Per preparazioni alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile, si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali, idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte.

**Si stabilirà un intervallo massimo in giorni tra il confezionamento e la consegna e quello tra approvvigionamento e consumo.** Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione. **È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.**

I veicoli e di contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

## LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

### LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

Fagioli in varietà diverse, fave, ceci, piselli, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.

### PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

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

### **POMODORI PELATI**

Devono possedere i requisiti minimi secondo la legge 154 del 26/07/2016. In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

### **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI**

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

In particolare:

### **CARCIOFI**

Devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse

### **CAROTE**

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 gr di peso. Per la categoria I° non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 gr per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.

### **CAVOLI CAPPUCCI E VERZE**

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. La calibratura è effettuata in base al peso che può variare tra i 350 e i 500 gr. Nessun cavolo può tuttavia pesare meno di 300 gr.

### **CAVOLFIORI**

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

La calibratura è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm

La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

### **CETRIOLI**

Devono essere turgidi. Sono calibrati in base al peso che è 180 gr minimo per i cetrioli di campo e 250 gr per quelli in serra.

### **CIPOLLE E AGLIO**

I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli e rigonfiamenti. Non devono essere trattati con antigerminanti. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è di 10 mm.

**FAGIOLINI**

La calibrazione è obbligatoria soltanto per i fagiolini filiformi. E' determinata dalla larghezza massima dei fagiolini:

- molto fini: la larghezza non è superiore a mm 6
- fini: la larghezza non è superiore a mm 9
- medi fini: la larghezza può superare i mm 9

Non possono essere classificati nella categoria "extra" i fagiolini fini e medi, nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

**FINOCCHI**

Devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm è quello minimo).

**FUNGHI**

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal DL 109/92, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e DM 21/3/73 con successive modificazioni.

**MELANZANE**

Devono essere munite di calice e peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 gr.

**MINESTRONE FRESCO CONFEZIONATO**

Devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure esclusi i legumi).

Le verdure devono essere selezionate, lavate, miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi).

**ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE**

Devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

- ✓ per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 gr;
- ✓ per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo è di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 gr;
- ✓ per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 gr

**PATATE**

Devono presentare morfologia uniforme con un peso minimo di 60 gr per ogni tubero fino ad un massimo di 270 gr.

Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, maculosità brune della polpa e cuore cavo. Non dovranno essere trattate con antigerminanti.

**PEPERONI**

Devono essere muniti di peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm.

La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

**POMODORI**

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

**POMODORI PER SUGO**

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

**PORRI**

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

**SEDANO**

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

**SPINACI -ERBETTE**

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato

**ZUCCHE**

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

**ZUCCHINE**

Devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 gr). Il peso medio è di 200 gr.

**PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI**

Per le caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi la voce "Surgelati" del presente documento.

1. Zucchine, bietole, spinaci, cuori di carciofo, punte di asparagi.
2. Carote: devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.
3. Fagiolini: devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.
4. Legumi surgelati: devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8-8,5 mm.
5. Verdure miste per minestrone.

**FRUTTA FRESCA**

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

In particolare:

**ACTINIDIE (KIWI)**

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la I° Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibrazione è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 gr per la Cat. I° è di 70 gr.

**ANGURIA**

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

**ARANCE**

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 50 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

**BANANE**

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza minima, misurata lungo la faccia convessa è di 14cm e il diametro minimo è di 27 mm.

**CACHI**

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

**CILIEGE**

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è a 20 mm e per la categoria 1° è di 17 mm.

**FRAGOLE**

La calibrazione è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25mm.

**LIMONI**

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e 1° è di 45 mm.

**MANDARINI E MANDARANCI**

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

**MELE**

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

**MELONI**

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

**PERE**

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria 1° di 55-50 mm.

**PESCHE**

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

**PRUGNE, ALBICOCHE, NESPOLE**



Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm. Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria 1° è di 30 mm.

### UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 gr e di 100 gr per quelle ad acini piccoli.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità ed in particolare:

|           |                                                                     |
|-----------|---------------------------------------------------------------------|
| GENNAIO   | arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, mandarini, actinidie |
| FEBBRAIO  | arance, banane, mele, pere, mandarini, actinidie                    |
| MARZO     | arance, banane, mele, pere, actinidie                               |
| APRILE    | pere, mele, actinidie, prugne, banane, nespole                      |
| MAGGIO    | fragole, banane, ciliege, nespole, pere, prugne                     |
| GIUGNO    | ciliege, prugne, albicocche, pesche, meloni, mele                   |
| LUGLIO    | albicocche, angurie, ciliege, meloni, pere, pesche, prugne          |
| AGOSTO    | angurie, albicocche, meloni, pesche, mele, prugne, pere             |
| SETTEMBRE | uva, prugne, mele, actinidie, pere, pesche, prugne                  |
| OTTOBRE   | cachi, uva, mele, actinidie, pere, limoni, mandaranci               |
| NOVEMBRE  | pere, mandarini, mandaranci, arance, mele, uva, actinidie, cachi    |
| DICEMBRE  | arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi.                       |

### FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

### PINOLI

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, di colore bianco e consistenza carnosa; non devono essere soggetti ad attacchi parassitari o fungini, devono essere esenti da conservanti, da fenomeni di alterazione o di odore o sapore anomali.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

### PRODOTTI VARI

#### CACAO

Deve essere definito secondo il DLgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003.

#### CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

#### CAPPERI

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, Reg. CE 1169/2011. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni.

#### CIOCCOLATO

Il prodotto è definito dal D. Lgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Sono da evitare i surrogati di cioccolato.

**GELATO**

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (Reg. CE 1169/2011). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

**LATTE**

Intero o parzialmente scremato fresco pastorizzato o UHT intero o parzialmente scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Per il consumo diretto, quando previsto, dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato; il trasporto e la conservazione del latte fresco deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiore a 6° C. Una volta aperte, le confezioni dovranno essere utilizzate nella stessa giornata.

**LATTE IN POLVERE PER LATTANTI**

Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 111 del 27/01/1992. Oltre al latte scremato, tra gli ingredienti possono essere presenti maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

**MARMELLATE e CONFETTURE**

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei

E' preferibile scegliere confetture con un quantitativo di frutta superiore al 45%.

**MIELE**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 03/05/2004. Deve essere di produzione nazionale o CE. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine

**OLIVE VERDI E NERE 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 spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste Reg. CE 1169/2011.

**ORZO SOLUBILE**

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

**PREPARATO PER BRODO**

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14;

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.

- azoto totale non meno del 5.8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal Reg. CE 1169/2011.

Si devono utilizzare prodotti senza glutammato e grassi, altrimenti con grassi vegetali non idrogenati (preferibilmente olio extravergine d'oliva o olio monoseme).

### **SUCCHI DI FRUTTA**

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 40-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

### **THE DETEINATO**

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- ✓ il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm ai sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87;
- ✓ il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

### **YOGURT**

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi), prodotti secondo la vigente normativa. In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C (D.P.R. n° 327/80)

### **ACETO**

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

### **OLIO**

Extra-vergine di oliva ad acidità massima titolabile 0,8% (Reg. CEE n° 2568 dell'11/7/91 e successive modificazioni), in confezioni originali in vetro scuro da un litro. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

### **PESTO**

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

I grassi presenti dovranno essere preferibilmente olio extravergine di oliva o eventualmente olio monoseme (girasole o arachidi), non devono essere presenti aromi o additivi.

### **SALE**

Marino di preferenza iodurato/iodato conforme al DM 562 del 10/8/95 e alla Legge n. 55 del 21/3/2005, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

### **SPEZIE ED AROMI**

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL 107 del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Zafferano: in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

### **VINO PER PREPARAZIONI**

Il prodotto viene definito dalla Legge 82/2006 del 20/02/2006. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 200mg/litro (per i vini bianchi) e 150mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 606/2009 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0,25 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere

ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco ed al Reg. CE 1881/2006 per la presenza di piombo; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

#### **ZUCCHERO**

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

#### **ACQUA MINERALE**

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T. o acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio.

#### **ACQUA POTABILE**

Si raccomanda l'utilizzo di acqua dell'acquedotto che offre maggiori garanzie di sicurezza igienico sanitarie, oltre che una maggior tutela dell'ambiente legata ad una minore produzione di rifiuti plastici.

*Revisione per gli alimenti di origine animale a cura del*  
**Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli alimenti di origine animale**  
*dell'ATS di Pavia.*



**COMUNE DI SANNAZZARO DE' BURGONDI ASILO NIDO, SCUOLA INFANZIA e SCUOLA PRIMARIA**  
**MENU' AUTUNNO-INVERNO a.s. 2020/2021 in vigore da settembre 2020**  
**A cura della Commissione Mensa del Comune di Sannazzaro de' Burgondi**



**1° Settimana**

| LUNEDÌ                                            | MARTEDÌ                                                   | MERCOLEDÌ                 | GIOVEDÌ                                                                        | VENERDÌ                   |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <i>Passato di verdure e Legumi Misti con Riso</i> | Gnocchi al Pomodoro<br>Nido: Gnocchetti Sardi al Pomodoro | Pastina in brodo vegetale | Pasta al ragù bolognese                                                        | Pasta al Ragù Vegetale    |
| Bocconcini di pollo                               | Fil. Platessa Dorata al Forno                             | Lonza al Latte            | ½ porzione di grana<br>Infanzia: Form. Spalmabile<br>Nido: Crescenza o Ricotta | Uova Strapazzate          |
| Finocchi Julienne<br>Nido: Verza stufata          | Spinaci all'Olio                                          | Patate al Forno           | Carote Julienne<br>Nido: Carote all'olio                                       | Fagiolini all'Olio        |
| Pane – Frutta di Stagione                         | Pane – Yogurt (Nido: Frutta)                              | Pane – Frutta di Stagione | Pane – Frutta di Stagione                                                      | Pane – Frutta di Stagione |

**2° Settimana**

| LUNEDÌ                            | MARTEDÌ                             | MERCOLEDÌ                 | GIOVEDÌ                                     | VENERDÌ                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------|
| Passato di lenticchie con pasta   | Pasta al Ragù Bolognese             | Risotto allo Zafferano    | Pasta pomodoro e zucchine                   | Pastina in brodo vegetale     |
| Arrosto di tacchino               | Polpettine di Verdure               | Fil. Merluzzo Dorato      | Mozzarella<br>Primaria: ½ porz. Pros. cotto | Uova Strapazzate al Formaggio |
| Insalata<br>Nido: Carote all'Olio | Insalata<br>Nido: Finocchi all'Olio | Spinaci all'olio          | Fagiolini all'olio                          | Erbette all'olio              |
| Pane – Frutta di Stagione         | Pane – Frutta di Stagione           | Pane – Frutta di Stagione | Pane – Frutta di Stagione                   | Pane – Frutta di Stagione     |

**3° Settimana**

| LUNEDÌ                                   | MARTEDÌ                   | MERCOLEDÌ                    | GIOVEDÌ                                   | VENERDÌ                   |
|------------------------------------------|---------------------------|------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------|
| Pasta al Pesto di zucchine               | Pasta pomodoro e basilico | Passato di verdure con riso  | Pasta Olio e Grana DOP                    | Risotto allo Zafferano    |
| Sovracosce di Pollo al Forno             | Uova strapazzate          | Bruscitt di manzo            | Polpette di Merluzzo                      | Prosciutto Cotto          |
| Insalata Verde<br>Nido: Carote al Vapore | Spinaci all'olio          | Patate al forno              | Carote Julienne<br>Nido: Zucchine Stufate | Fagiolini all'Olio        |
| Pane – Frutta di Stagione                | Pane – Frutta di stagione | Pane – Budino (Nido: frutta) | Pane – Frutta di Stagione                 | Pane – Frutta di Stagione |

**4° Settimana**

| LUNEDÌ                                                             | MARTEDÌ                                   | MERCOLEDÌ                 | GIOVEDÌ                                   | VENERDÌ                                              |
|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Passato di verdure e crostini<br>Nido: Passato di verdure con riso | Pasta Olio e Grana                        | Risotto alla Parmigiana   | Pasta al Pesto                            | Pasta pomodoro, ricotta e zucchine                   |
| Cotoletta di Pollo                                                 | Uova Strapazzate al Prosciutto            | Formaggio Spalmabile      | Arrosto di Lonza                          | Totani Dorati al Forno<br>Nido: Fil. Merluzzo Dorato |
| Piselli Brasati<br>Nido: broccoli all'olio                         | Insalata Mista<br>Nido: Zucchine all'Olio | Spinaci Saltati           | Fagiolini all'Olio<br>Nido: verza stufata | Insalata e Carote<br>Nido: Carote Stufate            |
| Pane – Frutta di Stagione                                          | Pane – Frutta di Stagione                 | Pane – Frutta di Stagione | Pane – Frutta di Stagione                 | Pane – Frutta di Stagione                            |

*Presso la Scuola dell'Infanzia e l'Asilo Nido a metà mattina dovrà essere consegnata la frutta del pranzo, nell'orario compreso tra le ore 9,30 e le 10,00 in relazione alle esigenze dell'attività didattica.*

## MENU' X BAMBINI LATTANTI ASILO NIDO dai 6 ai 12 MESI

| LUNEDÌ                                                                 | MARTEDÌ                                                                               | MERCOLEDÌ                                                                        | GIOVEDÌ                                                                                          | VENERDÌ                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina e Omogeneizzato di pollo | Passato di Verdure Fresche con Pastina e Formaggio Fresco (Ricotta, Form. Spalmabile) | Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina e Omogeneizzato di manzo o vitello | Passato di Verdure Fresche con Pastina e Omogeneizzato Pesce (Merluzzo, Nasello, Spigola, Trota) | Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina e Omogeneizzato di tacchino |

## MERENDARIO AUTUNNO-INVERNO A.S. 2020/2021 INFANZIA/ASILO NIDO SANNAZZARO

In vigore da settembre 2020

Bambini Infanzia e Bambini Nido 12-36 mesi

| LUNEDÌ                                | MARTEDÌ                                 | MERCOLEDÌ       | GIOVEDÌ                                            | VENERDÌ                    |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------|----------------------------------------------------|----------------------------|
| LATTE con FETTE BISCOTTATE o BISCOTTI | YOGURT alla FRUTTA oppure FRUTTA FRESCA | THE' e BISCOTTI | FETTE BISCOTTATE con MARMELLATA o CIOCCOLATO SPALM | SUCCO di FRUTTA e CRACKERS |

Bambini Nido 6-12 mesi

| LUNEDÌ           | MARTEDÌ            | MERCOLEDÌ        | GIOVEDÌ            | VENERDÌ          |
|------------------|--------------------|------------------|--------------------|------------------|
| MOUSSE DI FRUTTA | YOGURT ALLA FRUTTA | MOUSSE DI FRUTTA | YOGURT ALLA FRUTTA | MOUSSE DI FRUTTA |



**COMUNE DI SANNAZZARO DE' BURGONDI**  
**MENU' PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2020/2021 ASILO NIDO SCUOLA INFANZIA e SCUOLA PRIMARIA**  
 A cura della Commissione Mensa del Comune di Sannazzaro de' Burgondi. In vigore da aprile 2021



**1° settimana**

| LUNEDÌ                                                                  | MARTEDÌ                                    | MERCOLEDÌ                                | GIOVEDÌ                                  | VENERDÌ                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Pasta Bianca al Tonno                                                   | Gnocchi al Pomodoro                        | Pastina in Brodo Vegetale                | Crema di Verdure con Orzo                | Risotto alla Parmigiana                         |
| Caprese (Mozzarella e Pomodori)<br>Nido – Mozzarella e spinaci all'olio | Filetto di Platessa Dorata al Forno        | Lonza al Latte                           | Bocconcini di Pollo                      | Uova Strapazzate<br>Infanzia: Frittata Semplice |
|                                                                         | Insalata Mista<br>Nido – Zucchine all'olio | Patate al Forno<br>Nido – patate lessate | Carote Julienne<br>Nido – carote stufate | Fagiolini all'Olio                              |
| Pane – Gelato<br>Nido – Pane e frutta di stagione                       | Pane – Frutta di Stagione                  | Pane – Frutta di Stagione                | Pane – Frutta di Stagione                | Pane – Frutta di Stagione                       |

**2° settimana**

| LUNEDÌ                                               | MARTEDÌ                                           | MERCOLEDÌ                                | GIOVEDÌ                           | VENERDÌ                                                          |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Pizza Margherita<br>Nido - Pasta Pomodoro e Zucchine | Pasta con crema di legumi                         | Risotto al Pomodoro                      | Pasta al Pesto                    | Pasta Bianca al Tonno                                            |
| Mozzarella<br>Primaria: ½ Porzione Prosciutto Cotto  | Fil. Merluzzo Dorato                              | Polpette di Verdure                      | Arrosto di Tacchino               | Uova Strapazzate al Formaggio<br>Infanzia: Frittata al Formaggio |
| Insalata Mista<br>Nido – piselli brasati             | Erbette all'Olio                                  | Carote Julienne<br>Nido – carote stufate | Pomodori<br>Nido – purè di patate | Zucchine all'Olio                                                |
| Pane – Frutta di Stagione                            | Pane – Budino<br>Nido – pane e frutta di stagione | Pane – Frutta di Stagione                | Pane – Frutta di Stagione         | Pane – Frutta di Stagione                                        |

**3° settimana**

| LUNEDÌ                                                           | MARTEDÌ                                           | MERCOLEDÌ                                       | GIOVEDÌ                                                | VENERDÌ                              |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Passato Verdure e Crostini<br>Nido – passato di verdure con riso | Pasta Olio e Grana                                | Risotto allo Zafferano                          | Pizza Margherita<br>Nido: Pastina in Brodo             | Pasta Pomodoro e Ricotta             |
| Hamburger di Manzo al Forno                                      | Sovra cosce di Pollo al Forno                     | Uova Strapazzate<br>Infanzia: Frittata Semplice | ½ Porzione Asiago<br>Infanzia e Nido: Prosciutto Cotto | Polpette di Merluzzo                 |
| Patate al Forno<br>Nido – patate lessate                         | Insalata Verde<br>Nido – fagiolini all'olio       | Spinaci all'Olio                                | Carote Julienne<br>Nido – carote stufate               | Pomodori<br>Nido – zucchine all'olio |
| Pane – Frutta di Stagione                                        | Pane – Gelato<br>Nido – pane e frutta di stagione | Pane – Frutta di Stagione                       | Pane – Frutta di Stagione                              | Pane – Frutta di Stagione            |

**4° settimana**

| LUNEDÌ                                                                                     | MARTEDÌ                                                            | MERCOLEDÌ                 | GIOVEDÌ                                                        | VENERDÌ                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Insalata di Riso<br>(Tonno, Carote, Piselli, Mais, Edamer)<br>Nido – risotto alle zucchine | Pasta al Pesto                                                     | Pasta Pomodoro e Basilico | Pasta al ragù di verdure<br>Nido – passato di verdure con riso | Pasta Olio e Grana                         |
| Cotoletta di Pollo                                                                         | Uova Strapazzate al Prosciutto<br>Infanzia: Frittata al Prosciutto | Formaggio Spalmabile      | Arrosto di Lonza                                               | Totani Dorati al Forno                     |
| Carote Julienne<br>Nido – carote stufate                                                   | Pomodori<br>Nido – fagiolini all'olio                              | Spinaci Saltati           | Patate al Forno<br>Nido – patate lessate                       | Insalata Mista<br>Nido – zucchine all'olio |
| Pane – Yogurt<br>Nido – pane e frutta di stagione                                          | Pane – Frutta di Stagione                                          | Pane – Frutta di Stagione | Pane – Frutta di Stagione                                      | Pane – Frutta di Stagione                  |

Presso la Scuola dell'Infanzia e l'Asilo Nido a metà mattina dovrà essere consegnata la frutta del pranzo, nell'orario compreso tra le ore 9,30 e le 10,00 in relazione alle esigenze dell'attività didattica.

## MENU' PER BAMBINI LATTANTI ASILO NIDO dai 6 ai 12 MESI

| LUNEDÌ                                                                                                | MARTEDÌ                                                                               | MERCOLEDÌ                                                                                             | GIOVEDÌ                                                                                          | VENERDÌ                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina e Omogeneizzato Carne (Pollo, Tacchino, Manzo, Vitello) | Passato di Verdure Fresche con Pastina e Formaggio Fresco (Ricotta, Form. Spalmabile) | Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina e Omogeneizzato Carne (Pollo, Tacchino, Manzo, Vitello) | Passato di Verdure Fresche con Pastina e Omogeneizzato Pesce (Merluzzo, Nasello, Spigola, Trota) | Brodo Vegetale di Verdure Fresche con Pastina e Omogeneizzato Carne (Pollo, Tacchino, Manzo, Vitello) |



## MERENDARIO PRIMAVERA-ESTATE A.S. 2020/2021 INFANZIA/ASILO NIDO SANNAZZARO In vigore da aprile 2021



Bambini Infanzia e Bambini Nido 12–36 mesi

| LUNEDÌ                     | MARTEDÌ            | MERCOLEDÌ     | GIOVEDÌ            | VENERDÌ |
|----------------------------|--------------------|---------------|--------------------|---------|
| SUCCO DI FRUTTA E CRACKERS | YOGURT ALLA FRUTTA | FRUTTA FRESCA | YOGURT ALLA FRUTTA | BUDINO  |

Bambini Nido 6–12 mesi

| LUNEDÌ           | MARTEDÌ            | MERCOLEDÌ        | GIOVEDÌ            | VENERDÌ          |
|------------------|--------------------|------------------|--------------------|------------------|
| MOUSSE DI FRUTTA | YOGURT ALLA FRUTTA | MOUSSE DI FRUTTA | YOGURT ALLA FRUTTA | MOUSSE DI FRUTTA |

**OPERAZIONI MINIME DI PULIZIA E LORO  
PERIODICITA'**

|                       |                            | Punto d'intervento                     | Tipo d'intervento                                                                                     |
|-----------------------|----------------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ZONA REFETTORI</b> | <b>Pulizie giornaliere</b> | Pavimenti                              | Scopatura a secco, lavaggio con detergente sgrassante e sanificante alternati e successivo risciacquo |
|                       |                            | Piani d'appoggio                       | Sanificazione                                                                                         |
|                       |                            | Tavoli                                 | Sanificazione                                                                                         |
|                       |                            | Sedie e/o sgabelli                     | Pulitura ad umido di schienale e sedute                                                               |
|                       |                            | Arredi vari, compresi porte e maniglie | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                       | <b>Pulizie settimanali</b> | Soffitti                               | Deragnatura                                                                                           |
|                       |                            | Pareti                                 | Deragnatura                                                                                           |
|                       |                            | Porte e maniglie                       | Sanificazione                                                                                         |
|                       |                            | Davanzali interni                      | Sanificazione                                                                                         |
|                       |                            | Arredi vari                            | Sanificazione                                                                                         |
|                       |                            | Aree esterne di pertinenza             | Scopatura a secco                                                                                     |
|                       | <b>Pulizie mensili</b>     | Sedie e/o sgabelli                     | Sanificazione di schienali e sedute                                                                   |
|                       |                            | Davanzali esterni                      | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                       |                            | Termosifoni                            | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                       |                            | Lampade e plafoniere                   | Pulitura parte esterna                                                                                |
|                       |                            | Vetri                                  | Pulitura                                                                                              |
|                       |                            | Aree esterne di pertinenza             | Lavaggio                                                                                              |

|                                                        |                     | Punto d'intervento                     | Tipo d'intervento                                                                                     |
|--------------------------------------------------------|---------------------|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ZONA CUCINA COMUNALE E DEPOSITO CONTENITORI ISOTERMICI | Pulizie giornaliere | Pavimenti                              | Scopatura a secco, lavaggio con detergente sgrassante e sanificante alternati e successivo risciacquo |
|                                                        |                     | Piani e/o tavoli d'appoggio            | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        |                     | Attrezzature ed elettrodomestici       | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        |                     | Armadi                                 | Spolveratura ad umido pareti esterne                                                                  |
|                                                        |                     | Carrelli scaldavivande e lavastoviglie | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        |                     | Carrelli neutri                        | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        |                     | Lavelli e vasche                       | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        | Pulizie settimanali | Soffitti                               | Deragnatura                                                                                           |
|                                                        |                     | Pareti                                 | Deragnatura                                                                                           |
|                                                        |                     | Frigoriferi                            | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        |                     | Carrelli scaldavivande e lavastoviglie | Disincrostazione                                                                                      |
|                                                        |                     | Davanzali interni                      | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        |                     | Pareti lavabili                        | Sanificazione su sporco evidente                                                                      |
|                                                        |                     | Arredi vari                            | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        |                     | Aree esterne di pertinenza             | Scopatura a secco                                                                                     |
|                                                        |                     | Porte e maniglie                       | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        | Pulizie mensili     | Pareti lavabili                        | Sanificazione                                                                                         |
|                                                        |                     | Armadi stoviglie                       | Sanificazione interna ed esterna                                                                      |
|                                                        |                     | Davanzali esterni                      | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                                                        |                     | Termosifoni                            | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                                                        |                     | Lampade e plafoniere                   | Pulitura parti esterne                                                                                |
|                                                        |                     | Cappa di aspirazione                   | Asportazione residui e incrostazioni                                                                  |
|                                                        |                     | Vetri                                  | Pulitura                                                                                              |
|                                                        |                     | Aree esterne di pertinenza             | Lavaggio                                                                                              |

|                                         |                     | Punto d'intervento                         | Tipo d'intervento                                                                                     |
|-----------------------------------------|---------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ZONA CUCINA D' APPOGGIO SCUOLA PRIMARIA | Pulizie giornaliere | Pavimenti                                  | Scopatura a secco, lavaggio con detergente sgrassante e sanificante alternati e successivo risciacquo |
|                                         |                     | Attrezzature ed eventuali elettrodomestici | Sanificazione                                                                                         |
|                                         |                     | Piani e/o tavoli d'appoggio                | Sanificazione                                                                                         |
|                                         |                     | Armadi                                     | Spolveratura ad umido pareti esterne                                                                  |
|                                         |                     | Carrelli scaldavivande e lavastoviglie     | Sanificazione                                                                                         |
|                                         |                     | Carrelli neutri                            | Sanificazione                                                                                         |
|                                         |                     | Lavelli e vasche                           | Sanificazione                                                                                         |
|                                         |                     | Davanzali interni                          | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                                         | Pulizie settimanali | Soffitti                                   | Deragnatura                                                                                           |
|                                         |                     | Pareti                                     | Deragnatura                                                                                           |
|                                         |                     | Carrelli scaldavivande e lavastoviglie     | Disincrostazione                                                                                      |
|                                         |                     | Frigoriferi                                | Sanificazione                                                                                         |
|                                         |                     | Davanzali interni                          | Sanificazione                                                                                         |
|                                         |                     | Pareti lavabili                            | Sanificazione su sporco evidente                                                                      |
|                                         |                     | Arredi vari                                | Sanificazione                                                                                         |
|                                         |                     | Aree esterne di pertinenza                 | Scopatura a secco                                                                                     |
|                                         |                     | Porte e maniglie                           | Sanificazione                                                                                         |
|                                         | Pulizie mensili     | Pareti lavabili                            | Sanificazione                                                                                         |
|                                         |                     | Armadi stoviglie                           | Sanificazione interna ed esterna                                                                      |
|                                         |                     | Davanzali esterni                          | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                                         |                     | Termosifoni                                | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                                         |                     | Lampade e plafoniere                       | Pulitura parti esterne                                                                                |
|                                         |                     | Cappe di aspirazione                       | Asportazione residui e incrostazioni                                                                  |
|                                         |                     | Vetri                                      | Pulitura                                                                                              |
|                                         |                     | Aree esterne di pertinenza                 | Lavaggio                                                                                              |

|               |                     | Punto d'intervento                                             | Tipo d'intervento                                                                                     |
|---------------|---------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ZONA DISPENSA | Pulizie giornaliere | Pavimenti                                                      | Scopatura a secco, lavaggio con detergente sgrassante e sanificante alternati e successivo risciacquo |
|               | Pulizie settimanali | Soffitti e pareti<br>Porte maniglie e scrivania<br>Congelatori | Deragnatura<br>Sanificazione<br>Sanificazione                                                         |
|               | Pulizie mensili     | Lampade e plafoniere<br>Scaffali                               | Pulitura parte esterna<br>Sanificazione                                                               |

|                                          |                            | Punto d'intervento          | Tipo d'intervento                                                                                     |
|------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ZONA SPOGLIATOI E SERVIZI IGENICI</b> | <b>Pulizie giornaliere</b> | Pavimenti                   | Scopatura a secco, lavaggio con detergente sgrassante e sanificante alternati e successivo risciacquo |
|                                          |                            | Sanitari e rubinetteria     | Sanificazione                                                                                         |
|                                          |                            | Arredi vari                 | Detersione                                                                                            |
|                                          |                            | Specchi                     | Detersione                                                                                            |
|                                          |                            | Cestini                     | Svuotatura                                                                                            |
|                                          | <b>Pulizie settimanali</b> | Spazzola e portaspazzola WC | Sanificazione                                                                                         |
|                                          |                            | Cestini                     | Sanificazione                                                                                         |
|                                          |                            | Armadietti esterni          | Detersione                                                                                            |
|                                          |                            | Soffitti e pareti           | Deragnatura                                                                                           |
|                                          |                            | Davanzali interni           | Sanificazione                                                                                         |
|                                          |                            | Porte e maniglie            | Sanificazione                                                                                         |
|                                          | <b>Pulizie mensili</b>     | Pareti lavabili             | Sanificazione                                                                                         |
|                                          |                            | Armadietti                  | Sanificazione interna ed esterna                                                                      |
|                                          |                            | Davanzali esterni           | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                                          |                            | Termosifoni                 | Pulitura ad umido                                                                                     |
|                                          |                            | Vetri                       | Pulitura                                                                                              |
|                                          |                            | Lampade e plafoniere        | Pulitura parte esterna                                                                                |

In tutti i locali, compreso la cucina comunale, non è consentito il lavaggio e il risciacquo con getto d'acqua diretto sui macchinari, sulle pareti e sui pavimenti.

**ELENCO DELLE ATTREZZATURE**

E' di seguito riportato l'elenco delle attrezzature presenti presso la cucina comunale di Via Traversi e presso la cucina d'appoggio della Scuola Primaria di Via Rossini.

**LOCALE DISPENSA DI VIA TRAVERSI**

| ATTREZZATURE             | QUANTITA' | DESCRIZIONE |
|--------------------------|-----------|-------------|
| Scaffalatura con ripiani | n. 5      |             |
| Congelatore a pozzetto   | n. 2      |             |
| Scrivania                | n. 1      |             |

**CUCINA DI VIA TRAVERSI**

| ATTREZZATURE             | QUANTITA' | DESCRIZIONE                                                                                                 |
|--------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Frigorifero              | n. 4      | in acciaio inox – 2 marca Zanussi – 1 marca Zoppas e 1 marca Mareno                                         |
| Cucina a 6 fuochi        | n. 1      | struttura in acciaio inox, funzionamento a gas, con maxi forno - marca OFFCAR                               |
| Forno misto indiretto    | n. 1      | in acciaio inox, con kit lavaggio, sonda al cuore e addolcitore, funzionamento a gas – marca OFFCAR         |
| Armadio caldo            | n. 1      | armadio caldo per forno misto indiretto in acciaio inox – funzionamento elettrico - marca OFFCAR            |
| Brasiera                 | n. 1      | brasiera ribaltabile a gas – vasca ferro-inox. Struttura esterna e coperchio in acciaio inox – marca OFFCAR |
| Bollitore                | n. 1      | in acciaio inox – funzionamento a gas – marca Zanussi                                                       |
| Affettatrice             | n. 1      | in acciaio inox                                                                                             |
| Lavastoviglie            | n. 1      | in acciaio inox                                                                                             |
| Armadio stoviglie        | n. 1      | in acciaio inox                                                                                             |
| Tavolo da lavoro         | n. 2      | in acciaio inox                                                                                             |
| Tavolo armadiato         | n. 2      | in acciaio inox                                                                                             |
| Lavello lavamani         | n. 1      | a pedale                                                                                                    |
| Cappa di aspirazione     | n. 2      | in acciaio inox dotate di filtri situate una sulla cucina a fuochi e una sopra il forno                     |
| Lavello                  | n. 1      | in acciaio inox a due vasche con sgocciolatoio                                                              |
| Contenitore per rifiuti  | n. 3      | in plastica                                                                                                 |
| Carrello neutro          | n. 4      | in acciaio inox                                                                                             |
| Tagliaverdure            | n. 1      | in acciaio inox                                                                                             |
| Vano neutro con cassetti | n. 1      | in acciaio inox                                                                                             |
| Spremiagrumi             | n. 1      | in acciaio inox                                                                                             |
| Centrifuga               | n. 1      | In acciaio inox                                                                                             |
| Tritacarne               | n. 1      | in acciaio inox                                                                                             |

**SPOGLIATOIO - SERVIZI IGIENICI VIA TRAVERSI**

| ATTREZZATURE                | QUANTITA' | DESCRIZIONE                                |
|-----------------------------|-----------|--------------------------------------------|
| wc                          | n. 1      | in ceramica                                |
| Lavabo                      | n. 1      | in ceramica con azionamento acqua a pedale |
| Dispenser sapone            | n. 1      |                                            |
| Dispenser carta asciugamani | n. 1      |                                            |
| Armadietto spogliatoio      | n. 3      |                                            |

**CUCINA D'APPOGGIO DI VIA ROSSINI**

| ATTREZZATURE            | QUANTITA' | DESCRIZIONE                                       |
|-------------------------|-----------|---------------------------------------------------|
| Lavello                 | n. 1      | in acciaio inox a due vasche con sgocciolatoio    |
| Lavastoviglie           | n. 1      | in acciaio inox- marca Comenda                    |
| Carrello neutro         | n. 2      | in acciaio inox                                   |
| Carrello termico        | n. 2      | in acciaio inox a 3 vasche – sistema a bagnomaria |
| Armadio stoviglie       | n. 1      | in acciaio inox                                   |
| Tavolo                  | n. 1      |                                                   |
| Contenitori per rifiuti | n. 4      | in plastica                                       |
| Cappa di aspirazione    | n. 1      | in acciaio inox sopra alla lavastoviglie          |

**SPOGLIATOIO - SERVIZI IGIENICI VIA ROSSINI**

| ATTREZZATURE           | QUANTITA' | DESCRIZIONE                                |
|------------------------|-----------|--------------------------------------------|
| wc                     | n. 1      | in ceramica                                |
| Lavabo                 | n. 1      | in ceramica con azionamento acqua a pedale |
| Armadietto spogliatoio | n. 4      |                                            |



Cod. 2.3.07 - Protocollo numero 0044234/2020 del 07/09/2020

Ai Sigg.ri Sindaci  
Dei Comuni del Territorio dell'ATS di Pavia

## **OGGETTO: Indicazioni per la riapertura della ristorazione scolastica**

In riferimento alla ripresa delle attività scolastiche in presenza, anche a seguito delle richieste di chiarimenti pervenute, si forniscono le seguenti indicazioni operative.

In premessa si sottolinea che ad oggi non vi sono evidenze di trasmissione del SARS CoV-2 attraverso il consumo di alimenti.

Vista la nota di pari oggetto inviata alle ATS dalla Direzione Generale Welfare di Regione Lombardia, si richiamano le indicazioni contenute nel **“Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021”** del MIUR, che prevedono il distanziamento sociale anche durante il momento del consumo del pasto a scuola, con la conseguente necessità di individuare spazi aggiuntivi o alternativi per la refezione.

Si precisa che non è dovuta alcuna comunicazione/SCIA ai SUAP e/o alle ATS per il mero approntamento di nuovi spazi o l'utilizzo di aule didattiche per la somministrazione dei pasti, né l'invio di planimetrie o relazione tecniche.

Dovranno comunque essere soddisfatti tutti i criteri e requisiti previsti dai documenti nazionali e regionali reperibili ai seguenti link:

Ministero della Salute: <http://www.salute.gov.it/nuovocoronavirus>

Regione Lombardia: <https://www.regione.lombardia.it/wps/portal/istituzionale/HP/servizi-einformazioni/cittadini/salute-e-prevenzione/coronavirus>.

In particolare, al fine di garantire la sicurezza degli alimenti, gli operatori delle mense scolastiche devono assicurare la piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).

È importante rafforzare e integrare tali pratiche che si trovano già dettagliate nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa scolastica, in quanto utili anche per la prevenzione del Coronavirus.

La difficoltà di organizzazione e le diverse soluzioni che dovranno essere adottate potrebbero comportare la necessità di una maggior flessibilità e semplificazione del menù fornito, senza comunque ricusare quelle che sono le indicazioni e le linee di indirizzo nazionali per un'alimentazione equilibrata e corretta in ristorazione scolastica.

**Il MIUR stesso, parlando di semplificazione del menù, si riferisce ad eventuali difficoltà di approvvigionamento relativo a materie prime, quali prodotti BIO o km 0, ma non a modifiche sostanziali delle caratteristiche del pasto sano.**

Per quanto riguarda gli **aspetti organizzativi**:

### **LOCALI MENSA/REFETTORI**

- l'**accesso ai locali mensa** deve essere regolato prevedendo il mantenimento della distanza di sicurezza di 1 metro tra le persone all'interno di essi e l'aerazione frequente dei locali.
- valutare, laddove la struttura del locale di somministrazione lo consenta, l'istituzione di percorsi obbligati unidirezionali per **garantire un flusso ordinato dei bambini e ragazzi** individuando, laddove possibile, i percorsi di entrata e di uscita differenziati;
- garantire un **idoneo microclima**: evitare correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale trasporto di agenti patogeni (batteri, virus, ecc.) nei locali di somministrazione alimenti;
- **vietare buffet a self-service** con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti;
- utilizzare preferibilmente **condimenti, pane, frutta, acqua** in confezioni monodose o attraverso la distribuzione diretta ai singoli bambini da parte degli addetti alla somministrazione;
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di **posate e bicchieri** da parte di più bambini/ragazzi.

### **AULA DIDATTICA**

Nel caso la somministrazione dei pasti avvenga all'interno dell'aula didattica, è opportuno vengano adottate le seguenti modalità:

- fornitura del **pasto su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco** con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, se già esistenti, oppure presso l'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.
- Nel caso non fosse possibile, come ultima alternativa, fornitura del pasto in "lunch box" cioè in vaschette monoporzionamento separate lavabili e riutilizzabili oppure monoporzioni individuali di primo, secondo e contorno termosigillati.
- L'aula didattica utilizzata per la somministrazione dei pasti deve essere opportunamente areata e pulita, al termine della lezione e alla fine del pasto stesso.

Per ulteriori approfondimenti si segnalano i seguenti documenti:

- Rapporto ISS COVID-19 n. 17/2020 - Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2;
- Rapporto ISS COVID-19 n. 32/2020 - Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti;
- Comitato Tecnico Scientifico "Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico".

Si chiede di dare adeguata informazione alle Direzioni di Scuole ed Istituti Comprensivi, alle Scuole Paritarie e ai servizi per l'infanzia presenti sul territorio di competenza.

Distinti saluti

IL RESPONSABILE U.O.C IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE  
(Dr. Luigi MAGNOLI)  
Firmato digitalmente

Il responsabile del procedimento: Dr. Luigi Magnoli – tel. 0382 431275



# **CITTÀ DI SANNAZZARO DE' BURGONDI**

**PROVINCIA DI PAVIA**

Codice Fiscale 00409830189

Via Cavour n. 18

Telefono 0382 – 995611 (centralino)

Mail – [info@comune.sannazzarodeburgondi.pv.it](mailto:info@comune.sannazzarodeburgondi.pv.it)

Pec – [protocollo.comunesannazzarodeburgondi@pec.it](mailto:protocollo.comunesannazzarodeburgondi@pec.it)

Sito Internet – [www.comune.sannazzarodeburgondi.pv.it](http://www.comune.sannazzarodeburgondi.pv.it)



C.A.P. 27039

Fax 0382-901264

Gemellato con il Comune di  
Százhalombatta (Ungheria)

**Allegato al capitolato speciale d'oneri per l'affidamento del servizio di mensa scolastica e mensa asilo nido comunale. Periodo dal 30 agosto 2021 al 31 luglio 2024**

## **DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE – DUVRI**

**SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E DI MENSA ASILO NIDO  
COMUNALE. PERIODO 30/08/2021 -31/07/2024**

### **DOCUMENTO PROPEDEUTICO**

*(art. 26 D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.)*

---

## INDICE

|             |           |                                                                                          |             |           |
|-------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| <b>Art.</b> | <b>1</b>  | Premessa                                                                                 | <b>pag.</b> | <b>2</b>  |
| <b>Art.</b> | <b>2</b>  | Scopo                                                                                    | <b>pag.</b> | <b>2</b>  |
| <b>Art.</b> | <b>3</b>  | Aree di lavoro e attività svolte                                                         | <b>pag.</b> | <b>3</b>  |
|             | 3.1       | Scuola dell'Infanzia di via Traversi                                                     | <b>pag.</b> | <b>3</b>  |
|             | 3.2       | Organizzazione del servizio in periodo di pandemia Covid-19                              | <b>pag.</b> | <b>3</b>  |
|             | 3.3       | Scuola Primaria di via Rossini                                                           | <b>pag.</b> | <b>4</b>  |
|             | 3.4       | Organizzazione del servizio in periodo di pandemia Covid-19                              | <b>pag.</b> | <b>5</b>  |
|             | 3.5       | Asilo Nido di via XI Febbraio n. 19                                                      | <b>pag.</b> | <b>8</b>  |
| <b>Art.</b> | <b>4</b>  | Soggetti che cooperano                                                                   | <b>pag.</b> | <b>9</b>  |
| <b>Art.</b> | <b>5</b>  | Finalità                                                                                 | <b>pag.</b> | <b>10</b> |
| <b>Art.</b> | <b>6</b>  | Descrizione delle misure di sicurezza da attuare                                         | <b>pag.</b> | <b>10</b> |
| <b>Art.</b> | <b>7</b>  | Misure di prevenzione di carattere generale                                              | <b>pag.</b> | <b>11</b> |
| <b>Art.</b> | <b>8</b>  | Tesserino di riconoscimento                                                              | <b>pag.</b> | <b>12</b> |
| <b>Art.</b> | <b>9</b>  | Individuazione dei rischi presenti e delle potenziali interferenze                       | <b>pag.</b> | <b>12</b> |
| <b>Art.</b> | <b>10</b> | Misure di prevenzione e protezioni specifiche                                            | <b>pag.</b> | <b>13</b> |
| <b>Art.</b> | <b>11</b> | Misure generali di coordinamento e di sicurezza da adottare nell'esecuzione dell'appalto | <b>pag.</b> | <b>17</b> |
|             | 11.1      | Gestione emergenza Covid-19 – modalità di ingresso                                       | <b>pag.</b> | <b>18</b> |
| <b>Art.</b> | <b>12</b> | Numero utile da contattare in caso di emergenza                                          | <b>pag.</b> | <b>19</b> |
| <b>Art.</b> | <b>13</b> | Stima dei costi della sicurezza da interferenze per l'intera durata del contratto        | <b>pag.</b> | <b>19</b> |

## **1. PREMESSA**

Il presente Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) è stato redatto in applicazione dell'art. 26 del D.Lgs. n.81 del 9 Aprile 2008, secondo il quale le stazioni appaltanti sono tenute a redigere il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) e a stimare i costi della sicurezza, da non assoggettare a ribasso. Secondo l'art. 26 al comma 3: "il datore di lavoro committente promuove la cooperazione e il coordinamento elaborando un documento unico di valutazione dei rischi", imponendo alle parti contrattuali dell'appalto di servizi esterni, un onere di reciproca informazione e coordinamento al fine della valutazione dei rischi per la sicurezza e delle misure di prevenzione e protezione.

Tale documento costituisce parte integrante del Capitolato Speciale d'appalto del servizio di Mensa Scolastica e Mensa Asilo Nido Comunale del Comune di Sannazzaro de' Burgondi.

Il presente documento (DUVRI) riguarda esclusivamente i rischi residui dovuti alle interferenze ovvero le circostanze in cui si verifica un "contatto rischioso" tra il personale della Stazione Appaltante, il personale dell'Impresa Aggiudicataria e il personale di altri Datori di lavoro, che operano presso lo stesso sito.

La valutazione dei rischi da interferenza tiene conto che il servizio di ricevimento derrate, preparazione pasti, allestimento refettori, consegna e distribuzione pasti, sbarazzo pulizia e rigovernatura degli stessi nonché lavaggio delle stoviglie, pulizia e disinfezione dei locali cucina, dispensa, e di ogni altro spazio utilizzato, il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi nonché delle attrezzature utilizzate per la preparazione e somministrazione dei pasti si svolge all'interno di edifici di proprietà comunale: Scuola dell'Infanzia di Via Traversi, Scuola Primaria di Via Rossini, ove è presente un datore di lavoro diverso dal committente (Comune) ovvero il dirigente scolastico; la valutazione dei rischi è fatta con riferimento ai lavoratori dell'impresa appaltatrice e alla presenza di alunni, personale scolastico ed eventuale personale comunale e componenti della Commissione Mensa per eventuali controlli. Infine il presente documento, è da considerarsi "dinamico" nel senso che la valutazione dei rischi effettuata dal Committente prima dell'espletamento dell'appalto deve essere obbligatoriamente aggiornato nel caso in cui nel corso di esecuzione del contratto, dovessero intervenire significative modifiche nello svolgimento delle attività e quindi si configurino nuovi potenziali rischi di interferenze.

In tal caso il documento deve essere adeguato alle sopravvenute modifiche e ad ogni fase di svolgimento delle attività, alle reali problematiche riscontrate ed alle conseguenti soluzioni individuate.

## **2. SCOPO**

Il presente Documento ha lo scopo di:

- fornire alle imprese partecipanti alla gara e soprattutto all'Impresa risultata aggiudicataria, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il servizio deve essere svolto;
- promuovere la cooperazione e il coordinamento tra la Stazione Appaltante, la ditta appaltatrice e altri eventuali Datori di lavoro, per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro inerenti l'attività lavorativa oggetto dell'appalto con particolare riguardo alla individuazione dei rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'Impresa, dei Datori di lavoro e le persone operanti presso i locali della scuola dell'infanzia e primaria, gli utenti ed eventuale pubblico esterno.
- ridurre ogni possibile rischio a cui i lavoratori sono soggetti, nell'ambito dello svolgimento delle loro normali mansioni, tramite l'adozione di un comportamento cosciente, la generazione di procedure/istruzioni e regole a cui devono attenersi durante il lavoro.

### 3. AREE DI LAVORO E ATTIVITA' SVOLTE

Le attività oggetto di appalto e valutazione sono relative all'espletamento del servizio mensa presso le strutture scolastiche situate nel territorio comunale: scuola dell'infanzia e scuola primaria.

Si identificano in particolare le seguenti aree di lavoro e le relative modalità di erogazione del servizio:

### 3.1 Scuola dell'Infanzia di Via Traversi

Presso la struttura di Via Traversi le attività sono svolte all'interno del cortile, presso la dispensa, la cucina ed il refettorio, evidenziati nella planimetria seguente:



Le attività oggetto dell'appalto presso la Scuola dell'Infanzia di Via Traversi si compongono delle seguenti fasi:

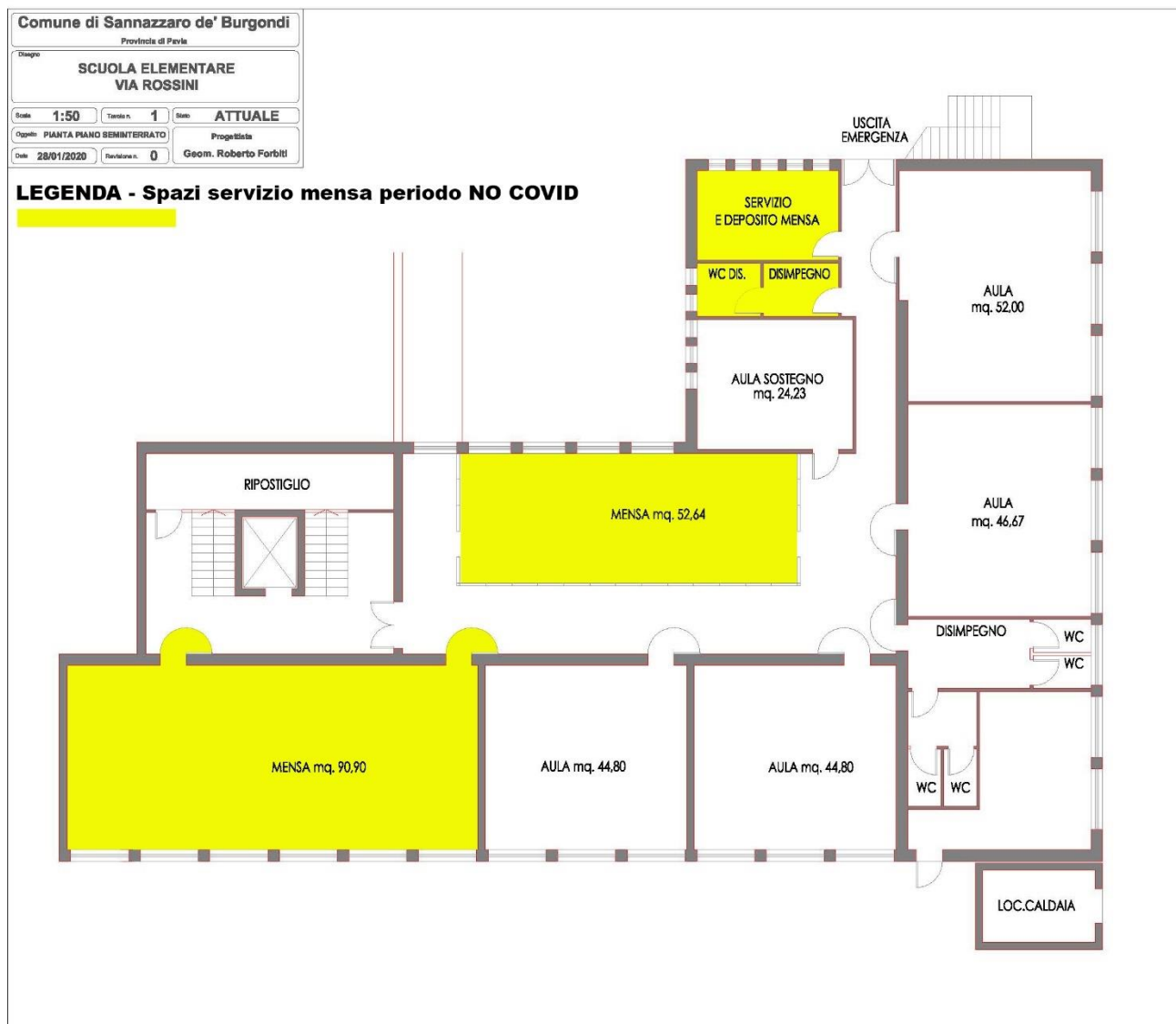
- a) fornitura delle derrate alimentari e stoccaggio delle stesse in dispensa o frigorifero a cura della ditta appaltatrice
- b) preparazione dei pasti presso la cucina
- c) distribuzione dei pasti a cura della ditta appaltatrice presso il refettorio attiguo alla cucina dove vengono preparati gli stessi. Il servizio comprende la predisposizione del refettorio, la preparazione dei tavoli, lo scodellamento e la distribuzione
- d) pulizia – la ditta appaltatrice provvederà alla pulizia dei locali utilizzati, del refettorio, della dispensa, del bagno del personale addetto. Il servizio comprende la pulizia dei pavimenti, il riordino dei tavoli, la gestione dei rifiuti secondo le indicazioni impartite dall'Amministrazione Comunale, la ditta appaltatrice provvederà al lavaggio delle stoviglie e di tutto quanto necessario per lo scodellamento e la distribuzione. La ditta appaltatrice provvederà altresì presso la cucina annessa alla Scuola dell'Infanzia al lavaggio di tutto quanto eventualmente veicolato (bicchieri e posate) dall'Asilo Nido Comunale. Per maggiori informazioni si faccia riferimento al Capitolato Speciale d'Oneri

### 3.2 Organizzazione del servizio in periodo di pandemia Covid - 19

Presso la Scuola dell'Infanzia di Via Traversi, in periodo di pandemia da Covid-19, la distribuzione non subirà variazioni e pertanto la distribuzione avverrà al tavolo presso il refettorio, con conseguente pulizia come sopra previsto.

### 3.3 Scuola Primaria di Via Rossini

Presso la struttura di Via Rossini vengono utilizzati, nello svolgimento dell'appalto, i luoghi evidenziati nella planimetria riportata di seguito ed in particolare il cortile interno (con accesso carrabile) per l'ingresso del mezzo di trasporto dei pasti, messo a disposizione dalla ditta appaltatrice, che vengono poi trasportati con l'ausilio di carrelli nei locali situati al piano seminterrato (cucina d'appoggio e refettori)



Le attività oggetto dell'appalto presso la Scuola Primaria di Via Rossini si compongono delle seguenti fasi:

- ricezione dei pasti da parte di personale della ditta appaltatrice, prodotti presso la cucina di Via Traversi e trasportati in gastronomia multi porzione o monoporzione in caso di diete, all'interno di contenitori isotermitici con idoneo mezzo di trasporto messo a disposizione dalla ditta appaltatrice presso la Scuola Primaria di Via Rossini e attraverso apposito ingresso, diverso da quello degli alunni e insegnanti, con l'ausilio di carrelli depositati presso la cucina d'appoggio situata nel piano seminterrato della Scuola Primaria di Via Rossini
- distribuzione di pasti, a cura della ditta appaltatrice, presso i refettori/aule della Scuola Primaria al tavolo
- pulizia da parte della ditta appaltatrice dei locali utilizzati (cucina d'appoggio, refettori, bagno

personale addetto), lavaggio delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato per lo scodellamento e la distribuzione dei pasti presso la cucina d'appoggio annessa al plesso scolastico di Via Rossini. Il servizio comprende anche la pulizia dei pavimenti, la gestione dei rifiuti secondo le indicazioni impartite dall'Amministrazione Comunale.

### **3.4 Organizzazione del servizio in periodo di pandemia Covid – 19**

Presso la Scuola Primaria di Via Rossini, in periodo di pandemia da Covid-19, si è prevista la distribuzione dei pasti direttamente nelle aule (n. 5 aule) come da planimetrie di seguito riportate, in ossequio alle indicazioni del Ministero, con materiale a perdere in materiale biodegradabile/compostabile

Qualora fosse necessario proseguire con questo tipo di somministrazione la fornitura del pasto avverrà su vassoi o direttamente sulla singola postazione/banco con utilizzo di tovagliette lavabili o monouso, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti in aree appositamente attrezzate, se già esistenti, oppure presso l'aula didattica con l'utilizzo di carrelli termici nel rispetto delle temperature e delle specifiche norme igienico-sanitarie.

La ditta affidataria dovrà farsi carico del ritiro delle stoviglie, dell'eventuale pulizia del pavimento in caso di sversamento di cibo al fine di poter permettere alla classe di continuare le lezioni pomeridiane in un ambiente pulito.

In periodo di pandemia ogni alunno è stato dotato di apposita borraccia personale che sarà riempita di acqua dal singolo alunno prima del consumo del pasto o direttamente dalla famiglia prima dell'ingresso in scuola.

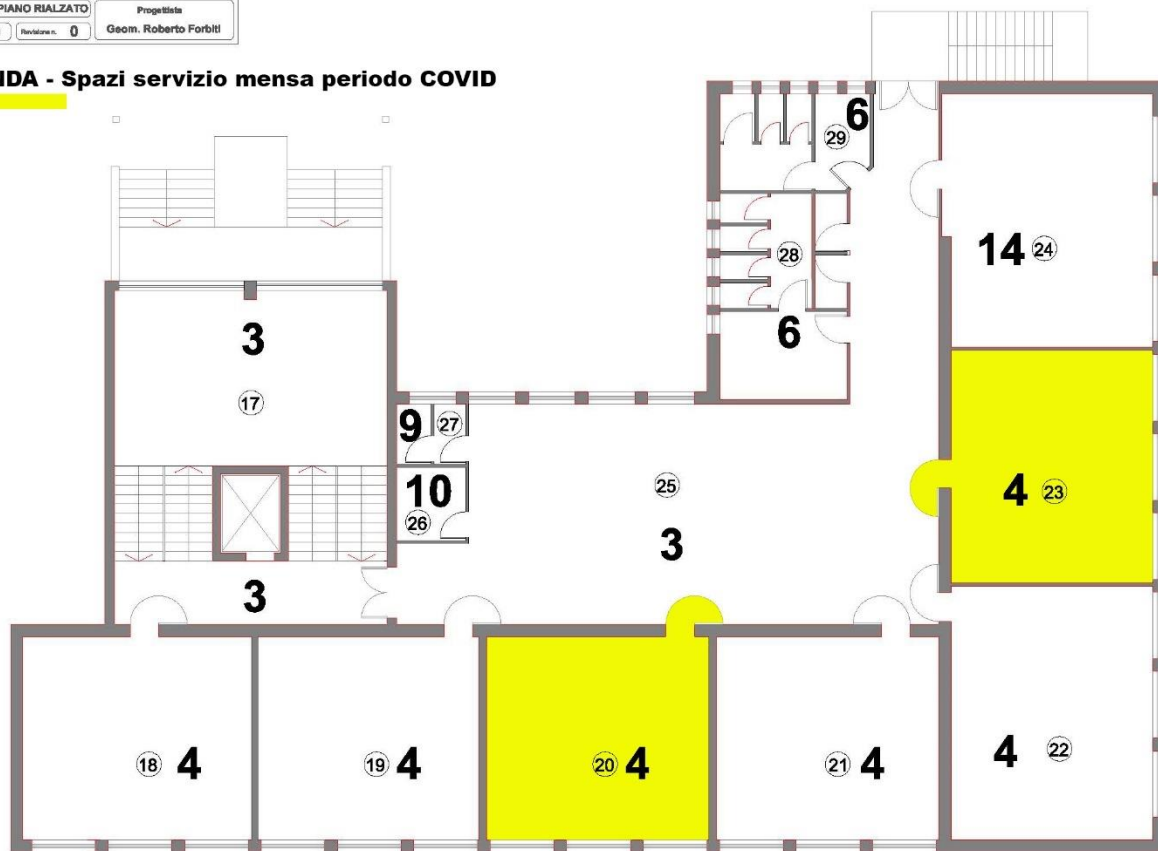
|                                           |                       |                       |  |
|-------------------------------------------|-----------------------|-----------------------|--|
| <b>Comune di Sannazzaro de' Burgondi</b>  |                       |                       |  |
| Provincia di Pavia                        |                       |                       |  |
| <b>Disegno</b>                            |                       |                       |  |
| <b>SCUOLA ELEMENTARE<br/>VIA ROSSINI</b>  |                       |                       |  |
| Scala: <b>1:50</b>                        | Tavola n. <b>1</b>    | Stato: <b>ATTUALE</b> |  |
| Oggetto: <b>PIANTA PIANO SEMINTERRATO</b> |                       | Progettista           |  |
| Data: <b>28/01/2020</b>                   | Revisione n. <b>0</b> | Geom. Roberto Forbitt |  |

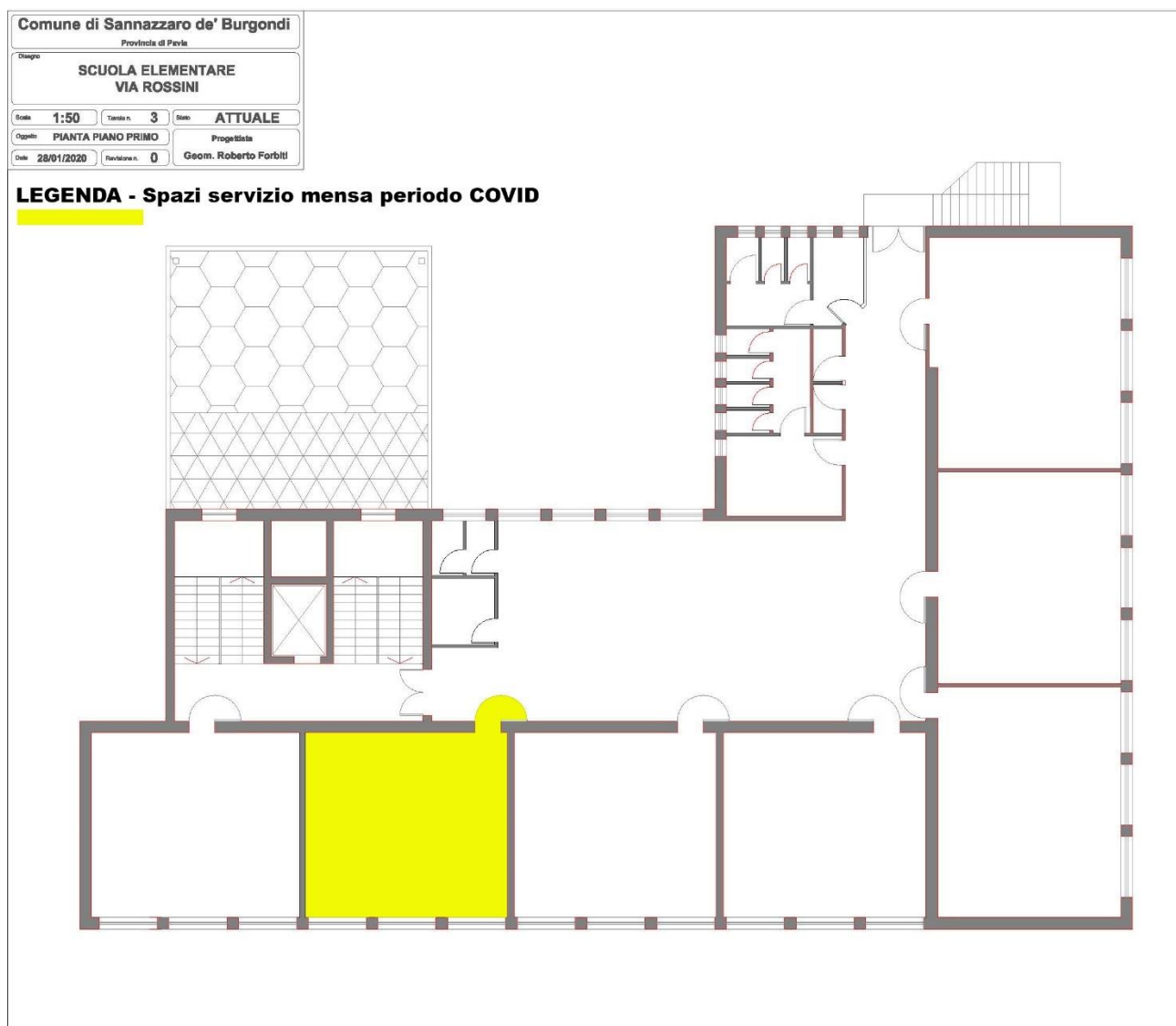
### LEGENDA - Spazi servizio mensa periodo COVID



|                                   |                       |              |   |
|-----------------------------------|-----------------------|--------------|---|
| Comune di Sannazzaro de' Burgondi |                       |              |   |
| Provincia di Pavia                |                       |              |   |
| Disegno                           |                       |              |   |
| SCUOLA ELEMENTARE<br>VIA ROSSINI  |                       |              |   |
| Scala                             | 1:50                  | Foglio n.    | 2 |
| Stato                             | ATTUALE               |              |   |
| Oggetto                           | PIANTA PIANO RIALZATO |              |   |
| Progettista                       | Geom. Roberto Forbitt |              |   |
| Data                              | 28/01/2020            | Revisione n. | 0 |

**LEGENDA - Spazi servizio mensa periodo COVID**





### 3.5 Asilo Nido di Via XI Febbraio, 19

Presso tale struttura viene utilizzato il cortile interno (con accesso carrabile) per l'ingresso del mezzo di trasporto, messo a disposizione dalla ditta appaltatrice.

Per l'Asilo Nido, essendo un servizio dedicato ad un particolare tipo di utenza, si richiede alla ditta affidataria, la fornitura dei prodotti necessari per l'allestimento della "zona pappa" e la consegna dei pasti in monoporzioni opportunamente sigillati.

Le operazioni di distribuzione dei pasti, imboccamento e pulizia della "zona pappa" verranno effettuate dalla ditta affidataria della gestione del servizio Asilo Nido Comunale.

Alla ditta affidataria è richiesto lo scarico dei contenitori e di tutto quanto necessario per l'allestimento della "zona pappa" utilizzando l'ingresso secondario riservato al personale.

Dopo la distribuzione del pasto, le educatrici ripongono l'eventuale materiale (posate, bicchieri, ecc,...) da lavare nei contenitori. Successivamente il personale della ditta appaltatrice addetto al ritiro li trasporta all'esterno, sul mezzo messo a disposizione dalla ditta appaltatrice, e li riconsegna presso la cucina comunale annessa alla Scuola dell'Infanzia per il lavaggio e la detersione.

Pertanto non si rilevano rischi da interferenze in quanto il personale della ditta appaltatrice che consegna il pasto e il personale addetto al ritiro non interferisce né con gli utenti, né con il personale dell'Asilo Nido Comunale.

#### 4. SOGGETTI CHE COOPERANO

Nelle seguenti schede sono indicati i soggetti chiamati a cooperare per l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro nell'attività lavorativa oggetto dell'appalto

| DATI RELATIVI ALLA STAZIONE APPALTANTE                                                    |                         |                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| INDICAZIONE DEL RUOLO                                                                     | NOMINATIVO              | RERECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE                                                                  |
| Datore di Lavoro Committente<br>(ai sensi del D.Lgs.81/2008)                              | Geom Roberto Forbiti    | Via Cavour, 18 – Sannazzaro de' Burgondi (PV) – tel. 0382 - 995621                                      |
| Responsabile del Procedimento                                                             | Marinella Fassi         | Piazza Palestro, 1 – Sannazzaro de' Burgondi (PV) – tel. 0382 - 995608                                  |
| Responsabile del S.P.P.<br>Comune di Sannazzaro de' Burgondi (ai sensi del D.Lgs.81/2008) | Dott.ssa Giusi Grossano | c/o Global Medical Service srl –<br>Piazza S.G. Battista alla Creta, 1<br>20147 Milano tel. 02- 4122561 |
| Medico Competente<br>(ai sensi del D.Lgs.81/2008)                                         | Dott.ssa Sedita Irene   | c/o Global Medical Service srl –<br>Piazza S.G. Battista alla Creta, 1<br>20147 Milano tel. 02- 4122561 |

#### DATI RELATIVI ALL'ISTITUTO COMPRENSIVO DI SANNAZZARO DE' BURGONDI

| INDICAZIONE DEL RUOLO                                                                                                | NOMINATIVO | RECAPITO TELEFONICO E INDIRIZZO SEDE |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------|
| <b>Legale Rappresentante</b>                                                                                         |            |                                      |
| <b>Responsabile del S.P.P.</b> Istituto<br>Comprensivo di SANNAZZARO<br>DE' BURGONDI<br>(ai sensi del D.Lgs.81/2008) |            |                                      |
| <b>Medico Competente</b><br>(ai sensi del D.Lgs.81/2008)                                                             |            |                                      |

**DATI RELATIVI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA**  
**(da compilare ad avvenuta aggiudicazione definitiva)**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Ragione Sociale |  |
| e.mail          |  |
| Partita IVA     |  |
| Codice fiscale  |  |
| Posizione INAIL |  |
| Posizione INPS  |  |

**Sede legale**

|            |  |
|------------|--|
| Indirizzo  |  |
| Telefono   |  |
| Fax - mail |  |

**Sede operativa (se diversa dalla sede legale)**

|            |  |
|------------|--|
| Indirizzo  |  |
| Telefono   |  |
| Fax - mail |  |

**Figure Responsabili (nominativo e recapito)**

|                                    |  |
|------------------------------------|--|
| Datore di Lavoro                   |  |
| Direttore Tecnico                  |  |
| Responsabile del Servizio Affidato |  |
| RSPP                               |  |
| RLS                                |  |
| Medico Competente                  |  |

**Personale impegnato nel servizio affidato (nominativo e recapito)**

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**5. FINALITÀ**

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

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

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

**6. DESCRIZIONE DELLE MISURE DI SICUREZZA DA ATTUARE**

Con il presente documento unico preventivo, vengono fornite ai concorrenti e di conseguenza alla ditta che risulterà aggiudicataria, le informazioni relative ai rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro ove verranno espletate le attività oggetto dell'appalto e a i rischi derivanti da possibili

interferenze nell'ambiente/i in cui è destinata ad operare la ditta appaltatrice nell'espletamento del servizio di mensa scolastica, mensa asilo nido comunale, nonché sulle misure di sicurezza proposte al fine di eliminare le interferenze individuate. In particolare:

- alla ditta appaltatrice 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;
- la ditta appaltatrice 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;
- la ditta appaltatrice 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;
- la ditta appaltatrice garantisce di impiegare personale professionalmente idoneo all'accurata esecuzione del servizio;
- nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dalla ditta appaltatrice o subappaltatrice deve essere munito di apposite tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

## **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, si ritiene opportuno informare il datore di lavoro della ditta appaltatrice operante circa le principali misure e cautele cui i propri devono attenersi scrupolosamente

- il divieto di permanere in luoghi diversi da quelli in cui si deve svolgere la propria attività
- il divieto di rimuovere, modificare o manomettere in alcun modo i dispositivi di sicurezza e prevenzione installati su impianti, macchine o attrezzature
- l'obbligo di rispettare le regole di accesso, di circolazione nei luoghi di lavoro e quelle per l'evacuazione in caso di emergenza
- il divieto di compiere, di propria iniziativa, manovre ed operazioni che non siano di propria competenza e che possano perciò compromettere anche la sicurezza di altre persone
- il divieto di ingombrare passaggi e uscite di sicurezza o rendere inaccessibili presidi di emergenza con materiali e attrezzature di qualsiasi genere
- il divieto di compiere qualsiasi tipo di operazione (pulizia, riparazione, registrazione, disinceppamenti, ecc....) su organi in movimento
- il divieto di accedere, senza specifica autorizzazione, all'interno di cabine, sale quadri, altri luoghi dove esistono impianti o apparecchiature elettriche in tensione
- il divieto di compiere attività usando fiamme libere o fumare all'interno dei luoghi di lavoro
- il divieto di usare, coerentemente con quanto previsto dal Titolo III – Capo III del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. utensili elettrici portatili alimentati a tensioni superiori di quelle indicate dall'articolo stesso in funzione dei luoghi ove avranno esecuzione i lavori  
l'obbligo di rispettare scrupolosamente i cartelli di norme, procedure, obblighi, divieti, affissi all'interno dei luoghi di lavoro;
- l'obbligo di utilizzare i mezzi o dispositivi di protezione individuali (D.P.I.) forniti esclusivamente dalla propria ditta, conformemente a quanto previsto dal titolo III del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. e a non usare, sul luogo di lavoro, indumenti o abbigliamento che, in relazione alla natura delle operazioni da svolgere, possono costituire pericolo per chi lo indossa
- l'obbligo di recintare le zone sottostanti a eventuali lavori che si svolgono in posizioni sopraelevate
- l'obbligo di segnalare la presenza di rischi conseguenti all'attività che si sta svolgendo (es. lavaggio dei pavimenti con conseguente scivolamento)
- l'obbligo di impiegare esclusivamente macchine, attrezzature, utensili rispondenti alle vigenti

norme di sicurezza

- l'obbligo di segnalare immediatamente ogni anomalia, disfunzione, deficienza dei dispositivi di sicurezza o situazione di pericolo che dovesse verificarsi (adoperarsi direttamente, in caso di urgenza e nell'ambito delle proprie competenze e possibilità, per l'eliminazione di dette deficienze o pericoli)  
l'obbligo per i collegamenti agli impianti elettrici di utilizzare sempre prese, cavi e spine a norma di legge
- l'obbligo di fornire ai propri dipendenti un'adeguata formazione e informazione in materia di sicurezza e salute con particolare riferimento ai rischi legati all'attività da svolgere Documento Unico di Valutazione dei Rischi dovuti ad Interferenze presso il sito e sul corretto uso dei D.P.I. conformemente a quanto previsto dal D.LGS. 81/2008 e s.m.i.
- 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;
- rispettare nello svolgimento dell'attività oggetto dell'appalto le prescrizioni di sicurezza e attuare le misure di protezione dai rischi specifici dell'attività;
- l'obbligo di ripristinare la funzionalità dell'ambiente e/o della zona dell'intervento e/o attrezzatura, lasciando la zona interessata sgombra e libera da macchinari, materiali di risulta e rottami, se necessario procedere alla pulizia

Inoltre

- la custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei lavori è completamente a cura e rischio della ditta appaltatrice che dovrà provvedere alle relative incombenze
- le introduzioni di materiali e/o attrezzature pericolose (per esempio bombole di gas infiammabili) dovrà essere preventivamente autorizzata
- l'orario di lavoro dovrà rispettare quanto stabilito nel contratto
- per l'uso di agenti chimici, dovranno essere fornite informazioni riguardanti i quantitativi e la tipologia e messe a disposizione le schede di sicurezza degli stessi. L'impiego di agenti chimici classificati pericolosi e/o infiammabili (es. solventi, alcool, ecc...) dovrà essere preventivamente autorizzato
- i rifiuti prodotti durante l'attività dovranno essere raccolti, separandoli per tipologia e provvedendo al loro smaltimento in accordo alle prescrizioni impartite dall'Amministrazione Comunale

## **8. TESSERINO DI RICONOSCIMENTO**

Si richiama l'obbligo del Tesserino di riconoscimento per il personale dipendente della ditta appaltatrice e subappaltatrice (art. 26 comma 8): *“Nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale occupato dall'impresa appaltatrice 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”*

## **9. INDIVIDUAZIONE DEI RISCHI PRESENTI E DELLE POTENZIALI INTERFERENZE**

Dopo un'attenta valutazione dei luoghi di lavoro, i potenziali rischi esistenti nell'ambiente in cui la ditta appaltatrice dovrà operare, risultano essere i seguenti:

- Incendio ed esplosione: rischio connesso alla presenza di gas
- Rischi connessi all'utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina
- Rischi connessi alla movimentazione, alla presenza di stoviglie e cibi caldi e quindi proiezione di materiali e schizzi
- Caduta di materiale dall'alto
- Urto contro ostacoli
- Scivolamenti, inciampo, cadute a livello
- Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi
- Investimenti da mezzi di trasporto
- Smaltimento rifiuti

- Attrezzature e arredi
- Rumore
- Irritazioni e allergie
- Rischio biologico
- Possibili interferenze con personale non addetto.

## **10. MISURE DI PREVENZIONE E PROTEZIONE SPECIFICHE**

Con riferimento ai rischi presenti nei vari ambienti di lavoro, la ditta appaltatrice deve adottare, oltre alle misure generali, le seguenti misure specifiche di prevenzione e protezione:

### **Incendio/esplosione**

Non fumare o usare fiamme libere all'interno degli edifici 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. In merito il datore di lavoro committente dovrà attrezzare la cucina con idonei dispositivi antincendio (estintori) di cui dovrà altresì provvedere alla manutenzione a norma di legge.

### **Utilizzo di fornelli ed attrezzature da cucina**

Verificare sempre lo stato di conservazione delle attrezzature utilizzate durante la preparazione dei pasti. Deve essere evitato il contatto del corpo con elementi taglienti o pungenti o comunque capaci di procurare lesioni. Tutti gli organi lavoratori delle apparecchiature devono essere protetti contro i contatti accidentali. Onde evitare rischi legati all'utilizzo di taglienti, evitare di lasciare incustodite tali attrezzature e riporle sempre negli alloggiamenti dedicati che, possibilmente, dovranno essere riposti in mobili chiusi. 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, dei piedi e del corpo, sia per l'utilizzo di attrezzature taglienti che per la presenza di superfici calde. Il personale della ditta appaltatrice non deve utilizzare o abbandonare materiali e/o attrezzature che possono costituire fonte potenziale di pericolo in luoghi di transito comuni e/o al di fuori degli spazi dedicati precipuamente all'attività oggetto d'appalto.

In merito la ditta appaltatrice dovrà comunque attrezzare la cucina comunale di Via Traversi e la cucina d'appoggio della Scuola Primaria di Via Rossini con idonee cassette di pronto soccorso. Dovrà essere apposta idonea segnaletica per vietare l'accesso alla cucina da parte di personale non autorizzato.

### **Movimentazione, presenza di stoviglie e cibi caldi e quindi proiezione di materiali e schizzi e i fornitori in periodi NO COVID**

Gli ingressi ed il transito dei mezzi operativi sia di proprietà della ditta appaltatrice sia per la consegna da parte dei fornitori di derrate, ecc...avvengono di norma al di fuori dell'orario di presenza di alunni e bambini nelle aree del cortile, qualora vi siano alunni o bambini in tali aree il personale docente sorveglia le attività e provvede adeguatamente affinché gli alunni non transitino nelle aree di manovra o in prossimità dei mezzi. I passaggi e le uscite vanno mantenuti sempre sgombri da materiali o attrezzature, così come da automezzi in sosta. Particolare attenzione dovrà essere posta dal personale incaricato durante la movimentazione dei carrelli sia neutri che termici. Per quanto riguarda il primo piatto la movimentazione dei carrelli deve avvenire preferibilmente quando i bambini/alunni non sono ancora presenti in refettorio. Per quanto riguarda il secondo piatto la movimentazione dei carrelli o delle gastronorm dovrà avvenire previa verifica che lungo il tragitto non ci siano alunni, personale docente o personale scolastico e facendo particolare attenzione a non urtare eventuale personale scolastico o alunni che si trovano nei dintorni. Il personale addetto provvederà a non effettuare movimenti bruschi al fine di evitare eventuali sversamenti di cibo. Gli alunni, durante queste manovre, dovranno essere mantenuti seduti. La movimentazione dei carrelli a fine pasto dovrà avvenire quando gli alunni e il personale scolastico ha lasciato i refettori. La movimentazione dei piatti dovrà essere effettuata con cautela e il personale addetto alla distribuzione provvede a servire i piatti al tavolo. I cibi con maggior rischio di proiezioni di schizzi (ad esempio minestrone) dovranno essere serviti al tavolo con maggior cautela in modo da evitare rovesciamenti. In caso di rovesciamento è

necessario delimitare immediatamente l'area al fine di evitare scivolamenti e procedere alla rimozione sia del materiale solido che liquido (cibo) rovesciato per ripristinare le condizioni di sicurezza.

### **Movimentazione, presenza di stoviglie e cibi caldi e quindi proiezione di materiali e schizzi e i fornitori in periodi COVID**

Gli ingressi ed il transito dei mezzi operativi sia di proprietà della ditta appaltatrice sia per la consegna da parte dei fornitori di derrate, ecc...avvengono di norma al di fuori dell'orario di presenza di alunni e bambini nelle aree del cortile, qualora vi siano alunni o bambini in tali aree il personale docente sorveglia le attività e provvede adeguatamente affinché gli alunni non transitino nelle aree di manovra o in prossimità dei mezzi. I passaggi e le uscite vanno mantenuti sempre sgombri da materiali o attrezzature, così come da automezzi in sosta. Particolare attenzione dovrà essere posta dal personale incaricato durante la movimentazione dei carrelli sia neutri che termici.

**Per quanto riguarda la distribuzione del pasto presso la Scuola dell'Infanzia si fa riferimento al punto precedente anche in periodo COVID in quanto la consumazione del pasto avviene presso il refettorio anche in periodo COVID**

**Presso la Scuola Primaria di Via Rossini, in periodo di pandemia da Covid-19, è prevista la distribuzione dei pasti direttamente nelle aule, al banco, in ossequio alle indicazioni del Ministero, con materiale a perdere, a seguito dello sporzionamento da parte degli addetti presso l'aula didattica. La ditta affidataria dovrà farsi carico del ritiro delle stoviglie, dell'eventuale pulizia del pavimento in caso di sversamento di cibo al fine di poter permettere alla classe di continuare le lezioni pomeridiane in un ambiente pulito.** La movimentazione dei carrelli o delle gastronomie dovrà avvenire previa verifica che lungo il tragitto non ci siano alunni, personale docente o personale scolastico e facendo particolare attenzione a non urtare eventuale personale scolastico o alunni che si trovano nei dintorni. Il personale addetto provvederà a non effettuare movimenti bruschi al fine di evitare eventuali sversamenti di cibo. Gli alunni, durante queste manovre, dovranno essere mantenuti seduti. La movimentazione dei piatti dovrà essere effettuata con cautela e il personale addetto alla distribuzione provvede a servire i piatti al tavolo/banco. I cibi con maggior rischio di proiezioni di schizzi (ad esempio minestrone) dovranno essere serviti al tavolo/banco con maggior cautela in modo da evitare rovesciamenti. In caso di rovesciamento è necessario delimitare immediatamente l'area al fine di evitare scivolamenti e procedere alla rimozione sia del materiale solido che liquido (cibo) rovesciato per ripristinare le condizioni di sicurezza.

### **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.

La movimentazione di materiale e cose deve essere effettuata in sicurezza e con l'ausilio di appositi carrelli. In presenza di attività in corso da parte di altri operatori il personale della ditta appaltatrice non deve abbandonare materiali e/o attrezzature in posizione di equilibrio instabile o, qualora ciò fosse indispensabile, deve esserne segnalata la presenza. Durante la movimentazione del materiale dovrà essere apposta idonea segnaletica per vietare la presenza di personale non autorizzato.

### **Urto contro ostacoli**

Gli arredi e le attrezzature dei locali devono essere disposti in modo da garantire la circolazione delle persone in condizioni ordinarie e nelle situazioni di emergenza: gli spigoli dei piani di lavoro e delle attrezzature devono essere rivestiti e segnalati. Chiudere sempre gli armadi dopo l'uso. Gli utensili, gli attrezzi e gli apparecchi per l'impiego manuale devono essere tenuti in buono stato di conservazione ed efficienza e quando non utilizzati devono essere tenuti in condizioni di equilibrio stabile e non devono ingombrare posti di passaggio di lavoro. I depositi di materiali devono essere organizzati in modo da evitare crolli o cedimenti e permettere una sicura e agevole movimentazione e non ostacolare la normale viabilità. La collocazione di attrezzature e di materiali, anche se temporaneo, non devono costituire inciampo, così come il deposito non deve avvenire presso accessi, passaggi, vie di fuga; la raccolta e l'allontanamento del materiale deve essere disposta al termine delle lavorazioni e comunque nel rispetto di quanto sopra.

### **Scivolamenti, inciampo, cadute a livello**

I percorsi per la movimentazione ed il dislocamento degli arredi devono essere scelti in modo da evitare quanto più possibile le interferenze con zone in cui si trovano persone, i percorsi accessibili ai pedoni

devono sempre essere mantenuti sgombri da materiale o arredi o altro capace di ostacolare il cammino degli operatori. Mantenere adeguate condizioni di pulizia.

Evitare spargimenti superflui di liquidi in zone di percorrenza e usare scarpe antisdrucchiolo; porre attenzione ai pavimenti bagnati; intervenire prontamente per contenere l'eventuale sversamento di prodotti oleosi o che possano rendere scivolosa la pavimentazione. La ditta appaltatrice deve segnalare, attraverso specifica segnaletica, le superfici di transito che dovessero risultare bagnate e quindi a rischio scivolamento sia per i lavoratori dell'impresa che eventualmente per il personale scolastico, il quale dovrà sempre rispettare le limitazioni poste in essere nelle zone in cui si svolgono interventi ed attenersi alle indicazioni fornite. Non devono essere rimosse le delimitazioni o la segnaletica di sicurezza poste in essere. Quanto sopra dovrà essere rispettato altresì dal personale scolastico durante il lavaggio dei pavimenti e delle superfici delle aree di passaggio comuni con il personale della ditta appaltatrice.

Al termine della giornata lavorativa gli addetti della ditta appaltatrice devono ricoverare i propri attrezzi, macchine e materiali negli spazi appositi nonché lasciare i locali e i piani di calpestio in ordine, in modo da non intralciare l'attività del personale scolastico o autorizzato dal Comune.

Le vie d'accesso e quelle corrispondenti ai percorsi interni devono essere illuminati secondo le necessità. In particolare, le scale di accesso al piano seminterrato della Scuola Primaria di Via Rossini, dovranno essere soggette ad adeguata pulizia e, qualora necessario, manutenzione.

### **Incidenti dovuti alla circolazione di automezzi**

Durante le operazioni di ingresso/uscita dalle aree di pertinenza degli edifici scolastici e dell'Asilo Nido Comunale, 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 alunni o altri utenti.

E' previsto l'ingresso del veicolo della ditta appaltatrice nei cortili dei vari plessi scolastici. Il mezzo utilizzato ha la possibilità di fermarsi e di effettuare le operazioni di scarico e carico senza rischi in quanto gli spazi sono sufficientemente ampi. Al fine di evitare rischi da interferenza il transito dovrà avvenire esclusivamente in orari diversi da quelli di normale accesso degli alunni e loro famiglie.

Occorre comunque transitare con cautela, fare attenzione alle condizioni dei luoghi.

### **Investimento da mezzi di trasporto**

Non sostare nei viali di percorrenza di detto mezzo, fare attenzione agli attraversamenti, se necessario, posizionare cartellonistica di segnalazione presenza operatori e indossare indumenti ad elevata visibilità soprattutto in caso di scarsa visibilità

### **Smaltimento rifiuti**

Ogni lavorazione inerente lo svolgimento del servizio deve prevedere lo smaltimento di residui e rifiuti nei tempi tecnici strettamente necessari, la delimitazione e la segnalazione delle aree per il deposito temporaneo, il contenimento degli impatti visivi e della produzione di cattivi odori. I rifiuti prodotti dovranno essere conferiti nei rispettivi contenitori e nell'apposita area. I rifiuti nei loro contenitori in uso alla ditta per la raccolta differenziata, dovranno essere portati sul cancello di uscita della Scuola dell'Infanzia per il ritiro secondo il calendario annuale. Il conferimento dovrà avvenire negli orari di svolgimento dell'attività didattica al fine di evitare interferenze con gli alunni.

### **Attrezzature e arredi**

I lavoratori della ditta appaltatrice operano in ambienti in cui sono presenti attrezzature e arredi di proprietà del committente e della scuola. E' consentito l'utilizzo da parte della ditta appaltatrice delle attrezzature e degli arredi di proprietà comunale, consegnate alla ditta stessa, che deve provvedere alla manutenzione sia ordinaria che straordinaria osservando le seguenti regole:

- divieto di apportare modifiche, di qualsiasi genere, senza preventiva autorizzazione;
- divieto di rimuovere, modificare o manomettere i dispositivi di sicurezza e/o protezione.
- utilizzo delle attrezzature nel rispetto di quanto indicato nei rispettivi libretti di istruzione.

La ditta appaltatrice se utilizza attrezzature che possano comportare un rischio evidente per gli utenti del servizio o il personale scolastico informa il responsabile della scuola. Le apparecchiature e gli arredi in uso, quando necessario, devono essere marchiate CE ed oggetto

di regolare manutenzione. Le apparecchiature elettriche devono essere collegate a terra oppure a doppio isolamento. La ditta appaltatrice si impegna a sorvegliare le attrezzature utilizzate e a non lasciarle incustodite. La ditta appaltatrice dovrà provvedere ad apporre idonea cartellonistica per vietare l'accesso alla cucina da parte di personale non autorizzato.

### **Rumore**

Il personale scolastico provvede a mantenere i ragazzi tranquilli in modo da evitare problemi di disciplina, in modo particolare nei momenti di movimentazione dei carrelli o in caso di sversamento di cibi. Si ritiene tale misura di prevenzione sufficiente per garantire valori di rumore adeguati.

### **Irritazioni ed allergie**

Il personale che effettua le pulizie deve provvedere al risciacquo accurato delle superfici o alla rimozione accurata dei prodotti in modo da non avere rischi di allergie o sensibilizzazioni. In caso si verifichino il personale provvederà a segnalarlo al datore di lavoro e al medico competente.

### **Rischio biologico**

Il contatto con agenti biologici (batteri, virus, ecc...) può avvenire per interazione con altre persone e con gli alunni. Si ritiene che il rispetto delle normali regole di igiene della persona, in specie prima di mangiare e prima e dopo l'uso dei servizi igienici, la pulizia dei locali siano elementi sufficienti per mantenere basso il rischio di insorgenza di patologie gravi.

### **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 e della derrate (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. Con particolare riferimento alla cucina annessa alla Scuola dell'Infanzia di Via Traversi, l'approvvigionamento delle derrate dovrà avvenire preferibilmente durante gli orari di attività didattica al fine di evitare interferenze con alunni.

Porre la massima attenzione in caso di presenza di personale comunale o componenti della Commissione Mensa o tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli.

## 11. MISURE GENERALI DI COORDINAMENTO E DI SICUREZZA DA ADOTTARE NELL'ESECUZIONE DELL'APPALTO

| Attività da svolgersi a carico della ditta appaltatrice                                                                                                                                                                                                                    | Interferenze con                                                                                                                                      | Misure da adottarsi oltre a quelle sopracitate                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ricevimento e stoccaggio merci                                                                                                                                                                                                                                             | insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli | Il ricevimento e lo stoccaggio delle merci deve avvenire preferibilmente al di fuori degli orari di entrata e uscita degli alunni, quindi durante l'orario di attività didattica. Qualora ciò non fosse possibile si rende necessario eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti della commissione mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni delimitando se del caso le zone ove le stesse si stanno svolgendo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| preparazione pasti                                                                                                                                                                                                                                                         | Tecnici esterni addetti alle manutenzioni, ai controlli o componenti della Commissione Mensa                                                          | La ditta appaltatrice dovrà apporre idonea segnaletica per vietare l'accesso alla cucina di personale non autorizzato. Qualora si dovesse rendere necessaria la presenza in particolare di addetti alla manutenzione, di tecnici esterni addetti ai controlli o di componenti della Commissione Mensa si dovrà verificare che non vi sia la presenza di detto personale in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| allestimento dei refettori/aule, distribuzione dei pasti e successivo sbarazzo, pulizia e rigovernatura degli stessi, nonché il lavaggio delle stoviglie                                                                                                                   | Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti Commissione Mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli | La movimentazione dei carrelli dovrà avvenire preferibilmente quando gli alunni e il personale scolastico non sono ancora in refettorio o quando sono già ritornati nelle aule. Eventuali movimentazioni di carrelli/gastronorm in presenza di alunni o personale scolastico dovrà avvenire verificando che non vi sia la presenza di detto personale nelle zone dove avvengono tali operazioni. E' possibile la presenza saltuaria di personale comunale, di componenti della Commissione Mensa e di tecnici esterni addetti alle manutenzioni o controlli. Anche in questo caso il personale addetto alla distribuzione dovrà verificare che non vi sia la presenza di detto personale nelle vicinanze delle zone in cui avvengono le operazioni previste. Le operazioni di pulizia e rigovernatura dei refettori dovranno avvenire quando gli alunni e tutto il personale scolastico ha lasciato i refettori. Per quanto riguarda la distribuzione del pasto presso la Scuola dell'Infanzia lo stesso viene distribuito presso il refettorio anche in periodo COVID. Presso la Scuola Primaria di Via Rossini, in periodo di pandemia da Covid-19, è prevista la distribuzione dei pasti direttamente nelle aule, al banco, in ossequio alle indicazioni del Ministero. La ditta affidataria dovrà farsi carico, dell'eventuale pulizia del pavimento in caso di sversamento di cibo al fine di poter permettere alla classe di continuare le lezioni pomeridiane in un ambiente pulito. |
| trasporto dei pasti verso la scuola primaria di Via Rossini e verso l'Asilo Nido Comunale di Via XI Febbraio, 19                                                                                                                                                           | Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti Commissione Mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli | Eseguire il carico dei contenitori isotermitici, il trasporto e la consegna presso il plesso di Via Rossini e presso l'Asilo Nido di Via XI Febbraio, 19 verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti Commissione Mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree di scarico e carico. Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con l'impiego di attrezzature a norma, di facile manovrabilità ed antiribaltamento.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| pulizia e disinfezione dei locali cucina, dispensa e di ogni altro spazio utilizzato; il lavaggio e disinfezione delle attrezzature, degli impianti, degli arredi, nonché delle attrezzature e gli utensili utilizzate per la preparazione e la somministrazione dei pasti | Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti Commissione Mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli | Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti della Commissione Mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni e delimitando la zona ove le stesse si stanno svolgendo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione dei pasti e dai refettori ed il convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta.                                                                                                            | Insegnanti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti Commissione Mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli | Eseguire le operazioni verificando che non vi sia la presenza di docenti, alunni, personale scolastico, personale comunale, componenti della Commissione Mensa e tecnici esterni addetti alle manutenzioni o ai controlli in prossimità delle aree ove avvengono le operazioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## 11.1 Gestione emergenza COVID-19

### Modalità di ingresso

- Per l'accesso di fornitori esterni la ditta affidataria dovrà ridurre al minimo le occasioni di contatto. Il personale delle ditte terze prima dell'accesso potrà essere sottoposto al controllo della temperatura corporea. Se tale temperatura risulterà superiore ai 37.5°C, non sarà consentito l'accesso. Le persone in tale condizione nel rispetto della legge sulla privacy saranno invitate a contattare nel più breve tempo possibile il proprio medico curante e seguire le sue indicazioni.
- Le persone presenti presso i locali dati in uso alla ditta appaltatrice dalla Stazione Appaltante devono adottare tutte le precauzioni igieniche, in particolare per le mani, pertanto è raccomandata la frequente pulizia delle mani con acqua e sapone, la ditta appaltatrice deve mettere a disposizione negli spazi dati in dotazione dalla Stazione appaltante alla ditta medesima idonei detergenti per le mani / gel igienizzante.
- Gli spostamenti all'interno dei plessi scolastici dove deve essere eseguito il servizio devono essere limitati al minimo indispensabile e nel rispetto delle indicazioni aziendali fornite dal referente di riferimento.
- Qualora il lavoro imponga di lavorare a distanza interpersonale minore di un metro e non siano possibili altre soluzioni organizzative è comunque necessario l'uso delle mascherine e altri dispositivi di protezione (guanti, occhiali, tute, cuffie, camici, ecc.) conformi alle disposizioni delle autorità scientifiche e sanitarie, che la ditta affidataria dovrà mettere a disposizione dei propri dipendenti
- Chiunque intenda fare ingresso nei locali dati in uso alla ditta appaltatrice dalla Stazione Appaltante dovrà essere informato della preclusione dell'accesso a chi, negli ultimi 14 giorni, abbia avuto contatti con soggetti risultati positivi al COVID-19 o provenga da zone a rischio secondo le indicazioni dell'OMS.
- Per le necessarie attività di approntamento delle attività di carico e scarico, il trasportatore dovrà attenersi alla rigorosa distanza di un metro dalle altre persone e dovrà indossare una mascherina protettiva di naso e bocca

**12. NUMERO UTILE DA CONTATTARE IN CASO DI EMERGENZA**

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| <b>NUMERO UNICO EUROPEO<br/>PER LE EMERGENZE</b> | <b>112</b> |
|--------------------------------------------------|------------|

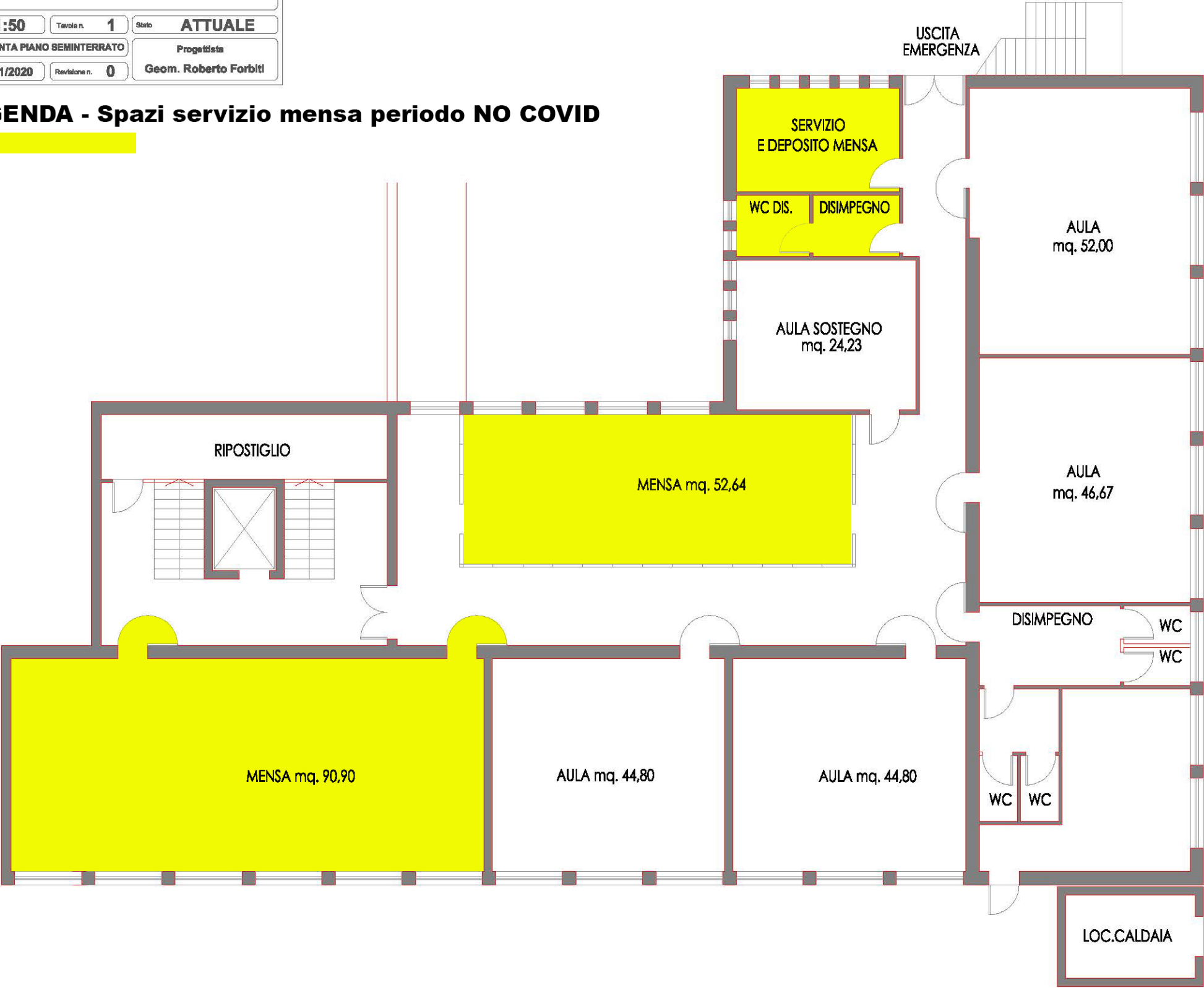
**13. STIMA DEI COSTI DELLA SICUREZZA DA INTERFERENZE PER L'INTERA DURATA DEL CONTRATTO**

| <b>TIPOLOGIA DI RISCHIO</b>                 | <b>DESCRIZIONE</b>                                                                                                                 | <b>IMPORTO TOTALE</b> |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Urti contro ostacoli e colpi                | Paraspigoli e paracolpi                                                                                                            | € 150,00              |
| Scivolamento                                | Cartelli segnalatori "pavimento bagnato"                                                                                           | € 51,12               |
| Rischio biologico e DPI COVID               | Distributori igienizzanti per le mani, mascherine, calzari, cuffie, camici, ecc...                                                 | € 200,00              |
| Ustioni e tagli                             | Procedura e materiale di prima medicazione per ustioni e tagli di lieve entità, che non richiedono il trasporto al Pronto Soccorso | € 100,00              |
|                                             | Cassetta Pronto Soccorso                                                                                                           | € 134,00              |
| Incidente stradale                          | Procedura di allertamento e gestione (una tantum)                                                                                  | € 100,00              |
| Formazione<br>Informazione<br>Addestramento | Formazione, informazione ed addestramento del personale sui rischi da interferenza (una sessione all'anno per tre anni)            | € 450,00              |
|                                             | <b>TOTALE</b>                                                                                                                      | <b>€ 1.185,12</b>     |

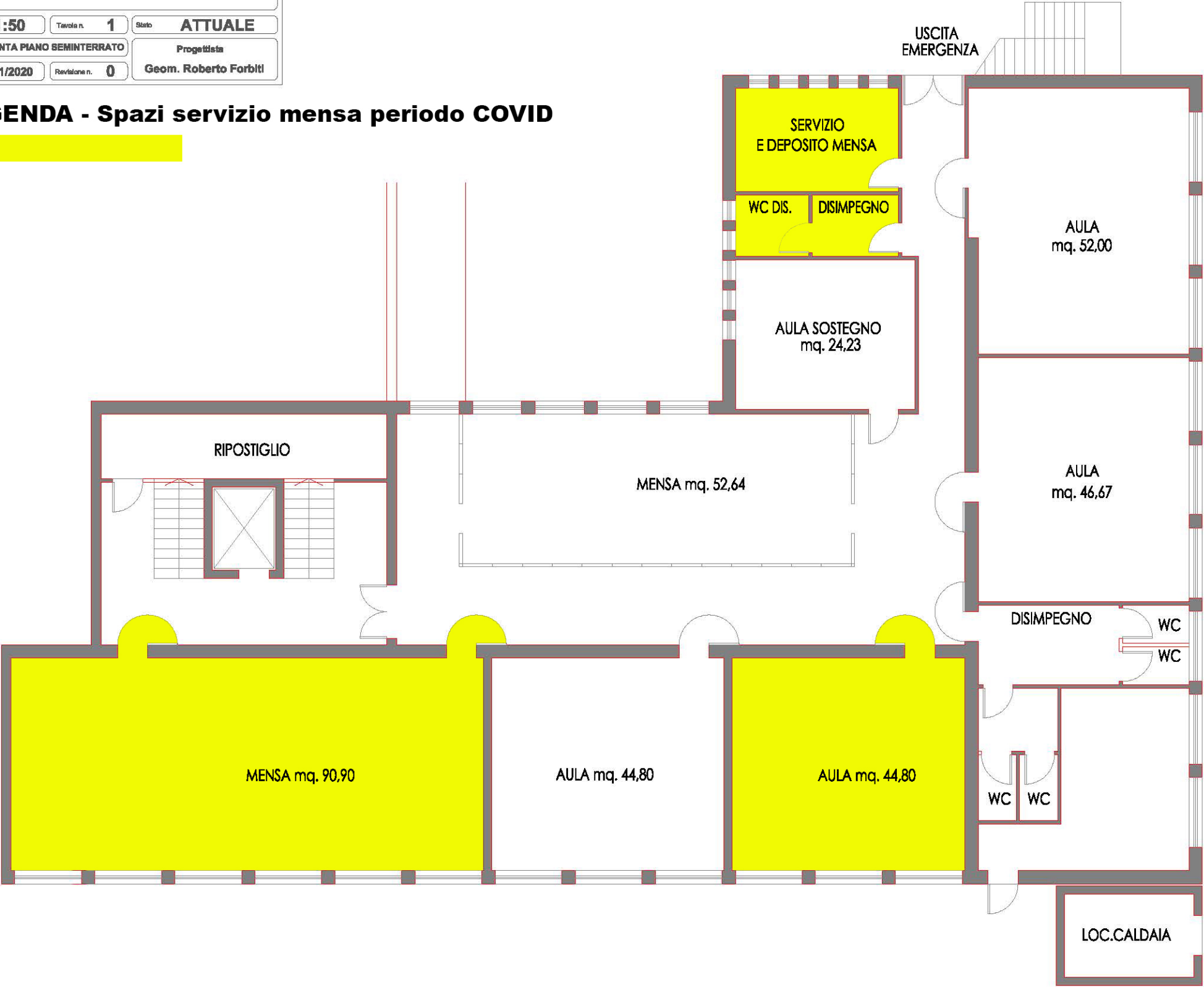


**Pianta Piano Terra**

LEGENDA - Spazi servizio mensa periodo NO COVID



LEGENDA - Spazi servizio mensa periodo COVID



Comune di Sannazzaro de' Burgondi

Provincia di Pavia

Disegno

SCUOLA ELEMENTARE  
VIA ROSSINI

Scala

1:50

Tavola n.

2

Stato

ATTUALE

Oggetto

PIANTA PIANO RIALZATO

Progettista

Geom. Roberto Forbitt

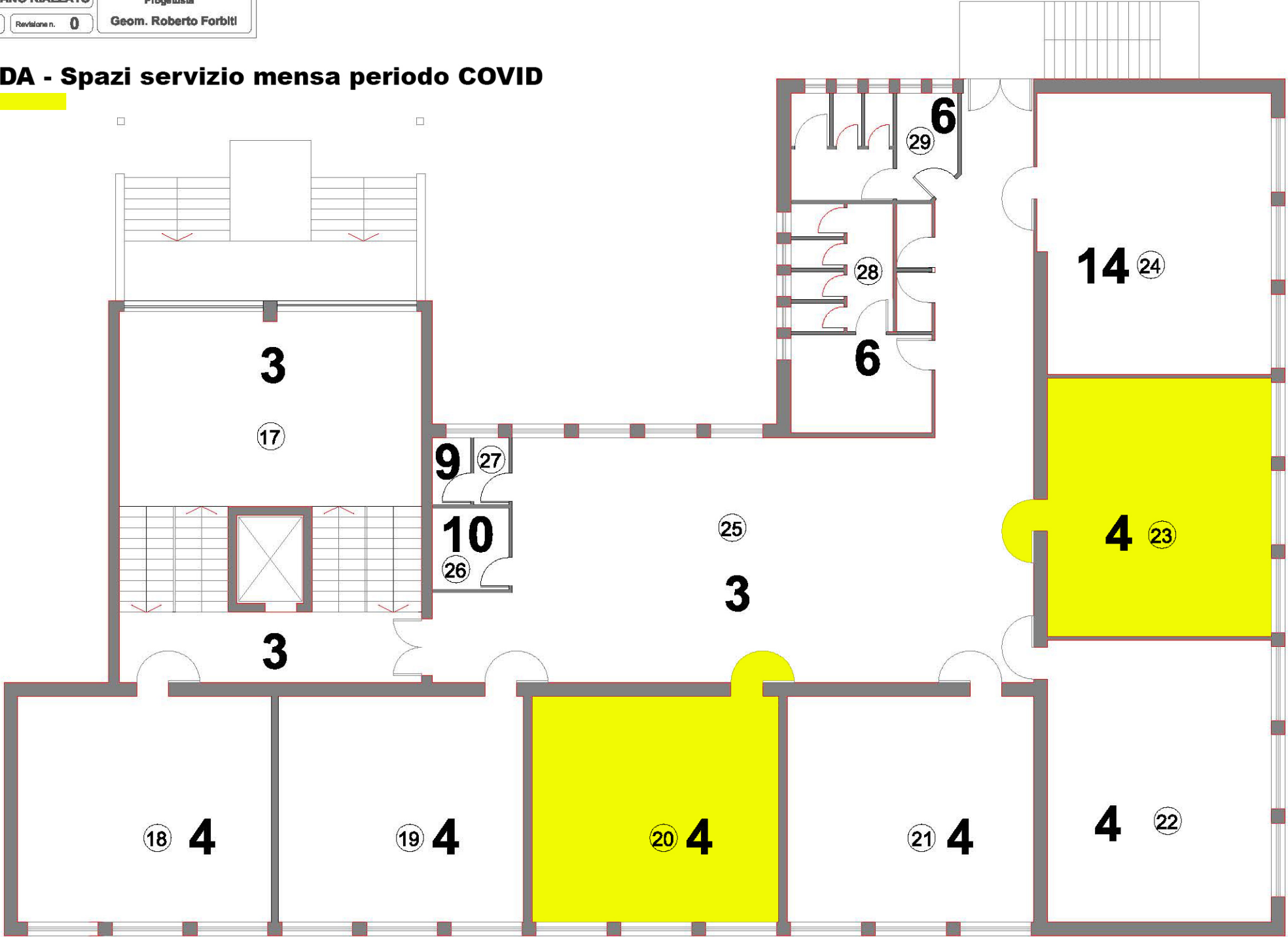
Data

28/01/2020

Revisione n.

0

LEGENDA - Spazi servizio mensa periodo COVID



Comune di Sannazzaro de' Burgondi

Provincia di Pavia

Disegno

SCUOLA ELEMENTARE  
VIA ROSSINI

Scala

1:50

Tavola n.

3

Stato

ATTUALE

Oggetto

PIANTA PIANO PRIMO

Progettista

Geom. Roberto Forbitt

Data

28/01/2020

Revisione n.

0

LEGENDA - Spazi servizio mensa periodo COVID

