



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.

PERIODO 30/08/2017 – 3/08/2018

CIG: 7113217C5A

INDICE DEGLI ARTICOLI

- Articolo 1: Oggetto dell'appalto
- Articolo 2: Durata dell'appalto
- Articolo 3: Esecuzione delle prestazioni del Servizio di refezione scolastica presso la Scuola Materna e Asilo Nido
- Articolo 4: Esecuzione delle prestazioni del Servizio di refezione scolastica presso la Scuola Elementare
- Articolo 5: Modalità di distribuzione e pulizie locali mensa scuole elementare
- Articolo 6: :Scioperi
- Articolo 7: Norme procedurali
- Articolo 8: Modalità tecniche di gestione del servizio
- Articolo 9: Operazioni di pulizia
- Articolo 10: Sanificazione
- Articolo 11: Disinfestazione
- Articolo 12: Ulteriori adempimenti
- Articolo 13: Contributi CEE/AGEA
- Articolo 14: Rapporti tra Appaltatore e Committente e pagamenti
- Articolo 15: Controllo del servizio
- Articolo 16: Spese
- Articolo 17: Divieto di cessione del contratto e subappalto
- Articolo 18: Osservanza norme CCNL, previdenziali ed assistenziali
- Articolo 19: Personale
- Articolo 20: Subentro alla ditta cessante
- Articolo 21: Progetti personalizzati di inserimento
- Articolo 22: Oneri dell'aggiudicatario rispetto agli inserimenti lavorativi
- Articolo 23: Obblighi ed oneri della ditta aggiudicataria
- Articolo 24: Altri oneri dell'aggiudicatario
- Articolo 25: Inadempienze e penalità
- Articolo 26: Responsabilità
- Articolo 27: Risoluzione dell'appalto
- Articolo 28: Controversie
- Articolo 29: Assicurazioni
- Articolo 30: Cauzione definitiva
- Articolo 31: Norme di sicurezza
- Articolo 32: D.U.V.R.I
- Articolo 33: Trattamento dei dati



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio ha per oggetto la mensa scolastica per i bambini, ragazzi e docenti frequentanti il nido d'infanzia comunale, la scuola dell'infanzia statale e la scuola primaria attraverso l'inserimento lavorativo di persone disagiate, ai sensi dell'art. 5 della legge 381/1991.

La scelta del convenzionamento con la Cooperativa sociale è motivata dal fatto che il Comune di Ostiglia intende favorire lo sviluppo di percorsi di integrazione ed inserimento lavorativo a favore di propri cittadini che versano in situazioni di disadattamento sociale e/o di emarginazione dal mercato del lavoro, creando a tal fine opportunità di lavoro ed offrendo loro l'opportunità di svolgere un'attività lavorativa, specificamente finalizzata, nell'ambito di un più complesso intervento di promozione umana, al loro recupero e reinserimento sociale.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il servizio di cui al presente appalto avrà la durata di mesi 11 dal 30/08/2017 al 3/08/2018 salvo il diritto di recesso anticipato da parte del Committente qualora alla scadenza del primo quadrimestre, da considerare come periodo di prova, il servizio risultasse, a giudizio motivato del Committente stesso, eseguito in maniera non soddisfacente.

Nel caso di variazione del servizio, il compenso sarà proporzionalmente ridotto o incrementato.

In pendenza dell'aggiudicazione del nuovo appalto e nell'eventualità di recesso di cui al precedente comma 1, qualora l'Amministrazione lo richiedesse, l'Appaltatore ha l'obbligo di eseguire tutte le forniture che si rendessero necessarie alle stesse condizioni del contratto originario per un **periodo massimo di mesi due**.

ART. 3 ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E NIDO D'INFANZIA

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione la cucina, le relative attrezzature esistenti presso la Scuola dell'infanzia statale in Via Bonazzi.

La cooperativa cucinerà i pasti presso il locale cucina preindicato.

La cooperativa **fornisce le derrate alimentari e si impegna a fornire le risorse umane ed attrezzature necessarie per la conservazione, la preparazione, la confezione, la distribuzione dei pasti (armadi frigorifero, scaldavivande, forno, attrezzature varie) e il conseguente riassetto dei locali mensa (vedi elenco allegato attrezzature di proprietà dell'ente).**

Il pasto fornito dovrà consistere in:

- un primo piatto,
- un secondo (pietanza),
- un contorno,
- pane,
- frutta fresca e/o dolce,
- acqua minerale,
- merenda pomeridiana,

secondo i valori di qualità e quantità previsti dalla tabella dietetica in vigore, emanata dall'ATS VALPADANA della Regione Lombardia.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Per il nido d'infanzia comunale e la scuola dell'infanzia statale, l'Appaltatore si impegna ad attivare il servizio di fornitura della frutta per lo spuntino, durante l'intervallo del mattino, che dovrà essere consegnata presso il nido d'infanzia e scuola dell'infanzia pulita e a richiesta sbucciata.

L'attivazione del servizio non comporta alcun onere aggiuntivo in capo al Comune.

Dovrà essere confezionato ogni giorno almeno il 5% in più dei pasti per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

Il numero complessivo dei pasti, su base annua scolastica, è indicativamente individuato nelle seguenti misure:

- | | | |
|--------------------------------|----|--------------|
| - Nido d'Infanzia | n. | 5.500 circa |
| - Scuola dell'Infanzia statale | n. | 10.774 circa |

ART. 4

ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA

La cooperativa si impegna a cucinare i pasti presso il locale cucina della scuola dell'infanzia statale, indicato all'art. 3.

La cooperativa si impegna al trasporto dei pasti così confezionati nei locali mensa, appositamente allestiti, presso i locali delle scuole primaria (Via Bonazzi n. 9) con attrezzature e/o mezzi adeguatamente predisposti e con autorizzazione sanitaria rilasciata dall'ATS VALPADANA.

Il numero complessivo dei pasti, su base annua scolastica, sarà indicativamente il seguente: n. 17.273 circa.

Il pasto fornito dovrà consistere in:

- un primo piatto,
- un secondo (pietanza),
- un contorno,
- pane,
- frutta fresca e/o dolce,
- acqua minerale.

ART. 5

MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE E PULIZIE LOCALI MENSA SCUOLE PRIMARIA

La cooperativa provvede:

- alla distribuzione dei pasti, utilizzando personale proprio e predisponendo n. 1 punto di distribuzione (Via Bonazzi);
- alla pulizia e riassetto dei locali adibiti a mensa, compresa la pulizia delle finestre, prima dell'inizio del servizio mensa di ciascun anno scolastico;
- alla pulizia e riassetto dei locali adibiti a mensa (compresa la pulizia delle finestre, al bisogno), durante l'anno scolastico.

Saranno a carico della cooperativa la fornitura di vassoi, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri a perdere.

Dovrà essere confezionato, ogni giorno, per la scuola primaria almeno il 5% in più dei pasti per consentire la distribuzione di eventuali bis, senza che ciò costituisca un ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

ART. 6 SCIOPERI

In caso di scioperi del personale dell'Appaltatore o di altra causa di forza maggiore, escluse ferie, aspettative, infortuni, malattie, dovrà essere assicurato un servizio di emergenza, con particolare riferimento alla pulizia del nido d'infanzia.

ART. 7 NORME PROCEDURALI

Costituiscono parametro di adeguamento del servizio di ristorazione le **Linee guida per la ristorazione scolastica** e l'**Allegato Merceologico** predisposto dall'ATS – Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione di Mantova, contenente le indicazioni sulla qualità delle derrate alimentari.

Il testo integrale delle Linee Guida è scaricabile dal sopracitato sito web dell'ATS VALPADANA di Mantova dove sarà inoltre possibile trovare gli eventuali aggiornamenti periodici delle tabelle dietetiche relative alla ristorazione scolastica.

Le Linee Guida costituiscono una istituzionale consulenza dietetica e rappresentano una guida utile per i Centri di Ristorazione oltre che un valido supporto per l'attuazione dei programmi di educazione alimentare nei confronti dei fruitori del Servizio di ristorazione collettiva.

L'opera costituisce soprattutto uno strumento per lo svolgimento corretto e valido, ai fini educativi e di medicina preventiva, del servizio di ristorazione nell'ambito scolastico e delle comunità infantili.

I menù descritti sono generalmente variati, bilanciati nell'apporto di nutrienti ed adeguati da un punto di vista calorico; essi sono strutturati per settimane e differenziati secondo una stagionalità specifica anche per i contorni e per la frutta. Per tale motivo, ma soprattutto per il perseguimento di obiettivi di educazione alimentare in età evolutiva, finalizzata alla prevenzione degli squilibri nutrizionali derivanti da diete incongrue molto diffuse nella popolazione, è necessario che il menù sia unico e non preveda alcun tipo di alternativa se non in casi di diete per situazioni speciali come: allergie/intolleranze alimentari, patologie che richiedano regimi alimentari specifici (es. ipercolesterolemia, diabete, insufficienza renale, ecc.), stati transitori di malessere e/o convalescenza di stati patologici, adeguatamente certificati dal medico curante.

Le tabelle presentano una differenziazione negli apporti calorici raccomandati sulla base delle fasce di età: zero/tre anni (con specifica sezione dedicata allo svezzamento); 3/8 anni; 9/13 anni; adulti e contengono inoltre la regolamentazione per eventuali alternative al pasto o per la necessità di allestire diete speciali a causa di intolleranze alimentari o allergie.

La Ditta appaltatrice gestore del servizio di ristorazione scolastica si impegnerà a distribuire per ogni anno scolastico ad ogni utente ed agli insegnanti/educatori una copia del menù invernale ed una di quello estivo adottato.

Eventuali variazioni al menù in adozione per la ristorazione scolastica e delle comunità infantili necessitano dell'approvazione della Unità Operativa di Igiene della Nutrizione della ATS VALPADANA e devono essere comunicate tempestivamente all'ufficio scuola del Comune.

Le eventuali richieste di sostituzione di alcuni alimenti nel rispetto di tradizioni culturali legate a diverse religioni o minoranze etniche, sono già state in gran parte contemplate all'interno delle "Linee Guida" con l'indicazione giornaliera delle variazioni per utenti di altre fedi religiose.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Variazioni del menù al di fuori di una specifica richiesta sono consentite solo nelle seguenti condizioni:

- Guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione del menù previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per cause specifiche es. scioperi, black-out;
- Guasto delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- L'eventuale costante non gradimento di alcuni piatti, documentato attraverso la compilazione di schede di gradibilità del pasto. Tale situazione comporta comunque il rilascio di un parere concordato con il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della ATS VALPADANA, l'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa. Nei casi di guasti e/o interruzioni, la Ditta si incaricherà di avvisare tempestivamente sia telefonicamente che per iscritto l'Amministrazione Comunale (ufficio scuola) e concordare con essa un menù alternativo equipollente da un punto di vista dietetico, energetico e merceologico; inoltre si impegnerà ad avvisare le utenze e motivare la ragione della variazione. Le tabelle dietetiche contenute nelle "Linee Guida per la refezione scolastica" offrono altresì la possibilità di effettuare variazioni del menù in occasione di ricorrenze e/o festività. Non risulta giustificata la richiesta di eventuali "bis" di preparazioni particolarmente gradite. Le grammature previste dalle tabelle dietetiche ATS VALPADANA sono infatti tarate secondo il massimo degli standards nutrizionali per le diverse fasce d'età degli utenti. Il pasto in ristorazione collettiva scolastica ha inoltre una forte valenza educativa verso corretti consumi alimentari. Devono essere sponsorizzate l'assunzione di verdura e frutta come fattori protettivi per la salute. I contorni e la frutta dovranno pertanto essere sempre proposti secondo stagionalità e variabilità di tipologie, nei quantitativi previsti dalle tabelle dietetiche, in modo da essere percepiti ed accettati dagli alunni e dalle famiglie come parte integrante ed insostituibile del pasto in mensa. Per venire però incontro ad eventuali e particolari necessità in alcune specifiche realtà, si consiglia di considerare comunque la possibilità di una percentuale di incremento delle quantità giornalmente previste di non più del 5%. Facendo riferimento ai destinatari del servizio è opportuno sottolineare l'esistenza di eventuali fluttuazioni delle presenze nell'arco della settimana e dell'intero anno scolastico, prevedendo diversificazioni nel trattamento in base alle giornate e alle fasce di età in modo da evitare la proposta monotona delle stesse preparazioni e/o l'esclusione di alcune matrici alimentari per gli utenti che attuano uno o due rientri settimanali. Per questa tipologia di utenti risulta indispensabile prevedere la elaborazione di menù a rotazione.

ART. 8

MODALITÀ TECNICHE DI GESTIONE DEL SERVIZIO

Le **MODALITÀ DI GESTIONE DEL SERVIZIO** nella cucina/centro cottura devono tenere conto di alcuni importanti punti critici quali:

- Il controllo dei fornitori in riferimento anche alla rintracciabilità delle derrate alimentari fornite secondo quanto disposto dal Regolamento CE 178/2002;
- L'acquisizione delle modalità di stoccaggio delle merci e le relative temperature in funzione delle attrezzature in dotazione;
- Lo stoccaggio degli alimenti che deve prevedere la loro separazione in base alle diverse tipologie ed opportune temperature di conservazione come elencate di seguito:
 - verdura fresca T da +9° a +10 ° C;
 - formaggi freschi o stagionati T da 0° a + 4°C;
 - salumi confezionati o sfusi T da 0° a + 4° C;
 - uova pastorizzate intere o loro derivati (albumi o tuorli pastorizzati) T < a + 5° C (ottimale a + 4° C);
 - latte pastorizzato e latticini freschi T da 0° a + 4 ° C;
 - carni bovine e suine fresche T da – 1° a + 7 ° C;



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- carni avicunicole T da -1° a $+4^{\circ}$ C;
- carni cotte refrigerate con abbattitore di temperatura T da 0° a $+4^{\circ}$ C;
- carne macinata (bovino, suino) T da -1° a $+2^{\circ}$ C;
- prodotti surgelati T = a -18° C.

N.B. Dovrà essere previsto il ritiro da parte dei fornitori delle scorte di alimenti che risultino non utilizzati alla fine del ciclo scolastico (pausa estiva) anche se con TMC non scaduto.

Con particolare riguardo alla fase di trasformazione delle derrate alimentari, i pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 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 di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi sia cotti) da consumarsi freddi o caldi.

Il condimento dei contorni e della pasta dovrà avvenire presso i Terminali, vale a dire che è vietata la veicolazione della pasta e dei contorni conditi presso il centro Cottura.

Nell'attività di somministrazione dei pasti dovranno essere impiegate unità lavorative con specifiche competenza, nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.

La ditta appaltatrice deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento CE 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello H.A.C.C.P. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

Diete speciali e personalizzate:

- Ogni dieta speciale dovrà essere personalizzata e confezionata in una vaschetta monoporzione/termo sigillata e contrassegnata in modo tale da essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori dei vari servizi ed inequivocabilmente riconducibili al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy;
- Le vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti/crudi e caldi /refrigerati fino al momento del consumo.
- La preparazione delle diete speciali dovrà essere effettuata in apposito locale distinto dai pasti ordinari per evitare la contaminazione (pasti celiaci) e prima della preparazione dei pasti ordinari.

Inoltre i locali del centro cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile ed adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (l'ampiezza dei locali deve essere commisurata al numero dei pasti preparati giornalmente ed alla varietà del menù adottato per le diverse tipologie di utenti e al numero delle diete speciali erogate);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (illuminazione, estrazione fumi, condizionamento, ecc.);
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti;
- avere tutte le aperture esterne munite di reti e presidi che impediscano l'ingresso di insetti volanti e/o animali striscianti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati si fa riferimento al Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitoli I e II.

Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.

Dovrà essere prevista zona nel locale di stoccaggio adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete speciali.

La disposizione delle aree di lavorazione, deve consentire alle diverse derrate di procedere attraverso percorsi non incrociati sia per i prodotti (es. materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate. (Deve essere appeso all'entrata della porta della cucina il divieto di entrata ai non autorizzati).

N.B. Si ricorda che i componenti della Commissione Mensa possono accedere, previo corso di formazione ATS VALPADANA, al solo locale magazzino derrate alimentari per i controlli qualità materie prime (dopo le ore 14.00). Dovranno essere sempre accompagnati dal Responsabile della cucina o da persona da questi appositamente incaricata. Non è consentito l'accesso ai locali di preparazione dei pasti.

La ditta appaltatrice deve altresì ai rappresentanti della commissione mensa camici monouso, mascherine, cuffie e calzari in occasione dei sopralluoghi che la commissione effettuerà presso i locali magazzino e del centro cottura (solo per i componenti della commissione mensa che hanno partecipato al corso completo di formazione)

La ditta appaltatrice dovrà garantire agli incaricati del Comune, in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione e dei refettori, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

A titolo esemplificativo, le visite verteranno alla verifica qualitativa delle derrate utilizzate, al loro sistema di stoccaggio, all'igiene dei locali e degli operatori addetti, allo stato delle attrezzature, alla regolare esecuzione degli interventi di manutenzione programmata ed a quanto altro afferente al servizio.

Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere conformi alle norme di buona fabbricazione e rispettare i requisiti previsti dal Regolamento Ce 852/2004 ovvero essere:

- idonee all'uso per il quale sono destinate;
- progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia;
- mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Analogamente, per minimizzare i rischi di contaminazione microbica "crociata", è necessario prevedere all'interno del centro cottura, un abbattitore di temperatura dimensionato alla capacità produttiva del centro.

Inoltre, le attrezzature messe a disposizione degli operatori devono soddisfare le disposizioni legislative ed i regolamenti in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi.

La Ditta deve assicurare la consegna ai terminali periferici delle derrate alimentari e del materiale di pulizia e gestione tenendo presente che la consegna di frutta e yogurt può



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

avvenire a cadenza bisettimanale; la consegna del materiale non alimentare deve sempre avvenire con modalità separate rispetto alla consegna delle derrate alimentari.

E' inoltre imperativa l'osservanza delle seguenti prescrizioni:

- Il rispetto delle norme procedurali in tema di igiene delle attrezzature ed igiene del personale;
- Il rispetto delle modalità di cottura: oltre a NON effettuare la PRECOTTURA, è opportuno evitare anche la SOVRACOTTURA, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- Il divieto di frittura;
- Le modalità di trattamento delle carni macinate e delle uova; in particolare, è opportuno NON sottoporre ad ulteriori lavorazioni (disosso e macinatura) le carni avicole che di per sé sono molto delicate e facilmente inquinate sin dalle fasi di macellazione; tali operazioni, tra l'altro, avverrebbero in locali non idonei ed a temperature di gran lunga superiori a quelle consentite;
- Le indicazioni concernenti il congelamento/scongelo:
 - non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
 - non devono essere ricongelate le materie prime decongelate;
 - non deve essere congelato il pane;
 - le derrate congelate devono essere scongelate secondo procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale;
- Il divieto di utilizzo degli avanzi;
- La preparazione delle derrate nella stessa giornata del consumo e l'uso prevalentemente a crudo del condimento.

Inoltre, nell'ambito del capitolato, è utile caratterizzare la sequenza temporale delle **LAVORAZIONI CONSENTITE E NON CONSENTITE** in funzione delle attrezzature e delle procedure produttive ed in applicazione al principio di precauzione, rispetto ad eventuali ipotesi di rischio alimentare, tenuto conto dei grandi numeri che coinvolgono la ristorazione collettiva ed alcune tipologie specifiche di utenti (bambini, anziani, degenti ospedalieri).

Il giorno ANTECEDENTE la distribuzione potranno pertanto essere effettuate le seguenti attività:

- Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a + 4 °C;
- Pelatura di patate e carote con successiva conservazione a + 5/10° C in contenitori chiusi con acqua pulita;
- Cottura di torte non a base di creme con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
- Cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, e successiva conservazione refrigerata, descritte in piano di autocontrollo (HACCP) aziendale e correttamente applicate.

Non è ammessa la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.

Nello STESSO giorno della distribuzione deve essere effettuato:

- La preparazione della frutta e della verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le separate fasi di ammollo e di lavaggio;
- La preparazione del pane e delle merende.
- La cottura delle derrate (legame fresco-caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a + 65°C ed allestendo le porzioni " a caldo";



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- La preparazione e la porzionatura a freddo degli alimenti cucinati ed abbattuti il giorno prima (brasati, bolliti, arrostiti): l'operazione va svolta entro tre ore dalla distribuzione provvedendo a riattivare l'alimento con temperatura di +75° C al cuore del prodotto e successiva conservazione alla temperatura di + 65° C fino alla somministrazione;
- L'impanatura degli alimenti: si ricorda che essa non può protrarsi per più di un'ora;
- La eventuale macinatura di carni bovine crude in un tritacarne montato appena prima dell'utilizzo senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura. **Nell'intervallo di tempo tra macinatura e cottura le carni devono essere conservate in regime di refrigerazione.**

Le modalità e gli orari di **RICEVIMENTO MATERIE PRIME E DISTRIBUZIONE DEI PASTI** andranno valutati attentamente.

La consegna delle derrate alimentari da parte dei fornitori dovrebbe avvenire in fasce orarie precise, tali da non ostacolare le fasi di preparazione dei pasti e con la specifica delle cadenze di rifornimento minime in considerazione delle capacità di stoccaggio dei magazzini e dei frigoriferi.

Per quanto riguarda i pasti da trasportare sui plessi di distribuzione è importante considerare il numero ed il tipo dei mezzi impiegati per il trasporto e soprattutto i **CONTENITORI TERMICI** adottati che dovranno garantire la massima tenuta termica oltre che maneggevolezza e solidità, facilità di pulizia e sanificazione.

Per le consegne, la Ditta appaltatrice deve dotarsi di appositi furgoni, rispondenti ai requisiti previsti dal Regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo IV, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura per i cibi da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65°C.; per i cibi da consumarsi freddi è doveroso mantenere una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori all'inizio della distribuzione.

Analogamente dovrà essere garantito il corretto mantenimento delle temperature per gli alimenti da consumarsi freddi (salumi, formaggi, yogurt, macedonie di frutta, insalate).

E' fatto d'obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

Il numero degli automezzi in dotazione dovrà essere sufficiente ad assicurare le consegne dei pasti in asporto entro un intervallo di tempo < 50 minuti (ottimale 30 minuti) dal momento della partenza dal centro cottura con arrivo presso le sedi di somministrazione non prima di 15 minuti dall'orario stabilito per la refezione.

Il lavoro sui plessi, inoltre, necessita di essere regolamentato per quello che attiene le mansioni da svolgere, le attrezzature minime di cui dotare il servizio e le modalità di svolgimento con la specifica dei comportamenti da osservare e delle responsabilità degli operatori coinvolti.

L'appaltatore dovrà garantire la regolare somministrazione dei pasti nel pieno rispetto del menù e delle grammature previste.

Il personale addetto al servizio dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di Autocontrollo in attuazione a quanto previsto dal Reg.CE 852/04 e s.m.i.

ART. 9 OPERAZIONI DI PULIZIA

Prendendo ora in considerazione anche le **OPERAZIONI DI PULIZIA**, esse andranno definite attraverso le cadenze minime obbligatorie (pulizie giornaliere, settimanali, mensili) e dovranno essere descritte e registrate in piano di autocontrollo aziendale.

Inoltre devono essere attentamente considerate anche le seguenti variabili:

- le modalità di smaltimento dei rifiuti secondo quanto disposto dal regolamento CE 852/2004 Allegato II Capitolo VI;



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- la cadenza delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
- i parametri minimi di contaminazione ambientale unitamente alla richiesta di almeno due verifiche annue.

Le operazioni di pulizia e sanificazione, comunque, verranno condotte secondo lo schema previsto dal manuale di autocontrollo redatto dall'azienda appaltatrice nel rispetto della corretta prassi igienica; la ditta appaltatrice è tenuta inoltre a compilare delle schede attestanti la periodicità delle operazioni previste dal piano di pulizia evidenziando le date in cui tali operazioni sono state effettuate.

In riferimento ai prodotti per la pulizia e la sanificazione, è opportuno depositare presso il competente ufficio comunale, presso il centro cottura ed i terminali di distribuzione, i depliant illustrativi e le schede tecniche informative, riferite a ciascun prodotto e contenenti la seguente documentazione:

- il nome della ditta produttrice;
- l'etichetta riportata sui prodotti;
- il campo di applicazione raccomandato;
- il dosaggio e le modalità di utilizzo;
- la descrizione delle caratteristiche fisiche (stato fisico, solubilità in acqua, pH, utilizzo, peso specifico, temperatura di fusione, temperatura di ebollizione, residuo fisso, temperatura di decomposizione, odore, punto di infiammabilità e mezzo di estinzione);
- la composizione chimica, le sostanze incompatibili, gli eventuali prodotti nocivi di decomposizione;
- i simboli di pericolo e i possibili effetti nocivi per ingestione, inalazione e per contatto con le mani, gli occhi e la pelle con le indicazioni di primo soccorso, oltre alle misure speciali di protezione;
- le disposizioni, precauzioni e raccomandazioni per il trasporto e lo stoccaggio;
- le misure da adottare in caso di perdite o rotture dei recipienti;
- i dati tossicologici (TOC, BOD, biodegradabilità, tossicità sui pesci e sui batteri delle acque di scarico).

Per i sanificanti è inoltre indispensabile acquisire una documentazione che attesti la validità del prodotto per la riduzione della carica batterica in vitro e quella delle spore e la registrazione come presidio medico chirurgico presso il Ministero della Salute.

Tutti i prodotti forniti dovranno presentare caratteristiche conformi alle schede tecniche allegate, nessuno dovrà essere in forma di aerosol e possibilmente dovranno contenere tutti sostanze naturali.

Il fornitore dovrà inoltre dotare gli uffici competenti ed ogni cucina di schede tecniche di sicurezza riferite a ciascun prodotto contenenti:

- una dichiarazione che attesti se il prodotto è pericoloso specificando il nome chimico delle sostanze pericolose, il simbolo di pericolosità, frasi di rischio o prudenza, allegando copia dell'etichetta di pericolosità (D.M. 21/12/1989 riguardante la classificazione e la disciplina dell'imballaggio e dell'etichettatura delle sostanze pericolose);
- dichiarazioni in merito al valore della DL 50 e all'eventuale registrazione e pericolosità del prodotto e delle sostanze in esso contenute come stabilito dal DPR 24/11/81 n° 927 (recepimento direttiva CEE n° 79/831 del 18/09/79) e successivi aggiornamenti ;
- dichiarazioni in merito all'eventuale contenuto di ammine aromatiche (con indicazione del nome e della %) con specificazione del gruppo di appartenenza in riferimento a quanto previsto dalla Circolare n° 46/79 e n° 61/81 del Ministero del Lavoro e della Previdenza Sociale;
- indicazioni sulla presenza di solventi specificandone nome e % e se sono compresi nella Direttiva CEE 73/173 e successivi adeguamenti;



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- indicazioni sulla biodegradabilità dei detergenti sintetici con specificazioni circa la % di biodegradabilità e il metodo analitico con cui è stata determinata in riferimento alla Legge 26/04/1983 n° 136 e successiva modifica DPR 05/04/1989 n° 250;
- specificazioni se il prodotto contiene fosforo e in quale percentuale (%);
- specificazioni se il prodotto rientra nella legge sui cosmetici (L.11/10/1986 n° 713) e successivi aggiornamenti.

Modalità di pulizia e regole fondamentali

Nell'esecuzione della pulizia occorre rispettare alcune regole fondamentali:

- nella cucina le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi e/o nel magazzino. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti, e dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se queste sono lontane da altri alimenti in lavorazione e se le procedure adottate secondo il piano di autocontrollo aziendale non costituiscono rischio di contaminazione per gli alimenti.
- Nel terminale di distribuzione le pulizie possono essere iniziate solo quando è terminata l'operazione di porzionamento e somministrazione degli alimenti.
- Nel refettorio le operazioni di pulizia possono essere iniziate solo quando tutti i bambini hanno abbandonato la sala. E' comunque ammesso in caso di necessità imprevista rimuovere residui dai tavoli o dal pavimento a patto di non intralciare le operazioni di distribuzione e recare disturbo agli utenti ancora a tavola. Non devono comunque essere utilizzati prodotti in spray o nebulizzatori.
- Le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante distacco della spina dalla presa a muro.
- Tutte le stoviglie e attrezzature (gastronorm, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento o la distribuzione dei pasti devono, una volta pulite, essere riposte in idonei luoghi chiusi. Non è consentito per motivi di igiene utilizzare tovaglie e/o canovacci in stoffa per coprire piani di lavoro e/o attrezzature.
- Tutte le attrezzature (contenitori, gastronorm, teglie, coperchi) utilizzate per il trasporto degli alimenti dal centro cottura al terminale di distribuzione devono:
 - essere lavate nel terminale di distribuzione o, manualmente con detersivo per piatti, o meccanicamente in lavastoviglie;
 - essere sottoposte a trattamento di sanificazione nel centro cottura prima di essere impiegate nuovamente.
- Nei locali in cui viene effettuata la somministrazione dei pasti è consentito conservare attrezzature sporche in attesa del ritiro per la sanificazione presso il centro cottura. Nell'attesa i contenitori termici, le gastronorm e tutto il materiale utilizzato per trasporto deve essere conservato su appositi scaffali o su carrelli portavivande dedicati.
- Le indicazioni riportate sulle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità di impiego, ecc.). Il personale deve essere informato e formato accuratamente circa la corretta modalità del loro impiego ed essere fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (dosatori, misurini, guanti, mascherine, ecc.).
- Il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc.) devono essere conservati e riposti, dopo l'uso, in luogo separato appurato e destinato unicamente allo scopo.
- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, come ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, ecc., devono essere prontamente segnalata ai responsabili del servizio contestualmente all'Amministrazione Comunale / Titolare del Servizio.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- All'interno delle cucine e dei locali annessi devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona (divieti, indumenti e protezioni da indossare, ecc.). Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi. Deve inoltre essere esposta in evidenza la tabella di sanificazione adottata nel piano di autocontrollo.

Igiene della persona

E' indispensabile lavare accuratamente le mani:

- prima di toccare gli alimenti;
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
- a ogni cambio di lavorazione;
- se si maneggiano sporcizia, rifiuti, terra, detersivi/disinfettanti;
- dopo ogni pausa pranzo;
- dopo ogni volta che ci si soffia il naso;
- dopo essere stati in bagno.

Occorre inoltre:

- asciugare le mani con asciugamani di carta a perdere;
- mantenere le unghie corte e pulite, senza smalto;
- non indossare alcun tipo di anelli, bracciali, orologi da polso, orecchini, piercing al viso, collane;
- mantenere un elevato standard di pulizia ed igiene della persona e della capigliatura;
- indossare sopravveste pulite e di colore chiaro;
- indossare cuffia o copricapo idonei a contenere completamente al suo interno i capelli.

E' vietato:

- assaggiare con le dita i cibi;
- manipolare alimenti senza aver protetto tagli ed eventuali lesioni cutanee con apposite medicazioni e guanti di gomma;
- indossare monili e/o gioielli
- fumare;
- starnutire e tossire sugli alimenti;

Si deve inoltre evitare il più possibile il contatto diretto delle mani con gli alimenti utilizzando guanti a perdere, cucchiari, spatole, coltelli, pinze, ecc. naturalmente puliti.

Non toccare i capelli, la faccia, le orecchie, il naso.

Indumenti:

- Gli indumenti protettivi devono essere indossati da tutti gli operatori.
- Per effettuare le pulizie devono essere utilizzate divise diverse appositamente destinate all'uso.
- Gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente sui posti di lavoro.
- Gli abiti e le scarpe indossate fuori dai posti di lavoro vanno lasciati in appositi armadietti a doppio scomparto.

ART. 10 SANIFICAZIONE

Per sanificazione si intende la somma di due operazioni: deterzione + disinfezione. Di seguito vengono elencate le principali linee guida per una corretta sanificazione:

- La deterzione deve avvenire sempre alla fine della giornata lavorativa e durante brevi soste dei lavori di preparazione e/o cottura degli alimenti;
- Si consiglia l'uso di detersivi adatti allo scopo e cioè di prodotti specifici per ambienti destinati alla produzione alimentare.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- Il detergente deve usarsi in idonea concentrazione e deve servire a togliere tutto lo sporco dalla superficie (es. da tavoli, ripiani, attrezzature e/o affettatrici, utensili, posate, ecc.). Le attrezzature per poter essere idoneamente sanificate devono essere smontate, dopo ogni utilizzo, in ogni loro parte, e si deve fare attenzione a che non esistano angoli inaccessibili in quanto possibili fonti di inquinamento.
- Il detergente deve essere sciacquato accuratamente con abbondante acqua.
- La disinfezione deve essere effettuata con prodotti idonei utilizzati scrupolosamente nella concentrazione indicata dai fornitori.
- Gli utensili e le parti smontate delle attrezzature possono sostare durante la notte nella soluzione disinfettante. Al mattino devono essere risciacquate prima di essere riutilizzate.
- È buona norma controllare almeno settimanalmente se effettivamente la procedura di sanificazione viene effettuata correttamente mediante indagine ambientale.

ART. 11 DISINFESTAZIONE

Essa comprende la derattizzazione, la disinfestazione contro insetti volanti, e la deblattizzazione.

Per ogni tipo di infestazione la ditta appaltatrice deve predisporre un adeguato monitoraggio onde verificare quale è il livello dell'infestazione, in modo continuo nel tempo, e programmare la cadenza degli interventi eventualmente da eseguire. Il monitoraggio dovrà interessare sia la cucina interna, che il centro cottura, che il terminale di distribuzione, adottando specifici accorgimenti differenziati a seconda della tipologia e della struttura del locale.

In caso di necessità occorrerà predisporre uno o più interventi straordinari da effettuarsi entro il giorno successivo la segnalazione dell'avvistamento dell'infestazione.

Gli interventi dovranno essere effettuati di preferenza durante i periodi di chiusura delle scuole.

Due volte all'anno, e in occasione di ogni intervento straordinario, la ditta appaltatrice dovrà testimoniare l'effettiva effettuazione degli interventi previsti, comprovandoli con schede tecniche e/o verbali di controllo, avendo cura di connettere gli esiti dei monitoraggi effettuati con un documento scritto riepilogativo.

Due volte all'anno, e in occasione di ogni intervento straordinario, la ditta appaltatrice dovrà testimoniare l'effettiva effettuazione degli interventi previsti, comprovandoli con schede tecniche e/o verbali di controllo, avendo cura di connettere gli esiti dei monitoraggi effettuati con un documento scritto riepilogativo.

Per derattizzazione si intende la lotta contro i topi (*mus musculus*) e ratti (*rattus norvegicus*) mediante posizionamento di esche avvelenate a base di principi attivi anticoagulanti in appositi contenitori di sicurezza segnalati con apposita cartellonistica.

Si può consigliare l'alternanza di due principi attivi quali il clorofacinone e il bromadiolone.

Per quanto possibile, è necessario attuare l'opera di prevenzione all'infestazione e cioè:

- individuare le vie di accesso quali porte, fessure nel pavimento, canaline aperte all'esterno, ecc.
- controllare sistematicamente quadri elettrici, canaline dei cavi elettrici, controsoffittature, ecc.

Gli interventi nella cucina e nel terminale di distribuzione, devono essere più concentrati nel periodo primavera e autunno.

Per disinfestazione contro insetti volanti si intende generalmente la lotta contro la mosca domestica, la plodia interpunctella, l'ephestia, la vespa, ecc.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Si può consigliare l'uso di lampade che emettono radiazioni luminose posizionate in prossimità di porte verso l'ambiente esterno, e l'uso di due principi attivi quali la deltametrina e la cipermetrina.

E' importante l'eliminazione dei rifiuti in modo sistematico come prevenzione; è utile il posizionamento di lampade U.V. per la cattura degli insetti volanti in prossimità delle porte d'accesso.

Gli interventi devono essere concentrati nel periodo primavera-autunno secondo l'andamento stagionale.

Per deblattizzazione si intende la lotta contro la blatta orientalis e la blattella germanica; si può consigliare l'irrorazione dell'ambiente con prodotti aventi i seguenti principi attivi quali la permetrina e il clopyrifos + piretro.

Qualora si dovesse optare per l'uso di prodotti atomizzabili nell'ambiente, occorrerà assolutamente coprire tutte le superfici e le attrezzature e successivamente procedere a lavare accuratamente tutto.

ART. 12 ULTERIORI ADEMPIMENTI

Vengono inoltre previste le seguenti clausole:

- Obbligo dell'autocontrollo quali e quantitativo anche attraverso analisi e campionamenti periodici preventivamente definiti come tipo e numero;
 - Il diritto da parte dell'AMMINISTRAZIONE Comunale di esercitare un controllo tramite personale all'uopo incaricato;
 - Il diritto di controllo della qualità delle materie prime utilizzate per la preparazione dei pasti di ristorazione scolastica e della gradibilità del pasto da parte dei genitori ed insegnanti tramite la Commissione Mensa;
 - Il diritto di verifica del rispetto delle norme previste nel capitolato anche tramite l'accesso ai documenti commerciali e alle schede tecniche dei prodotti;
 - La definizione da parte dell'Amministrazione Comunale di provvedimenti e procedure per la gestione dei reclami da parte degli utenti e delle non conformità rispetto alle clausole del capitolato;
 - Una campionatura di riferimento del pasto, raccolta con le seguenti procedure, dettate dalla Circolare Regionale n. 45/SAN. del 17/11/95:
 - 1) il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione, se possibile, nel luogo di consumo o, altrimenti, nel centro cottura;
 - 2) il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - 3) ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi, almeno 150 g. edibili;
 - 4) il campione deve essere mantenuto refrigerato a circa + 4° C° per 72 ore dal momento di preparazione in contenitori ermeticamente chiusi;
 - 5) il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.
 - La stipula di contratti assicurativi, ecc.
- L'impiego dei **parametri microbiologici** quali strumento discriminante l'idoneità o meno di una fornitura e/o di un servizio, deve necessariamente essere valutato secondo precise norme:
- lo strumento analitico di per sé non garantisce una certa igienicità del prodotto; infatti esso non può sostituire le norme di buona prassi igienica, l'autocontrollo dei processi



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

produttivi, i criteri di rigorosa selezione della merceologia delle derrate e della loro origine, variabili che rappresentano il vero substrato dell'attività;

- E' fondamentale sempre operare una netta distinzione all'interno dell'impiego delle analisi microbiologiche a seconda che esso si applichi in sede di autocontrollo da parte dei fornitori o, in sede di garanzia da parte dell'Ente appaltante a propria tutela.

Nel primo caso, infatti il controllo è attuato sistematicamente dal fornitore nell'ambito dei propri programmi di assicurazione della qualità. Nel secondo caso il controllo è attuato saltuariamente dal cliente, nell'ambito di riserve definite durante il contratto d'appalto. L'utilizzo degli esiti analitici, quindi, deve tendere a perseguire soprattutto l'obiettivo di generare sicurezza tramite la sorveglianza, inducendo eventualmente il miglioramento delle performance e portando all'eliminazione di aspetti indesiderabili.

- In pratica, il ricorso a mezzi repressivi o penalizzazioni va riservato, perché possa rappresentare un metodo equo ed efficace, ai soli casi in cui si ipotizzi un dolo o una colpa od un errore sistematico dovuto ad incuria, imperizia o imprudenza.

La qualificazione del servizio prestato dalla Ditta appaltatrice potrebbe essere valutata in capitolato attraverso alcune norme riguardanti il **PERSONALE** addetto al servizio di ristorazione collettiva:

- profili professionali degli operatori;
- formazione degli addetti con descrizione della natura e della durata degli interventi di formazione ed aggiornamento

ART. 13 CONTRIBUTI CEE/AGEA

La cooperativa, onde permettere all'Amministrazione Comunale, l'applicazione del Regolamento CE 2707/00 riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nella mensa scolastica, è tenuta a fornire i documenti necessari quali:

- fatture e bolle di consegna con l'indicazione della destinazione della merce alla mensa scolastica, includenti solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti e merende distribuiti alla mensa scolastica dell'Amministrazione Comunale, con l'indicazione della relativa percentuale di grasso. Tali documenti, inoltre, devono essere quietanzati o accompagnati dalla prova di pagamento.

ART. 14 RAPPORTI TRA APPALTATORE E COMMITTENTE E PAGAMENTI

Oltre alle norme contenute nel presente capitolato d'appalto, l'Impresa ha l'obbligo di attenersi scrupolosamente a qualsiasi richiesta scritta che le pervenga dal Committente in relazione al servizio oggetto del presente appalto.

Il pagamento delle fatture avverrà a cadenza mensile e sarà effettuato solo a seguito di verifica di regolarità contributiva D.U.R.C., mediante Bonifico Bancario entro 30 giorni dal ricevimento della fattura. Questa dovrà riportare il codice identificativo gara (CIG).

All'uopo si rende necessario che la Società aggiudicataria comunichi gli estremi del conto corrente dedicato a ricevere il pagamento della suddetta fattura, ai sensi dell'art. 3 – L. 13/8/2010 n.136 (tracciabilità dei flussi finanziari).

2. In fase di liquidazione delle fatture mensili saranno detratti gli importi relativi ad eventuali sanzioni pecuniarie comminate per inadempienza (penali) e quelli relativi ad eventuali spese sostenute dall'Amministrazione per le condanne di cui al successivo paragrafo 3.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

3. Qualora il Committente riscontrasse o gli venissero denunciati da parte dell'Ispettorato del lavoro, I.N.P.S., I.N.A.I.L., violazioni alle disposizioni in materia di obblighi ed oneri assistenziali, previdenziali ecc., si riserva il diritto insindacabile di sospendere le procedure di pagamento sino a quando l'Ispettorato del lavoro, I.N.A.I.L., I.N.P.S., non avranno accertato che ai lavoratori dipendenti sia stato corrisposto il dovuto, ovvero che la vertenza sia stata risolta.

ART. 15 CONTROLLO DEL SERVIZIO

La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

L'Amministrazione Comunale potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione delle attrezzature, locali e magazzini al fine di accertare la rispondenza del servizio fornito dall'impresa alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato ed alle normative vigenti in materia.

Periodicamente, in base alle esigenze dell'Amministrazione, un responsabile del servizio incaricato dal soggetto aggiudicatario e un referente incaricato dall'Amministrazione Comunale effettueranno un'ispezione a campione in una delle strutture oggetto dell'appalto al fine di verificare la corretta esecuzione dei servizi espletati.

Qualora dall'esito del suindicato sopralluogo risultasse che il servizio non è stato reso a regola d'arte saranno applicate le penalità di cui all'art. 25).

ART. 16 SPESE

Tutte le spese per l'organizzazione ed il funzionamento dei servizi sono a carico della ditta aggiudicataria.

Sono altresì a totale carico dell'Impresa le tasse dirette ed indirette, presenti o future, comunque derivanti dal presente appalto, registrazione del contratto, diritti di segreteria, ecc.

ART. 17 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

E' vietata alla Ditta aggiudicataria la cessione del contratto, pena la risoluzione immediata del contratto e l'incameramento della cauzione. L'Amministrazione si riserva di richiedere in tal caso il rimborso anche di eventuali danni arrecati.

Il subappalto non è consentito.

ARTICOLO 18 OSSERVANZA NORME CCNL, PREVIDENZIALI ED ASSISTENZIALI

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza di tutte le norme e prescrizioni contenute nei contratti collettivi di lavoro e nelle leggi e regolamenti sulle assicurazioni sociali e previdenziali, sulla prevenzione infortuni, sulla tutela dei lavoratori, sull'igiene del lavoro ed in generale di tutte le norme vigenti e che saranno emanate in materia nel corso dell'appalto, restando, fin d'ora, l'ente committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo e ciò senza diritto ad alcuno speciale compenso.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

L'Appaltatore è, inoltre, obbligato ad attuare nei confronti dei propri dipendenti addetti al servizio oggetto del presente appalto e, se cooperative, anche nei confronti dei soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti per la provincia di Mantova, nonché a corrispondere nella misura, nei termini e con le modalità stabilite dalle leggi e dai contratti collettivi, i dovuti contributi previdenziali.

I suddetti obblighi vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, dalla struttura o dimensione della ditta e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

L'Appaltatore dovrà dimostrare di avere adempiuto alle disposizioni sopra richiamate, anche al fine del pagamento del corrispettivo dovuto, così come previsto dall'art.5 della Legge 25 gennaio 1994 n. 82.

In caso di violazione degli obblighi di cui sopra accertata dal Committente, lo stesso si riserva la facoltà di effettuare un'adeguata trattenuta sui corrispettivi dovuti, nel limite massimo del 20%, previa diffida all'Appaltatore a corrispondere, entro un breve termine, quanto ancora dovuto ovvero a definire la vertenza insorta, senza che possa essere per tutto ciò avanzata dall'Appaltatore stesso alcuna pretesa a titolo di risarcimento danni o per pagamento di interessi in ordine alla somma trattenuta a titolo cautelativo ovvero per qualunque altra ragione o causa.

In caso di inottemperanza accertata e/o segnalata dagli organi competenti delle disposizioni concernenti il personale, in materia contributiva, assicurativa, infortunistica, mancato rispetto del CCNL e degli accordi integrativi locali il Committente può provvedere, in via cautelativa, all'immediato blocco dei pagamenti in corso relativi alle spettanze mensili per un valore pari al 50% dell'importo in contenzioso, quindi successivamente, ad infrazione accertata, direttamente alla retribuzione del personale, impiegando le somme del canone d'appalto, senza che l'Appaltatore possa opporre eccezioni né avere titolo al risarcimento danni.

La somma trattenuta sarà pagata solo quando l'Ispettorato del Lavoro e/o gli istituti competenti avranno dichiarato che la ditta si sia messa in regola a norma di legge.

Per tali inadempienze il Committente si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

ARTICOLO 19 PERSONALE

La cooperativa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e 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.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

La società aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla ditta aggiudicataria in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola e foglio 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.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

La ditta aggiudicataria dovrà adottare nel corso dell'esecuzione dei servizi tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessarie atte a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale, di quello del Committente e di terzi eventualmente presenti nei luoghi di lavoro, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

L'Appaltatore sarà responsabile, penalmente e civilmente, di tutti i danni di qualsiasi natura che dovessero prodursi a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto, sia nel corso del servizio e dopo la sua ultimazione che nel caso di mancato o tardivo espletamento degli interventi previsti.

Il personale, sue retribuzioni, contributi previdenziali ed assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie, oneri fiscali e sociali, diretti ed indiretti, assicurazioni varie, vestiario e quant'altro previsto dai contratti collettivi di lavoro o da norme integrative regionali, provinciali o locali, si intendono a totale carico dell'Appaltatore, che ha l'obbligo di utilizzare ed impiegare, per l'espletamento del servizio, personale regolarmente assunto e retribuito.

La cooperativa appaltatrice, fermo restando la risoluzione del rapporto di lavoro da parte della Ditta appaltatrice uscente e la liquidazione di quanto dovuto per effetto della risoluzione stessa, dovrà garantire, alle unità di personale che alla data di inizio dell'appalto trovansi in servizio presso la gestione cessante, la continuità del rapporto di lavoro con tutti gli effetti giuridico – economici maturati.

La ditta assuntrice si obbliga a compensare il proprio personale in misura non inferiore a quella stabilita dal contratto collettivo di lavoro di categoria, vigente per la Provincia di Mantova e ad assolvere tutti i conseguenti oneri compresi quelli concernenti le norme previdenziali, assicurative e similari, aprendo le posizioni contributive presso le sedi territoriali competenti, ai sensi di legge.

Tutto il personale, che dipenderà ad ogni effetto dalla ditta appaltatrice, dovrà mantenere in servizio un comportamento irreprensibile e decoroso, uniformandosi a tutte le disposizioni, presenti e future, emanate dal Committente; inoltre il personale è tenuto al segreto su quanto venga a sua conoscenza, durante l'espletamento del servizio, riguardo le attività dell'ente.

La Ditta appaltatrice dovrà sia prima che durante l'esecuzione del contratto formare il proprio personale, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente Capitolato per quanto riguarda le diete speciali per motivi di salute/o etico-religioso al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e alle prescrizioni in esso previsti;

Il personale, nell'ambito della reciproca collaborazione, ha l'obbligo di segnalare ogni guasto, manomissione, alterazione od altro, che dovesse riscontrare durante l'espletamento del servizio.

Il Committente è sollevato da ogni controversia, presente o futura, derivante o conseguente, circa il rapporto di lavoro intercorrente tra l'Appaltatore ed i propri dipendenti.

Il personale, infine, deve essere di gradimento del Committente il quale ha diritto di ottenere su semplice richiesta, l'allontanamento dal luogo di lavoro e l'immediata sostituzione di qualunque dipendente dell'impresa, qualora il comportamento non sia adeguato al contesto lavorativo.

ARTICOLO 20 SUBENTRO ALLA DITTA CESSANTE

Il presente appalto è sottoposto alla osservanza delle norme in materia di cambio di appalto previste dalla contrattazione collettiva vigente fra le Associazioni imprenditoriali di categoria e le Organizzazioni sindacali dei lavoratori comparativamente rappresentative.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

ARTICOLO 21 PROGETTI PERSONALIZZATI DI INSERIMENTO

Un referente designato dalla Cooperativa Sociale e l'assistente sociale predisporranno i progetti di sostegno e di inserimento lavorativo per le persone svantaggiate, sulla base delle indicazioni contenute nell'offerta tecnica, che potranno essere eventualmente rielaborate in accordo con l'assistente sociale in base alle effettive situazioni di disagio sociale.

Le modalità di intervento a favore delle persone svantaggiate competono, nel rispetto del progetto personalizzato concordato, alla Cooperativa Sociale. Per i soggetti in condizioni di svantaggio sociale inseriti nel servizio la cooperativa dovrà inviare semestralmente all'Ufficio Servizio Sociali del Comune una breve relazione che illustri l'andamento degli inserimenti lavorativi e ne rilevi eventuali criticità.

ARTICOLO 22 ONERI DELL'AGGIUDICATARIO RISPETTO AGLI INSERIMENTI LAVORATIVI

La cooperativa aggiudicataria si obbliga ad inserire nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto persone svantaggiate secondo le modalità previste dalla L. 381/1991 e dal C.C.N.L. (categorie previste dall'art. 4 Legge 381/91) segnalate dall'Amministrazione (3 persone attualmente in servizio).

L'attività lavorativa dovrà essere organizzata, impiegando in essa persone in condizione di svantaggio per tutta la durata della convenzione, impiegando il medesimo personale, al fine di garantire una continuità nel servizio. Non saranno tollerati turnover, se non per cause di forza maggiore e senza giustificati motivi.

La cooperativa si rende inoltre disponibile ad accogliere in tirocinio lavorativo o borsa lavoro altre persone svantaggiate Tali inserimenti avranno il carattere della temporaneità, non saranno finalizzati all'assunzione e verranno concordati compatibilmente con le esigenze organizzative e gestionali della cooperativa.

ARTICOLO 23 OBBLIGHI ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Per il funzionamento del servizio di refezione scolastica presso la cucina centralizzata sono presenti attrezzature di proprietà comunale (allegato 1) e attrezzature di proprietà dell'attuale gestore. Le attrezzature di proprietà comunale saranno messe a disposizione dell'aggiudicatario, mentre quelle di proprietà dell'attuale gestore dovranno essere reintegrate dalla ditta aggiudicataria, che, pertanto, si obbliga:

- alla fornitura delle attrezzature tecniche necessarie al buon funzionamento della cucina;
- a comunicare preventivamente al Committente tutti i dati degli addetti al servizio, con particolare riferimento ai nominativi delle persone per le quali si richiede l'inserimento lavorativo finalizzato al reinserimento sociale, essendo facoltà dell'Ente stesso chiedere in ogni momento con comunicazione motivata la sostituzione di uno o più addetti, senza diritto da parte della ditta a reclamare compensi od indennità di alcun genere;
- a dimostrare la presenza dei propri operatori nelle fasce orarie stabilite;
- ad adottare gli opportuni provvedimenti per le sostituzioni del personale assente dal servizio per qualsiasi motivo, dandone contestuale comunicazione al responsabile dell'ente incaricato della gestione dell'appalto in oggetto;



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

- a far tenere ai dipendenti, durante lo svolgimento del servizio, un contegno corretto sotto ogni aspetto;
- a dotare il personale di un visibile segno di riconoscimento (cartellino o marchio sulla divisa di lavoro) onde evitare che persone non autorizzate possano accedere agli edifici comunali;
- ad attenersi a tutte le disposizioni contenute nel Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008, per quanto applicabili all'appalto in oggetto ed alla fornitura di tutto il materiale di protezione individuale contro gli infortuni previsto dalle vigenti normative;
- a dare immediata e puntuale esecuzione alle direttive di servizio eventualmente impartite dal Committente;
- a procedere alla stipula del contratto entro il termine fissato dall'ufficio competente.

ARTICOLO 24

ALTRI ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

La Cooperativa Sociale aggiudicatrice si impegna:

- a) ad utilizzare i soci volontari nei rispetto delle norme contenute nell'art. 2 della Legge 381/91, per prestazioni complementari e non sostitutive a quelle degli operatori;
- b) a nominare un referente /supervisore della Cooperativa che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ad eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del servizio e ne dovrà garantire la reperibilità durante le fasce orarie di espletamento del servizio;
- c) a rispettare per il personale impiegato nell'attività e per le persone svantaggiate inserite tutte le norme e gli obblighi assicurativi applicando le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale di Lavoro delle Cooperative Sociali siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative o dal Contratto Nazionale di Settore e dagli eventuali accordi locali integrativi degli stessi, relativi alla località in cui si svolgono i lavori;
- d) a fornire all'Amministrazione Comunale in qualsiasi momento l'esibizione del libro matricola e foglio 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.
- e) all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori.
- f) addestrare adeguatamente il personale circa le modalità di espletamento del servizio, le prestazioni da effettuarsi e a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D. Lgs. 81/2008).
- g) a trattare con la dovuta riservatezza tutte le informazioni relative alle situazioni soggettive delle persone inserite nell'attività lavorativa secondo la normativa vigente in materia di privacy;
- h) ad inviare all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo, completo dei dati anagrafici, del personale che svolgerà il servizio stesso (anche eventuali sostituiti), ivi compreso il supervisore, con l'indicazione, per ognuno, dell'inquadramento nei livelli del CCNL e delle rispettive mansioni, comprendendosi nell'elenco anche l'indicazione delle persone svantaggiate inserite al lavoro, contenente per ogni persona la tipologia di svantaggio, il tipo di rapporto di lavoro (tempo pieno, part-time) e la data di assunzione.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Il mancato invio dell'elenco nei termini qui sopra indicati, comporterà l'applicazione della penale.

i) ad informare il personale addetto al servizio delle modalità di espletamento dello stesso, rendendolo consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare, affinché il personale della Cooperativa mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza;

l) ad invitare il personale addetto al servizio a mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori.

ARTICOLO 25 INADEMPIENZE E PENALITÀ

Nell'eventualità in cui, per qualsiasi motivo imputabile all'Appaltatore, il servizio non venga espletato anche per un solo giorno o non sia conforme a quanto previsto dal presente Capitolato, l'Amministrazione applicherà alla ditta le seguenti penali:

a) Prestazioni insufficienti o scadenti, rilevate o contestate: € 250,00

b) Mancato espletamento del servizio anche per un solo giorno, non giustificato o non concordato: € 500,00 al giorno.

Delle applicazioni delle penalità e dei motivi che le hanno determinate il Funzionario Responsabile del Servizio renderà tempestivamente informato l'Appaltatore con lettera raccomandata A.R. o PEC.

Le penalità saranno prelevate dalle competenze dovute all'Appaltatore con detrazioni sulle fatture mensili emesse dallo stesso o sulla cauzione depositata.

Dopo la quinta inadempienza il Committente si riserva la facoltà di considerare il contratto risolto di diritto per colpa dell'Appaltatore e conseguentemente di procedere, senza bisogno di messa in mora e con semplice provvedimento amministrativo, all'incameramento del deposito cauzionale ed all'esecuzione dei lavori in danno alla ditta, a carico della quale resterà l'onere dell'eventuale maggiore prezzo pagato rispetto a quello convenuto, salva l'azione per il risarcimento del maggior danno subito e salva ogni altra azione che l'Amministrazione Comunale ritenesse di intraprendere a tutela dei propri interessi.

Nel caso che l'Appaltatore sospenda arbitrariamente il servizio di refezione, l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di ritenere il contratto risolto di diritto per colpa della ditta e conseguentemente di adottare le misure indicate nel comma precedente.

ARTICOLO 26 RESPONSABILITÀ

L'appaltatore è direttamente responsabile, della sua disciplina in servizio, dei suoi rapporti con i dipendenti dell'Amministrazione e con il pubblico.

L'Appaltatore si obbliga a sollevare l'Amministrazione comunale da qualsiasi pretesa che sia inoltrata da terzi per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali assunti, derivante da mancato o scorretto svolgimento del servizio.

L'Amministrazione potrà rivalersi sull'Appaltatore in caso di condanne. Nel caso in cui l'Ente dovesse sostenere spese in proposito, queste saranno addebitate al medesimo Appaltatore e recuperate in fase di liquidazione del canone mensile successivo.

Per i danni ai beni di proprietà dell'Amministrazione, l'Appaltatore dovrà provvedere immediatamente alle necessarie riparazioni, sostituzioni e ripristino delle cose danneggiate.

In difetto vi provvederà l'Ente direttamente od a mezzo di altra impresa addebitandone l'importo, maggiorato del 5% a titolo di spese generali, all'Appaltatore.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

ARTICOLO 27 RISOLUZIONE DELL'APPALTO

Il Committente può richiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1453 del codice civile e in uno dei seguenti casi:

- a) gravi e frequenti infrazioni agli obblighi contrattuali, in seguito a diffida dell'Amministrazione comunale;
- b) arbitrario abbandono, da parte dell'Appaltatore, del servizio oggetto della concessione;
- c) quando l'Appaltatore si renda colpevole di frode e quando venga dichiarato fallito;
- d) quando l'Appaltatore avesse ceduto, in tutto o in parte, i diritti e gli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del contratto, o qualora non vi sia stata la dichiarazione di subappalto in fase di partecipazione alla gara, o qualora non sia stato preventivamente autorizzato al subappalto;
- e) qualora non fosse possibile la prosecuzione dell'appalto, secondo quanto previsto dall'art.1453 del Codice Civile.

In caso di risoluzione dell'appalto per i casi sopra contemplati, l'Amministrazione comunale procederà ad incamerare la cauzione definitiva e si rivarrà sull'Appaltatore per le spese necessarie al riappalto del servizio e all'eventuale risarcimento di danni patiti a causa della risoluzione del contratto.

ARTICOLO 28 CONTROVERSIE

Per le controversie che dovessero insorgere durante lo svolgimento del servizio di cui al presente capitolato e sino al termine dello stesso trovano applicazione le norme vigenti e le disposizioni del codice dei contratti pubblici, in quanto pertinenti.

Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente e l'Appaltatore in riferimento alle norme contenute nel presente capitolato ed alla corretta esecuzione del servizio, è competente il Foro di Mantova.

ARTICOLO 29 ASSICURAZIONI

L'Appaltatore solleva e garantisce il Committente da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi comunque derivante dagli obblighi da essa assunti, ivi compresi danni a cose e persone, in dipendenza del servizio e del suo svolgimento.

Ai fini della sicurezza reciproca e per la tutela dei danni eventualmente arrecati, l'Appaltatore dovrà stipulare, a sue spese, una polizza assicurativa con massimale non inferiore a € 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila), rispettivamente per sinistro, per persone e per cose, che garantisca ogni attività comunque inerente al servizio svolto, con particolare riferimento a quanto previsto nell'articolo 11, comma 1, di questo capitolato.

Copia della polizza assicurativa dovrà essere consegnata all'atto della stipulazione del contratto.

ARTICOLO 30 CAUZIONE DEFINITIVA

Ai fini della stipulazione del contratto, l'Appaltatore dovrà prestare cauzione definitiva ai sensi dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016.



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Resta salvo per il Committente l'esperimento di ogni altra azione a tutela dell'interesse dell'Ente, nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente a coprire eventuali danni posti a carico dell'appaltatore; l'appaltatore resta altresì obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune avesse dovuto valersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. Nel caso che quanto sopra non avvenga, la cauzione potrà essere reintegrata d'ufficio prelevandone l'importo dal canone di appalto. La cauzione resterà vincolata anche dopo la scadenza dell'appalto, fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

ARTICOLO 31 NORME DI SICUREZZA

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di:

- fornire copia del proprio DVR/autocertificazione;
- rendere edotti i dipendenti addetti al servizio dei rischi specifici presenti presso la committenza, come da DUVRI;
- disporre ed esigere che i lavoratori osservino le norme di sicurezza nell'ambiente di lavoro in cui sono chiamati a prestare servizio, dotandoli all'occorrenza di dispositivi di protezione individuale, ai sensi del Testo Unico (L.n.81/2008).

ARTICOLO 32 D.U.V.R.I.

Il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza afferenti l'esecuzione dell'appalto (D.U.V.R.I.) è stato elaborato dal Comune di Ostiglia e costituisce parte integrante della documentazione contrattuale. Prima della sottoscrizione del contratto, l'affidatario del servizio dovrà trasmettere al Comune di Ostiglia il D.U.V.R.I. completato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese e consorzio, tale obbligo incombe sull'impresa mandataria e sul consorzio. Durante lo svolgimento dell'appalto, qualora si verificasse la contemporanea presenza di più imprese sarà cura del Comune indire apposite riunioni di coordinamento ed aggiornare il D.U.V.R.I.

Qualora le imprese interferenti fossero soggette per la natura delle opere svolte alla Direttiva cantieri l'affidatario ha l'obbligo di attenersi alle disposizioni impartite dal Coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione.

ARTICOLO 33 TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si informa che i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gara e per l'eventuale successiva stipula e gestione del contratto. Il titolare del trattamento dei dati in questione è il Comune di Ostiglia.

La comunicazione dei dati conferiti a soggetti pubblici o privati sarà effettuata nei soli casi e con le modalità di cui all'art. 19 del D. Lgs. 196/2003.

*o*o*o*o*



COMUNE DI OSTIGLIA

Provincia di Mantova

Elenco dei materiali presenti al centro cottura di proprietà del Comune di Ostiglia (All. 1)

ALLEGATO		CAPITOLATO – elenco attrezzature in dotazione alla cucina di proprietà
Q.tà		DESCRIZIONE attrezzature in dotazione
1	N	BANCO LAVELLO IN ACCIAIO
1	N.	CAPPA ACCIAIO (inventario 1212)
1	N.	LAVELLO (inventario 1647)
1	N.	PIANO FUOCHI COTTURA
1	N.	PIANO ACCIAIO CON CASSETTI
1	N.	FRIGORIFERO (2 ANGELO PO)
1	N.	FRIGORIFERO (1 ANGELO PO)
1	N.	ARMADIO (inventario 3141)
1	N.	ARMADIO IN ACCIAIO
1	N.	ARMADIO IN ACCIAIO (inventario 2068)
4	N.	CARRELLO ACCIAIO
1	N.	ABBATTITORE
9	N	TAVOLI LAMINATO BIANCO MENSA OSTIGLIA
1	N	TAVOLO + ARMADIO
2	N	ARMADI PORTAOGGETTI IN ACCIAIO INOX
1	N	LANCIA DI LAVAGGIO FORNO
1	N	CAMINO ANTIVENTO per collegamento alla canna fumaria AFC 0050
17	PZ	SALVINELLI CAMBRIDGE CUCCHIAINO CAFFE 6 PZ
4	PZ	SALVINELLI CAMBRIDGE FORCHETTA FRUTTA 6 PZ
4	PZ	SALVINELLI CAMBRIDGE CUCCHIAIO FRUTTA 6 PZ
1	PZ	SALVINELLI CAMBRIDGE FORCHETTA TAVOLA 6 PZ
1	PZ	SALVINELLI CAMBRIDGE CUCCHIAIO TAVOLA 6 PZ
1	PZ	cucc.caffe dream inox m/ner
1	PZ	cucc.caffe dream inox m/blu
1	PZ	coltello tav. vera inox m.blu 3
1	PZ	cucchiaino tav dream inox m/blu
1	PZ	coltello tac.dream inox m/blu
1	PZ	forchetta tav.dream inox m/blu
1	PZ	cucchiaino tav.dream inox m/ner
1	PZ	cucchiaino tav.dream inox m/ner
1	PZ	cucchiaino tav.dream inox m/rub
1	PZ	cucc.caffe dream inox m/rub
1	PZ	forchetta tav.dream inox m/rub
1	PZ	forchetta tav.dream inox m/ner
1	PZ	sbatt.8143.30
1	PZ	coltello tav.dream inox m/ner
1	PZ	3S IMBUTO CM 12
20	NR	PIATTO MELANINA COMUNITA' FONDO PIANO BIANCO STYLE
20	NR	BICCHIERE MELANINA COMUNITA' CC250
36	NR	FORCHETTA FRUTTA AUSTRALIA 2
16	NR	PIATTO MELANINA COMUNITA' FONDO PIANO BIANCO STYLE
5	NR	BICCHIERE MELANINA COMUNITA' CC250
28	NR	PIATTO MELANINA COMUNITA' FONDO PIANO BIANCO STYLE
17	NR	BICCHIERE MELANINA COMUNITA' CC250
200	NR	VASSOIO ANTISCIVOLO POLIPROPILENE 298X406
30	PZ	GIOSTYLE MELAMINA PIATTI FONDI BIANCHI
5	PZ	SALVINELLI CAMBRIDGE FORCHETTE TAVOLA
1	Nr	pomello bocca TV
1	Nr	anello fissaggio pomello tv
1	Nr	spina cilindrica d.5x22 inox a2 uni1707