

# **COMUNE DI ROMENTINO**

**Provincia di Novara**

## ***CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE PRESSO L'ASILO NIDO COMUNALE***

***Periodo settembre 2017 – luglio 2018***

***e***

***settembre 2018 – luglio 2019***

***e***

***settembre 2019 - luglio 2020***

Approvato con Deliberazione della Giunta Comunale n. 4 del 21.1.2017

## **TITOLO 1: INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO**

### **ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione a impresa specializzata, di seguito indicata come I.A. (Impresa Appaltatrice), per la durata di 3 anni educativi (Settembre 2017 – Luglio 2018 e Settembre 2018 – Luglio 2019 e Settembre 2019 - Luglio 2020) prorogabile mesi sei, del servizio di ristorazione presso l'Asilo Nido comunale "Le Cicogne" del Comune di Romentino (NO).

Il servizio si rivolge a bambini di età compresa tra tre mesi e tre anni ed al personale operante presso la struttura e prevede le seguenti attività:

- 1) la conduzione, gestione e produzione con personale alle dipendenze dell'I.A. presso la cucina dell'Asilo Nido Comunale di pasti e merenda del pomeriggio, porzionatura nei piatti e trasferimento presso le sale di refezione, ove la distribuzione verrà eseguita dalle educatrici;
- 2) l'approvvigionamento delle derrate alimentari, dell'acqua da bere (in confezioni sigillate regolarmente in commercio);
- 3) il ritiro dalle sale delle stoviglie, dei piatti e dei contenitori;
- 4) la pulizia e sanificazione della cucina, delle stoviglie e delle attrezzature;
- 5) la fornitura delle attrezzature e dei prodotti necessari per la pulizia del centro cottura;
- 6) la fornitura di materiali di consumo necessari (asciugatutto, pellicola, carta alluminio, carta forno, ecc.);

Il servizio mensa sarà erogato nei giorni di apertura dell'Asilo Nido e sarà sospeso nei periodi di vacanza previsti nel calendario scolastico.

### **ART. 2 – DURATA DELL'APPALTO**

Il presente appalto avrà la durata di tre anni educativi, settembre 2017 – luglio 2018 e settembre 2018 – luglio 2019 e settembre 2019 - luglio 2020.

### **ART. 3 – ALLEGATI**

Sono parte integrante del presente capitolato gli allegati di seguito elencati:

Allegato 1 - Asilo nido: menu autunno/ inverno divezzi e menù primavera/estate divezzi; menu lattanti

Allegato 2 - Disposizioni tecniche da rispettare durante il trasporto, ricevimento delle materie prime e per la preparazione dei pasti presso la cucina dell'Asilo Nido comunale

Allegato 3 - Disposizioni tecniche da rispettare durante la porzionatura dei pasti

Allegato 4 - Disposizioni tecniche da rispettare durante la pulizia e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature

Allegato 5 - Elenco derrate alimentari necessarie per la preparazione dei menu

Allegato 6 - Planimetria cucina asilo nido

## ART. 4 – STRUTTURE

### Centro di cottura

L'Ente committente mette a disposizione dell'I.A., in comodato d'uso gratuito, la cucina situata all'interno dell'asilo nido comunale e tutte le attrezzature necessarie per il confezionamento e la conservazione dei pasti.

La cucina è dotata di tutto ciò che necessita per la realizzazione del servizio richiesto.

Le attrezzature presenti nella cucina hanno caratteristiche di sicurezza e sono idonee alle normative in vigore. L'I.A., durante l'uso, dovrà garantire una scrupolosa applicazione delle norme antinfortunistiche in vigore.

## ART. 5 – UTENZA E CONSUMI

### 1. L'utenza è composta da:

- n. 31 bambini di età compresa tra 3 mesi e tre anni e più precisamente:
  - N. 6 bambini al di sotto dell'anno di età;
  - N. 9 bambini tra i 12 mesi e 18 mesi di età;
  - N. 16 bambini tra i 18 mesi e 36 mesi di età;
- n. 5 operatori aventi diritto al pasto

2. L'affluenza è prevista in cinque giorni dal lunedì al venerdì.

3. La media giornaliera di pasti è di n. 30, per un totale annuo presunto di n. 6700 (per pasto s'intende il pranzo di mezzogiorno con l'aggiunta della merenda pomeridiana).

4. Il numero dei pasti riportato è puramente indicativo, e l'eventuale variazione non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

CONSUMI RELATIVI PER OGNI ANNUALITA'		
NUMERO INDICATIVO PASTI E MERENDE	PASTI ANNUI	PASTI GIORNALIERI
Asilo Nido Comunale "Le Cicogne"	6700	30

## TITOLO 2: ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

### ART. 6 – MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

#### **Il personale effettuerà le seguenti mansioni:**

- Ordine e ritiro delle derrate alimentari
- Preparazione dei pasti e porzionatura
- Preparazione delle merende

- Riordino e pulizia delle stoviglie, sanificazione ambiente

Ai fini dell'erogazione del servizio i pasti devono essere preparati secondo il regime fresco - caldo e trasferiti presso le sale di consumo a partire dai seguenti orari:

Bambini	<u>Pasto</u> : dalle ore 11.30 alle ore 12.00 (in base alle Sezioni) <u>Merenda</u> : ore 15.45
Personale	<u>Pasto</u> : durante la refezione dei bambini

Ai fini della preparazione dei pasti, l'I.A. si occuperà di rilevare, giornalmente, entro le ore 9.45 il numero dei bambini e degli adulti effettivamente presenti nei vari reparti. I dati relativi ai pasti preparati, verranno raccolti e trasmessi, unitamente alla fattura riepilogativa mensile.

#### ART. 7 – INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO

1. L'I.A. si impegna a garantire il servizio di preparazione dei pasti presso l'asilo nido in tutti i giorni feriali, ad esclusione del sabato e dei giorni festivi a partire, di norma, dal 1° di settembre fino ad una data da stabilire per il mese di luglio, secondo il calendario stabilito dall'Ente committente, con sospensione per le vacanze natalizie e pasquali.
2. L'Ente committente si impegna a comunicare all'I.A. il calendario scolastico, nonché le eventuali variazioni che lo stesso dovesse subire nel corso dell'anno di riferimento.

### **TITOLO 3: DERRATE ALIMENTARI, MENU' ED ATTIVITA' CONNESSE AL SERVIZIO DI CUOCA**

#### ART. 8 – APPROVVIGIONAMENTO

1. L'approvvigionamento delle derrate alimentari deve avvenire presso fornitori selezionati in base ai criteri oggettivi che ne garantiscono l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo/qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti. La procedura di selezione dei fornitori dovrà essere presentata nel progetto tecnico;
2. L'I.A. deve garantire la fornitura di tutti i prodotti per l'infanzia necessari alla predisposizione dei menù di bambini di età compresa tra i 3 mesi ed i 3 anni. L'I.A. deve inoltre garantire, senza oneri aggiuntivi, la fornitura di prodotti dietetici nel caso in cui l'Ente committente ne facesse richiesta;
3. La fornitura dei prodotti necessari per la predisposizione dei menù deve avvenire quotidianamente per il pane, due volte alla settimana in giorni da stabilirsi per le derrate deperibili e un giorno alla settimana per le derrate non deperibili, in orari che non compromettano la normale attività di cucina e consentano il corretto controllo della merce. In caso di particolari necessità o situazioni di emergenza, deve essere garantita la fornitura immediata dei prodotti richiesti;
4. Dati i quantitativi limitati, l'I.A. deve garantire da parte dei propri fornitori la consegna dei prodotti sia deperibili che non deperibili, nelle quantità necessarie per svolgere il servizio, senza dover avere avanzi di merce da stoccare in confezioni aperte;
5. Tutta la merce fornita deve essere confezionata ed etichettata secondo quanto previsto dalla normativa vigente;

6. I fornitori devono utilizzare, per la consegna delle derrate, mezzi atti al trasporto delle sostanze alimentari, igienicamente idonei e rispondenti ai requisiti di legge per quanto riguarda le modalità costruttive ed i materiali. Durante il trasporto devono essere sempre rispettate le condizioni di temperatura stabilite dalla legislazione vigente;
7. Il materiale di gestione e di pulizia deve essere trasportato e consegnato separatamente dalle derrate alimentari.

#### ART. 9 – RICEVIMENTO DERRATE

Sarà compito del personale dell'I.A. in servizio presso l'asilo nido comunale effettuare, al momento della consegna della merce, le necessarie verifiche sulle materie prime e controllare che esse rispecchino i parametri merceologici previsti dalla normativa vigente. Nel caso in cui si rilevi una non conformità dovranno essere immediatamente presi gli opportuni provvedimenti con il fornitore.

#### ART. 10 – MENU'

Sono previsti due menù stagionali (allegato) invernale ed estivo:

- Menù lattanti
- Menù divezzi

Potrebbero essere richiesti menù differenziati per patologie e per motivazioni etico-religiose. I menù dovranno essere sottoposti all'approvazione annuale da parte dell'Azienda Sanitaria Locale. L'I.A. è tenuta ad affiggere, in bacheca, il menù previsto dal presente capitolato ed a distribuirne annualmente copia integrale agli utenti. L'elaborazione di eventuali modifiche alle suddette tabelle dietetiche, dovrà essere svolta da un dietista/nutrizionista alle dipendenze dell'I.A. e sottoposta all'A.S.L. e all'E.C. per l'approvazione.

#### ART. 11 – STRUTTURA DEL MENU' E GRAMMATURE

1. Il menù da somministrare ai bambini è di norma costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- frutta di stagione o yogurt o gelato o budino o altro in mono-porzione
- pappe e piatti unici frullati
- pane
- acqua minerale minimamente mineralizzata naturale in bottigliette di PVC da litro
- merenda .

Il menù da somministrare agli adulti è di norma costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- frutta di stagione o yogurt o gelato o budino o altro in mono-porzione
- pane
- acqua minerale minimamente mineralizzata naturale in bottiglie di PVC da 1,5 litri

2. I pasti devono essere preparati nel più rigoroso rispetto dei menù previsti ed approvati dall'Asl, delle tabelle dietetiche, delle norme igieniche e delle eventuali ulteriori indicazioni, riportate negli allegati.

Si precisa che le grammature devono rispettare le tabelle merceologiche delle linee guida della Regione Piemonte del 18 ottobre 2006 Prot. N.14086/2701 suddivise per età dell'utenza, e sono da intendersi a crudo, al netto degli scarti e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

#### ART. 12 – VARIAZIONI DEL MENU'

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

1. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause quali, sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica etc.
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. mancata consegna di derrate alimentari o di altri fattori contingenti e dimostrabili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata con la Responsabile del Procedimento.

Dovrà essere a disposizione, ogni giorno, almeno il 10% dei pasti in più per consentire la somministrazione di eventuali bis o sopperire ad eventuali imprevisti, senza ulteriore onere per il Comune.

#### ART. 13 – DIETE SPECIALI

L'I.A. s'impegna a fornire diete speciali personalizzate, per particolari situazioni cliniche (utenti affetti da patologie di tipo cronico, o portatori di allergie e/o intolleranze alimentari), previa richiesta scritta corredata da certificato medico e da autorizzazione dell'azienda sanitaria, senza alcun diritto alla maggiorazione del prezzo.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari, si dovrà porre la massima attenzione attenendosi alle indicazioni mediche, verificando con la massima cura che tra gli alimenti utilizzati in sostituzione non compaiano tracce dell'alimento allergizzante.

L'I.A. dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso, richieste con una autocertificazione sottoscritta da un soggetto avente la potestà nei confronti del bambino.

Le derrate utilizzate per la produzione di diete speciali devono essere fornite dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per il Comune.

#### ART. 14 - ATTIVITA' CONNESSE AL SERVIZIO DI CUOCA

La cuoca è la responsabile della produzione del pasto e delle merende, nel rispetto delle norme vigenti in materia igienico-sanitaria e di sicurezza e del corretto utilizzo delle attrezzature; in particolare:

- assicura la produzione di pasti sulla base del menù, delle grammature e delle eventuali tabelle dietetiche predisposte dalla stessa, concordate con la Direttrice e autorizzate dall'ASL;
- pianifica e gestisce le attività giornaliere di ricevimento derrate, lavorazione, cottura, somministrazione pasti, pulizia e sanificazione della cucina e relative pertinenze;
- mantiene gli arredi, le attrezzature e gli utensili di cucina in buono stato di funzionamento e di conservazione anche sotto il profilo igienico;

- prepara i componenti base per la confezione delle pappe del pasto dei lattanti;
- assicura la corretta identificazione dei prodotti ai fini della rintracciabilità;
- garantisce la corretta gestione del magazzino dal punto di vista igienico sanitario e delle giacenze;
- verifica, collaborando con le educatrici, che i piatti somministrati e i biberon non stazionino nei reparti oltre i tempi previsti;
- redige le non conformità rilevate durante tutte le fasi di produzione e somministrazione pasti;
- verifica la genuinità dei prodotti alimentari scartando quelli scaduti o non correttamente conservati;
- assicura la costante pulizia di tutte le attrezzature e delle posate impiegate in cucina;
- impiega prodotti per la pulizia non pericolosi e biodegradabili e assicura il buon risciacquo per evitare giacenze di saponi o detersivi;
- verifica a fine lavoro la chiusura di tutti i fornelli e l'intercettazione della valvola gas;
- verifica a inizio turno che la valvola di intercettazione gas sia chiusa e quindi l'apre;
- effettua i controlli e le registrazioni previste dal sistema HACCP e applica le relative norme.
- svolge le attività previste giornalmente di ricevimento derrate, lavorazione, cottura, somministrazione pasti, allestimento carrelli, pulizia e sanificazione nel rispetto delle leggi vigenti in materia igienico sanitaria e di sicurezza utilizzando correttamente le attrezzature.

#### **TITOLO 4: – LOCALI E ATTREZZATURE**

##### **ART. 15 – LOCALI E ATTREZZATURE**

1. Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'Ente Committente mette a disposizione dell'I.A. i locali individuati nell'Allegato n. 6 del presente capitolato, che saranno concessi in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto, unitamente agli impianti, alle attrezzature ed agli arredi esistenti e di proprietà dell'E.C, senza che ciò possa costituire diritto alcuno che non sia l'uso stesso e con l'osservanza di tutte le disposizioni previste dal corrente capitolato.
2. Sarà a carico dell'I.A. la fornitura di pentolame e contenitori di varie dimensioni, non presenti nella dotazione iniziale, ma ritenuti di utilità per un migliore svolgimento del servizio. A scadenza dell'appalto tale materiale rimarrà di proprietà dell'I.A.
3. L'I.A. è tenuta:
  - al controllo delle stoviglie, del pentolame e dei contenitori ed alla loro sostituzione in caso di danneggiamento o usura;
  - al controllo delle attrezzature per verificare il buono stato di conservazione e l'idoneità dei materiali e le manutenzioni in caso di guasti. Le copie dei certificati relativi agli interventi di manutenzione devono essere disponibili presso la cucina per eventuali controlli da parte dell'E.C..
4. Durante il periodo di gestione l'I.A. è tenuta a custodire e a conservare in buono stato le strutture e gli altri beni concessi in comodato e non può concedere a terzi il godimento degli stessi, senza il preventivo assenso dell'E.C..
5. L'I.A. si assume la responsabilità per i danni arrecati ai locali ed alle attrezzature di proprietà dell'E.C., dovuti ad incuria, o ad ogni altra ragione.
6. E' a carico dell'I.A. la sostituzione delle attrezzature, presenti nella struttura se queste si dimostrassero non funzionanti perchè danneggiate dal personale dell'I.A..
7. L'I.A., inoltre, si impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni alla struttura nonché agli altri beni concessi in comodato senza previa autorizzazione dell'E.C..

8. La struttura e gli altri beni concessi in comodato dovranno essere impiegati esclusivamente per il servizio effettuato per gli utenti dell'asilo nido del Comune di Romentino, disciplinato dal presente capitolato.

#### ART. 16 – PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI

L'I.A. dovrà provvedere ad assicurare in ogni momento il perfetto stato igienico dei locali e delle attrezzature, di proprietà dell'Ente Committente ad essa affidati per garantire le prestazioni contrattuali.

L'I.A. dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione quotidiana e periodica della cucina, dei locali annessi e dell'area perimetrale esterna alla cucina stessa, delle stoviglie e delle attrezzature secondo quanto stabilito nell'allegato.

#### ART. 17– MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SOPRALLUOGO

Il titolare o i suoi delegati possono prendere visione della struttura e dei locali e constatare lo stato di fatto dell'area interessata dall'appalto, prendendo atto di tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sulla sua esecuzione.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un titolare della ditta concorrente o da suoi delegati muniti di delega scritta.

#### ART 18 - VERBALE DI CONSEGNA E INVENTARIO

1. La presa in consegna da parte dell'I.A. delle strutture di pertinenza del servizio di preparazione pasti per l'asilo nido, comprensive degli impianti, delle attrezzature e degli arredi, avverrà previa stesura in contraddittorio di apposito verbale di consegna sottoscritto da entrambe le parti.
2. Il verbale con allegato l'inventario dei beni (impianti, attrezzature e arredi) in dotazione, all'atto della consegna, farà parte integrante dei documenti contrattuali.
3. L'I.A. non potrà modificare l'allocazione dei beni, dislocando gli stessi presso strutture diverse da quelle di appartenenza, senza preventiva richiesta motivata e conseguente autorizzazione da parte dell'E.C..

#### ART. 19 – VERBALE DI RICONSEGNA ALLA SCADENZA DEL CONTRATTO

1. Alla scadenza del contratto l'I.A. dovrà riconsegnare all'Ente Committente le strutture unitamente alle dotazioni concesse in comodato che, fatti salvi gli effetti delle attività di manutenzione e sostituzione verificatesi in corso di contratto, devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelle di cui all'inventario iniziale;
2. I beni di cui sopra dovranno essere consegnati all'E.C in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
3. In caso di ammanco di materiale, salvo quanto precedentemente disposto, l'I.A. potrà in alternativa provvedere al reintegro dello stesso.
4. Si provvederà anche in tal caso alla stesura in contraddittorio di apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti comprensivo dell'inventario dei beni presenti in ciascuna struttura all'atto della riconsegna.

## ART. 20 – SPESE DI GESTIONE

Sono a carico dell'Ente Committente tutte le spese relative al consumo di energia elettrica, acqua, luce, gas e telefono per l'esecuzione del servizio di ristorazione presso l'asilo nido.

## TITOLO 5: - PARTE NORMATIVA

### ART. 21 – ORGANICO E OBBLIGHI DELL'I.A - CLAUSOLA SOCIALE

1. Il servizio di produzione deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A. L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibile e senza periodo di prova, il personale che risulta attualmente operante per il servizio oggetto dell'appalto, salvo esplicita rinuncia individuale. A tal scopo si provvederà a stipulare contratti individuali di lavoro a tempo indeterminato ai sensi dell'art. 1, comma 42, della legge 28/06/2012 n. 92, con le specifiche previste dal CCNL di settore e ad assicurare la giusta tutela al personale operante in astensione per maternità, infortunio, malattia, ferie, aspettativa, aspettativa sindacale, distacco legge 300/1970, al momento dell'avvio dell'appalto, garantendo l'assorbimento dello stesso al termine del periodo degli istituti predetti. L'assorbimento dovrà essere attuato integralmente, se cooperativa sociale, secondo l'art. 37 del CCNL Cooperative Sociali firmato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale col mantenimento del livello retributivo in essere.
2. Si specifica che la forma "normale" di assunzione sarà il contratto di lavoro subordinato a tempo indeterminato ai sensi dell'art. 1, comma 42, della legge 28/06/2012 n. 92, senza periodo di prova. Saranno ammessi contratti a tempo determinato solo nei casi specifici previsti dal ccnl di riferimento. L'inquadramento giuridico del personale sarà, se cooperativa sociale, ai sensi dell'art. 47 del CCNL Cooperative Sociali. Sono fatte salve le condizioni di miglior favore in essere concesse al personale impiegato nel servizio e soggetto al passaggio di gestione. Tali condizioni di miglior favore, a qualsiasi titolo, saranno considerati come superminimi non assorbibili.
3. Se l'I.A. è una cooperativa, questa dovrà dare facoltà al personale di decidere se entrare in cooperativa come socio lavoratore in regime di rapporto subordinato o come dipendente. Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria sia l'attuale gestore del servizio, al personale già in essere dovrà essere data la facoltà di trasformare il rapporto da socio lavoratore a dipendente; per quello futuro vale la condizione precedente. La possibilità di scelta di trasformazione da socio lavoratore a dipendente e viceversa deve essere garantita in qualsiasi momento e per tutta la durata dell'appalto.
4. Al personale incaricato di svolgere il servizio verrà applicato integralmente il CCNL previsto per la categoria specifica. Verrà riconosciuta l'anzianità di servizio riferita all'attività svolta presso l'ente nelle precedenti aziende con i relativi scatti di anzianità che ogni lavoratore ha maturato. Per quelli che dovranno maturare si farà riferimento alla data di assunzione con le precedenti aziende che hanno lavorato per il medesimo servizio dell'ente.
5. A tutto il personale dovrà esser applicato inoltre il Contratto Integrativo vigente, territoriale, aziendale ed i successivi rinnovi firmato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale. A tutto il personale si dovrà applicare lo Statuto dei Lavoratori (L. 300/1970), compreso l'articolo 18, nonché le assicurazioni, la tutela e l'assistenza del personale medesimo, restando pertanto a suo carico tutti i relativi oneri e le sanzioni civili e penali previsti dalle leggi o regolamenti vigenti in materia.

6. Il personale operativo alle dipendenze dell'I.A, preposto al servizio di produzione dei pasti presso l'Asilo Nido deve avere le seguenti qualifiche:
  - Cuoco: con esperienza almeno triennale di cuoco nella produzione di pasti presso analoghe realtà.
7. Il personale incaricato di svolgere il servizio sopra citato deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, produzione, sulle norme igieniche, di sicurezza e prevenzione, in ottemperanza alle leggi vigenti in materia d'igiene e sicurezza sul lavoro.
8. L'I.A. deve garantire un programma operativo per assicurare il perfetto svolgimento del servizio richiesto.
9. L'organico ed il monte ore stabiliti devono essere sempre rispettati, pertanto in caso di assenza degli operatori devono essere previste le necessarie sostituzioni in modo tale da garantire la continuità del servizio.
10. Il personale addetto alla produzione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per il servizio. E' opportuno pertanto che non venga, nei limiti del possibile, sostituito nel corso del servizio
11. L'I.A. deve informare dettagliatamente il proprio personale circa il contenuto del presente capitolato al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti. In particolare è tenuta a garantire la presenza nella cucina di una copia del capitolato e dei relativi allegati.
12. All'inizio del rapporto contrattuale, l'I.A. deve trasmettere all'Ente Committente, l'elenco dei nominativi del personale in forza presso la cucina, precisandone qualifica ed orario di lavoro.
13. La retribuzione sarà erogata con il sistema della mensilizzazione e non con il pagamento ad ore. Se l'aggiudicataria sarà una cooperativa sociale, in caso di part/time sarà rispettato integralmente il ccnl nazionale delle cooperative sociali 2010-12 e s.m.i. anche in termini di erogazione delle percentuali di straordinario (Art. 26, punto C) e maggiorazioni sul tipo di part-time (Art. 26, punti D ed E).
14. L'impresa aggiudicataria dovrà garantire una formazione ed un aggiornamento permanente alle persone impegnate in appalto per almeno 10 ore cadauno all'anno; l'impresa aggiudicataria dovrà fornire un'adeguata professionalità ai soci e dipendenti attraverso l'assunzione di personale esclusivamente qualificato o comunque inserito in percorsi formativi specifici. Tutte le ore di formazione obbligatorie (Dlgs 81/2008 e s.m.i., Hccp, Privacy), quelle previste da capitolato e quelle proposte dall'azienda, dovranno essere pagate come da Ccnl e dovranno essere considerate a tutti gli effetti come ore di lavoro e quindi matureranno tutti gli istituti previsti (es.: tredicesima, ferie, tfr, etc...).
15. L'inosservanza o il mancato adempimento degli obblighi sopra citati, accertata dall'Amministrazione direttamente o tramite altri Enti preposti al controllo, comporta la possibilità di risoluzione del contratto successivamente stipulato tra le parti.
16. A titolo rafforzativo si precisa che in caso di aggiudicazione ad una Cooperativa sociale:
  - gli istituti di malattia e di infortunio dovranno essere retribuiti secondo gli artt. 71 e 72 del ccnl cooperative sociali e dovranno coprire il 100% del salario reale. Per quanto riguarda l'istituto di malattia, il periodo di copertura al 100% della retribuzione dovrà essere garantito per 180 giorni di anno di calendario (1° Gennaio – 31 Dicembre) per ogni anno di lavoro; per quanto riguarda l'infortunio l' I.A. dovrà anticipare il 100% della retribuzione spettante durante il periodo di infortunio calcolata sul monte ore settimanale previsto dal contratto individuale di lavoro. La retribuzione dell'infortunio dovrà essere erogata in forma anticipata e per il 100% della retribuzione spettante, nel cedolino di ogni mese in cui la lavoratrice/il lavoratore è assente per infortunio.
  - per l'istituto della Maternità, come condizione di miglior favore rispetto al ccnl di settore, per il periodo di astensione anticipata e quella obbligatoria, l'impresa integrerà la quota Inps fino al raggiungimento dell'100% del salario effettivo e per il periodo di assenza per astensione facoltativa l'impresa integrerà il primo mese della stessa fino al 100% del salario effettivo;

■gli straordinari, matureranno su tutte le ore retribuite (comprese malattia, infortunio, festività, ferie, ogni tipologia di permessi retribuiti, ore di formazione, etc...) e saranno retribuiti, secondo le esatte percentuali previste dal ccnl di settore firmato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative a livello nazionale. Gli straordinari dovranno essere riconosciuti nel cedolino del mese in cui sono stati effettuati;

17. Nel caso si verifichi una contrazione del monte ore da erogare, decisa dalla stazione appaltante l'aggiudicataria, previo accordo con le OO.SS, dovrà attivare tutti gli ammortizzatori sociali utilizzabili, al fine di salvaguardare l'occupazione e le retribuzioni del personale.
18. Ai sensi della sentenza di Cassazione del 28 Settembre 2016, n° 18422/16, è vietata da parte della azienda aggiudicataria, se cooperativa, ogni deroga al Ccnl Nazionale di Lavoro applicato ed al relativo contratto individuale di lavoro. Su quest'ultimo, se l'aggiudicataria sarà una cooperativa sociale, non potranno avere effetto anche clausole peggiorative determinate da regolamenti interni o delibere assembleari.

## ART. 22 – VESTIARIO

L'I.A. deve fornire al personale indumenti di lavoro (quali camice, pettorina, cuffiette ecc) in numero sufficiente e come prescritto dalle norme vigenti in materia d'igiene (art. 42 del D.P.R. 327/80) e sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e successive modificazioni), da indossare in servizio. I dipendenti devono essere in possesso di tesserino di identificazione riportante il nome dell'azienda, il nome e cognome del dipendente e la qualifica.

Dovranno essere previsti indumenti distinti e riconoscibili per il diverso colore, per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia. L'Impresa deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

## ART. 23– IGIENE PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati, non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

## ART. 24 – SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

- E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla vigente normativa in materia: in osservanza di quanto disposto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 si allega (Allegato 7) il Documento di valutazione dei rischi (DUVRI), da cui è possibile desumere informazioni inerenti aspetti che potrebbero costituire pericolo per la salute e la sicurezza dei lavoratori, al fine di permettere una migliore conoscenza del lavoro da svolgere e l'individuazione delle opportune misure di prevenzione e protezione che dovranno scaturire dalla vs. specifica valutazione del rischio.
- Entro 30 giorni dall'avvio del servizio la Ditta dovrà comunicare il nominativo del Responsabile della Sicurezza per il proprio personale.

*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze D.U.V.R.I. (Allegato 7)*

Il Comune fornisce le informazioni di cui all'art. 26, comma 2.b. del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, e ha redatto il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze come previsto ai commi 3

e 5 del sopracitato articolo. Tale documento è allegato al presente Capitolato come “ALLEGATO 7” e sarà consegnato all’impresa.

#### *Piano di sicurezza*

In ottemperanza alla normativa vigente in materia, l’Impresa Appaltatrice assume ogni responsabilità inerente alla sicurezza del luogo di lavoro per tutti i servizi e le forniture previsti dal presente capitolato, nei confronti di tutto il personale impiegato.

L’I.A. è tenuta a predisporre il piano di sicurezza relativo ai servizi oggetto del presente capitolato, in attuazione di quanto previsto dal D.Lgs. 09.04.2008, n. 81, relativo ai rischi specifici propri dell’attività dell’impresa appaltatrice stessa.

Tale piano deve contenere almeno:

- la relazione sulla valutazione dei rischi relativa ai luoghi di lavoro assegnati;
- l’individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione;
- il programma delle misure ritenute opportune per garantire il mantenimento dei livelli di sicurezza;
- il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
- l’indicazione del RSPP e del preposto alla sicurezza.

Prima dell’avvio del servizio deve essere effettuato specifico sopralluogo, con la presenza congiunta dell’I.A. e del Comune.

#### ART. 25 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL’ENTE COMMITTENTE

E’ facoltà dell’Ente Committente effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le procedure che ritiene più idonee, controlli nella cucina per verificare la rispondenza del servizio fornito dall’I.A. alle prescrizioni di legge, a quanto stabilito dal presente capitolato ed all’offerta effettuata dall’I.A. in sede di gara d’appalto.

#### ART. 26 – SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. I controlli sono svolti secondo le competenze ed i ruoli che gli sono propri: dai servizi d’Igiene dell’ASL competente sul territorio, dai funzionari e/o incaricati dall’Ente Committente..
2. L’I.A. ha l’obbligo di fornire agli organismi di controllo tutta la collaborazione necessaria, consentendo libero accesso ai locali e fornendo loro i chiarimenti e la documentazione (copie degli ordini, documenti del manuale HACCP e delle procedure di rintracciabilità, ecc.) eventualmente richiesta in visione.
3. L’I.A. deve segnalare all’Ente Committente. le ispezioni ed i sopralluoghi effettuati nella cucina dagli organi di legge preposti al controllo e farle pervenire la documentazione rilasciata al momento del sopralluogo.
4. L’I.A., inoltre, è tenuta a segnalare all’Ente Committente. tutte le situazioni o avvenimenti che possono impedire il regolare svolgimento del servizio.

#### ART. 27 – TIPOLOGIE DEL CONTROLLO

Il controllo effettuato dall’Ente Committente. presso la cucina prende in considerazione:

- le condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature, degli utensili;
- le procedure di sanificazione;
- il personale (organico, stato igienico – sanitario, comportamento, professionalità);
- le modalità di conservazione degli alimenti;
- le modalità di preparazione dei pasti;
- il rispetto degli standard quantitativi nella cucina;

- quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente capitolato.

Il controllo può essere a vista e/o analitico. In questo ultimo caso i funzionari o i tecnici incaricati dall'Ente Committente, possono, a totale discrezione e giudizio, prelevare dei campioni alimentari e non, e sottoporli ad analisi microbiologiche, chimiche o fisiche presso laboratori specializzati. L'onere delle analisi di laboratorio richieste sui pasti o sullo stato igienico di attrezzature, utensili, superfici, ecc., sarà a totale carico dell'I.A..

Tali controlli dovranno essere riferiti sia alle derrate crude che cotte ed alle superfici di lavoro. I referti delle suddette periodiche analisi saranno trasmessi al competente ufficio del Comune, inoltre, dovranno essere raccolti in un registro, sempre disponibile presso la cucina, per un eventuale controllo, sia da parte della ASL che degli incaricati comunali.

#### ART. 28 – CONTESTAZIONI

L'Ente Committente farà pervenire all'Impresa per iscritto, eventuali contestazioni rilevate dagli organi di controllo; l'Impresa è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate, entro 10 giorni, in relazione alle contestazioni mosse e ad eliminare le non conformità riscontrate.

#### ART. 29 – MODALITA' DI PAGAMENTO E ADEGUAMENTI DEL COMPENSO

I pagamenti saranno effettuati entro 30 giorni dal ricevimento della fattura, comprensiva degli allegati di dettaglio giornaliero al protocollo del Comune.

Nel caso di contestazioni riguardanti fatturazioni errate il previsto termine di 30 giorni entro cui deve avvenire il pagamento decorre dal giorno in cui perverranno al Comune le controdeduzioni e il maggior periodo non potrà essere indicato dall'I.A. quale motivo per pretesa di sorta.

L'Ente Committente, previa verifica da parte del competente servizio comunale, procederà al saldo delle fatture entro 30 gg. dal ricevimento al protocollo dell'Ente, fatta salva la normativa sulla regolarità contributiva.

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 (“Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia”) e successive modifiche e integrazioni, l'aggiudicatario, a pena di nullità assoluta del futuro contratto, dovrà assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari mediante l'utilizzo di conto corrente bancario o postale dedicato a tutti i movimenti finanziari afferenti al progetto oggetto del contratto medesimo, da accendersi presso Istituto Bancario o Società Poste Italiane S.p.A., tramite il quale dovranno avvenire le movimentazioni, avvalendosi dello strumento consistente nel bonifico bancario o postale.

Ai sensi dell'art. 3, co. 7, della precitata normativa, i soggetti di cui al co. 1 del medesimo art. 3, dovranno comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti dedicati, nei termini di legge unitamente alle generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Ai sensi dell'art. 3, co. 9°, della L. 13/08/2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni, l'affidatario, nell'eventualità di contratti stipulati con subappaltatori e/o subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate a lavori, servizi e forniture, dovrà garantire, nell'ambito dei contratti medesimi, un pari impegno da parte dei subappaltatori e subcontraenti stessi, ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla suddetta legge.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Novara della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/ subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Si precisa che i ritardi nei pagamenti non possono essere invocati come motivo valido per la risoluzione del contratto da parte della Ditta aggiudicataria la quale è tenuta a continuare il servizio.

L'Ente Committente, al fine di garantirsi in modo efficace sulla puntuale osservanza delle clausole contrattuali, può sospendere, ferma l'applicazione delle eventuali penalità, il pagamento all'I.A. All'I.A. potranno infatti venire contestate, nelle more del pagamento, inadempienze nella esecuzione del servizio, fino a che non si sia posta in regola con gli obblighi contrattuali.

E' espressamente esclusa l'applicazione di qualsiasi forma di revisione dei prezzi. I prezzi dei servizi indicati nel contratto sono da intendersi fissi ed invariabili per tutta la durata del rapporto contrattuale, fatti salvi i maggiori costi derivanti dagli eventuali aumenti prodotti dall'applicazione di rinnovi di CCNL e dei relativi contratti integrativi regionali, provinciali e locali, che potranno essere riconosciuti dall'Amministrazione Comunale solo sul costo relativo al personale in essere al momento dell'aumento e che ha lavorato per i servizi oggetto di gara nel periodo indicato, a fronte di specifica richiesta scritta da parte dell'Aggiudicataria ed esibizione di relativa documentazione probante la loro corresponsione al personale.

#### ART. 30 – PENALITA'

1. A tutela delle norme contenute nel presente capitolato, l'E.C., qualora si verificano inadempienze dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, si riserva di procedere all'applicazione di penalità in relazione alla gravità delle inadempienze. In particolare l'I.A. è soggetta a penalità:
  - a. € 50,00 per ogni pasto giornaliero non fornito;
  - b. € 2.500,00 nel caso di utilizzo di derrate avariate/scadute, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiologiche elevate;
  - c. € 1.000,00 per ogni violazione di quanto stabilito nel Titolo 3 relativo ai parametri merceologici degli alimenti previsti dalla normativa vigente;
  - d. 1000,00 per ogni violazione di quanto previsto nell'allegato 2 relativo alle disposizioni tecniche in fase di preparazione, trasporto.
  - e. € 1.000,00 per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso;
  - f. € 1.500,00 per ogni mancato rispetto per ogni violazione di quanto previsto nell'allegato 4 riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature;
  - g. 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
  - h. € 500,00 per mancato reintegro del personale;
  - i. da € 500,00 a € 1.500,00 per ogni ulteriore violazione delle norme previste dal presente capitolato non espressamente indicate nel presente articolo, a seconda della gravità;
  - j. maggiorazione del 25 % della spesa sostenuta dall'E.C. per l'eventuale reintegro del materiale mancante a seguito della verifica annuale di quanto consegnato;
2. Le inadempienze sopra descritte non precludono al Comune il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente citati, né di procedere alla risoluzione del contratto qualora tali inadempienze siano particolarmente gravi e reiterate.

#### ART. 31 – CONTROVERSIE

Tutte le controversie che insorgessero tra l'Amministrazione aggiudicatrice e l'Impresa appaltatrice, e che non si possono definire in via amministrativa, vengono deferite al Giudice Ordinario. Il foro competente, per ogni controversia non definibile in accordo tra le parti, è quello di Novara. È esclusa la competenza arbitrale. Il contratto non conterrà la clausola compromissoria dell'arbitrato di cui all'art. 241 c.1 bis del D. lgs. n. 163/2006 e s.m.

## ART 32 – MODALITA' DI APPLICAZIONE DELLE PENALITA'

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da contestazione formale dell'inadempienza con la quale si

inviterà l'I.A. a formulare le proprie controdeduzioni entro e non oltre il termine di dieci giorni dalla data di trasmissione della contestazione. Trascorso inutilmente tale termine senza che l'I.A. abbia fornito nessuna controprova probante o se le controdeduzioni fornite siano ritenute inidonee a giustificare le inadempienze, l'E.C. procederà all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Si procederà al recupero delle penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento e/o sulla garanzia fideiussoria, con l'obbligo per l'aggiudicatario di reintegrarla.

Nel caso in cui si verifichino penalità per più di tre volte nel corso di un anno educativo, l'E.C. potrà richiedere la risoluzione del contratto.

## ART. 33 – DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DELL'APPALTO

Alla fine dell'appalto l'I.A. dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci come da inventario. In caso di ammanco di materiale e rotture ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

## ART. 34– STANDARD DI QUALITA'

Gli standard di qualità riportati nel presente capitolato sono da considerarsi minimi.

## ART. 35 – SISTEMA HACCP

L'I.A., per il servizio di ristorazione asilo nido presso il Comune di Romentino ha l'obbligo di presentare entro e non oltre trenta giorni dall'aggiudicazione dell'appalto, un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP in ottemperanza con quanto previsto dal D. Lgs. 155/1997 e s.m.i. e dalla normativa comunitaria in materia.

In particolare, dovranno essere documentate dall'I.A. le procedure operative del sistema di autocontrollo e la relativa documentazione deve essere trasmessa al Comune di Romentino. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo igienico posto in essere dall'I.A. non fosse ritenuto adeguato, l'I.A. stesso dovrà provvedere alle modifiche concordate con la stazione appaltante, adottando tutte le conseguenti misure attuative.

In relazione alle attività di cui sopra, l'I.A. dovrà designare prima dell'inizio del servizio un proprio rappresentante che assumerà, in nome e per conto dell'I.A. medesima – la qualifica di “Responsabile dell'industria alimentare”.

Il Responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari e di formazione ed informazione professionale degli alimentaristi.

## ART. 36 – ASSICURAZIONI

L'I.A. risponderà direttamente, ai sensi degli artt. 2043 e segg del codice civile, di ogni danno che, in relazione al lavoro prestato dal suo personale nel corso dell'espletamento del servizio ed in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare al Comune, agli utenti del servizio, a terzi e a cose, restando a suo completo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune.

L'I.A., si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inadatti per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei, organici e inorganici, forniti dalla ditta appaltatrice.

L'I.A. dovrà essere in possesso, prima della stipulazione del contratto e comunque prima di iniziare il servizio, di una polizza di assicurazione per la responsabilità civile verso terzi, compresi gli utenti del servizio e il Comune, per i danni eventualmente causati durante l'esecuzione del servizio. L'esistenza di tale polizza non libera l'I.A. dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

L'I.A. dovrà richiedere espressamente alla Società Assicuratrice con la quale stipulerà la polizza l'inserimento della seguente clausola:

“La Società Assicuratrice si impegna a non apportare alla polizza alcuna variazione che possa menomarne le garanzie senza il preventivo consenso del Comune e a notificare allo stesso tutte le eventuali circostanze che menomassero o potessero menomare la validità dell'assicurazione.

La Società Assicuratrice si impegna a comunicare al Comune, con preavviso di trenta giorni da darsi mediante lettera raccomandata espresso, l'annullamento del contratto a seguito di sinistro o del verificarsi di qualsiasi altra circostanza prevista dalle condizioni generali di assicurazione.

In caso di mancato pagamento da parte dell'assicurato del premio dell'assicurazione e/o dell'eventuale mancato rinnovo della polizza alla sua naturale scadenza, la Società Assicuratrice notificherà tempestivamente al Comune tale inadempienza, a mezzo di lettera raccomandata espresso, obbligandosi comunque a considerare valida ed operante a tutti gli effetti l'assicurazione fino a quando non siano trascorsi trenta giorni dalla data di consegna della raccomandata espresso all'Ufficio Postale.

Il Comune valuterà caso per caso l'opportunità di sostituirsi o meno, salvo rivalsa, all'assicurato nel pagamento degli eventuali premi scoperti.”

Le eventuali inoperatività della polizza assicurativa (comprese franchigie, scoperti e quant'altro) sono totalmente a carico dell'I.A.

La polizza assicurativa dovrà essere consegnata al Comune prima della stipula del contratto e comunque al massimo entro il terzo giorno lavorativo antecedente l'inizio del servizio.

Il servizio oggetto del contratto non può iniziare se l'I.A. non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo; ove l'I.A. abbia comunque iniziato l'esecuzione del servizio e non dimostri, entro il perentorio termine comunicato dal Comune, di aver ottemperato a quanto previsto dal presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione del servizio, l'I.A. incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione e nell'incameramento da parte del Comune della cauzione provvisoria.

È fatto obbligo all'I.A. dare in visione dell'assicuratore individuato il Capitolato speciale al fine della verifica della congruità del contratto di assicurazione con le attività descritte nel capitolato stesso.

## ART. 37 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese, relative al servizio oggetto dell'appalto, sono interamente a carico dell'I.A. L'Ente Committente resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità. Sono ancora a carico dell'Impresa tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

#### ART. 38 – INFORMAZIONI

L'I.A. trasmetterà all'Ente Committente, una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo e con l'utenza, alle cause di eventuali controversie con l'Ente Committente.

Per ogni comunicazione dell'Ente Committente, l'I.A. dovrà indicare una persona a cui fare riferimento.

#### ART. 39 - OBBLIGHI DERIVANTI DALL'AGGIUDICAZIONE

L'I.A., dopo la determinazione di aggiudicazione definitiva, è obbligata alla stipulazione del relativo contratto, nonché a prestare preventivamente la cauzione prescritta ed a produrre tutta la documentazione occorrente, che sarà richiesta con apposita lettera dall'Ufficio contratti.

#### ART. 40 – ULTERIORI DOVERI DELL'I.A.

Ai sensi dell'art. 25 bis del Decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre 2002, n. 313, introdotto dall'art. 2 del D.Lgs. 4.3.2014, n.39, in vigore dal 6.4.2014, il datore che impiega al lavoro persone per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, deve adempiere all'obbligo di richiedere il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Il datore di lavoro che non adempie all'obbligo di cui all'articolo 25-bis del decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre, n. 313, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 10.000,00 a euro 15.000,00.

Il personale dell'I.A. deve rispettare le norme contenute nel Codice di Comportamento - art.3 del CCNL – Enti locali 11.4.2008, nonché le disposizioni relative alle Sanzioni disciplinari e responsabilità dei pubblici dipendenti previste dal capo V del D.Lgs 27.10.2009 n. 150, tutti pubblicati sul sito Web comunale.

Al contratto di appalto si applicano inoltre per quanto compatibili i principi di cui al codice di comportamento approvato con D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, oltre che il Codice di Comportamento comunale, approvato con deliberazione di di GC n. 155 del 10.12.2013, pubblicato sul sito istituzionale del Comune di Romentino al seguente url: <http://www.comune.romentino.no.it/trasp-Pers-CodiceDisciplinare.asp>.

Il personale impiegato nell'appalto dovrà in particolare:

- a) svolgere il proprio incarico in conformità ai principi di buon andamento e imparzialità dell'azione amministrativa;
- b) rispettare le norme di legge ed i principi di integrità, correttezza, buona fede, proporzionalità, obiettività, trasparenza, equità e ragionevolezza;

- c) agire in posizione di indipendenza e imparzialità astenendosi in caso di conflitto di interessi;
- d) non usare a fini privati le informazioni di cui si viene in possesso in ragione del proprio incarico/della propria attività; osservare il segreto d'ufficio e la normativa sul trattamento dei dati personali;
- e) garantire la piena parità di trattamento a parità di condizioni;
- f) effettuare scelte in ragione delle proprie competenze professionali che contemperino l'esigenza di contenimento di costi con quella di assicurare la qualità dei risultati e dei servizi da fornire;
- g) astenersi da azioni discriminatorie basate su sesso nazionalità, origine etnica, caratteristiche genetiche, lingua, religione, condizioni sociali o di salute, età o orientamento sessuale o su altri diversi fattori;
- h) mostrare la massima disponibilità e collaborazione nei rapporti con altre pp.aa. garantendo anche lo scambio di informazioni e dati in qualunque forma;
- i) evitare ed astenersi da comportamenti che possano nuocere agli interessi o all'immagine della pubblica amministrazione.

L'appaltatore e i propri dipendenti, infine, sono tenuti al rigoroso rispetto del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e successive modifiche e integrazioni

ALLEGATO 1



**A.S.L. NO**

Azienda Sanitaria Locale  
di Novara

Sede Legale: viale Roma, 7 - 28100 Novara  
Tel. 0321 374111 - fax 0321 374519  
[www.asl.novara.it](http://www.asl.novara.it)

Prot. SIAN/N n. 37271

Novara, li 23 - 07 - 2015

C. VARDU  
C. E. C.

COMUNE DI ROMENTINO	
N. 8901	11082015
Categ. 4	Ufas. 2 Fasc. _____

AL SIGNOR SINDACO  
COMUNE DI ROMENTINO  
28069 ROMENTINO

**Oggetto: INVIO MENU' ESTIVO BASE, INVERNALE BASE -  
ASILO NIDO "LE CICOGNE" COMUNE DI ROMENTINO - ANNO SCOLASTICO 2015/2016**

Con la presente si inviano copie dei menù in oggetto anno educativo 2015/2016 proposti dalla ditta Markas, ai quali sono state apportate alcune modifiche, visti e approvati dal Servizio Scrivente.

Restando a disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono distinti saluti.

IL DIRIGENTE MEDICO  
Dott.ssa Patrizia Grossi



REGIONE  
PIEMONTE

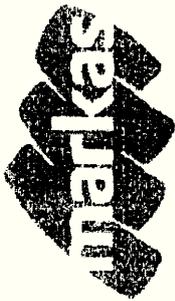
[www.regione.piemonte.it/sanita](http://www.regione.piemonte.it/sanita)

Azienda Sanitaria Locale NO

S.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Direttore f.f.: Dott. Pitrolo Silvana

Sede: Viale Roma, 7 - 28100 Novara - Tel. 0321 374302/308 - Fax. 0321 374303 - e.mail: [sian.nov@asl.novara.it](mailto:sian.nov@asl.novara.it)

Istruttore della pratica: A.S. Dott.ssa Laura Frizzarin



# INVERNALE

Dal 2 Novembre con la 1<sup>a</sup> settimana di menu

## LUNEDÌ

1<sup>a</sup> Semolino in brodo vegetale  
 ^ Formaggio a rotazione  
 Carote\* al vapore  
 MERENDA: Frutta frullata

2<sup>a</sup> Semolino in brodo vegetale  
 Tacchino frullato  
 Carote\* all'olio  
 MERENDA: Frutta frullata

3<sup>a</sup> Pastina in brodo vegetale  
 Tuorlo d'uovo  
 Zucchine\* al vapore  
 MERENDA: Frutta frullata

4<sup>a</sup> Pastina in brodo vegetale  
 Tuorlo d'uovo  
 Carote\* all'olio  
 MERENDA: Frutta frullata

## MARTEDÌ

Pastina in brodo vegetale  
 Tuorlo d'uovo  
 Fagiolini\* al vapore frullati  
 MERENDA: biscotti e latte fresco

Riso in brodo vegetale  
 ^ Formaggio a rotazione  
 Fagiolini\* al vapore frullati  
 MERENDA: Latte con biscotti

Semolino in brodo vegetale  
 Prosciutto cotto  
 Patate al vapore  
 MERENDA: Latte con biscotti

Riso in brodo vegetale  
 Pollo frullato  
 Cavolfiore\* all'olio/ Zucchine\* al vapore  
 MERENDA: Latte con biscotti

## MERCOLEDÌ

Passato di verdura\* con pastina  
 Arrosto di lonza\* frullata  
 Patate al vapore  
 MERENDA: Yogurt o frullato di frutta con latte e n. 1 biscotto

Crema di patate  
 Carne trita di manzo in umido  
 Zucchine\* al vapore  
 MERENDA: biscotti e latte fresco

Riso in brodo vegetale  
 Platessa\* frullata  
 Carote\* al vapore  
 MERENDA: Yogurt o frullato di frutta con latte e n. 1 biscotto

Semolino in brodo vegetale  
 ^ Formaggio a rotazione  
 Fagiolini\* al vapore frullati  
 MERENDA: biscotti con

## GIOVEDÌ

Riso in brodo vegetale  
 Prosciutto cotto  
 Zucchine\* al vapore  
 MERENDA: biscotti e latte fresco

Pastina in brodo vegetale  
 Tuorlo d'uovo  
 Carote\* al vapore  
 MERENDA: Yogurt o frullato di frutta con latte e n. 1 biscotto

Pastina in brodo vegetale  
 Boccoccini di manzo frullati  
 Fagiolini\* al vapore frullati  
 MERENDA: biscotti con

Crema di carote\* con pastina  
 Arrosto di tacchino frullato  
 Patate al forno  
 MERENDA: Yogurt o frullato di frutta con latte e n. 1 biscotto

Pastina in brodo vegetale  
 Platessa\* frullata  
 Patate al vapore  
 MERENDA: Latte con biscotti

Passato di verdura\* con pastina  
 Halibut\* frullato  
 Patate al vapore  
 MERENDA: biscotti e latte fresco

Passato di verdura\* con pastina  
 ^ Formaggio a rotazione  
 Patate al forno  
 MERENDA: Latte con biscotti

Pastina in brodo vegetale  
 Polpettine di pesce\* al forno/  
 Halibut\* frullato  
 Zucchine\* al vapore  
 MERENDA: biscotti e biscotti

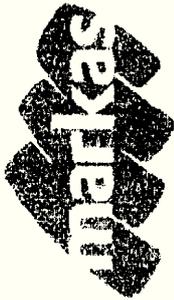
A.S.L. NO - NOVARA

# ASILO NIDO LATTANTI "LE CIOGGIENE" COMUNE DI ROMENTINO

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione. In alternativa ai primi e secondi saranno a disposizione crema di ricotta e marmellate. Durante lo svezzamento i piatti del giorno potranno essere sostituiti da altri alimenti già inseriti nella dieta del bambino. ^ Formaggio a rotazione: mozzarella, primosale, ricotta, crescenza. Prodotti BIOLOGICI: almeno il 30% della fornitura utilizzata tra cui burro, olio di oliva per condimento a crudo, farro, cavolfiore e pomodori pelati ogni qual volta presenti in menu (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio. Frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e soffi, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

Aggiornato in data 06/07/2015 - Validato da:



# ESTIVO

Dal 1 Settembre con la 1ª settimana di merenda

## LUNEDÌ

1° Passato di verdura\* con pasta  
 Tuorlo d'uovo  
 Patate al vapore  
 MERENDA: Yogurt alla frutta

## MARTEDÌ

Pastina in brodo vegetale  
 ^ Formaggio a rotazione  
 Carote\* all'olio  
 MERENDA: biscotti\* latte fresco

## MERCOLEDÌ

Riso in brodo vegetale  
 Lonza frullata  
 Fagiolini\* al vapore frullati  
 MERENDA: Yogurt o frullato di frutta con latte e n. 1 biscotto

## GIOVEDÌ

Crema di verdure\* con pasta  
 Prosciutto cotto  
 Zucchine\* al vapore  
 MERENDA: biscotti\* latte fresco

## VENERDÌ

Pastina in brodo vegetale  
 Platessa\* frullata  
 Patate al vapore  
 MERENDA: Latte fresco con biscotti

2° Passato di verdura\* con pasta  
 ^ Formaggio a rotazione  
 Zucchine\* al vapore  
 MERENDA: Yogurt alla frutta

Semolino in brodo vegetale  
 Tuorlo d'uovo  
 Carote\* al vapore  
 MERENDA: biscotti\* latte fresco

Minestrina in brodo vegetale  
 Pesce\* frullato  
 Patate al vapore  
 MERENDA: biscotti\* latte fresco

3° Riso in brodo vegetale  
 ^ Formaggio a rotazione  
 Carote\* al vapore  
 MERENDA: Yogurt alla frutta

Passato di verdura\* con pasta  
 Tacchino frullato  
 Patate al vapore  
 MERENDA: Latte fresco con biscotti

Pastina in brodo vegetale  
 Prosciutto cotto  
 Zucchine\* al vapore  
 MERENDA: Yogurt o frullato di frutta con latte e n. 1 biscotto

Crema di verdure\*  
 Tuorlo d'uovo  
 Fagiolini\* al vapore frullati  
 MERENDA: Tè deinato con biscotti

Semolino in brodo vegetale  
 Platessa\* frullata  
 Carote\* al vapore  
 MERENDA: Latte fresco

4° Passato di verdura\* con pasta  
 Tacchino frullato  
 Zucchine\* al vapore  
 MERENDA: Yogurt alla frutta

Crema di carote\* con riso  
 ^ Formaggio a rotazione  
 Patate al vapore  
 MERENDA: Latte fresco

Pastina in brodo vegetale  
 Pollo frullato  
 Fagiolini\* al vapore frullati  
 MERENDA: biscotti

Semolino in brodo vegetale  
 Prosciutto cotto  
 Carote\* al vapore  
 MERENDA: Yogurt o frullato di frutta con latte e n. 1 biscotto

Riso in brodo vegetale  
 Halibut\* frullato  
 Patate al vapore  
 MERENDA: biscotti\* latte fresco

# ASILO NIDO LATTANTI "LEOCOGNE"

# COMUNE DI ROMENTINO

A.S.L. NO - NOVARA

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione. In alternativa ai primi e secondi saranno a disposizione creme di riso/mais e tapioca e omogeneizzati. Durante lo svezzamento i piatti del giorno potranno essere sostituiti da altri alimenti già inseriti nella dieta del bambino. ^ Formaggio a rotazione: mozzarella, primosale, ticotta, trescazza. ^ Prodotto BIOLOGICO: almeno il 30% della fornitura utilizzata tra cui burro, olio di oliva per condimento a crudo, fieno, albicocca, cavolfiori e pomodori pelati ogni qual volta presenti in menu (compatibilmente con la disponibilità di mercato).  
 Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e soffi, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).  
 \* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 06/07/2015 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa



INVERNALE

DA OTTOBRE A MARZO



LUNEDI

Pasta besciamella e prosciutto
^ Formaggio a rotazione
Carote\* al vapore
MERENDA: Budino

Ravioli ricotta e spinaci\*
Hamburger di tacchino
Carote\* all'olio
MERENDA: Budino

Pasta alle crema di verdure
Uova strapazzate o frittata
Carote julienne
MERENDA: Budino

Pasta e legumi (è possibile
presentare gli ingredienti
separatamente)
Insalata verde
MERENDA: Budino

MARTEDI

Riso in brodo di verdure
Uova strapazzate o frittata
Insalata verde e carote
MERENDA: biscotti e latte

Riso olio e grana
^ Formaggio a rotazione
Spinaci\* al vapore
MERENDA: Latte con biscotti

Pizza Margherita
Prosciutto cotto
Insalata mista
MERENDA: Latte con biscotti

Riso al pomodoro
Petto di pollo al forno
Cavolfiore\* all'olio
MERENDA: Latte con biscotti

MERCOLEDI

Passato di verdura\* con crostini
Arrostito di lonza\* al latte
Patate al vapore
MERENDA: Yogurt o torta di mele o crostata

Crema di patate
Polpettine di manzo in umido/ carne trita
Zucchine\* al vapore
MER: Crostata o torta di mele

Risotto alla milanese
Platessa\* gratinata al forno
Carote\* al vapore
MERENDA: Yogurt o crostata

Pasta al pesto
^ Formaggio a rotazione
Fagiolini\* al vapore
MERENDA: biscotti o crostata

GIOVEDI

Pizza Margherita
Prosciutto cotto
Insalata verde
MERENDA: Latte fresco o focaccia

Pasta rossa cremosa
Legumi\* in umido
Carote julienne
MERENDA: Yogurt o focaccia

Polenta
Bocconcini di manzo in umido
Finocchi al vapore o in insalata
MERENDA: Latte con biscotti o focaccia

Crema di carote\* con pasta
Arrostito di tacchino
Patate al forno
MERENDA: Yogurt o focaccia e succo di frutta

VEDI

Pasta al pomodoro
Platessa\* gratinata al forno
Carote julienne
MERENDA: Latte con biscotti

Pasta all'olio
Halibut\* gratinato al forno
Insalata mista
MERENDA: biscotti e latte

Passato di verdura\* con orzo
^ Formaggio a rotazione
Patate al forno
MERENDA: Latte con biscotti

Pasta all'olio
Polpettine di pesce\* al forno/ Halibut\* gratinato
Carote julienne
MERENDA: Latte e biscotti

ASL NO - NOVARA
DIP. DI PREVENZIONE

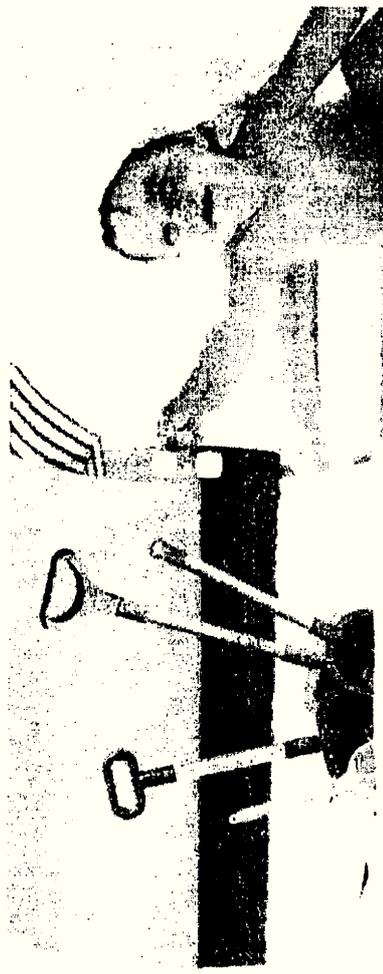
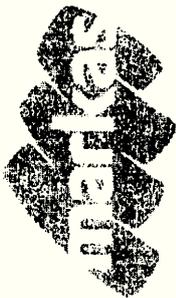
ASILONIDO DIVEZZA PEDIAGOGNE COMUNE DI ROMENTINO

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione. ^ Formaggio a rotazione: mozzarella, primosale, ricotta, crescenza. Prodotti BIOLOGICI: almeno il 30% della fornitura utilizzata tra burro, olio di oliva per condimento a crudo, farro, cavolfiore e pomodori pelati ogni qual volta presenti in menu (compatibilmente con la disponibilità di mercato).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e solfiti, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (In presenza di certificati medici comprovanti intolleranze/allergie vengono formulate apposite diete).

- Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 15/07/2015 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Caraffa



**ESTIVO**

DA APRILE A SETTEMBRE

**LUNEDÌ**

**MARTEDÌ**

**MERCOLEDÌ**

**GIOVEDÌ**

**VENERDÌ**

1  
Passato di verdura\* con orzo  
Uova strapazzate o prosciutto cotto  
Patate al vapore  
MERENDA: Yogurt alla frutta

Pasta in salsa aurora  
^ Formaggio a rotazione  
Carote\* all'olio o in insalata  
MERENDA: biscotti & latte fresco

Ravioli ricotta e spinaci\*  
Arrosto di lonza agli aromi  
Fagiolini\* al vapore  
MERENDA: Yogurt o torta di mele o crostata

Pizza Margherita  
Prosciutto cotto  
Insalata mista  
MERENDA: Latte fresco o focaccia

Pasta all'olio  
Platessa\* gratinata  
Zucchine\* al vapore  
MERENDA: Coppetta gelato\*

2  
Pasta pomodoro e ricotta  
^ Formaggio a rotazione  
Carote\* al vapore  
MERENDA: Yogurt alla frutta

Riso olio e grana  
Hamburger di tacchino  
Insalata di pomodori  
MERENDA: Latte fresco

Pasta rossa cremosa  
Legumi\* in umido  
Insalata mista  
MERENDA: Crostata o torta di mele

Crema di patate  
Scaloppina di maiale al limone  
Zucchine\* al vapore  
MERENDA: Yogurt o focaccia

Minestrina in brodo vegetale  
Piselli\* o patate  
MERENDA: Coppetta gelato\*

3  
Risotto alla milanese  
^ Formaggio a rotazione  
Insalata verde  
MERENDA: Yogurt alla frutta

Passato di verdura\* con pastina  
Bocconcini di tacchino  
Patate al vapore  
MERENDA: Latte fresco con biscotti

Pizza Margherita  
Prosciutto cotto  
Insalata mista  
MERENDA: Yogurt o crostata

Pasta al pomodoro  
Uova strapazzate o frittata  
Fagiolini\* al vapore  
MERENDA: Latte con biscotti o focaccia

Pasta olio e grana  
Platessa\* gratinata  
Carote julienne  
MERENDA: Coppetta gelato\*

4  
Pasta al pesto  
Fesa di tacchino al latte  
Insalata verde  
MERENDA: Yogurt alla frutta

Crema di carote\* con riso  
^ Formaggio a rotazione  
Patate al vapore  
MERENDA: Latte fresco

Pasta alla crema di verdura  
Petto di pollo al forno  
Zucchine\* al vapore  
MERENDA: biscotti o crostata

Pasta rossa cremosa  
Legumi\* in umido  
Insalata mista  
MERENDA: Yogurt o focaccia

Riso al pomodoro  
Halibut\* gratinato al forno  
Erbe\* gratinate  
MERENDA: Coppetta gelato\*

**ASLONIPIDIVEZZALECOCOGNE\***

**COMUNE DI ROMENTINO**

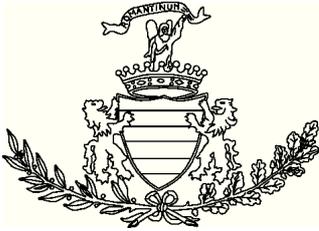
A.S.L. NO - NOVARA  
DIP. DI PREVENZIONE  
NOVARA

Tutti i pasti vengono completati con pane e frutta fresca di stagione. ^ Formaggio a rotazione: mozzarella, primosale, ricotta, crescenza. Prodotti BIOLOGICI almeno il 30% delle forniture utilizzate tra cui burro, olio di oliva per condimento a crudo, farro, albicocca, cavolfiore e pomodori pelati ogni qual volta presenti in menu (compatibilmente con le disponibilità di mercato).

Le preparazioni gastronomiche potrebbero contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesci, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta con guscio, semi di sesamo, sedano, senape e sofioni, anidride solforosa, lupini, molluschi e prodotti a base di tutti i precedenti (in presenza di certificati medici comprovanti intolleranze allergie vengono formulate apposite diete).

\* Materia prima di base congelata e/o surgelata.

Aggiornato in data 14/07/2014 - Validato da: Dott.ssa Eugenia Carafra



## **COMUNE DI ROMENTINO**

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

## **ALLEGATO 2**

### **DISPOSIZIONI TECNICHE DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO, RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME E PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO LA CUCINA DELL'ASILO NIDO COMUNALE**

Nella preparazione dei pasti, la ditta Concessionaria deve rispettare le norme igieniche di seguito indicate e suddivise in funzione delle diverse fasi operative caratterizzanti la produzione dei pasti.

#### ***Caratteristiche generali delle derrate alimentari***

Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili (rigonfiamenti, ammaccature, ruggine, insudiciamenti, rotture), devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 – D. Lgs. 181/03 e s.m.i. in materia d'etichettatura ed essere consegnati con le relative bolle di consegna e fatture o gli equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura

I fornitori devono essere accuratamente selezionati, dando preferenza a quelli in grado di certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi d'assicurazione della qualità e l'applicazione delle regole di buona pratica di produzione (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo della qualità all'interno dello stabilimento di produzione, ecc).

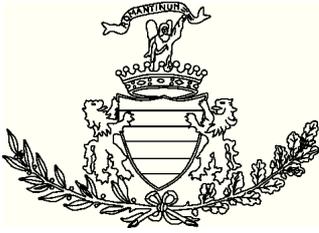
E' tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transsgenici.

Deve essere garantita la fornitura di confezioni di pezzature rispondenti alle necessità giornaliere, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

#### ***TRASPORTO MATERIE PRIME***

I mezzi di trasporto delle materie prime:

- devono essere igienicamente idonei e rispondere ai requisiti di legge per quanto concerne modalità costruttive e materiali;
- devono avere condizioni igieniche ineccepibili;
- durante il trasporto devono essere rispettate le condizioni di temperatura per le derrate alimentari deperibili e per i surgelati.
- la carne, i salumi, latticini dovranno essere trasportati e consegnati in confezioni sotto vuoto.



## **COMUNE DI ROMENTINO**

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiadini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

### **RICEVIMENTO E STOCCAGGIO MATERIE PRIME**

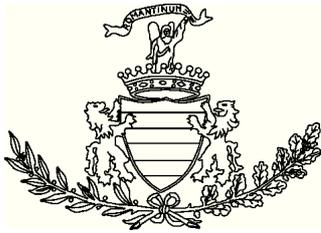
1. La predisposizione degli ordini della merce deve essere effettuata considerando la capacità di ricezione degli ambienti di stoccaggio della cucina;
2. le consegne devono avvenire in orari favorevoli per l'effettuazione di un corretto controllo delle derrate e l'immediato immagazzinamento;
3. le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono:
  - garantire la conformità della merce alle indicazioni espressamente richieste nelle schede merceologiche dei prodotti alimentari, attraverso un attento controllo visivo e strumentale (uso del termometro) all'arrivo della merce; le temperature rilevate al ricevimento delle derrate devono essere sempre segnate su appositi moduli;
  - garantire il mantenimento delle caratteristiche intrinseche della merce attraverso un corretto immagazzinamento a temperature adeguate e controllate (0°C/+4°C per le derrate deperibili, +6°C/+8°C per l'ortofrutta e le uova fresche, -18°C per i surgelati);
4. i prodotti non conformi e non immediatamente resi al fornitore devono essere ritirati negli appositi ambienti, separati dalla merce conforme ed evidenziati da apposita cartellonistica;
5. le derrate devono essere immagazzinate separando opportunamente le diverse tipologie alimentari;
6. deve essere effettuata la rotazione delle scorte per garantire un ottimale grado di freschezza dei prodotti;
7. la merce deve essere disposta in maniera ordinata in modo da poter rendere visibile l'etichettatura ed in particolare la data di scadenza favorendo così un rapido controllo periodico delle derrate;
8. gli alimenti devono essere lasciati nelle confezioni originali fino al momento del consumo;
9. la pezzatura delle confezioni da ordinare deve essere tale da assicurare che, all'apertura di una confezione, non rimanga del prodotto d'avanzo;
10. il materiale non alimentare deve essere collocato in maniera ben distinta e fisicamente separata dagli alimenti;
11. i prodotti utilizzati per la sanificazione devono essere riposti negli appositi spazi ad essi dedicati. Le forniture dei sanificanti e dei detersivi non devono essere eccessive, cioè non devono superare le capienze degli armadi o dei vani chiusi ad essi destinati.

### **LA PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI**

Nella fase di preparazione dei pasti devono essere adottate misure efficaci per impedire la contaminazione degli alimenti e la proliferazione microbica.

In particolare si richiede che vengano messi in atto i seguenti accorgimenti:

- l'organizzazione del lavoro nello spazio e/o nel tempo deve essere effettuata in modo tale da rispettare per quanto possibile il principio della "marcia in avanti" evitando quindi di incrociare operazioni di "linea sporca" con quelle in "linea pulita";



# COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiadini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

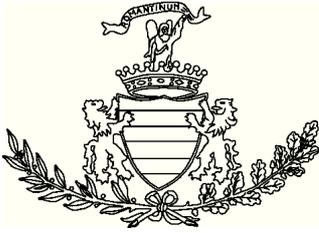
E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

- la lavorazione degli alimenti crudi deve avvenire in luoghi o in tempi diversi rispetto alla lavorazione degli alimenti già cotti o pronti per il consumo;
- la manipolazione di alimenti crudi deve avvenire con attrezzature diverse da quelle utilizzate per la lavorazione degli alimenti cotti e/o pronti per il consumo;
- I CIBI NON DEVONO ESSERE LASCIATI A TEMPERATURA AMBIENTE SE NON PER I TEMPI STRETTAMENTE NECESSARI A REALIZZARE LA PREPARAZIONE STESSA;
- durante la cottura ed il riscaldamento i prodotti alimentari devono raggiungere una temperatura al cuore del prodotto non inferiore a + 75°C per almeno 10 minuti;
- i prodotti alimentari, in fase anche limitata di sosta, devono essere sempre opportunamente protetti attraverso l'uso di coperchi o materiali di rivestimento (es. pellicola per alimenti, alluminio);
- le derrate alimentari devono essere tolte dai frigoriferi solo poco prima dell'utilizzo;
- nella preparazione dei piatti freddi le materie prime devono essere prelevate in piccoli lotti dai frigoriferi, allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature;
- i piatti freddi, in seguito alla preparazione, devono essere conservati ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C e dovranno avere temperature non superiori ai +10°C al momento del consumo;
- i prodotti da consumarsi caldi devono essere mantenuti fino al momento del consumo ad una temperatura compresa tra i +60°C ed i +65°C;
- lo scongelamento delle derrate deve avvenire tassativamente a temperature di frigorifero proteggendo l'alimento da inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni;
- a completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura;
- è vietato il congelamento in proprio;
- le eccedenze di ogni preparazione, al termine del servizio del giorno, devono essere eliminate;
- per l'asciugatura è preferibile l'uso della carta monouso.

## **OPERAZIONI DI PREPARAZIONE**

- Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, avendo cura di conservare l'etichetta del prodotto con la data di scadenza;
- la protezione delle derrate alimentari da conservare deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti;
- i prodotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori ad uso alimentare;
- il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore antecedenti il consumo;
- le verdure crude e la frutta, da consumarsi tal quali o destinate a subire operazioni di taglio o di grattugia devono essere accuratamente lavate, prevedendo eventualmente una disinfezione con prodotti autorizzati;



# COMUNE DI ROMENTINO

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

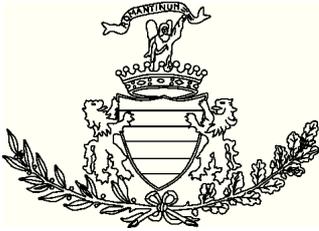
E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

- dopo la preparazione, le verdure crude, i frullati di frutta e la frutta in pezzi devono essere riposte in idonei contenitori e mantenute in frigorifero fino al momento della distribuzione;
- i legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per almeno 24 ore prima della cottura;
- le carni devono essere lavorate su superfici diverse da quelle utilizzate per il pollame;
- la carne trita deve essere macinata nella giornata poco prima del suo utilizzo, è comunque ammesso l'utilizzo di carne trita confezionata a condizione che il confezionamento, conservazione ed utilizzo siano conformi alle prescrizioni di legge in materia;
- il pesce e le carni avicole da utilizzare per la preparazione di polpette devono essere cotte prima di essere tritate;
- le porzionature dei piatti freddi devono essere effettuate nelle ore antecedenti il porzionamento;
- in generale, le operazioni di preparazione devono avvenire in modo tale da abbreviare quanto più possibile i tempi intercorrenti tra la preparazione del pasto e la distribuzione.
- le temperature degli alimenti a rischio, al termine della cottura, devono essere registrate su apposite schede;
- tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione;
- deve essere evitata la sovracottura soprattutto di minestroni, minestre, verdure ecc.;
- nella preparazione di piatti freddi il personale deve utilizzare guanti monouso idonei al settore alimentare;
- la preparazione delle diete speciali deve essere effettuata attuando tutti gli accorgimenti necessari ad evitare la contaminazione degli alimenti con ingredienti a rischio per le patologie segnalate;
- la frutta distribuita come spuntino del mattino dovrà essere lavata, sbucciata, tagliata e riposta in appositi contenitori muniti di coperchio prima della distribuzione ai bambini;
- la merenda deve essere preparata dal personale dell'I.A.

## **PERSONALE**

- Il personale addetto alla preparazione dei pasti deve conoscere il capitolato;
- il personale incaricato deve essere provvisto di attrezzature idonee per l'accertamento delle corrette modalità operative (termometri nelle cucine e nei plessi di distribuzione, sacchetti sterili, carta monouso ecc.);
- il personale deve essere dotato di idoneo abbigliamento (divisa, sopravvesti, copricapo, scarpe ecc.) ed indossare indumenti distinti durante le fasi di produzione, e sanificazione;
- gli indumenti protettivi devono essere indossati esclusivamente nel posto di lavoro. Gli abiti indossati al di fuori del posto di lavoro devono essere riposti negli appositi armadietti;



## **COMUNE DI ROMENTINO**

**PROVINCIA DI NOVARA**

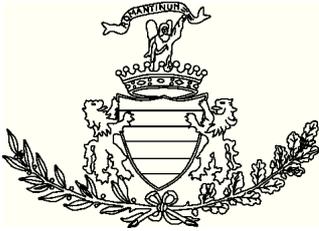
Via Chiodini n. 1 - 28068 **ROMENTINO** (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

**E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)**

C.F. n. 00225920032

- devono essere effettuati periodicamente corsi d'aggiornamento, d'informazione, di qualificazione opportunamente documentati;
  - il personale durante il servizio deve:
    - a) applicare le basilari regole igieniche
    - b) non indossare anelli (ad eccezione della fede nuziale) orologi, orecchini, braccialetti;
    - c) non mettere lo smalto sulle unghie;
- indossare correttamente il copricapo.



## **COMUNE DI ROMENTINO**

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 **ROMENTINO** (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

### **ALLEGATO 3**

#### **DISPOSIZIONI TECNICHE DA RISPETTARE DURANTE LA PORZIONATURA DEI PASTI**

Il personale addetto alla porzionatura dei pasti deve osservare le seguenti norme:

- lavarsi le mani con sapone liquido prima di apparecchiare i tavoli e prima di iniziare la distribuzione;
- indossare indumenti (camice, grembiule) puliti ed il copricapo, in modo tale che contenga tutta la capigliatura, prima di iniziare il servizio;
- curare l'igiene della propria persona, in particolare delle mani (non avere smalti alle unghie, non indossare anelli, bracciali e orologi, cambiare le divise con frequenza giornaliera, ecc);
- di pietanze da distribuire devono corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto;
- al termine del servizio gli avanzi devono essere gettati;



## **COMUNE DI ROMENTINO**

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

## **ALLEGATO 4**

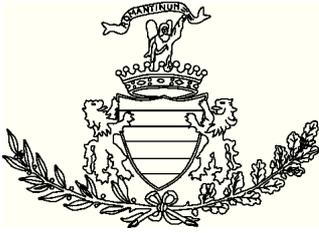
### **DISPOSIZIONI TECNICHE DA RISPETTARE DURANTE LA PULIZIA E SANIFICAZIONE DEGLI AMBIENTI E DELLE ATTREZZATURE**

- L'I.A. deve provvedere, a proprie spese e cure, alla sanificazione dei locali del Centro di Cottura, nonché di tutte le attrezzature, gli utensili e tutto quanto utilizzato per la produzione, il trasporto e/o la distribuzione.
- Le pulizie dovranno iniziare solo quando gli alimenti saranno stati allontanati dai vari reparti e/o riposti nei frigoriferi o magazzini.
- Prima di iniziare le operazioni, tutte le apparecchiature elettriche dovranno essere preventivamente scollegate dalla rete mediante il distacco della spina della presa a muro.
- Il personale addetto alle pulizie dovrà indossare indumenti ed accessori di protezione esclusivamente riservati a tale scopo.
- Al termine delle operazioni di pulizia tutte le attrezzature dovranno essere riposte asciutte nel luogo ad esse dedicato.
- I portarifiuti dovranno essere posizionati il più lontano possibile dagli alimenti e comunque dovranno essere muniti di coperchio a tenuta, azionato a pedale.
- I detersivi ed i sanificanti dovranno essere conservati sempre nelle confezioni originali fino al loro completo esaurimento.
- I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite dalla ditta in concomitanza dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.
- I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta, differenziati in sacchi per il secco e sacchi per l'umido, vetro, carta e plastica. L'onere per l'acquisto dei sacchetti è a carico del Comune
- Ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia (es ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere) dovrà essere prontamente segnalata all'A.C..

### **ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA**

L'I.A. dovrà fornire le attrezzature ed i prodotti necessari per la pulizia del centro cottura e dei refettori.

Per "attrezzature" si intende tutto ciò che risulta necessario per effettuare un'adeguata pulizia come scope, spazzoloni, mocio, secchi con strizzatore, palette, stracci per pavimenti, spugne morbide ed abrasive, guanti in gomma, panni di carta, rotoli di carta monouso ecc..



## **COMUNE DI ROMENTINO**

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiadini n. 1 - 28068 ROMENTINO (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

Dovranno essere forniti tutti i prodotti necessari ad una corretta sanificazione degli ambienti di cucina.

I detersivi dovranno avere i requisiti di biodegradabilità e contenere fosforo nelle concentrazioni previste dalla legge.

Essi dovranno essere distribuiti in contenitori originali recanti in etichetta le modalità e le concentrazioni di impiego nonché la definizione dei costituenti in ordine ponderale decrescente.

I prodotti da fornire dovranno comprendere detersivi liquidi e/o in crema per superfici, detersivi per pavimenti, detersivi sgrassanti per forni, disincrostanti per lavastoviglie, detersivi acidi per la rimozione del calcare dalle superfici, candeggina, ammoniaca, ecc.

Dovrà inoltre essere fornito un prodotto liquido ad azione sanificante contenente come principio attivo disinfettante cloro attivo da alternarsi periodicamente con prodotti aventi come principio attivo disinfettante sali di ammonio quaternari.

Per le lavastoviglie dovranno essere forniti prodotti detersivi medio alcalini, al cloro attivo, con spiccato potere sanificante e schiumosità assente e brillantanti.

L'I.A. si dovrà impegnare altresì allo stoccaggio e distribuzione delle sostanze detersive evitando la promiscuità.

Ai prodotti per le pulizie forniti dovranno essere allegate le relative schede tecniche e di sicurezza.

L'I.A. dovrà inoltre installare su tutte le lavastoviglie in attività, dove non presenti, i dosatori per il detersivo ed il brillantante ed effettuare interventi di monitoraggio della funzionalità degli stessi con frequenza almeno semestrale.

### **PIANO SANIFICAZIONE**

Nella predisposizione del piano di sanificazione, quale allegato del manuale di autocontrollo, l'I.A. dovrà rispettare le seguenti frequenze

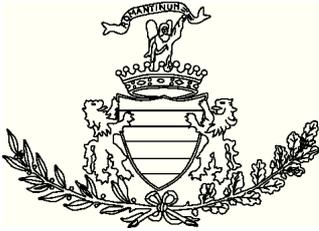
### **LOCALI DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE**

#### **Giornalmente ed alla necessità:**

- pulizia con soluzione sanificante dei piani di lavoro, delle attrezzature (cuocipasta, fuochi, stoviglie, pentole, utensili, attrezzature di cucina quali: , , piani di lavoro, vasche di lavaggio forni ecc.)
- lavaggio dei pavimenti cucina
- pulizia dei carrelli
- pulizia delle parti interne (filtri, ugelli, ecc) e delle parti esterne della lavastoviglie

#### **Settimanalmente:**

- Pulizia dei forni
- Sanificazione dei frigoriferi
- Disincrostazione della lavastoviglie
- Sanificazione di scaffali, pensili, armadi
- Sanificazione dei contenitori rifiuti esterni



## **COMUNE DI ROMENTINO**

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 **ROMENTINO** (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

- Deragnatura dei locali
- Sanificazione piastrellatura

### **Mensilmente:**

- Pulizia delle cappe e dei filtri paragrasso

### **Trimestralmente:**

- Sbrinamento e sanificazione del congelatore

### **DEPOSITI**

#### **Giornalmente**

- Scopatura dell'intera pavimentazione
- Lavaggio nelle zone di pavimentazione con soluzione detergente
- Controllo di eventuali tracce che sottolineano la presenza di roditori e/o insetti

**Allegato 5 / 1**

**ELENCO DELLE DERRATE ALIMENTARI NECESSARIE PER LA  
PREPARAZIONE DEI MENU  
ALIMENTI VARI FRUTTA E VERDURA**

Asilo Nido "Le Cicogne" Romentino No ORDINE SETTIMANALE

<b>ALIMENTI VARI</b>		
Biscotti Frollini		
Farina		
Paste vari tipi		
Riso		
Zucchero		
The deteinato		
Sale		
Panzerotti		
Aceto bianco		
Tonno olio extra		
Marmellata		
Lievito buste		
Legumi secchi vari		
Pomodori pelati		
Acqua minerale naturale		

<b>FRUTTA VERDURA</b>		
Cipolle		
Sedano		
Carote		
Finocchi		
Pomodori		
Insalata		
Patate		
Zucchine		
Limoni		
Mele		
Pere		
Arance		
Albicocche		
Mandarini		
Kiwi		
Banane		
Pesche		
Uva		
Porri		

**Comune Di Romentino**

Via Chiodini n. 1 cap 28100 c.f 0225920032

**Allegato 5 / 2**

**ELENCO DELLE DERRATE ALIMENTARI NECESSARIE PER LA  
PREPARAZIONE DEI MENU**

**ALIMENTI FRESCHI GELO DIETETICI**

Asilo Nido "Le Cicogne" Romentino No ORDINE SETTIMANALE

**ALIMENTI FRESCHI**

Burro	
Mozzarella	
Ricotta	
Crescenza	
Emmental	
Primosale	
Delissy	
Grana grattugiato	
Grana in pezzi	
Uovo pastorizzato	

**ALIMENTI GELO**

Minestrone	
Spinaci	
Fagiolini	
Carote	
Piselli	
Zucchine	
Bierta coste	
Carote Rondelle	
Cavolfiori	
Cuore di Merluzzo	
Gelato	

**PRODOTTI DIETETICI**

Biscotti primimesi	
Omog. pollo	
Omog. tacchino	
Omog. Manzo	
Omog. Pesce	
Omog. Frutta mista	
Omog. mela	
Omog. pera	
Omog formaggino	
Crema di riso	
Crema di mais tapioca	
Semolino	
Stelline	
Pastina tempestina	

**CARNI FRESCHE**

Lonza nazionale	
Fesa di tacchino	
Petto di pollo	
Fesa di manzo	
Arrosto di vitello	
Fusi di pollo	
Prosciutto cotto no polifosfati	
Uva	
Porri	

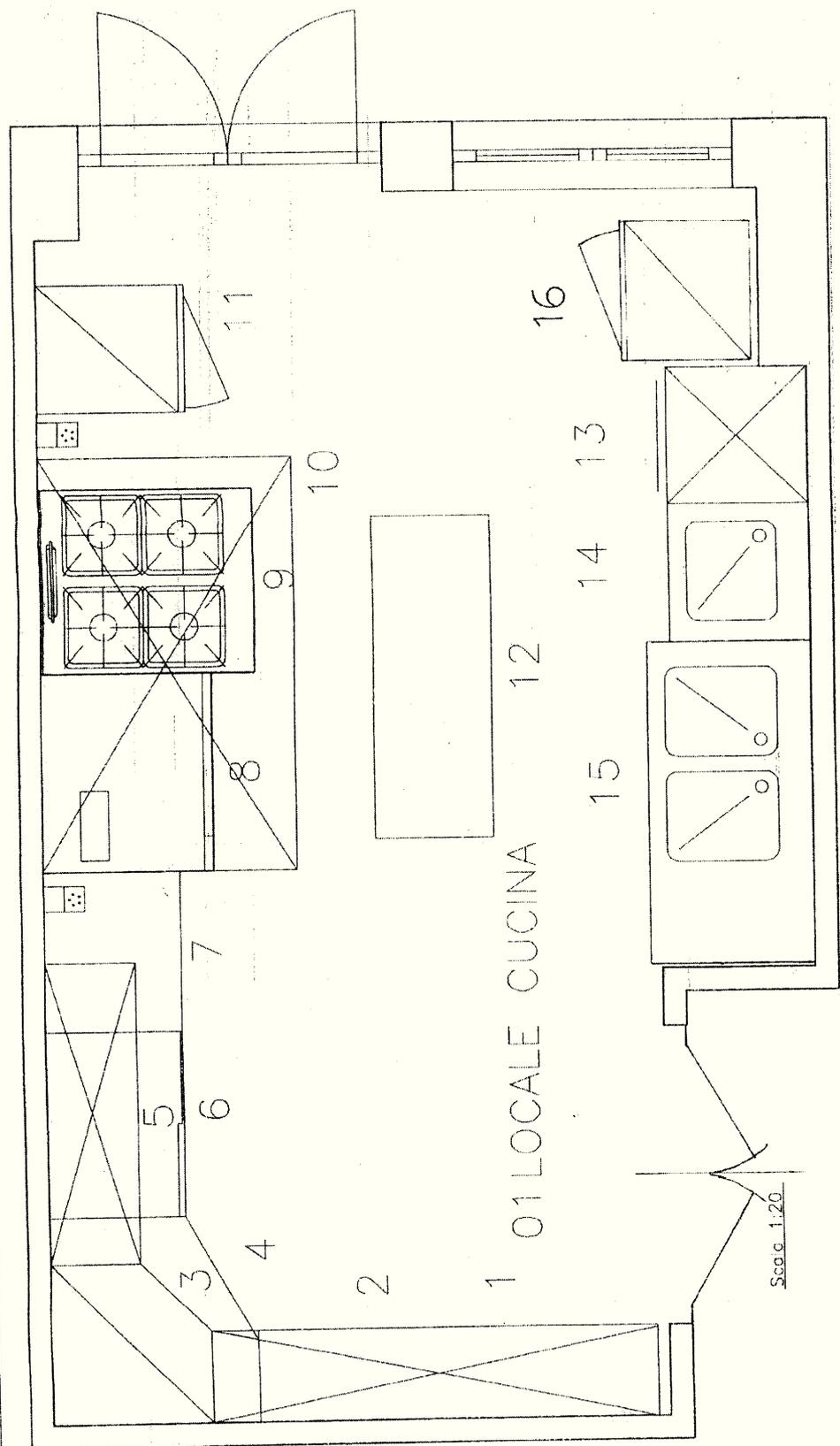
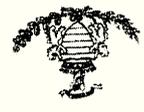
26 NOV 2011

SCALA: 1:20

ASILO NIDO - ROMENTINO  
TAVOLA: PLANIMETRIA E LEGENDA LOCALI CUCINA

COMUNE DI ROMENTINO  
PROVINCIA DI NOVARA

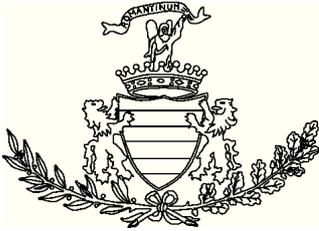
VIA CHIODINI, N. 1 - CAP. 28066 - TEL. 0321/858811 - FAX 0321/858845  
E-MAIL: protocollo@comune.romentino.nv.it  
C.F. 00228920032



1 01 LOCALE CUCINA 12

ALLEGATO 6

POS. Q.	DESCRIZIONE	DIMENSIONE MM
1	ARMADI PENSILE ANTE SCORREVOLI	1900x 400x 600
2	TAVOLO ARMADIO INOX	1700x 400x 850
3	ARMADIO PENSILE ANGOLO ANTE SCORREVOLI	700x 400x 600
4	TAVOLO ARMADIO ANGOLO ANTE BATTENTE	900x 900x 850
5	ARMADIO PENSILE ANTE SCORREVOLI	1300x 400x 600
6	ARMADIO PENSILE ANTE BATTENTE	800x 600x 850
7	TAVOLO LAVORO INOX CON RIPIANO	700x 600x 850
8	FORNO CONVEZIONE GAS 6 GN 1/1	860x 746x 701
9	CUCINA GAS TOP 4 FUOCHI 800 MM	890x 890x 280
10	CAPPA A PARETE	1800x 1100x 500
11	ARMADIO FRIGO LT 400	550x 650x 2030
12	TAVOLO LAVORO INOX	1400x 500x 850
13	LAVASTOVIGLIE INOX E CAVALLETTO	600x 600x 1300
14	LAVELLO 1 VASCA CON RIPIANO INFERIORE	600x 700x 850
15	LAVELLO 2 VASCHE CON GOCCIOLATOIO	1400x 700x 850
16	FREEZER	600x 550x 1500



# **COMUNE DI ROMENTINO**

PROVINCIA DI NOVARA

Via Chiodini n. 1 - 28068 **ROMENTINO** (NO)

☎ 0321 869811 - 📠 0321 860643

E-mail: [protocollo@comune.romentino.no.it](mailto:protocollo@comune.romentino.no.it)

C.F. n. 00225920032

ALLEGATO 7

## **PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO** **RISTORAZIONE PRESSO ASILO NIDO COMUNALE**

**A.S. 2015/2016 e 2016/2017**

M.G.A. – contratto part time – 25 ore settimanali Livello 4<sup>^</sup>  
Data assunzione 01.09.2014