

Allegato A)

CAPITOLATO SPECIALE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI BIOLOGICI E MERENDA MATTUTINA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI MORUZZO CPV 55524000-9 CIG 7540799032

PREMESSA

Il presente appalto si svolge in conformità al Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e applica espressamente le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 (Gazz. Uff. 21 settembre, n. 220), recante "Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

Tali aspetti riguardano, in particolare:

- **le attrezzature:** l'Impresa deve installare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza almeno alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori ed almeno alla classe A per lavastoviglie e forni;
- **i prodotti di pulizia:** devono essere utilizzati prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari" come indicato all'art. 1.5 del Capitolato;
- **gli imballaggi** (primario, secondario e terziario) devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D. Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche richiamate nei criteri ambientali minimi di cui sopra;
- **i prodotti in carta-tessuto:** nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Impresa deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE);
- **gestione dei rifiuti:** l'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Art. 1 - OGGETTO E FINALITA' DELL'APPALTO

L'appalto sarà aggiudicato ai sensi dell'art. 95 comma 3 del Decreto Legislativo 18.04.2006 n. 50 e successive modificazioni e integrazioni a favore della ditta che, avendo dichiarato di accettare tutte le condizioni del presente capitolato d'onori, essendosi impegnata ad eseguire tutti i servizi previsti dal medesimo e risultando in possesso di tutti i requisiti di ammissione alla gara, avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

L'appalto ha per oggetto: il confezionamento e la somministrazione di pasti biologici e merenda mattutina agli alunni ed agli insegnanti della Scuola dell'Infanzia e primaria del Capoluogo nelle quantità e modalità di seguito elencate.

a) QUANTITÀ:

Pranzo numero pasti circa 250 giornalieri (compresi insegnanti) per 5 giorni a settimana (lun.-ven.),

Merenda numero circa 240 giornalieri (no insegnanti) per 5 giorni a settimana (lun.-ven.),

La Ditta è comunque obbligata a prestare il servizio anche in presenza di una diminuzione o di un aumento

del numero degli alunni e/o degli insegnanti.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti e/o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. L'Ente si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando, comunque, le possibili variazioni con l'impresa appaltatrice.

b) CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI E DELLA MERENDA:

I generi alimentari occorrenti per il confezionamento e la somministrazione dei pasti e della merenda - che sono prevalentemente di tipo biologico - saranno acquistati dai genitori degli alunni tramite l'Associazione Onlus denominata "Mangiare sano per crescere sano") in accordo con il personale addetto alla preparazione.

I pasti dovranno essere costituiti da:

– un "primo", un "secondo", un contorno di verdura fresca o cotta, pane, acqua, frutta fresca di stagione (o gelato o dolce)

I pasti dovranno essere preparati come da menù **(all.sub 1A)**, come da "note al menù" **(all.sub 1B)**, con le grammature di cui **(all. sub 1C)** e come da tabelle di conversione crudo/cotto **(all. sub 1D)**, redatte su indicazione del tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando partendo dalle "Linee guida della Regione F.V.G. per la refezione" ed in collaborazione con l'associazione genitori "Mangiare Sano per crescere sano".

Detto menù potrà comunque subire successive modifiche su richiesta del Comune o dell'Associazione sopra indicata, o delle variazioni in base alla reperibilità dei prodotti biologici di stagione.

Il pranzo verrà consumato normalmente dalle ore 12.00 alle ore 13.00

La merenda mattutina dovrà essere costituita alternativamente da:

- Pane speciale, e succo di frutta e biscotti, yogurt, budino, frutta per alunni scuola primaria
- Solo FRUTTA per alunni scuola infanzia

La merenda verrà consumata normalmente dalle ore 9.30 alle ore 10.00 nella scuola dell'infanzia e dalle 10.10 alle 10.30 nella scuola primaria.

Il confezionamento dei pasti e della merenda avverrà mediante l'utilizzo delle strutture ed attrezzature esistenti presso la scuola stessa che l'Amministrazione mette comunque a disposizione della ditta appaltatrice affidandogliele in comodato gratuito. Se per la puntuale erogazione del servizio a termini del presente capitolato sarà necessario l'utilizzo di ulteriore attrezzatura, questa dovrà essere fornita dalla ditta appaltatrice senza alcun compenso aggiuntivo.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e comunque non dovrà superare 1 (una) ora tra la fine della preparazione/cottura e l'inizio della distribuzione.

Tutte le lavorazioni effettuate nella cucina comunale devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni:

- arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette
- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a + 4°C)
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato).

Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni presenti come previsto dal Regolamento 1169/2011 e dal D.Lgs. 231/2017. Indipendentemente dalla procedura di

informazione adottata, dovrà essere prodotta idonea e completa documentazione scritta da inviare all'Amministrazione e da mettere a disposizione sia delle famiglie che dell'autorità competente.

Al fine di avere piena e totale cognizione di quanto necessita per il corretto funzionamento del presente servizio mensa, l'appaltatore avrà già effettuato un preventivo sopralluogo ai locali della mensa (cucina e refettori).

c) ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E DISTRIBUZIONE PASTI:

I pasti destinati ai bambini della Scuola dell'Infanzia e Primaria, sono somministrati e distribuiti nei refettori della scuola dell'infanzia e primaria.

Nella scuola dell'infanzia la merenda mattutina è distribuita nel refettorio su appositi vassoi dove viene preventivamente porzionata.

Nella scuola primaria la merenda viene distribuita nel corridoio della scuola su un banchetto posizionato davanti ad ogni classe su appositi vassoi, uno per ogni classe,

Il servizio all'interno della mensa scolastica deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:

- il personale addetto al porzionamento ed alla distribuzione nella sede di refezione dovrà curare l'igiene personale e l'abbigliamento, eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto così come previsto dall'art. 42 del D.P.R. 237/1980;
- la Ditta è tenuta al rispetto dell'art. 29 del DPR 327/1980 per quanto concerne la pulizia dei locali e delle attrezzature;
- la Ditta dovrà provvedere con proprio personale all'apparecchiamento dei tavolini, al porzionamento e alla distribuzione delle vivande, allo sparcchiamento dei tavolini, al lavaggio dei piatti e delle stoviglie, alle operazioni di pulizia di cui al presente capitolato, al riassetto dei refettori ed al riordino del relativo materiale per il giorno successivo;
- al fine di garantire l'igiene dei prodotti lavorati, la Ditta dovrà prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. 193/2007 e Regolamento UE n. 852/2004). Le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori devono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili.

La Ditta appaltatrice deve individuare all'interno del proprio organico il responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, comunicandone il nominativo all'Amministrazione Comunale. La persona risulterà responsabile di tutte le procedure adottate presso:

- la cucina del centro scolastico gestita con il personale della Ditta appaltatrice;
- i locali di somministrazione del pasto.

In particolare presso i locali di somministrazione del pasto il responsabile aziendale dovrà sovrintendere tutte le operazioni ai fini di una corretta applicazione delle procedure, così riassumibili:

- controllo per l'assicurazione igienico-sanitaria del pasto proposto;
- riassetto dei locali al termine della somministrazione;
- manutenzione ordinaria delle attrezzature comunali impiegate.

Pertanto la Ditta appaltatrice deve uniformarsi ai regolamenti CE 852/2004, CE 178/2002, CE 2073/2005, sia nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari impegnati, che nell'individuare nelle sue attività processi, fasi od operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza degli alimenti e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo). Una copia di detto piano dovrà essere trasmessa all'Amministrazione prima dell'inizio dell'appalto.

d) APPROVVIGIONAMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME:

La Ditta appaltatrice non deve accettare dai fornitori individuati dall'Associazione Mangiare Sano per Crescere Sano materie prime o ingredienti se risultano contaminati, o si può logicamente presumere che siano contaminati, da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, decomposti o sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non siano adatte al consumo umano.

Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati nello stabilimento devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione.

Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione, è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. Solo nella cucina comunale la separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.

e) LAVAGGIO, PULIZIA E IGIENE LOCALI:

E' compito del personale addetto alla somministrazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica. La Ditta appaltatrice provvederà quindi a pulire i locali di refezione delle scuole, i locali adibiti a Centro di produzione pasti, i servizi igienici destinati al personale di refezione nelle scuole ed inoltre al lavaggio e disinfezione del tovagliame; provvederà ancora al lavaggio stoviglie, magazzinaggio, attrezzature, arredi, utensili, celle frigorifere e comunque di quanto consegnato. Le pulizie dei locali in parola dovranno essere effettuate in modo particolarmente accurato anche durante le festività natalizie, pasquali e la chiusura estiva. La pulizia dei locali (di cucina, di refezione e di servizio) e delle attrezzature deve essere eseguita quotidianamente, con obbligo di pulizia straordinaria – con cadenza mensile – di pareti, infissi, vetrate, e comunque tenendo presente quanto stabilito dal piano di autocontrollo.

In particolare, prima dell'inizio dell'anno scolastico la ditta deve provvedere ad eseguire un'accurata e profonda pulizia ed igienizzazione della cucina e dispensa.

Delle condizioni igienico-sanitarie con cui è prestato il servizio, la Ditta risponderà direttamente sia verso l'Amministrazione Comunale che verso l'A.A.S. competente; ciascuna potrà per propria iniziativa disporre ispezioni.

L'Appaltatore è tenuto ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene. La Ditta deve utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri stabiliti per l'ottenimento dell'etichettatura Ecolabel Europeo (Decisione della Commissione del 23 marzo 2005/344/CE) con riferimento al gruppo di prodotto "detergenti multiuso e detergenti per servizi sanitari" ad eccezione di specifiche particolari e documentate esigenze sanitarie. L'offerta deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel Europeo. Su richiesta dell'Ente dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel Europeo, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto. La scelta dei prodotti dovrà tener conto della presenza di personale ausiliario allergico a determinate sostanze. Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Appaltatore devono essere presenti in ogni centro di cottura.

Verifica: l'Appaltatore, in sede di gara, dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. La Ditta è tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense scolastiche ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalle competenti Autorità sanitarie.

La pulizia del pavimento dei refettori è a carico del personale ATA operante presso la scuola.

f) L'appalto deve essere gestito con il minimo impatto sull'ambiente; per tale motivo l'Appaltatore deve mantenere valida la registrazione EMAS ovvero la certificazione ISO 14001, richiesta come requisito di partecipazione alla gara.

L'Appaltatore dovrà utilizzare - nella fase di somministrazione e consumo dei pasti - posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, considerato che nel territorio comunale è attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. Il fornitore dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

La Ditta dovrà smaltire a propria cura e spese i rifiuti relativi all'espletamento del servizio secondo le modalità previste dal vigente regolamento comunale per la gestione del servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani ed assimilati.

In particolare i rifiuti riciclabili (vetro, lattine in alluminio o similari, plastica, carta e cartone, umido ed indifferenziato,) dovranno essere conferiti presso gli appositi cassonetti, già assegnati alla mensa della scuola dell'Infanzia e Primaria dall'Amministrazione Comunale, con le modalità di cui al regolamento comunale per la gestione del servizio di raccolta e smaltimento dei rifiuti urbani ed assimilati.

L'Appaltatore, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale derivante dalla produzione e dalla gestione dei rifiuti (es. caratteristiche dei prodotti a perdere), utilizzo di prodotti con l'imballaggio (primario, secondario e terziario) risponda ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., conformi alle definizioni previste dall'art. 218 del medesimo decreto.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'Appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Verifica (per imballaggio): L'appaltatore deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Verifica (per carta tessuto): l'appaltatore deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

g) PICCOLE MANUTENZIONI:

La Ditta è tenuta ad effettuare gli interventi di piccola manutenzione che si rendessero necessari per garantire il funzionamento delle cucine e l'espletamento del servizio, *come da art. 6 del presente capitolato.*

h) ATTREZZATURE MATERIALE RICHIESTI PER LA GESTIONE CUCINE E REFETTORI

Per lo svolgimento del servizio la Ditta Appaltatrice, oltre ad utilizzare le attrezzature già in dotazione, dovrà provvedere alle forniture e successive eventuali integrazioni, in quantità sufficiente a garantire un corretto servizio, di:

- tovaglette e tovaglioli monouso secondo quanto riportato al punto f);
- tovagliame necessario e ogni altro capo di biancheria da cucina che dovranno essere sempre puliti ed in ordine secondo quanto riportato al punto f) ;
- piatti e bicchieri in materiale non a perdere, posate (cucchiaini compresi) in acciaio inox;
- pentolame vario, taglieri, mestoli ecc... secondo quanto riportato al punto f);
- piatti e bicchieri in materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate di plastica) nell'eventualità di imprevisti o altre necessità;

- termometri idonei alla rilevazione della temperatura delle derrate alimentari;
- detergenti e materiale accessorio necessario per le operazioni di pulizia e lavaggio di toviglie, pentolame ecc..., per la disinfezione del locale adibito a cucina e locali annessi e dei due refettori, delle apparecchiature e attrezzature ivi presenti e comunque tutto quanto necessario per garantire il buon funzionamento del servizio secondo quanto riportato al punto e);
- In particolare i detersivi utilizzati per le pulizie dovranno avere un grado di biodegradabilità non inferiore al 90% (art.2 legge 136/83);
- Ogni altro materiale necessario per la gestione del servizio (solo a titolo esemplificativo si elencano: rotoloni di carta, domopak; pellicola trasparente per alimenti, spugnette, sapone detergente per lavaggio mani, ecc....).

Le attrezzature da integrare all'inizio dell'anno scolastico 2018/19 (oltre a quelle che si dovessero rendere necessarie durante il periodo dell'appalto) sono le seguenti:

- *20 piatti piani in ceramica*
- *20 piatti fondi in ceramica*
- *4 bacinelle ovali 60x40x22*
- *4 bacinelle 34x30x14*
- *1 pentolone per minestra diam. 52 h. 30*
- *30 bicchieri di vetro*
- *3 pelapatate*
- *20 coltelli in acciaio*
- *20 forchette*
- *30 cucchiaini*
- *40 cucchiaini*
- *1 colino ragnatela*
- *7 vaschette con coperchio 32x26x10*
- *2 vaschette con coperchio 51x32x19*
- *3 vaschette con coperchio 32x26x14*
- *1 grembiule in plastica lungo*

i) NOTIFICA VARIAZIONE IMPRESA ALIMENTARE

La Ditta, prima dell'inizio del servizio, deve trasmettere all'AAS la notifica di Variazione di Impresa Alimentare esistente (VIA) ai sensi dell'art. 6 Reg. 852/2004/CE sull'igiene dei prodotti alimentari.

ART. 2 PROGRAMMA DI EMERGENZE

La Ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso la Cucina comunale.

Le interruzioni possono essere dovute a:

- a) interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;

In tal caso la Ditta, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, può effettuare una variazione ai menù.

In caso di mancato funzionamento della cucina la Ditta deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso la cucina comunale, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

Art. 3 - DURATA DELL'APPALTO

Il contratto di appalto avrà le seguenti durate:

Anni scolastici 2018/19, 2019/2020, con i termini del calendario scolastico. L'appalto può essere oggetto di ripetizione per una sola volta per ulteriori due anni scolastici, alle medesime clausole e condizioni di cui al

presente Capitolato e al successivo contratto. Tale ripetizione è semplice facoltà dell'Amministrazione cui non è correlato alcun diritto o aspettativa per l'appaltatore.

Art. 4 - PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta appaltatrice. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della produzione nonché quelle di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale. La ditta dovrà comunicare i corsi di formazione proposti ai propri dipendenti e su richiesta dell'Amministrazione esibire la relativa documentazione.

La Ditta appaltatrice deve individuare e comunicare al Comune **il responsabile dell'esecuzione del servizio**, che diventerà il principale interlocutore dell'Amministrazione, e le **figure tecniche con responsabilità organizzative** che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata ad un responsabile con titolo di studio e professionalità tali da consentire la valutazione igienico – sanitaria e dietetica del servizio ed in possesso di esperienza nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensioni o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto dalla Stazione appaltante.

Il direttore del servizio dovrà mantenere un contatto costante con i referenti della Stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e gli altri uffici comunali, mantenere i rapporti con la Commissione mensa, le autorità sanitarie ed eventuali altri soggetti incaricati del controllo tecnico ispettivo. In caso di assenza e/o inadempimento del direttore (ferie, malattia, ecc.), la Ditta appaltatrice deve provvedere alla sua sostituzione con un altro direttore e darne comunicazione alla Stazione appaltante.

La Ditta dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.

Il monte ore MINIMO di riferimento ai fini della formulazione dell'offerta è **di 120 ore settimanali**, quando sono funzionanti sia la scuola primaria che quella dell'infanzia, e di **65 ore settimanali**, quando è funzionante solo la scuola dell'infanzia, articolate in turni diversi, in base alle esigenze del servizio.

Il mancato rispetto di detto monte ore minimo comporta l'immediata risoluzione del contratto.

Gli addetti alla preparazione e distribuzione dei pasti devono costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio mensa. Deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate con personale di pari livello professionalità e competenza per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti/qualità del servizio.

La ditta affidataria dovrà presentare all'Amministrazione Comunale, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio con le relative qualifiche, aggiornandolo costantemente.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione degli addetti che, a proprio insindacabile giudizio, non tengano un comportamento corretto.

La Ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (DPR 327/80 – art. 42), da indossare durante le ore di servizio unitamente ai dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento art. 17 e 28 del d.lgs 81/2008. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante i dati di legge. 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 dal DPR 327/80, art. 42.

L'appaltatore, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei 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 imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto.

Il personale dovrà possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle norme vigenti ed essere costantemente aggiornato, in ottemperanza anche a quanto stabilito dal D.Lgs. 193/2007 ed al Reg. CE 852, 853 e 854/2004 e d.lgs 81/2008, sull'igiene alimentare nonché sulle norme di sicurezza e prevenzione.

L'impresa si obbliga ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al

trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

La Ditta Appaltatrice, dovrà essere disposta all'assunzione nel proprio organico di quel personale attualmente in servizio presso i refettori scolastici con l'attuale gestore, qualora disposto al passaggio. In caso di cambio di gestione del servizio ai lavoratori riassunti dovrà essere garantita una retribuzione non inferiore a quella relativa al maturato economico conseguito all'atto del passaggio alla nuova gestione, fatta salva la garanzia del minimo contrattuale. L'appaltatore, qualora fosse una Cooperativa sociale, o consorzio di Cooperative sociali, in nessun caso richiederà agli operatori, quale condizione vincolante per il reincarico o l'incarico ex novo, l'adesione in qualità di socio lavoratore. Tale adesione potrà avvenire su esclusiva scelta volontaria del lavoratore. Ultimato il rapporto contrattuale la Ditta Appaltatrice si deve rendere parte obbligata al fine dell'utilizzo delle prestazioni sia che il rapporto contrattuale continui, sia che l'appalto sia affidato ad altra ditta.

L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative e ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel C.C.N.L. di categoria e negli accordi anche locali, a pena di esclusione.

L'Amministrazione potrà richiedere all'appaltatore in qualsiasi momento l'esibizione della denuncia mensile INPS e dei cedolini paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa.

L'appaltatore ed i suoi dipendenti dovranno conformarsi alla disciplina contenuta nel codice di comportamento del Comune di Moruzzo. La violazione di tale codice comporterà la risoluzione del contratto per inadempimento dell'appaltatore, previa contestazione delle violazioni e possibilità di controdeduzioni.

Art. 5 - USO CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI ED ATTREZZATURE

I locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili per il servizio oggetto dell'appalto saranno messi a disposizione della Ditta nello stato in cui si trovano. All'atto dell'inizio del servizio, verrà redatto dal responsabile del Servizio o suo sostituto, il cui nominativo sarà comunicato, in contraddittorio con il legale rappresentante della Ditta o suo incaricato, **un verbale d'inventario di quanto consegnato, sottoscritto da entrambe le parti.**

Al termine del contratto, la Ditta riconsegnerà locali, impianti, attrezzature, utensili e quant'altro risulti dall'inventario, nelle normali condizioni d'uso e funzionamento.

L'Ente verificherà la conformità della consistenza dell'inventario come pure l'integrità di ogni singolo articolo, salvo le modifiche intervenute nel corso del contratto, accertando che l'eventuale usura e deterioramento siano quelli dovuti a normale uso e comunque a cause non addebitabili alla Ditta.

Art.6 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

La Ditta dovrà usare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature prese in consegna e curare la scrupolosa manutenzione ordinaria degli stessi in modo da assicurare la migliore conservazione ed il più efficiente grado di funzionamento. A tal fine, e per specifica di quanto previsto nel presente articolo, si rimanda a quanto specificato nell'allegato sub 2).

L'Ente si riserva la facoltà di far eseguire, a sue spese, periodiche visite ai locali, impianti ed attrezzature da tecnici di sua fiducia.

Tutti i lavori in genere, previsti a carico della Ditta o quelli eventualmente ordinati dall'Ente, dovranno essere eseguiti a regola d'arte, con materiali appropriati, di ottima qualità e nel rispetto delle norme vigenti in materia.

I lavori di manutenzione ordinaria andranno eseguiti in forme tali da non pregiudicare la normalità del servizio.

Per i suddetti lavori di manutenzione l'Ente non riconoscerà alla Ditta compensi od indennizzi di sorta. Per tali attività la ditta dovrà provvedere autonomamente alla verifica dell'idoneità tecnico-professionale delle imprese e alla redazione e gestione del DUVRI, se previsto.

L'Ente provvederà, a sua cura e spese, alle manutenzioni straordinarie occorrenti delle attrezzature e dei locali concessi in uso. A tale scopo la Ditta dovrà segnalare immediatamente ogni guasto o difetto di funzionamento che richieda interventi straordinari.

Saranno, tuttavia, a carico della Ditta gli interventi e le sostituzioni resi necessari per incuria o negligenza

del personale della Ditta stessa.

Art. 7 - VIGILANZA E CONTROLLI

L'Ente appaltante vigilerà sul servizio per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'appaltatore possa eccepire eccezioni di sorta.

La vigilanza ed i controlli saranno eseguiti sia mediante il dipendente comunale responsabile del servizio mense o di un suo incaricato, sia mediante i controlli preposti dalla Azienda per l'Assistenza Sanitaria competente congiuntamente e disgiuntamente, al fine di accertare l'osservanza di quanto previsto dal presente capitolato.

Al fine di assicurare la funzionalità del controllo l'appaltatore è obbligato a fornire al personale incaricato dell'attività di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali del centro di cottura e mostrando e/o fornendo ogni eventuale documentazione richiesta.

I pasti rifiutati in occasione di verifiche dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'appaltatore a propria cura e spese.

In particolare, si prevedono due tipi di controllo:

1) controllo tecnico-ispettivo:

svolto dal responsabile del servizio o suo incaricato in collaborazione con il cuoco, e comprendente l'ispezione delle attrezzature, del locale adibito a cucina e magazzino, del refettorio e quant'altro fa parte dell'organizzazione del servizio: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche e merceologiche predisposte dall'Autorità sanitaria competente; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche nella preparazione dei pasti; la buona conservazione degli alimenti;

2) controllo igienico-sanitario:

svolto dalla Azienda per l'Assistenza Sanitaria competente relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria nella preparazione dei pasti, al controllo degli alimenti ed alla idoneità delle strutture.

Qualora in esito ai controlli di cui sopra, la qualità risultasse inferiore a quella richiesta in base al presente capitolato, ovvero il servizio risultasse difforme da quello previsto nel capitolato stesso, la Ditta appaltatrice, oltre ad essere soggetta alle penalità di cui al successivo art.15, sarà tenuta al risarcimento degli eventuali altri maggiori danni, ferma restando, nei casi più gravi, la possibilità per il Comune di pervenire alla risoluzione del contratto.

Ai fini del controllo igienico - sanitario del servizio, la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare ogni anno scolastico, a propria cura e spese, almeno 20 (venti) campionature e/o tamponi sulle materie prime convenzionali o provenienti da agricoltura biologica (ricerca di inibenti, fitosanitari ecc.) o sul prodotto finito o su attrezzature, utensili, superfici o altro materiale in uso, per analisi microbiologiche, merceologiche o fisico - chimiche, da effettuarsi presso laboratori accreditati.

All'inizio dell'appalto la Ditta comunicherà all'Amministrazione presso quale laboratorio accreditato di fiducia portare i campioni; i tempi e le modalità dei prelievi verranno decisi direttamente dall'Amministrazione o da personale incaricato ed i risultati di tali controlli verranno successivamente trasmessi in copia alla Ditta.

Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. Il Comune si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.

Art. 8 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Agli acquisti dei generi alimentari occorrenti per i pasti da somministrare di tipo prevalentemente biologico provvederà, a proprie spese, direttamente l'Associazione Onlus "Mangiare sano per crescere sano".

L'Associazione provvede all'individuazione dei fornitori e alla stipula dei relativi contratti.

Gli ordini delle derrate occorrenti (quantitativi) vengono effettuati, in base al menù e ai contratti di fornitura in vigore, dall'Associazione Genitori e/o dal Responsabile della mensa, dipendente della ditta appaltatrice, **che dovrà provvedere al controllo delle derrate come da procedure previste dal piano di HACCP che la ditta appaltatrice dovrà adottare.**

Il trasporto dei prodotti viene effettuato, di norma dal fornitore individuato dall'Associazione o da un suo incaricato, sotto la sua responsabilità esclusiva, direttamente presso i locali della cucina.

L'Associazione Genitori:

- provvede all'approvvigionamento regolare e continuo della mensa delle Scuole dell'Infanzia e Primaria del Comune di Moruzzo, durante tutto l'anno scolastico, con derrate alimentari provenienti da coltivazioni biologiche (secondo il Regolamento CEE 834/2007 e successive modificazioni) in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti e, solo in periodi di crisi di reperibilità di questi, con prodotti integrati;
- provvede che i prodotti forniti rispondano ai requisiti di legge in merito a etichettatura e controllo dei prodotti agricoli e derrate alimentari ottenuti con metodi biologici e a verificare la congruità dei prezzi.
- segnala all'Amministrazione Comunale eventuali disagi sopraggiunti e le esigenze per il miglior funzionamento del servizio mensa.

Art. 9 – CONSERVAZIONE CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari e di consentire i controlli che il competente servizio dell'ASS riterrà di compiere, la Ditta Appaltatrice dovrà conservare un campione di riferimento, rappresentativo del pasto completo di ogni giorno, in appositi contenitori ermeticamente chiusi, muniti di etichetta con la data e la denominazione del prodotto, da utilizzare per le eventuali analisi di laboratorio.

Tale campione di riferimento dovrà comprendere tutti gli alimenti cotti e non, dovrà essere conservato a + 4°C per **72** ore e ogni tipo di alimento in quantità sufficiente per le eventuali analisi (almeno 100 g).

Art. 10 DIETE SPECIALI

Le patologie e/o le intolleranze alimentari che comportino l'adozione di un menù speciale dovranno essere debitamente attestate da certificazione medica. I menù relativi alle diete di cui sopra dovranno essere confezionati secondo le specifiche che verranno fornite dall'Amministrazione, utilizzando anche materie prime non comprese e/o specificate nelle allegate tabelle merceologiche.

Con le diete sopra citate la Ditta garantirà inoltre il rispetto dei regimi alimentari conseguenti all'appartenenza a determinate confessioni religiose o adottati per motivi ideologici (vegetariani). Tali diete saranno somministrate dalla Ditta, esclusivamente dietro richiesta dell'Amministrazione, a seguito di autocertificazioni.

La documentazione relativa alle variazioni dei menù legate ad esigenze sanitarie e religiose sarà comunicata alla ditta esclusivamente per ragione di servizio e da questa mantenuta riservata ai sensi della vigente normativa sulla privacy.

Inoltre deve essere sempre previsto, oltre al menù del giorno, un menù dietetico generale (fino ad un massimo del 10% dei pasti della refezione scolastica) così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio di oliva extra vergine);
- 2° piatto: formaggi (parmigiano, ricotta, mozzarelle) od, in alternativa, carni bianche al vapore, con verdura cruda, lessata o stufata, condita con olio crudo ed eventualmente limone.

Il menù dietetico su semplice ordinazione può anche essere richiesto in caso di indisposizione temporanea, per un massimo di tre giorni consecutivi.

Le diete speciali sono destinate a:

- soggetti affetti da allergie od intolleranze alimentari, siano esse singole o multiple, e da favismo;
- soggetti obesi;
- soggetti diabetici;
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti (fenilchetonuria, glicogenosi, ecc.).

Art. 11 - GARANZIE PER L'EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La ditta assicura e garantisce i servizi di cui al presente capitolato sempre ed in ogni caso, anche in presenza di agitazioni sindacali, vertenze sindacali, sciopero dei fornitori o trasportatori, ecc.

La Ditta Appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, che comporti per l'Ente l'obbligo di provvedervi a propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dall'Ente oltre ad una penalità pari al 30% dell'importo totale dei pasti da fornire in quel giorno.

La penalità, salva la contestazione formale dell'inadempienza, di cui al successivo art. 15, sarà recuperata direttamente all'atto della liquidazione del corrispettivo spettante alla Ditta.

Art. 12 - ONERI A CARICO DELL'ENTE

L'Ente assicura:

- a) la fornitura di acqua, energia elettrica e riscaldamento occorrenti per il funzionamento dei servizi di mensa compreso il gas metano per il funzionamento della cucina;
- b) la manutenzione straordinaria degli arredi e delle attrezzature presenti all'interno dei suddetti servizi;
- c) l'acquisto delle eventuali attrezzature, in sostituzione di quelle già in dotazione della mensa, non più funzionanti;
- d) la manutenzione straordinaria dei locali, dei servizi e degli impianti.

Art. 13 - PREZZO DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto ammonta a **euro** __. __,00 (ducentocinquantaseimilacinquecento), al netto dell'IVA ai sensi di legge, di cui:

- Euro __. __,00.= a base di gara, soggetto a ribasso d'asta;
 - Euro _____ per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta
- Di cui € __. __,00 imputabili all'anno 2018
Di cui € __. __,00 imputabili all'anno 2019
Di cui € __. __,00 imputabili all'anno 2020

Il corrispettivo oggetto del presente appalto è soggetto a revisione periodica su base annuale prevedendo come riferimento l'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai e impiegati, elaborato dall'ISTAT. Si richiama quanto disposto dal precedente art. 3, ultimo comma.

Art. 14 - PAGAMENTI

Il corrispettivo annuale dovuto dovrà essere suddiviso in rate mensili di eguale importo, compresi gli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta (*4 rate nell'anno 2018, 10 rate anno 2019 e 6 rate nell'anno 2020*). Si richiama quanto disposto dal precedente art. 3, ultimo comma.

L'Ente provvederà al pagamento dei corrispettivi dovuti con rimessa diretta a mezzo mandato entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture mensili, previa verifica del DURC.

Art. 15 - PENALITA' E SANZIONI

a) qualità del pasto prodotto non rispondente per stato batteriologico e parassitologico; qualità dei pasti non rispondente per buona tecnica di lavorazione secondo le norme citate, igiene nella preparazione trasporto e distribuzione secondo le norme citate:

€ 1.500,00; con possibile immediata rescissione del contratto da parte dell'Ente Appaltante se in presenza di fatto grave e/o ripetuto e/o con documentate conseguenze sulla salute dei bambini;

b) sostituzione non autorizzata di una o più pietanze con altre non previste dal menu: € 250,00;

c) inosservanza degli orari previsti per la distribuzione dei pasti: € 250,00;

d) non corrispondenza del peso, valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti, alle grammature previste: € 500,00;

e) inosservanza delle modalità di esecuzione del servizio proposte nel progetto presentato dalla ditta: € 1.000,00;

f) rapporto non rispondente a quanto dichiarato in offerta per quanto riguarda il rapporto pasti prodotti e personale addetto, pasti distribuiti e personale addetto, compresa ogni difformità di prestazione oraria: € 500,00;

g) mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione di cui all'art. 4 del presente Capitolato: € 250,00;

h) preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato prima dello sciopero ma oltre i termine di legge: € 1.000,00;

i) ulteriori casi di violazione, inadempienza e ritardi nell'esercizio del contratto desumibili direttamente ed indirettamente dal contratto stesso oltre che dal capitolato e suoi allegati, dall'offerta e dalle leggi e dai regolamenti vigenti: € 1.000,00.

k) mancato rispetto dei criteri di rotazione dei menù: € 500,00 ad episodio.

l) mancato rispetto del monte orario di presenza presso i plessi o mancata reperibilità durante le fasce orarie di erogazione del servizio: € 500,00.

Per reiterate violazioni della medesima fattispecie, le penali di cui sopra si intendono raddoppiate.

Le contestazioni delle inadempienze verranno formulate dall'Ente per iscritto a mezzo raccomandata A/R e sempre per iscritto la Ditta potrà produrre le proprie controdeduzioni entro otto giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora non pervenisse alcun riscontro o le giustificazioni prodotte non risultassero comprovate e sufficienti, l'Ente provvederà entro 15 giorni lavorativi all'applicazione delle sanzioni sopra previste.

L'Ente si riserva la facoltà di far eseguire da altri il mancato o incompleto servizio addebitando la relativa maggiore spesa alla Ditta appaltatrice. L'Ente Appaltante provvede al recupero della penalità mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta. Le norme del presente articolo non pregiudicano la possibilità che l'Ente proceda con ogni mezzo possibile alla richiesta di indennizzi anche maggiori delle somme indicate nel caso in cui i danni provocati dalla ditta risultino superiori. Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% del totale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali oltre tale limite, si procederà alla risoluzione a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'Ente è tenuto ad effettuare agli utenti sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della Ditta; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'Ente può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 16 - RESPONSABILITA' E POLIZZA ASSICURATIVA

La Ditta aggiudicataria risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti del servizio, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo.

La Ditta assume anche tutte le responsabilità per eventuali avvelenamenti ed intossicazione derivanti dall'ingerimento, da parte degli utenti, dei pasti e della merenda forniti.

Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio od a cause ad esso connesse, derivassero all'Amministrazione o a terzi, persone o cose, si intenderà senza riserve ed eccezioni a totale carico della Ditta appaltatrice.

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a produrre, prima della sottoscrizione del contratto, una assicurazione, stipulata con primaria compagnia assicurativa, con un massimale non inferiore a quanto indicato nel disciplinare di gara a copertura di qualsiasi rischio derivante dall'espletamento del servizio nonché per i danni derivanti all'Amministrazione in conseguenza di quanto sopra.

Nella polizza dovrà anche essere espressamente prevista la copertura per eventuali danni, lesioni, spese mediche e/o ricovero sopravvenute agli utenti della mensa scolastica, in conseguenza della consumazione dei pasti nella scuola. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Copia della citata polizza dovrà essere trasmessa all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Art. 17 - DISDETTA ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Qualora la Ditta dovesse disdettare il contratto prima della naturale scadenza, senza giustificato motivo o giusta causa, come tali riconosciuti dall'Ente, questi potrà rivalersi totalmente, a titolo di penale, sulla cauzione definitiva.

Alla Ditta, verificatosi il caso di cui al capoverso precedente, verranno addebitate le maggiori spese eventualmente derivanti dall'assegnazione ad altri del servizio, e ciò sino alla scadenza naturale del contratto, oltre agli altri danni eventualmente subiti.

Art. 18 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

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

- 1) inosservanza grave e/o reiterata delle norme igienico-sanitarie nella conduzione della cucina e nella somministrazione dei pasti;
- 2) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato speciale d'appalto e delle tabelle predisposte dai competenti organi dell'A.S.S. n. 4 ovvero utilizzo per almeno tre volte di derrate non previste;
- 3) verificarsi di casi di intossicazione alimentare;
- 4) venir meno dei requisiti richiesti nel bando di gara;
- 5) mancata reintegrazione della cauzione;
- 6) reiterate e gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate a seguito di diffida formale dell'Ente a mezzo del responsabile del servizio;
- 7) sospensione, abbandono o mancata effettuazione totale o parziale del servizio affidato;
- 8) reiterata violazione degli orari concordati per l'effettuazione del servizio.
- 9) intervenuto sub appalto del servizio
- 10) mancato conferimento dei rifiuti solidi urbani secondo le modalità previste dal presente capitolato
- 11) mancato rispetto del Codice di Comportamento del Comune di Moruzzo.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

Art. 19 - CESSIONE DEL CONTRATTO

Il contratto d'appalto non è cedibile da parte della Ditta, in alcun caso e titolo, in tutto o in parte.

Nel caso la cessione avesse comunque luogo essa resterà priva di effetto alcuno per l'Ente, e costituirà comunque causa di risoluzione, con obbligo, da parte della Ditta, di risarcimento danni.

Art. 20- DIVIETO DI SUB APPALTO

La ditta è obbligata a svolgere direttamente il servizio, senza possibilità di subappaltarlo, in tutto o in parte, a soggetti, organismi o strutture estranee alla propria organizzazione, pena la risoluzione del contratto.

Art. 21 - CONTROLLI SULLA SALUTE DEGLI ADDETTI

Le disposizioni impartite dalle Autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente recepite dalla Ditta aggiudicataria.

Dell'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni, oltrechè le conseguenze civili e penali previste dalla legge, deriverà all'Amministrazione Comunale il diritto di rescindere il contratto nonchè la facoltà di applicare le penalità previste nell'art.15 salvo il diritto al risarcimento del maggior danno.

ART. 22 - CONSEGNA E RESTITUZIONE DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE. – DOCUMENTO VALUTAZIONE DEI RISCHI

Prima dell'inizio del servizio, in data stabilita dal dipendente comunale responsabile del servizio stesso o suo incaricato, sarà redatto un verbale in contraddittorio, relativo allo stato dei locali e delle attrezzature della mensa scolastica. In tale occasione il D.U.V.R.I. (all. Sub. 3) verrà integrato con le eventuali ulteriori indicazioni della ditta appaltatrice e del datore di lavoro della scuola, come previsto dal d.lgs 81/2008 e s.m.i art. 26.

Il D.U.V.R.I. verrà aggiornato su richiesta delle parti qualora se ne ravvisasse la necessità.

La Ditta appaltatrice si obbliga a produrre, entro la data di avvio del servizio, il documento di valutazione dei rischi per le attività svolte nella mensa.

Al termine del servizio la Ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di consegna sarà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'Ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

Ad eventuali danneggiamenti, quantificati dal responsabile del servizio o suo incaricato, sarà fatto fronte mediante trattenuta sulla cauzione.

Art. 23 - GARANZIE

La ditta aggiudicataria dovrà costituire, prima della stipula del contratto d'appalto, la cauzione definitiva nella misura e nei modi indicati all'art. 103 del D.Lgs. 50/2016

La Ditta potrà essere obbligata ad integrare la cauzione qualora l'Amministrazione Comunale dovesse avvalersi in tutto o in parte della medesima. In caso di inadempimento la cauzione sarà reintegrata d'Ufficio a spese della Ditta prelevandone l'importo dal canone d'appalto.

Art. 24 - ONERI E SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese ed oneri inerenti e conseguenti al presente contratto, nessuno escluso, sono a carico della Ditta. Il contratto sarà registrato presso l'Ufficio del Registro competente a taxa fissa.

Art. 25 - DOMICILIO LEGALE

A tutti gli effetti del presente contratto la Ditta elegge domicilio presso la Sede legale dell'Ente, in Moruzzo.

Art. 26 - FORO COMPETENTE

Per le controversie inerenti l'esecuzione e/o l'interpretazione del contratto d'appalto è competente il Foro del Tribunale di Udine.-

Art. 27 – TRATTAMENTO DATI

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 30.06.2003 n. 196 “Codice in materia di protezione dei dati personali”, il trattamento dei dati personali forniti o comunque acquisiti per la gestione dei servizi oggetto della presente convenzione è a ciò unicamente finalizzato, avviene presso la Sede Municipale – Via Centa n. 11 – Moruzzo, con l'utilizzo di procedure anche informatiche, nei modi e nei limiti necessari per perseguire la predetta finalità. I dati potranno essere comunicati al Tesoriere dell'Ente e/o ad altri soggetti pubblici e/o privati e più in generale a terzi che istituzionalmente sono coinvolti per la puntuale e corretta gestione del servizio sempre nel rispetto ed in funzione delle suddette finalità. Dei dati potranno venire a conoscenza il Responsabile del Servizio Contabile e Amministrativo, il Responsabile del servizio Tecnico e Tecnico manutentivo, nonché il personale impiegato in ambito alle U.O. stesse. Il conferimento dei dati è necessario per le finalità connesse all'esecuzione del presente capitolato e la loro mancata indicazione comporta l'impossibilità di gestire il servizio stesso. Alla ditta sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 7 del citato Codice e in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al Comune di Moruzzo (Titolare del trattamento) e al Titolare di P.O. del Servizio amministrativo e contabile (Responsabile del Trattamento) presso la Sede Municipale di Via –Centa, n. 11 Moruzzo.

ART. 24 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Il concessionario si assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art.3 della Legge 136 del 13.8.2010 anche in capo agli eventuali subappaltatori.

Fanno parte integrante e sostanziale del presente Capitolato ai fini della corretta esecuzione del Servizio i seguenti allegati:

- **Sub 1 A: Menù,**
- **Sub 1B: Note al menù,**
- **Sub 1C: Grammature,**
- **Sub 1D: tabelle conversione crudo/cotto**
- **Sub 2: Allegato manutenzioni**
- **Sub 3: Bozza DUVRI**
- **Sub 4: Limiti cariche microbiche su alimenti e superfici**

MENÙ SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI MORUZZO -

Menù adattato per conto dell'Amministrazione comunale di Moruzzo dal tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando, basandosi sulle Linee Guida Regionali FVG del 2012.

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Spuntino Infanzia	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)
	Spuntino Primaria	Frutta fresca di stagione (12)	Pane "speciale"	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Yogurt
I settimana	PRANZO	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto liquido con legumi (4) Torta salata con ricotta e spinaci (13) o formaggi misti (11) Frutta di stagione o spremuta di agrumi (12) (PR.)	Antipasto di verdure di stagione (2) Bruschetta al pomodoro Piatto unico a base di carne rossa (5) (10) con polenta o patate (6) Macedonia di frutta fresca (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10)	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stag ione (2) Spremuta di agrumi (12)
	Spuntino Infanzia	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)
	Spuntino Primaria	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Pane "speciale"	Frutta fresca di stagione (12)	Yogurt
II settimana	PRANZO	Primo piatto liquido (4) Carne bianca (10) Patate (6) e verdura di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9)	Primo piatto asciutto con legumi (3) Formaggi misti (11) Verdure di stagione (2) Frutta di stagione o spremuta di agrumi (12) (PR.)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Piatto unico a base di carne rossa (5) (10) Macedonia di frutta fresca (12)
	Spuntino Infanzia	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)
	Spuntino Primaria	Frutta fresca di stagione (12)	Pane "speciale"	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Yogurt
III settimana	PRANZO	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto con legumi(3) Salumi (14) Frutta di stagione o spremuta di agrumi (12) (PR.)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Primo piatto liquido (4) Carne rossa (10) Patate (6)	Antipasto di verdure di stagione (2) Piatto unico a base di formaggio (5) (10) Macedonia di frutta fresca (12)
	Spuntino Infanzia	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)
	Spuntino Primaria	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Pane "speciale"	Yogurt
IV settimana	PRANZO	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Piatto unico a base di carne rossa (5) (10) Gelato o Dolce (7)	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2) Tris di frutta fresca (12)	Primo piatto liquido (4) Piatto unico a base di pesce o formaggio (5) (10) con polenta Macedonia di frutta fresca (12)

N.B. Le pietanze indicate con " / " vengono servite a rotazione ogni quattro settimane. A ogni numero corrisponde una nota (allegato B).
La sigla PR. indica la somministrazione per i soli utenti della scuola Primaria.

MENÙ SCUOLA DELL'INFANZIA E PRIMARIA DEL COMUNE DI MORUZZO -

Menù adattato per conto dell'Amministrazione comunale di Moruzzo dal tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando, basandosi sulle Linee Guida Regionali FVG del 2012.

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
	Spuntino Infanzia	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)
	Spuntino Primaria	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca (12)	Pane "speciale"	Yogurt
V settimana	PRANZO	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto liquido con legumi (4) Torta salata con ricotta e spinaci (13) o Formaggi misti (11) Frutta di stagione o spremuta di agrumi (12) (PR.)	Antipasto di verdure di stagione (2) Bruschetta al pomodoro Piatto unico a base di carne rossa (5) (10) con polenta o patate (6) Macedonia di frutta fresca (12)
	Spuntino Infanzia	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)
	Spuntino Primaria	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Yogurt	Pane "speciale"	Frutta fresca di stagione (12)
VI settimana	PRANZO	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Primo piatto liquido (4) Carne bianca (10) Patate (6) e verdura di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Piatto unico a base di carne rossa (5) (10) Macedonia di frutta fresca (12)	Primo piatto asciutto con legumi (3) Formaggi misti (11) Verdure di stagione (2) Frutta di stagione o spremuta di agrumi (12) (PR.)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Uova (9)
	Spuntino Infanzia	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)
	Spuntino Primaria	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Yogurt	Frutta fresca di stagione (12)	Pane "speciale"
VII settimana	PRANZO	Primo piatto liquido (4) Carne rossa (10) Patate (6)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdura di stagione (2) Piatto unico a base di formaggio (5) (10) Macedonia di frutta fresca (12)	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto con legumi (3) Salumi (14) Frutta di stagione o spremuta di agrumi (12) (PR.)
	Spuntino Infanzia	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)
	Spuntino Primaria	Frutta fresca di stagione (12)	Frutta fresca di stagione (12)	Yogurt	Pane "speciale"	Frutta fresca di stagione (12)
VIII settimana	PRANZO	Primo piatto asciutto (3) Uova (9) Verdure di stagione (2)	Primo piatto asciutto (3) Pesce (8) Verdure di stagione (2)	Primo piatto liquido (4) Piatto unico a base di pesce o formaggio (5) (10) con polenta Macedonia di frutta fresca (12)	Antipasto di verdure di stagione (2) Primo piatto asciutto (3) Carne bianca (10) Frutta di stagione o spremuta di agrumi (12) (PR.)	Antipasto di verdure di stagione (2) Piatto unico a base di carne rossa (5) (10) Gelato o Dolce (7)

N.B. Le pietanze indicate con " / " vengono servite a rotazione ogni quattro settimane. A ogni numero corrisponde una nota (allegato B).
La sigla PR. indica la somministrazione per i soli utenti della scuola Primaria.

INDICAZIONI PER SOMMINISTRAZIONE MENU PRIMAVERA-ESTATE

Il menù "primavera – estate" dovrà essere preparato tenendo conto delle seguenti prescrizioni:

PRIMI PIATTI

- la somministrazione della pasta e/o del riso freddi conditi con ortaggi di stagione, sia crudi che cotti (con cadenza settimanale o quindicinale nelle giornate più calde);
- i primi piatti al pomodoro devono essere preparati con prodotto fresco.

SECONDI PIATTI

- nelle giornate di piatto unico a base di carne rossa (giovedì I settimana e venerdì V settimana) prevedere arrosto di manzo o di maiale che potrà essere servito anche freddo con patate;
- le carni bianche potranno essere servite anche fredde con salsa alle verdure fresche.

FRUTTA FRESCA

- obbligo di somministrazione n. 4 volte di fragole nel periodo maggio – giugno;
- obbligo di somministrazione n. 4 volte (infanzia) e n. 2 volte (altri ordini di scuola) di ciliegie nel mese di giugno.

COMUNE DI MORUZZO

Note al menù

ALLEGATO AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER SERVIZIO CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI BIOLOGICI E MERENDA MATTUTINA PRESSO SUOLA INFANZIA E PRIMARIA

NOTE AL MENU

Sono parte integrante del menù e sono essenziali al fine di operare corrette scelte qualitative degli alimenti da utilizzare nella proposta del menù e quindi hanno un carattere vincolante.

Note adattate per conto dell'Amministrazione comunale di Moruzzo dal tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando.

Le seguenti note hanno carattere vincolante, cioè sono essenziali al fine di operare scelte qualitative degli alimenti corrette e adeguate da utilizzare nella proposta del menù.

1) SPUNTINO DEL MATTINO E DEL POMERIGGIO

Per la scuola dell'Infanzia lo spuntino del mattino è costituito da frutta fresca.

Per la scuola primaria è costituito da frutta fresca, yogurt e pane speciale.

MERENDE DI META' MATTINA SCUOLA INFANZIA

Ogni giorno dal lunedì al venerdì frutta di stagione da porzionare e posizionare sui vassoi per ogni classe.

MERENDA POMERIDIANA PER BAMBINI SCUOLA DELL'INFANZIA

Questa merenda consiste in biscotti, pane o cracker che vanno consegnati alle maestre in appositi contenitori. Le maestre poi provvedono alla distribuzione

MERENDE DI META' MATTINA SCUOLA PRIMARIA

Pane speciale: pannetti speciali da posizionare sui vassoi per ogni classe (un panino intero per bambini scuola primaria).

Frutta di stagione: da porzionare e poi posizionare sui vassoi per ogni classe.

Yogurt: o budino o succo e fette biscottate o crackers da posizionare sui vassoi per ogni classe.

2) ANTIPASTO DI VERDURE / VERDURE E ORTAGGI DI STAGIONE

L'antipasto di verdure è un piatto a base di verdure miste (almeno due verdure a portata) fresche e di stagione (crude o cotte).

La presentazione delle verdure deve essere alternata sia nel taglio (bastoncini, grattugia...) che nella modalità di cottura (lessatura, vapore, stufatura, forno). Una volta ogni 4 settimane è ammessa la preparazione di frittura con uso di olio extravergine non riutilizzabile.

È importante variare il più possibile il tipo di verdure e di ortaggi da offrire ai bambini (devono essere utilizzate 6 diverse tipologie di verdure e ortaggi nel corso di una settimana), rispettando il principio di stagionalità (secondo il calendario riportato in allegato E). Alcuni esempi (anche in combinazione) possono essere: insalata e carote, radicchio rosso e cappucci, finocchi e carote, sedano, rapa e lattuga, pomodori e cetrioli, zucchine, bieta, spinaci, broccoli...

N.B. I prodotti surgelati (legumi, spinaci, bieta, fagiolini e preparato per minestrone) possono essere usati solo ad integrazione di quelli freschi per il confezionamento delle minestre di verdure e di legumi. Pertanto i prodotti surgelati non potranno essere impiegati per la preparazione di altri primi piatti e dei contorni (con le uniche eccezioni di bieta, spinaci e fagiolini nel caso di verdure cotte).

Le verdure crude devono essere quelle di stagione (come da calendario stagionalità dei prodotti ortofrutticoli allegato): Devono essere lavate, curate e tagliate.

Le verdure cotte devono essere così preparate:

- **i piselli (surgelati):** cotti in padella con cipolla e prezzemolo.

- **gli spinaci (surgelati):** cotti in padella con aglio e frullati a fine cottura.

3) PASTA, ORZO O RISO ALLE VERDURE O LEGUMI

La pasta, il riso, l'orzo o gli altri cereali devono essere preparati con condimenti a base di verdure fresche/aromi di stagione ad eccezione della passata di pomodoro.

Qualora la pasta e/o il riso vengano serviti freddi potranno essere conditi, oltre che con gli ortaggi di stagione, sia crudi che cotti, anche con olive o capperi.

Il formato della pasta deve essere variato almeno settimanalmente. Per pasta e legumi si intende pasta asciutta condita con sugo di legumi. Qualora questo ultimo abbinamento risultasse non gradito si potrà optare per una pasta in bianco con contorno di legumi (es.: ceci, lenticchie, fave, piselli, fagioli di vario tipo...).

Quando nel menù è prevista pasta alle verdure non potrà essere somministrata pasta al pomodoro ma dovranno essere fatte ruotare preparazioni che tengono conto della stagionalità dei prodotti orticoli.

Durante il periodo primavera estate alla voce "pasta" dovranno essere alternate le seguenti preparazioni: pasta al pesto, pasta con olive, pasta al pomodoro fresco, pasta al ragù vegetale (quest'ultima preparata con pomodoro fresco non frullato ma sminuzzato in modo da rendere il sugo più amalgamabile con la pasta). La Ditta potrà proporre all'Amministrazione comunale piatti alternativi.

PASTA

La pasta con verdure deve essere così preparata: Lavare e tagliare le verdure fresche di stagione (come da calendario stagionalità dei prodotti ortofrutticoli allegato), cuocerle in padella, frullarle ed infine unire la passata di pomodoro.

La pasta con pesto: Si utilizza il pesto già pronto nei vasetti (una volta ogni 5 settimane)

La pasta con pomodoro: Se è di stagione si utilizza il pomodoro fresco altrimenti si utilizza la passata di pomodoro. Il sugo viene preparato con aglio o cipolla freschi, da cuocere in padella assieme al pomodoro e poi da frullare.

RISOTTI

Il risotto con verdure deve essere così preparato: Lavare e tagliare le verdure fresche di stagione (come da calendario stagionalità dei prodotti ortofrutticoli allegato), cuocerle in padella ed infine frullarle. Versare il riso nel tegame e cuocere con brodo di origine vegetale biologico.

Può essere preparato anche un risotto con una verdura di base (oltre prezzemolo e cipolla) come per esempio risotto con finocchi, con zucchine, con carote ecc...

Il risotto con pomodoro deve essere così preparato: Lavare e tagliare aglio e pomodoro fresco, cuocere in padella e poi frullare. Versare il riso nel tegame e cuocere con brodo di origine vegetale biologico.

4) MINESTRE DI VERDURE E DI LEGUMI INTERI O PASSATI

Devono essere utilizzati verdure/ortaggi freschi o surgelati, legumi secchi, freschi o surgelati.

Le verdure e i legumi talvolta possono essere presentati a pezzi, mentre in genere devono essere passati o frullati. Minestre e passati, quando non sono abbinati a un secondo piatto di patate o polenta, devono essere completati con vari tipi di cereali e loro derivati (pasta, riso, orzo, ecc.). Almeno 2 volte al mese preparare la minestra con crostini di pane.

Anche in caso di un contorno che prevede i carboidrati, i cereali possono essere comunque aggiunti alle minestre e ai passati per renderli più appetibili, ponendo attenzione alle quantità.

La minestra con verdure deve essere così preparata: Lavare e tagliare la verdura di stagione (di (come da calendario stagionalità dei prodotti ortofrutticoli allegato) cuocerle in brodo di origine vegetale biologico e poi frullare e aggiungere la pastina.

La crema di verdure deve essere così preparata: Lavare e tagliare la verdura di stagione (come da calendario stagionalità dei prodotti ortofrutticoli allegato: di solito patate e porro o patate e carote) cuocerle in brodo di origine vegetale biologico e poi frullare e aggiungere la pastina.

La minestra di legumi (fagioli o lenticchie) deve essere così preparata: mettere a mollo il giorno prima i fagioli o le lenticchie. Lavare e tagliare l'altra verdura (patate, carote, cipolla o altre verdure di stagione) cuocerle in brodo di origine vegetale biologico e poi frullare e aggiungere la pastina.

5) IL PIATTO UNICO

Il piatto unico associa i carboidrati (dei cereali o delle patate) alle proteine animali (carne, uova, formaggi...), e viene proposto una volta la settimana accompagnato da due o più verdure e un dolce o un gelato.

Gli gnocchi al ragù devono essere così preparati: gli gnocchi vengono forniti già pronti e freschi. Si deve preparare il ragù nella stessa giornata. La carne viene acquistata a pezzi interi e quindi va curata, tagliata a pezzetti e tritata nel tritacarne. Poi lavare e tagliare finemente le verdure fresche di stagione (di solito carote cipolle sedano), infine aggiungere polpa o passato di pomodoro.

La pizza al formaggio: Si acquista la pasta già pronta che arriva stesa sulle piastre. Si prepara la passata di pomodoro con origano, olio extravergine di oliva e sale. Si taglia il formaggio a pezzi e lo si macina nel tritacarne. Si guarnisce la

pasta , con gli ingredienti di cui sopra, e poi la si cuoce al forno. Quando è tiepida, la si porziona e si lascia negli stampi per riscaldarla prima di servirla.

La pizza al prosciutto: come sopra. In aggiunta si affetta il prosciutto e si guarisce la pizza oltre che con formaggio anche con prosciutto.

6) PATATE E PURÈ

Le patate (anche per il purè) devono essere fresche, e possono essere cotte al forno, lessate, preparate in purea o, saltuariamente, fritte in olio extra vergine di oliva (vedi nota 2). Per la scuola dell'Infanzia è possibile proporre il purè misto che prevede l'utilizzo di almeno un altro ortaggio (o verdura) oltre alle patate (carote, bieta, spinaci, zucca...). Si ricorda che la patata non è una "verdura"!

Patate lesse: Vanno lavate, pelate , tagliate a pezzi e cotte in acqua-

Patate al forno: Vanno lavate, pelate, tagliate a pezzi, cotte prima nell'acqua e a metà cottura vanno cotte al forno.

Purè: Le patate vanno lavate, pelate, tagliate a pezzi e cotte nell'acqua. Poi vanno colate, frullate con latte caldo e burro.

7) DOLCI

Devono essere di tipo secco e preparati in giornata (es.: crostata con marmellata, strudel, torta di mele, torta di mandorle/noci/noccioline, torta allo yogurt ecc.). Non è ammesso l'utilizzo di dolci preconfezionati (merendine e altro) ad eccezione del gelato. Dovrà essere assicurata una variabilità tra le diverse tipologie proposte (almeno 3).

Il gelato viene acquistato il gelato in vaschette. Il gelato viene poi distribuito con il porzionatore nel bicchiere di ogni bambino.

Il dolce, su autorizzazione dell'Amministrazione comunale, può essere eventualmente sostituito con gelato o frutta fresca.

8) PESCE

Le diverse tipologie di pesce dovranno essere preparate in maniera diversa in modo da ricercare la maggior soddisfazione dell'utenza (cotti al forno, alla piastra, stufati -con aggiunta di limone, salsa di pomodoro, latte, erbe aromatiche, verdure miste-, e lessati). La doratura al forno si effettua passando preventivamente l'alimento ben asciutto nel pangrattato. E' pertanto vietato l'impiego di prodotti pre-lavorati e/o precotti.

Presso la scuola dell'Infanzia i filetti (o tranci) possono essere preparati come crocchette di pesce. Le specie che dovranno essere utilizzate ed alternate sono platessa, merluzzo, halibut, palombo, seppioline, calamari, tonno (non in scatola). Le preparazioni fritte possono essere proposte una volta al mese.

Il pesce gratinato (halibut, persico, merluzzo o trota biologica, platessa) deve essere così preparato: Il pesce deve essere lavato e curato (togliere le spine) . Poi posare il pesce negli stampi con un po' d'olio, spolverare con pane grattugiato e formaggio grana (precedentemente grattugiato). Poi la cottura viene fatta al forno.

Le crocchette di pesce (halibut, persico, merluzzo o trota, platessa) Il pesce deve essere lavato e curato (togliere le spine). Lavare e tagliare verdure di stagione (come da calendario stagionalità dei prodotti ortofrutticoli allegato) per ottenere un brodo vegetale. Far bollire il pesce in detto brodo per 5 minuti. Scolare e impastare con pane ammolito nel latte, patate lesse (precedentemente lavate, pelate e lessate). Impastare il tutto e formare delle palline che vanno poi messe negli stampi e quindi cotte al forno.

Pesce in umido: trota bio o merluzzo Cotto a vapore e poi passata in forno per alcuni minuti con un filo d'olio extra vergine d'oliva.

9) UOVA

Devono essere alternate le diverse preparazioni (uova sode, uova al funghetto, in frittata, alle verdure o con ortaggi o in crêpes). E' vietato l'uso del misto d'uovo pastorizzato.

La frittata deve essere così preparata: Rompere le uova, frullare, aggiungere eventuali verdure di stagione preparate come per il risotto. La frittata viene cotta in padella e poi porzionata. Va scaldata al forno prima di essere servita.

Le omelette con verdure o con formaggio vanno così preparate: Rompere le uova, frullare. Cuocerle in padella . A fine cottura guarnire con verdure preparate come per il risotto o con formaggio. Infine vanno tagliate a rotolini e scaldate al forno prima di servire.

Le uova sode vanno così preparate: Bollite e poi sgusciate. Tagliate a metà e condite con olio extra vergine di oliva, sale e aceto. In alternativa possono essere condite con sugo preparato come per la pasta.

10) CARNI

Le carni possono essere preparate al forno, dorate, sotto forma di ragù, spezzatino, stufato (con aggiunta di limone, salsa di pomodoro, erbe aromatiche, verdure miste) e, per le fettine di petto di pollo/tacchino, alla piastra.

Lo spezzatino deve essere così preparato: La carne viene acquistata a pezzi interi, va quindi tagliata a cubetti e fatta cuocere in padella con cipolla e carota e/o con altra verdura di stagione come da calendario allegato. La verdura deve essere lavata, curata e finemente tritata.

Il brasato deve essere così preparato: La carne viene acquistata a pezzi interi, va quindi curata e tagliata e fatta cuocere in padella con cipolla e carota e/o con altra verdura di stagione come da calendario allegato. La verdura deve essere lavata, curata e finemente tritata.

Il polpettone (o hamburger o polpettine): le polpettine e gli hamburger vengono fatti a mano uno ad uno): La carne viene acquistata a pezzi interi, quindi va curata, tagliata a pezzetti e tritata nel tritacarne.

All'impasto devono essere aggiunti: uova, formaggio grana (precedentemente grattugiato), pane ammollito nel latte, patate lesse (precedentemente lavate, pelate e lessate) pan grattato (precedentemente tostato al forno e tritato finemente). Il tutto va amalgamato al fine di formare i polpettoni da cuocere al forno.

Gli hamburger vanno cotti vanno cotti alla griglia

Le polpette vanno cotte al forno

Le cosce di pollo devono essere così preparate: si devono cuocere le cosce nel pentolone con salvia, rosmarino, cipolla e aglio (tutte queste verdure devono essere preventivamente lavate, tagliate e finemente tritate). A metà cottura le cosce vanno messe negli stampi e quindi in forno.

A cottura ultimata si toglie la pelle e l'osso.

I petti di pollo o di tacchino vanno così preparati: petti interi cotti al forno con cipolla, carota, sedano, aglio, preventivamente lavati e poi tritati finemente. A cottura ultimata vanno tagliati a fettine (come arrosto)

Le scaloppine di pollo o di tacchino al limone vanno così preparate: I petti vengono acquistati interi. Vanno tagliati a fettine, infarinati, grigliati e alla fine va aggiunto il succo di limone fresco preventivamente lavato e spremuto.

11) FORMAGGI MISTI

Devono essere serviti almeno due tipi di formaggi: uno a pasta molle e uno a pasta dura. Le grammature allegate si riferiscono alla porzione di un unico tipo di formaggio.

Devono essere alternate tutte le seguenti varietà:

- Asiago
- Parmigiano Reggiano
- Pecorino toscano e sardo
- Italico tipo Bel Paese
- Robiola
- Montasio
- Taleggio
- Mozzarella
- Caprino fresco

12) FRUTTA

Deve essere fresca e di stagione variando tutte le tipologie previste dal calendario nell'allegato E). Non potrà essere ripetuta la stessa tipologia di frutta in giorni consecutivi.

La somministrazione della macedonia di frutta fresca dovrà essere preparata con breve anticipo, con almeno 3 tipi diversi di frutta fresca di stagione e spremuta di arance e limone per evitarne la naturale ossidazione. Di seguito alcune porzioni di frutta fresca: 1 mela, 1 pera, 1 pompelmo, 1 arancia, 1 kiwi, 3 clementine, 2 mandarini, 2 pesche piccole, 15 fragole, 6 albicocche, 6 prugne, 2 fette ananas fresco, 1 fetta anguria, 2 fette melone, 15 ciliegie, 2 fichi, 20 acini uva.

La spremuta di agrumi devono essere preparate in stagione con agrumi freschi; potranno essere utilizzati succhi pastorizzati, che non dovranno contenere zuccheri aggiunti, né conservanti, né additivi.

13) TORTA SALATA

La torta salata va servita calda. Qualora il piatto sia preparato in anticipo dovrà essere raffreddato mediante abbattitore (temperatura < 4°C).

PANE

Sarà possibile, dopo accordo con l'Amministrazione comunale, somministrare grammature di pane inferiori a quanto previsto dall'allegato C nelle giornate in cui sono previste patate o polenta. Allo stesso modo si prevede la somministrazione di grammature superiori nelle giornate in cui sono previsti formaggi misti o affettati.

CONDIMENTI

Per i condimenti a crudo e per la frittura è necessario usare l'olio extra vergine di oliva.

Qualora venga utilizzato il burro per la preparazione di alcuni piatti, se ne raccomanda l'aggiunta solo a fine cottura (ad eccezione della preparazione del dolce di "giornata").

È vietato l'uso dei condimenti tipo "dado", estratti vegetali o di carne, con o senza aggiunta di glutammato. Si suggerisce invece l'utilizzo di erbe aromatiche fresche.

Nella preparazione di tutti i piatti si deve ridurre l'utilizzo del sale eventualmente sostituendolo con erbe aromatiche e spezie per insaporire i cibi; nel caso di insalate, verdure e carne ai ferri è preferibile impiegare succo di limone e aceto di vino.

PRODOTTI SEMI-LAVORATI/PRONTI/PRECONFEZIONATI

Non sono ammessi prodotti tipo:

- bastoncini di pesce, medaglioni, crocchette, sughi di pesce;
- cotolette impanate, arrosti confezionati, hamburger;
- crocchette di patate; purè in fiocchi;
- sughi/pesto pronti/preparati pronti per condimento di primi piatti freddi.

CESTINI GITE CON PRANZO FUORI SEDE

In occasione di gite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite dall'Azienda per i Servizi Sanitari:

Scuola dell'Infanzia: Panino g 30 con formaggio montasio fresco g 30; Panino g 30 con prosciutto cotto al naturale g 30; Frutta fresca g 300; Dolce g 40; Acqua minerale naturale ml 750.

Scuola Primaria: Panino g 50 con formaggio montasio fresco g 40; panino g 50 con prosciutto cotto al naturale g 40; Frutta fresca g 400; Dolce g 50; Acqua minerale naturale ml 1000.

COMUNE DI MORUZZO

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

GENNAIO

- *Cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle, biette, sedano, sedano rapa, porri, zucche, insalate*
- *banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi*

FEBBRAIO

- *Cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, sedano rapa, cipolle, biette, spinaci, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, zucche*
- *banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi*

MARZO

- *Biette, carote, (carciofi), cicoria, patate, finocchi, insalate, cipolle, catalogna, sedano, verze, spinaci, zucche, porri*
- *banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi*

APRILE

- *asparagi, biette, carote, cipolle, finocchi, insalata, patate, carciofi, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, insalate, porri, ravanelli*
- *banane, mele, pere, arance, limoni*

MAGGIO

- *asparagi, biette, carote, cipolle, finocchi, insalate, patate, (peperoni), pomodori, sedano, zucchine, piselli, poni, ravanelli*
- *banane, fragole, (mele), pesche, limoni, ciliegie*

GIUGNO

- *carote, cavoli cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, (ravanelli), fagioli*
- *albicocche, banane, ciliege, fragole, mele, pesche, prugne, limoni, angurie, melone*

LUGLIO

- *carote, cavoli cappucci, fagiolini, piselli, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, cetrioli, zucche, fagioli*
- *angurie, meloni, albicocche, banane, mele, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, limoni*

AGOSTO

- *carote, cavoli cappucci, (cicoria), cipolle, fagioli, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, insalate, cetrioli, funghi freschi, zucche, fagioli*
- *angurie, banane, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, uva, lamponi, limoni, fichi, kiwi*

SETTEMBRE

- *carote, (verze), (cicoria), cipolle, (melanzane), patate, (peperoni), pomodori, sedano, insalate, zucchine, (cetrioli, zucche, porri*
- *banane, fichi, kiwi, limoni, mele, more, pere, (pesche), uva*

OTTOBRE

- *biette, carote, verze, cavolfiori, cicoria, cipolle, finocchi, patate, pomodori, sedano, insalate, porri, zucche, porri*
- *banane, castagne, caki, mele, pere, uva, limoni, kiwi*

NOVEMBRE

- *carote, (carciofi), verze, cicoria, cipolle, patate, spinaci, insalate, biette, porri, funghi freschi, zucche*
- *banane, caki, pere, uva, arance, limoni, mele, kiwi, castagne*

DICEMBRE

- *carote, carciofi, verze, cicoria, patate, sedano, spinaci, cipolle, biette, porri*
- *banane, mele, arance, limoni, mandarini*

GRAMMATURE MEDIE DEGLI ALIMENTI

(intese come quantità minime delle porzioni adatte alle rispettive fasce di età)

Grammature adattate per conto dell'Amministrazione comunale di Moruzzo dal tecnologo alimentare dott. Claudio Orlando, basandosi sulle indicazioni delle linee guida regionali FVG del 2012.

ALIMENTI A CRUDO	Infanzia	Primaria I ciclo	Primaria II ciclo
pasta, riso, orzotto per primo piatto	60	70	80
pastina, riso, orzo, crostini per minestra	30	35	40
legumi freschi o surg. per minestra	50	60	70
legumi secchi	15	25	30
verdure miste per minestra	100	180	200
pane	50	60	70
gnocchi (sotto vuoto/freschi)	150	170	200
bruschetta al pomodoro	30	40	50
carne (tipo scaloppina)	60	70	80
carne (tipo brasato/spezzatino)	90	100	110
pollo con osso	120	150	150
carne macinata (per primo piatto unico)	50	60	80
pesce (filetto)	80	100	120
tonno al naturale	50	70	80
prosciutto cotto	35	40	50
prosciutto crudo magro / bresaola	45	50	60
Uova	1	1	1 e ½
formaggio (stracchino, mozzarella)	50	70	80
formaggio (Montasio, Parmigiano, per confezionamento frico, ecc.)	40	50	50
parmigiano (primo piatto)	5 (1 cuc.ino)	7-8 (1 cucch.)	7-8 (1 cucch.)
verdura cruda (insalata, radicchio)	30	50	60
verdura cruda (pomodori, carote)	100	150	150
verdura cotta	130	150	180
patate	90	100	100
olio extravergine di oliva a pasto (*)	15 (3 cuc.ini)	15 (3 cuc.ini)	20 (2 cucchiari)
frutta per porzione	100	100	150
macedonia di frutta	100	100	150
spremuta di agrumi	ml 120	ml 150	ml 180
pane "speciale"	-	40	50
Yogurt	-	125	125
gelato / dolce	50	70	80
ALIMENTI A COTTO			
polenta (dopo cottura)	100	130	150
gnocchi di patate (dopo cottura)	180	180	200
pizza (dopo cottura)	200	250	300
pasticcio (dopo cottura)	150	200	220

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA
(peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

Tabella di conversione crudo cotto ricavate dalle indicazioni dell'I.N.R.A.N. (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione)

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73
	Cipolline	78

	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci surgelati	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60
	Zucchine, fettine	76
Carni	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66
	Lattarini	40

	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
Varie	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73
	Maiale, fettina*	75
	Pollo (petto)*	89
	Pollo (petto)**	67
	Pollo (petto)***	76
	Tacchino (petto)*	89
	Tacchino (petto)**	69
	Tacchino (petto)***	72
Pesci surgelati	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69
Varie	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96

Griglia **Forno a gas *Forno a microonde*

La ditta appaltatrice può sottoporre all'Amministrazione comunale per approvazione tabelle di grammature a cotto degli alimenti elaborate presso il centro di cottura in funzione dei diversi parametri impiegati influenzanti il calo peso: caratteristiche delle derrate impiegate (fresche, surgelate, ecc.), tipo di cottura effettuato, tipo di attrezzatura impiegato, ecc.

Specifiche tecniche relative all'esercizio, gestione degli impianti, manutenzione preventiva, ordinaria e straordinaria

Gestione e manutenzione

Per tutta la durata dell'appalto l'impresa dovrà garantire il corretto e diligente esercizio degli impianti secondo la modalità di cui all'art. 1176 del C.C. ed alla loro conservazione al fine del migliore funzionamento degli stessi.

Per tutti gli impianti e le attrezzature è necessario prevedere un adeguato programma di manutenzione ordinaria. A questo proposito è sufficiente seguire le istruzioni fornite dal costruttore e contenute nei libretti relativi all'uso e manutenzione.

Quando le attrezzature o impianti richiedono un intervento di **manutenzione esterna (ordinaria o straordinaria)** detto intervento deve essere eseguito da personale tecnico specializzato e nel più breve tempo possibile al fine di evitare ritardi e disagi durante le fasi di produzione dovute all' indisponibilità delle attrezzature e al fermo degli impianti.

Tutti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria devono essere concordati con l'ufficio tecnico comunale.

Si indicano di seguito le **modalità di esercizio degli impianti, le manutenzioni ordinarie e preventive** da eseguire sugli impianti e sulle attrezzature, con l'avvertenza **che queste si intendono citate a titolo esemplificativo e non limitativo di qualsiasi altro intervento** necessario per garantire sempre l'efficienza e la sicurezza.

Si ricorda che la corretta applicazione delle operazioni di pulizia associate ad una buona manutenzione delle attrezzature, contribuisce al conseguimento di un soddisfacente livello di sicurezza delle lavorazioni.

Frigoriferi, congelatori, celle frigorifere

1. Devono essere mantenute pulite le pareti, le griglie delle ventole interne di circolazione dell'aria che assicurano la distribuzione del freddo e prevengono la formazione delle condense.
2. Le guarnizioni delle porte devono essere mantenute efficienti per garantire una perfetta tenuta della chiusura, altrimenti l'aria umida esterna penetrando nell'interno può formare condense di ghiaccio sugli scambiatori freddi riducendone l'efficienza.
3. Lo sbrinamento e/o controllo del funzionamento dell'impianto di sbrinamento automatico deve essere effettuato ogni settimana.
4. Controllo della ventilazione, controllo e taratura dei termostati e dei termometri, pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas e olio deve essere effettuato ogni mese.

Banchi di distribuzione

Pulizia a fondo: al termine di ogni servizio.

Pulizia dei radiatori e dei compressori e controllo del gas degli elementi refrigeranti: ogni mese.

Regolarizzazione termostati degli elementi riscaldanti, verifica funzionamento elementi riscaldanti (resistenze) e controllo temperatura: ogni mese.

Affettatrice

Pulizia accurata e disinfezione della lama e del piano di lavoro: ogni volta che si utilizzano.

Lubrificazione delle parti mobili: ogni settimana.

Controllo delle parti elettriche e meccaniche: ogni mese.

Forni

Pulizia interna e esterna delle bacinelle di raccolta dei grassi: ogni volta che si utilizzano, va effettuata a forno freddo e svuotato, con prodotti specifici.

Pulizia a fondo dei filtri d'aria: ogni settimana.

Controllo del funzionamento e dell'impianto elettrico e delle spie, del piezoelettrico (per tutti i tipi di forno), gruppo accensione e termocoppia (per i forni a gas): ogni mese.

Carrelli dei forni

Pulizia generale: ogni settimana.

Lubrificazione delle ruote: ogni mese.

Controllo dei cuscinetti: ogni tre mesi.

Brasiere, fornelli a fuoco e piastre di cottura

Pulizia a fondo: al termine di ogni servizio.

Controllo funzionamento valvole passaggio gas, fiamma pilota, termocopie, bruciatori e piezoelettrico: ogni mese.

Cuocipasta

Pulizia generale: dopo ogni cottura.

Pulizia a fondo: ogni giorno.

Controllo funzionamento, comandi, bruciatori, fiamma pilota, termocoppia, piezoelettrico, gruppo accensione, valvole, temporizzatori, spie, microinterruttori ecc.: ogni mese.

Lavaverdure/Pelapatate/Tagliaverdura

Pulizia generale delle parti interne e esterne: dopo ogni utilizzo.

Controllo quadro comandi, ingresso acqua, scarichi e pozzetto: ogni settimana.

Controllo funzionamento parti elettriche, pompe, lubrificazioni parti movimento: ogni mese.

Tritacarne e relativi accessori (hamburgeratrice ecc.)

Pulizia a fondo di tutto il gruppo, compresi coltelli e dischi: dopo ogni utilizzo.

Controllo parti elettriche e lubrificazione: ogni mese.

Dischi e coltelli dopo la sanificazione vanno mantenuti in cella frigorifera.

Frullatori

Pulizia a fondo: dopo ogni utilizzo.

Lavastoviglie

1. Pulizia filtri a cestello di ogni vasca e dell'ugello dell'elettrovalvola e delle tubazioni di entrata del detersivo e del brillantante: ogni giorno.
2. Pulizia generale e controllo taratura pompe detersivi e brillantante: ogni due settimane.
3. Controllo dei termostati, del funzionamento degli accessori termostatici nelle vasche, del funzionamento dei meccanismi di trascinamento a catena del nastro trasportatore e loro lubrificazioni; decalcificante delle serpentine delle resistenze: ogni settimana.
4. Controllo della tenuta dei filtri a cestello di ogni vasca e del funzionamento generale della macchina, pulizia dei quadri comandi da incrostazioni calcaree, dei filtri, degli spruzzatori e di ogni altra parte a contatto con l'acqua: ogni quindici giorni.
5. Pulizia e disinfezione vassoi: ogni giorno.

Bilance/Bilico

Pulizia del piano: ogni giorno.

Controllo taratura: ogni mese.

Lavelli e Vasche

Pulizia generale: ogni giorno.

Controllo dei rubinetti e degli scarichi: ogni mese.

Tavoli, piani di lavoro, carrelli e scaffali chiusi o aperti

Pulizia generale: ogni giorno al termine del servizio.

Lubrificazione della ruota e controllo dei morsetti: ogni mese.

Coltelleria da cucina

Pulizia accurata e disinfezione: ogni volta che si utilizzano.

Affilatura: ogni mese.

Cappe cucina

- pulizia dei filtri di aspirazione delle cappe con solventi appropriati: ogni quindici giorni
- verifica corretto funzionamento motore/impianto: ogni mese
- pulizia struttura interna ed esterna delle cappe con solventi appropriati: ogni tre mesi
- smontaggio, pulizia degli aspiratori delle cappe, controllo isolamento, loro rimontaggio: ogni anno.

DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI

(art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008)

Ente appaltante: Comune di Moruzzo;

Committente: Peresson Ruggero, nato a Fonzaso il 12.03.1960, Segretario Comunale - Responsabile servizio amministrativo con recapito per la funzione svolta c/o Comune di Moruzzo in Via Centa n. 11 Moruzzo, tel. 0432/672004– fax 0432/672724;

Datore di Lavoro delegato dell'Ente appaltante: Pirrò Roberto, nato a Udine 10.02.1972 Sindaco pro-tempore, con recapito per la funzione svolta c/o Comune di Moruzzo, in Via Centa n. 11 Moruzzo, tel. 0432 672004;

RSPP dell'Ente appaltante: arch. Emanuela Dal Santo, residente e con studio professionale a Buia, Via Ursinins Piccolo 13/2, tel e fax 0432 962184 – mail: ema.dalsanato@gmail.com

Appaltatore del servizio: soggetto da selezionare mediante affidamento con procedura prevista dal regolamento per acquisizione in economia di beni, servizi e lavori.

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto il servizio di confezionamento e somministrazione pasti biologici e merenda mattutina presso la scuola dell'infanzia e primaria di Moruzzo nei seguenti locali di proprietà comunale con le seguenti specifiche:

EDIFICIO A: Scuola elementare: cucina, mensa ed aree interne alla scuola per la distribuzione merende;

EDIFICIO B: Scuola materna: mensa ed aree interne alla scuola per la distribuzione merende;

AREA ESTERNA COMPRESA TRA I DUE FABBRICATI: accessi e transiti, sia pedonali che con materiali e cibi.

Attività da svolgere da parte dell'appaltatore.

Nei fabbricati di cui al punto precedente l'appaltatore assicura con proprio personale, materiali, macchinari, attrezzature e prodotti le prestazioni previste dal Capitolato Speciale di Appalto cui si rinvia integralmente.

Individuazione e valutazione dei rischi interferenziali – conseguenti misure di sicurezza

Fermo restando che l'obbligo di individuazione, valutazione e gestione dei rischi specifici propri dell'attività dell'appaltatore ricade esclusivamente su di esso, si provvede nel seguito a individuare, in relazione alle effettive attività da svolgere, le situazioni di rischio interferenziale o che richiedono l'attivazione di procedure di lavoro comuni o comunque concordate. La presente attività viene effettuata anche al fine di garantire un corretto utilizzo delle attrezzature ed impianti disponibili. Ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008, come modificato dal D.Lgs. 106/2009, il presente documento di valutazione dei rischi da

interferenze reca “una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia della prestazione che potrebbero potenzialmente derivare dall'esecuzione del contratto. Il soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto, prima dell'inizio dell'esecuzione, integra il predetto documento riferendolo ai rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali”.

EDIFICIO A : Scuola elementare – Via Divisione Julia n. 7

Tempi e luoghi delle prestazioni

Le prestazioni sono da effettuarsi genericamente durante l'orario di lavoro dei dipendenti della scuola e di presenza degli alunni. Nell'orario di pausa antimeridiana tra le lezioni, le addette provvedono alla distribuzione della merenda nelle singole classi, quindi transitano in tutti i corridoi

del plesso scolastico. Le attività di preparazione dei pasti e di riordino successivo della cucina avvengono esclusivamente nella cucina, e la distribuzione nella mensa. Mensa e cucina sono aree distinte del fabbricato, separate dal resto degli spazi scolastici.

Disposizioni per la sicurezza antincendio e l'evacuazione

Le planimetrie per l'evacuazione del fabbricato sono collocate a parete in alcuni punti dei corridoi. A cura del RSPP della scuola verranno messe a disposizione dell'appaltatore, come pure le procedure per l'evacuazione e l'emergenza.

È presente, funzionante e costantemente mantenuta l'illuminazione di emergenza. I dispositivi per contrastare l'incendio (estintori) sono presenti in numero e collocazione adeguata e sono correttamente mantenuti. Essi sono individuati nelle planimetrie suddette.

L'impianto di rilevazione fumi e di allarme è correntemente verificato e soggetto a manutenzione.

Compito dell'appaltatore è informare e formare gli addetti sulle modalità di evacuazione e procedere alle attività pratiche previste dalle norme.

Valutazione dei rischi interferenziali “standard” come previsto dall’art. 26 del D.Lgs. 81/08

Non è previsto l'accesso di altro personale alla cucina e alla mensa durante il periodo di preparazione dei cibi e di preparazione e riordino delle aree. Non è consentito l'accesso di altro personale alla cucina al di fuori dell'orario di lavoro.

Rischi dei prodotti impiegati e delle attività

Non è previsto l'impiego di sostanze ed attrezzature pericolose, fatta eccezione per l'utilizzo di gas.

Qualora dovessero essere impiegati prodotti chimici, per pulizie od altri usi, che possano causare situazioni di pericolosità al di fuori delle aree di esclusiva pertinenza della ditta appaltatrice, è suo dovere contattare preliminarmente l'Istituto Comprensivo e/o la stazione appaltante, in modo da verificarne la compatibilità con il sistema sicurezza degli stessi.

Attualmente non ci sono particolari rilievi da segnalare negli ambienti di lavoro, fatta eccezione per i seguenti, cui verrà posto rimedio prima dell'inizio delle attività oggetto di appalto:

1. Nello spogliatoio addetti e nella lavanderia non sono presenti gli aspiratori per il ricambio dell'aria.
2. È responsabilità della ditta appaltatrice verificare eventuali ostruzioni, danneggiamenti, situazioni di potenziale pericolo negli impianti/attrezzature fornite, per segnalare alla committenza la necessità di interventi di manutenzione e/o sostituzione.

Attività di manutenzione straordinaria: verranno affidati incarichi/appalti specifici, per cui nei relativi D.U.V.R.I. si dovrà dare soluzione alle eventuali problematiche di interferenze.

Durante la distribuzione dei pasti sono presenti contemporaneamente nelle aree:

- gli addetti dell'appaltatrice;
- gli alunni che usufruiscono del servizio di refezione scolastica;
- gli insegnanti addetti alla sorveglianza;
- eventuali componenti dell'Associazione Genitori e gli “assaggiatori” designati.

Eventuali interferenze possono derivare da:

- spostamenti degli alunni: non previsti in quanto gli alunni sono seduti durante la distribuzione dei pasti ed il ritiro dei piatti a fine pasto;
- spostamenti contemporanei di insegnanti e/o componenti associazione genitori e/o assaggiatori e addetti dell'appaltatrice: gli insegnanti sorvegliano gli alunni mentre assaggiatori e componenti Associazione Genitori hanno la sola funzione di controllo e verifica attraverso comportamenti e movimenti assimilabili a quelli degli alunni, per cui non sono prevedibili movimenti interferenti;
- scivolamento su cibi versati, altri materiali presenti in sala: il personale ATA provvede immediatamente ad una pulizia grossolana, onde evitare situazioni di rischio. La pulizia finale è a carico del personale ATA, che dovrà provvedere una volta che sono usciti alunni ed insegnanti;
- scivolamento su pavimento bagnato di alunni ed insegnanti: l'accesso alla sala è interdetto durante le operazioni di pulizia del pavimento che vengono svolte dal personale ATA che

dovrà apporre comunque segnaletica relativa al pericolo di scivolamento fino a completa asciugatura;

- ribaltamento di carrelli, sversamento di cibi: i carrelli sono gestiti solo da personale dell'appaltatrice, con divieto assoluto per qualunque altro addetto. Per l'eventuale problema scivolamento, la procedura è quella prevista ai punti precedenti.

Durante la distribuzione delle merende, possono verificarsi interferenze tra gli addetti dell'appaltatrice ed il personale della scuola e gli alunni; dato che le merende vengono distribuite con carrelli normali, non essendo calde, non si identificano rischi derivanti dall'appaltatrice. In caso di pavimenti bagnati, l'indicazione "pavimento scivoloso" deve comunque essere apposta a cura del personale della scuola fino a completa asciugatura. In caso di sversamento di materiali nei corridoi o nelle aule si procede come previsto per la mensa.

EDIFICIO B: Scuola materna – Via Divisione Julia n. 7

Tempi e luoghi delle prestazioni

Le prestazioni sono da effettuarsi genericamente durante l'orario di lavoro dei dipendenti della scuola e di presenza degli alunni. Nell'orario di pausa antimeridiana tra le lezioni, le addette provvedono alla distribuzione della merenda nelle singole sezioni, quindi transitano in tutti i corridoi del plesso scolastico. Le attività di distribuzione dei pasti e di riordino successivo della mensa non interferiscono con attività di altri addetti della scuola, in quanto la stessa è collocata in un'area specifica del fabbricato, separata dal resto degli spazi scolastici.

Disposizioni per la sicurezza antincendio e l'evacuazione

Le planimetrie per l'evacuazione del fabbricato sono collocate a parete in alcuni punti dei corridoi. A cura del RSPP della scuola verranno messe a disposizione dell'appaltatore, come pure le procedure per l'evacuazione e l'emergenza.

È presente, funzionante e costantemente mantenuta l'illuminazione di emergenza. I dispositivi per contrastare l'incendio (estintori) sono presenti in numero e collocazione adeguata e sono correttamente mantenuti. Essi sono individuati nelle planimetrie suddette.

Compito dell'appaltatore è informare e formare gli addetti sulle modalità di evacuazione e procedere alle attività pratiche previste dalle norme.

Valutazione dei rischi interferenziali "standard" come previsto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08

Non è previsto l'accesso alla mensa durante il periodo di preparazione dei cibi e di preparazione e riordino delle aree.

Rischi dei prodotti impiegati e delle attività

Non è previsto l'impiego di sostanze ed attrezzature pericolose.

Qualora dovessero essere impiegati prodotti chimici, per pulizie od altri usi, che possano causare situazioni di pericolosità al di fuori delle aree di esclusiva pertinenza della ditta appaltatrice, è suo dovere contattare preliminarmente l'Istituto Comprensivo e/o la stazione appaltante, in modo da verificarne la compatibilità con il sistema sicurezza degli stessi.

Attualmente non ci sono particolari rilievi da segnalare negli ambienti di lavoro.

È responsabilità della ditta appaltatrice verificare eventuali ostruzioni, danneggiamenti, situazioni di potenziale pericolo negli impianti/attrezzature fornite, per segnalare alla committenza la necessità di interventi di manutenzione e/o sostituzione.

Attività di manutenzione straordinaria: verranno affidati incarichi/appalti specifici, per cui nei relativi D.U.V.R.I. si dovrà dare soluzione alle eventuali problematiche di interferenze.

Durante la distribuzione dei pasti sono presenti contemporaneamente nelle aree:

- gli addetti dell'appaltatrice;
- per la sola consegna delle merende, il personale ATA;
- gli alunni che usufruiscono del servizio di refezione scolastica;
- gli insegnanti addetti alla sorveglianza;
- eventuali componenti dell'associazione genitori e gli "assaggiatori" designati.

Eventuali interferenze possono derivare da:

- spostamenti degli alunni: gli addetti alla distribuzione sono fissi in una postazione, cui accedono gli alunni per il prelievo dei cibi, per cui non sono prevedibili movimenti interferenti;
- spostamenti contemporanei di insegnanti e/o componenti associazione genitori e/o assaggiatori e addetti dell'appaltatrice: gli insegnanti sorvegliano gli alunni mentre assaggiatori e componenti Associazione Genitori hanno la sola funzione di controllo e verifica attraverso comportamenti e movimenti assimilabili a quelli degli alunni, per cui non sono prevedibili movimenti interferenti;
- scivolamento su cibi versati, altri materiali presenti in sala: il personale ATA provvede immediatamente ad una pulizia grossolana, onde evitare situazioni di rischio. La pulizia finale è a carico del personale ATA, che dovrà provvedere una volta che sono usciti alunni ed insegnanti;
- scivolamento su pavimento bagnato di alunni ed insegnanti: l'accesso alla sala è interdetto durante le operazioni di pulizia del pavimento che vengono svolte dal personale ATA che dovrà apporre comunque segnaletica relativa al pericolo di scivolamento fino a completa asciugatura;
- ribaltamento di carrelli, sversamento di cibi: i carrelli sono gestiti solo da personale dell'appaltatrice, con divieto assoluto per qualunque altro addetto. Per l'eventuale problema scivolamento, la procedura è quella prevista ai punti precedenti.

Durante la distribuzione delle merende, possono verificarsi interferenze tra gli addetti dell'appaltatrice ed il personale della scuola e gli alunni; dato che le merende vengono distribuite con carrelli normali, non essendo calde, non si identificano rischi derivanti dall'appaltatrice. In caso di pavimenti bagnati, l'indicazione "pavimento scivoloso" deve comunque essere apposta a cura del personale della scuola fino a completa asciugatura. In caso di sversamento di materiali nei corridoi o nelle aule si procede come previsto per la mensa.

AREA ESTERNA COMPRESA TRA I DUE FABBRICATI:

Considerando che l'area esterna al refettorio delle scuole elementare e dell'infanzia sono utilizzate quale parcheggio e/o transito, si dispone che gli automezzi della ditta appaltatrice debbano accedere ed effettuare movimenti nei cortili e nelle aree di sosta a velocità tale da non costituire pericolo per le persone o per altri automezzi.

In generale deve essere garantito il rispetto del Codice della Strada e del Regolamento Comunale di Polizia Urbana.

È vietato sostare nelle zone antistanti a idranti, estintori, uscite di emergenza, leve di disattivazione impianto gas, quadri.

Poiché i pasti vengono preparati nella cucina della scuola elementare per essere poi trasportati, con carrelli riscaldati, nella mensa della scuola materna, attraversando il cortile suddetto, si evidenziano i seguenti rischi:

- **poiché il cancello di accesso, che dovrebbe rimanere costantemente chiuso a tutela della sicurezza degli alunni, in realtà è sempre o quasi sempre aperto, possono essere presenti mezzi in transito, sia degli insegnanti che dei genitori degli alunni; si presenta quindi il rischio di investimento nei transiti nel cortile;**
- **il piazzale è asfaltato, ma in esso sono presenti avvallamenti tali da rendere possibile il ribaltamento o pericolose oscillazioni dei carrelli e, di conseguenza, dell'acqua bollente in essi contenuta;**
- **la brevissima rampa di accesso all'entrata della scuola dell'infanzia è danneggiata, presentando quindi i medesimi rischi di oscillazione dei carrelli già visto per i transiti; sarà ripristinata prima dell'inizio delle attività in appalto.**

Costi della sicurezza

Considerando quanto sopra esposto, poiché tutti i rischi interferenziali sono eliminati, o a priori o da semplici procedure, che non comportano costi aggiuntivi, **i costi della sicurezza vengono stimati pari a 0.**

Revisione del DUVRI

Le misure per il governo dei rischi interferenziali dovranno essere integrate e/o aggiornate immediatamente durante il corso del contratto a seguito di mutamento delle condizioni generali e particolari dell'attività oggetto dell'appalto.

Moruzzo, _____

PER IL COMUNE DI MORUZZO

APPALTATORE DEL SERVIZIO
