



COMUNE DI TAVAGNACCO

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI TAVAGNACCO A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PER IL PERIODO MARZO 2017 – AGOSTO 2022 CON OPZIONE DI RINNOVO PER GLI AA.SS. 2022/2023 2023/2024 E 2024/2025. CIG 6825372B25

INDICE

INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO	3
<i>Art. 1 – OGGETTO DELL’APPALTO</i>	<i>3</i>
<i>Art. 2 – DURATA DELL’APPALTO</i>	<i>3</i>
<i>Art. 3 – TIPOLOGIA DELL’UTENZA</i>	<i>3</i>
<i>Art. 4 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO PRESUNTO DELL’APPALTO</i>	<i>4</i>
<i>Art. 5 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO</i>	<i>4</i>
<i>Art. 6 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO</i>	<i>4</i>
ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI	6
<i>Art. 7 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI</i>	<i>6</i>
<i>Art. 8 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO</i>	<i>7</i>
<i>Art. 9 – STIPULAZIONE E SPESE CONTRATTUALI</i>	<i>7</i>
<i>Art. 10 – MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO</i>	<i>7</i>
<i>Art. 11 – OBBLIGHI DELL’APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI</i>	<i>7</i>
AUTOCONTROLLO E CONTROLLO	8
<i>Art. 12 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI</i>	<i>8</i>
<i>Art. 13 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE</i>	<i>8</i>
<i>Art. 14 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO</i>	<i>9</i>
PERSONALE	10
<i>Art. 15 – ORGANICO ADDETTI</i>	<i>10</i>
<i>Art. 16 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO</i>	<i>11</i>
<i>Art. 17 – CLAUSOLA SOCIALE</i>	<i>12</i>
<i>Art. 18 – COORDINAMENTO DEL SERVIZIO, DIREZIONE TECNICA E DIETISTA</i>	<i>12</i>
<i>Art. 19 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO</i>	<i>13</i>
<i>Art. 20 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)</i>	<i>13</i>
MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	13
<i>Art. 21 – ADEGUAMENTO DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE</i>	<i>13</i>
<i>Art. 22 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA DELL’I.A.</i>	<i>14</i>
<i>Art. 23 – CARATTERISTICHE E MODALITÀ DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI</i>	<i>15</i>
<i>Art. 24 – L.R. N.15/2000. DICHIARAZIONI OBBLIGATORIE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI</i>	<i>16</i>
<i>Art. 25 – REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ</i>	<i>17</i>
<i>Art. 26 – PREPARAZIONE E COTTURA PASTI</i>	<i>17</i>

<i>Art. 27 – TRASPORTO E CONSEGNA</i>	<i>18</i>
<i>Art. 28 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI.....</i>	<i>18</i>
<i>Art. 29 – IGIENE DEI LOCALI</i>	<i>19</i>
<i>Art. 30 – PROGRAMMA DI EMERGENZA.....</i>	<i>19</i>
<i>Art. 31 – SISTEMA INFORMATIZZATO DI GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI</i>	<i>19</i>
<i>Art. 32 – MENÙ.....</i>	<i>20</i>
<i>Art. 33 – PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI</i>	<i>21</i>
<i>Art. 34 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO</i>	<i>21</i>
<i>Art. 35 – GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA I.A.</i>	<i>22</i>
<i>Art. 36 – NORME DI SICUREZZA.....</i>	<i>23</i>
<i>Art. 37 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI)</i>	<i>24</i>
<i>Art. 38 – ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA</i>	<i>24</i>
<i>Art. 39 – ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE</i>	<i>25</i>
<i>Art. 40 – ACCESSO AI CONTRIBUTI COMUNITARI A FONDO PERDUTO SU PRODOTTI LATTIERO-CASEARI.....</i>	<i>25</i>
PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO	26
<i>Art. 41 – PREZZO DEI PASTI</i>	<i>26</i>
<i>Art. 42 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI.....</i>	<i>26</i>
<i>Art. 43 – ADEGUAMENTI DEI PREZZI</i>	<i>27</i>
<i>Art. 44 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO</i>	<i>27</i>
CONTENZIOSO E NORME FINALI	27
<i>Art. 45 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO</i>	<i>27</i>
<i>Art. 46 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO</i>	<i>29</i>
<i>Art. 47 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE.....</i>	<i>30</i>
<i>Art. 48 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO</i>	<i>30</i>
<i>Art. 49 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY</i>	<i>30</i>
<i>Art. 50– DISPOSIZIONI FINALI.....</i>	<i>31</i>
<i>Art. 51 – ALLEGATI</i>	<i>31</i>

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto:
 - a) l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica destinato agli alunni e al personale scolastico delle Scuole statali dell'Infanzia, primarie e secondarie di primo grado presenti nel territorio del Comune di Tavagnacco individuate nell'allegato 1 al presente Capitolato Speciale d'Appalto, in cui sono riepilogati gli aspetti principali del servizio per ciascun plesso scolastico;
 - b) il servizio di ristorazione per i Centri estivi, per il periodo giugno – agosto di ciascun anno.
2. Il servizio sarà eseguito dall'Impresa aggiudicataria (definita in seguito I.A.) a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e secondo quanto definito dal presente Capitolato Speciale d'Appalto e dalle varianti migliorative fornite dall'I.A. in sede di offerta ed eventualmente accolte dalla Stazione appaltante.
3. Il presente Capitolato, come previsto dagli art. 34 e 144 del D.Lgs 50/2016, recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definiti dal *Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione*, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e le disposizioni di cui al DM Ambiente e tutela del territorio 25 luglio 2011 avente ad oggetto *Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*.
4. L'Amministrazione Comunale (definita in seguito A.C. o Stazione appaltante), in particolare, obbliga l'I.A. all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base, come disciplinato nel corpo del presente Capitolato, relativamente a:
 - produzione degli alimenti e delle bevande;
 - requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
 - trasporti;
 - consumi energetici;
 - pulizie dei locali;
 - requisiti degli imballaggi;
 - gestione dei rifiuti;
 - informazione agli utenti.

Art. 2 – DURATA DELL'APPALTO

1. Il contratto di appalto avrà le seguenti durate:
 - a) per il servizio di ristorazione scolastica periodo marzo 2017 (ovvero dalla data di sottoscrizione del contratto se successiva) – agosto 2022 con i termini del calendario scolastico;
 - b) per i centri vacanza estivi, il periodo giugno – agosto 2017, 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022.
2. L'A.C. si riserva, a proprio insindacabile giudizio, di rinnovare l'affidamento del servizio agli stessi patti e condizioni, visti l'art. 35 comma 4 del d.lgs. 50/2016 e il parere del Consiglio di Stato n. 855/2016, per un periodo di ulteriori 3 anni scolastici comprensivo dei centri estivi (periodo settembre 2022 - agosto 2025). Tale rinnovo sarà subordinato alla valutazione positiva in merito alla qualità e all'efficacia del servizio reso, alla convenienza e alla disponibilità economica in capo all'A.C..
3. Ai sensi dell'art. 106 comma 11 d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., l'appalto potrà eventualmente essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura relativa all'individuazione del nuovo aggiudicatario e comunque per un periodo non superiore a mesi 4 (quattro). In tale evenienza si applicheranno le condizioni contrattuali, giuridiche ed economiche, vigenti alla data di naturale scadenza dell'appalto.
4. Il calendario di apertura e di chiusura del servizio, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. sarà stabilito dalle autorità scolastiche e può essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso alla I.A.

Art. 3 – TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta dagli alunni delle Scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, nonché dal personale docente avente diritto ai sensi della normativa in materia.
2. Eventuali insegnanti o ospiti dell'Istituto Comprensivo di Tavagnacco che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con la

I.A. i termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l’A.C. Allo stesso modo sarà regolata la consumazione dei pasti degli animatori in servizio presso i centri vacanza estivi.

Art. 4 – NUMERO INDICATIVO DEI PASTI E IMPORTO PRESUNTO DELL’APPALTO

1. Il numero presunto dei pasti è pari a 132.000 per anno scolastico, determinato come segue:
 - n. 40.700 pasti bambini delle scuole dell’Infanzia (Adegliacco, Colugna, Feletto Umberto e Tavagnacco);
 - n. 53.500 pasti alunni delle scuole primarie a tempo pieno (Adegliacco e Feletto Umberto);
 - n. 13.000 pasti alunni delle scuole primarie frequentanti il servizio di Tempo integrato (Adegliacco, Colugna e Tavagnacco);
 - n. 12.600 pasti alunni delle scuole secondarie di primo grado di Feletto Umberto;
 - n. 8.200 pasti per insegnanti delle scuole dell’infanzia, primarie a tempo pieno e secondaria;
 - n. 4.000 pasti bambini frequentanti i centri vacanza estivi;
2. Il numero dei pasti è da considerarsi solo indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell’offerta, in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornalieri dell’utenza interessata. La Stazione appaltante si riserva, altresì, la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche.
3. Nel corso dell’esecuzione dell’Appalto sono ammesse variazioni in aumento o diminuzione delle prestazioni oggetto dello stesso nei limiti stabiliti dall’art. 106 comma 12 del d.lgs. n. 50/2016. Dette variazioni non implicheranno alcun onere economico ulteriore per il Comune di Tavagnacco e l’I.A. dovrà applicare gli stessi patti e condizioni offerti in sede di gara.
4. L’importo presunto, calcolato ai sensi dell’art. 35 co. 4 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., per il periodo marzo 2017 – agosto 2022 è stimato in € 3.798.480,00 (IVA di legge esclusa) oltre agli oneri di sicurezza per rischi da interferenza previsti nel D.U.V.R.I. pari a € 250,00 (IVA di legge esclusa) ed è comprensivo di tutte le prestazioni richieste nel presente Capitolato. Detto importo deriva dal numero medio complessivo dei pasti sulla base dell’andamento storico moltiplicato per il prezzo unitario del pasto, determinato in € 5,32.
5. In caso venga esercitata l’opzione di cui al precedente punto 3, l’importo presunto dell’appalto per il periodo marzo 2017 – agosto 2022 è pari ad ulteriori € 759.696,00 (IVA di legge esclusa).
6. In caso di proroga tecnica di cui al precedente art. 2 punto 3, l’importo presunto dell’appalto è pari ad ulteriori € 269.458,00 (IVA di legge esclusa).
7. In caso venga esercitata l’opzione di cui al precedente punto 3 per il periodo di proroga tecnica (massimo mesi quattro), l’importo presunto dell’appalto sarà pari ad ulteriori € 53.891,60 (IVA di legge esclusa).
8. In caso di rinnovo del servizio per il periodo settembre 2022– agosto 2025, l’importo presunto dell’appalto è pari ad ulteriori € 2.106.720,00 (IVA di legge esclusa).
9. In caso venga esercitata l’opzione di cui al precedente punto 3 per il periodo di rinnovo del servizio (settembre 2022 – agosto 2025), l’importo presunto dell’appalto sarà pari ad ulteriori € 421.154,40 (IVA di legge esclusa).
10. Resta inteso che se l’Amministrazione non procederà al rinnovo o a proroga tecnica l’appalto si dovrà considerare concluso al 31 agosto 2022.

Art. 5 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

1. Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato descrittivo e prestazionale e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall’Ente.
2. L’Impresa può presentare, in fase di offerta, all’interno della propria offerta tecnica di cui al Disciplinare di gara, proposte migliorative, che non potranno comunque abbassare il livello degli standard minimi indicati.

Art. 6 – ATTIVITÀ COSTITUENTI IL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto dell’appalto richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni ed attività, da effettuare a cura e spese dell’I.A., di cui di seguito si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo.
 1. Prestazioni ed attività per i plessi scolastici forniti di cucina:
 - a) approvvigionamento delle derrate alimentari e di tutti i prodotti non alimentari necessari per assicurare la preparazione e cottura dei pasti nelle cucine scolastiche di proprietà comunale

-
- gestite con personale dell'I.A;
 - b) preparazione e confezionamento del menu giornaliero in legume misto in multi razione e monoporzione per le diete speciali;
 - c) porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo;
 - d) preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi;
 - e) lavaggio, sbucciatura e porzionatura della frutta;
 - f) fornitura e distribuzione dello spuntino durante l'intervallo scolastico del mattino;
 - g) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo, apparecchiatura con utensileria riutilizzabile;
 - h) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi);
 - i) riassetto, pulizia e sanificazione dei locali adibiti a cucina e dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici) e relativi arredi;
2. Prestazioni ed attività per i plessi scolastici sprovvisti di cucina:
- j) preparazione dei pasti, loro cottura, confezionamento in legume misto in multi razione e monoporzione per le diete speciali, trasporto con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti;
 - k) cottura diretta presso ogni mensa scolastica terminale (ad eccezione delle scuole primarie di Colugna e Tavagnacco) della componente secca dei primi piatti prevista dal menù;
 - l) ricevimento dei pasti, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo;
 - m) preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari, stati patologici e per motivi etico-religiosi;
 - n) fornitura e distribuzione dello spuntino durante l'intervallo scolastico del mattino; per gli alunni che usufruiscono dei servizi di prolungamento orario (Tempo integrato) lo spuntino sarà distribuito a pranzo per essere consumato come merenda del pomeriggio;
 - o) preparazione, allestimento dei locali di distribuzione e consumo, apparecchiatura con utensileria riutilizzabile;
 - p) rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi);
 - q) gestione del Centro cottura, dei terminali e delle cucine comunali con personale a carico della I.A.;
3. Prestazioni ed attività comuni a tutti i plessi:
- r) rilevazione giornaliera degli utenti che usufruiscono del pasto, tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa (su piattaforma fornita dal Comune o dalla ditta affidataria dei relativi servizi informativi) ed effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra l'I.A. e la Stazione appaltante;
 - s) coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
 - t) raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali (punto 5.3.7 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente) e fornitura del relativo materiale di consumo;
 - u) fornitura e gestione dei materiali di consumo (ad esempio: carta igienica, sapone liquido, carta asciugamani) presso i servizi igienici di pertinenza dei refettori scolastici;
 - v) attuazione delle iniziative previste dalla L.R. 08.08.2000 n. 15 e dal relativo regolamento di attuazione di cui al D.P.G.R. 23.11.2000 n. 417/Pres.;
 - w) gestione del servizio di ristorazione per gli utenti dei Centri estivi in una cucina individuata dalla Stazione appaltante;
 - x) stampa e fornitura al Tesoriere comunale di buoni pasto per i Centri estivi, nei tempi e modalità indicate di volta in volta dalla Stazione appaltante;
 - y) monitoraggio costante degli infestanti nel centro cottura e nei plessi di distribuzione mediante Ditta specializzata del settore;
 - z) adempimento obblighi formativi del personale impiegato ai sensi del Reg. 852/2004 e Legge

- Regionale nonché in materia di preparazione e gestione delle diete speciali e di sicurezza sul lavoro;
- aa) percorsi di educazione alimentare indirizzati agli utenti e/o altri soggetti, concordati con la Stazione Appaltante;
 - bb) ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio oggetto d'appalto come prevista dal presente Capitolato, dai suoi allegati, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e della relazione tecnica prodotta dall'I.A. in sede di gara.
2. Per la produzione di pasti veicolati l'I.A. utilizzerà, per il periodo marzo-giugno 2017 un proprio centro cottura avente le caratteristiche indicate nel successivo art. 22.
 3. Entro l'inizio dell'anno scolastico 2017/2018 l'I.A. si impegna a produrre nelle cucine comunali tutti i pasti necessari al servizio descritto nel presente Capitolato e provvedendo in particolare:
 - a) all'adeguamento tecnico-funzionale della cucina la scuola dell'Infanzia di Feletto Umberto con l'installazione e messa in funzione dei macchinari e delle attrezzature nonché la fornitura di arredi ed utensileria adeguati al servizio richiesto;
 - b) all'adeguamento tecnico-funzionale dei terminali di distribuzione delle scuole primarie di Feletto Umberto ed Adegliacco e della Scuola secondaria di primo grado di Feletto Umberto per consentire la cottura della componente secca dei primi piatti previsti dal menù.
 4. Nell'adempiere alle prestazioni succitate saranno utilizzate le strutture e le attrezzature di proprietà della Stazione appaltante presenti nei plessi scolastici, secondo le modalità indicate nel successivo art. 35, nonché, per il solo periodo richiesto, il Centro di Cottura individuato dall'I.A. stessa.
 5. Alcuni aspetti organizzativi, ad esempio quelli attinenti agli orari di refezione, pulizia e riassetto dei terminali, saranno definiti di concerto tra la Stazione appaltante e le Autorità scolastiche e successivamente comunicati all'I.A.

ADEMPIMENTI CONTRATTUALI GENERALI

Art. 7 – RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

1. L'I.A. si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività/servizi richiesti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto. L'I.A., inoltre, risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che, in relazione all'espletamento e/o in conseguenza del servizio medesimo, potrà derivare alla Stazione appaltante, agli utenti del servizio, a terzi in genere ed a cose. In particolare l'I.A. si assume le responsabilità per danni, quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile causati dalle cose, sia prodotte in proprio che prodotte da terzi, somministrate nelle mense del Comune di Tavagnacco, compresi i danni imputabili a vizio originario del prodotto, a cattiva conservazione dello stesso o al mancato rispetto del termine di scadenza.
2. Per la copertura dei danni di cui sopra, l'I.A. si obbliga, prima dell'inizio del servizio, a stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione, regolarmente iscritta all'Albo delle Imprese dell'IVASS (ramo "responsabilità civile generale") una polizza RCT/RCO nella quale venga esplicitamente indicato che la Stazione appaltante debba essere considerata "terza" a tutti gli effetti. Il predetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura della responsabilità civile per danni causati a terzi e utenti del servizio derivanti dallo svolgimento delle attività/servizi oggetto dell'affidamento, ivi comprese le intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto.
3. L'Assicurazione "R.C. terzi" (RCT) dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) unico per sinistro a persone e/o a cose.
4. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale dipendente ed ai prestatori di lavoro in genere della I.A., durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza "R.C. prestatori di lavoro" (RCO) con un massimale non inferiore a € 5.000.000,00 (Euro cinquemilioni/00) per sinistro con il limite di € 1.500.000,00 (Euro unmilione cinquecentomila/00) per persona.
5. L'assicurazione dovrà garantire anche tutte le attività ed operazioni accessorie, complementari e sussidiarie all'oggetto del servizio, nulla escluso.

6. Il possesso della copertura assicurativa non pregiudica il risarcimento dei danni, eventualmente provocati nel corso del servizio di cui all'oggetto, per carenze del contratto assicurativo, per insufficiente massimale nonché per la previsione di franchigie, scoperti e/o limiti di risarcimento.
7. Copia della polizza dovrà essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno 10 (dieci) giorni prima della data stabilita per l'inizio di esecuzione del servizio e, qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di affidamento dell'incarico, dovrà altresì essere consegnata, entro i dieci giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del relativo premio.
8. In caso di mancata consegna entro il termine indicato l'Amministrazione comunale potrà disporre la decadenza dall'aggiudicazione, con la conseguenza dell'incameramento della cauzione provvisoria di cui al disciplinare di gara.

Art. 8 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. In caso di sciopero del personale impiegato nell'esecuzione del servizio, l'I.A. dovrà darne preavviso alla Stazione appaltante mediante comunicazione a mezzo Posta elettronica certificata (PEC) nei termini stabiliti dalle vigenti leggi in materia di esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di mancato o ritardato preavviso, l'A.C. applicherà la penale prevista nel successivo art. 45.
2. In caso di scioperi del personale scolastico o di eventi che, per qualsiasi motivo, possano interrompere o influire in modo sostanziale sul normale espletamento del servizio, l'A.C. e/o l'I.A. dovranno, di norma, quando possibile, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 48 ore.
3. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, se comunicate tempestivamente alla controparte. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A. come della Stazione appaltante, che le stesse non possano evitare con l'utilizzo della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e non esaustivo, sono considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.
4. In ogni caso l'I.A. non potrà sospendere il servizio eccedendo irregolarità di controprestazione.

Art. 9 – STIPULAZIONE E SPESE CONTRATTUALI

1. A seguito di aggiudicazione definitiva, l'I.A. sarà tenuta alla sottoscrizione del contratto in forma pubblico – amministrativa in formato digitale.
2. Faranno parte del contratto, nei termini che saranno tempestivamente indicati dal Servizio Contratti, Gare e Appalti del Comune di Tavagnacco, la documentazione di gara e l'offerta dell'I.A., anche se non materialmente allegati allo stesso.
3. Ai sensi dell'art. 32 comma 9 del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii, il contratto non potrà essere stipulato prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. Divenuta efficace l'aggiudicazione la stipulazione del contratto dovrà avvenire entro 60 giorni.
4. L'avvio del servizio potrà avvenire anche prima della sottoscrizione del contratto laddove sussistano i presupposti previsti dall'art. 32, comma 8 del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..
5. Nel caso in cui le procedure di aggiudicazione si protraessero oltre i termini previsti, l'A.C. si riserva la facoltà di posticipare la data d'inizio del servizio con la riduzione proporzionale del compenso.
6. Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa o eccettuata, inerenti e conseguenti alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio saranno a carico dell'I.A.

Art. 10 – MANCATA SOTTOSCRIZIONE DEL CONTRATTO

1. Nel caso in cui l'I.A. non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipulazione del contratto ovvero, senza giustificato motivo, non si presenti alla data e nel luogo fissati per la sottoscrizione o non presenti la garanzia definitiva nei termini fissati, l'A.C. la dichiarerà decaduta, procederà all'incameramento della garanzia provvisoria e potrà quindi aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Rimarranno a carico dell'I.A. inadempiente ogni eventuale maggiore onere sostenuto dal Comune di Tavagnacco.

Art. 11 – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136 e ss.mm.ii. e s'impegna a dare immediata comunicazione al Comune ed alla Prefettura – Ufficio Territoriale di Governo della Provincia di Udine della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

2. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, determina la risoluzione di diritto del contratto ai sensi del comma 9 bis del predetto art. 3 della legge n. 136/2010.

AUTOCONTROLLO E CONTROLLO

Art. 12 – OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

1. Ai sensi e per gli effetti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'I.A., in relazione a quanto previsto dal presente Capitolato, assume la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 ("ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti"), per tutte le mense di cui al presente Capitolato nelle quali provvede all'erogazione del servizio di ristorazione scolastica.
2. L'I.A. ha l'onere di individuare, ai sensi del d.lgs. n. 193/2007, l'operatore del settore alimentare responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo e di trasmettere nonché aggiornare, nelle modalità previste dalla legge, le attività e le informazioni rilevanti ai sensi di legge dell'impresa alimentare alle autorità competenti con copia alla Stazione appaltante.
3. La Stazione appaltante non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza, rimanendo a completo carico dell'I.A. ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate alla Stazione appaltante per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'I.A., fatta salva l'eventuale richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dalla Stazione appaltante per effetto delle violazioni di cui sopra.
4. L'Operatore del Settore alimentare definito al precedente comma 2) è tenuto ad osservare puntualmente tutti gli obblighi previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza e di igiene alimentare, con particolare riferimento a quelli previsti:
 - dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28.01.2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
 - dal Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29.04.2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
 - dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione del 15.11.2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
 - dal regolamento UE 1169/2011 in relazione all'etichettatura e informazioni al consumatore;
 - dagli ulteriori Regolamenti (CE) modificativi e/o integrativi di quelli sopra citati.
5. Tutti i piatti proposti dovranno riportare le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni come previsto dal Regolamento 1169/2011. Independentemente dalla procedura di informazione adottata, dovrà essere prodotta idonea e completa documentazione scritta da inviare tempestivamente alla Stazione appaltante e da mettere a disposizione sia delle famiglie che dell'autorità competente.
6. La ditta dovrà trasmettere alla Stazione appaltante, a semplice richiesta dello stesso, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata, fra cui in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/ricambio degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante l'avvenuta effettuazione delle analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n. 2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.
7. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia inoltre in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

Art. 13 – MONITORAGGIO E CONTROLLO DELLA STAZIONE APPALTANTE

1. La vigilanza sui servizi spetta alla Stazione appaltante per tutto il periodo dell'appalto, nei tempi e modi ritenuti più idonei, affiancandosi e non sovrapponendosi ai poteri di competenza dell'Azienda sanitaria universitaria integrata Udinese per quanto concerne gli aspetti igienico - sanitari. Tale attività avverrà nel rispetto della normativa igienico - sanitaria e senza interferire con lo svolgimento del

servizio. L'I.A. è obbligata a fornire la massima collaborazione al personale incaricato dell'attività di controllo, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

2. In particolare si prevedono i seguenti controlli:
 - a) controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali e/o da persona competente designata dalla stazione appaltante, riguardante: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio; il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il trasporto, la consegna, la porzionatura e la distribuzione dei pasti (in tale tipo di controllo rientra anche la visita al centro di produzione dei pasti della ditta appaltatrice, visita che dovrà essere consentita anche ai rappresentanti dei genitori che compongono la Commissione mensa e i Comitati mensa e che sarà svolta senza alcun preavviso), l'etichettatura e la data di scadenza dei prodotti, le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature, lo stato igienico degli automezzi per il trasporto, lo stato igienico-sanitario del personale addetto, la professionalità degli addetti alle mense terminali e il loro comportamento nei confronti dell'utenza (ragazzi ed adulti), l'abbigliamento di servizio degli addetti, l'applicazione di prescrizioni in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, le modalità di distribuzione, le quantità delle porzioni, il confezionamento e la corretta preparazione e distribuzione delle diete speciali, verifica di documentazione tecnica pertinente al servizio (schede tecniche dei prodotti, ricettario, rilevazioni Punti di Controllo (CP) e Punti di Controllo Critico (CCP), piano di autocontrollo, piano della qualità, documentazione relativa alle certificazioni di qualità, attestati formativi, inquadramenti contrattuali, libretti tecnici attrezzature, schede di monitoraggio, bolle di consegna, etichette, piani di monitoraggio infestanti, ecc.);
 - b) controllo igienico-sanitario svolto dall'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata Udinese e/o da persona competente designata dalla Stazione appaltante relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla ditta. I controlli potranno comprendere prelievi di prodotti alimentari finiti e/o semilavorati nonché di tamponi superficiali delle attrezzature sanificate (indagine chimica e/o microbiologica);
 - c) controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti la Commissione mensa e i Comitati mensa presso ogni singola struttura scolastica servita. Detti componenti potranno accedere esclusivamente ai locali di somministrazione. I controlli potranno verificare l'appetibilità e il gradimento del cibo (es. temperatura, aspetto, gusto, presentazione, servizio, ecc.), la conformità al menù e, in generale, il corretto funzionamento del servizio di refezione. In ogni caso i componenti della Commissione e dei Comitati Mensa sono tenuti a comunicare gli esiti dei suddetti controlli agli uffici della Stazione appaltante che si occupano del servizio di ristorazione scolastica e le eventuali contestazioni alla ditta per inadempimenti contrattuali o qualunque altro eventuale rilievo possono essere formalmente mosse all'I.A. solo ed esclusivamente dalla Stazione appaltante.
3. Sarà cura della Stazione appaltante comunicare all'I.A. l'elenco dei membri dei Comitati mensa e della Commissione mensa e i nominativi dei soggetti incaricati del controllo tecnico ispettivo. L'I.A. avrà l'obbligo di partecipare, attraverso le figure del coordinatore del servizio o il direttore tecnico, alle riunioni della Commissione mensa.
4. Qualora, in esito ai controlli di cui al presente articolo, il servizio erogato sia risultato difforme rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato, la Stazione appaltante procederà alla contestazione dell'episodio di inadempimento contrattuale nel rispetto delle procedure stabilite nell'art. 45.

Art. 14 – CONTROLLI ANALITICI SUL SERVIZIO

1. Ai fini dei controlli sulla qualità del servizio è fatto obbligo all' I.A. di eseguire le analisi di laboratorio ai sensi del Reg. Ce 2073/2005 (parametri di processo e di sicurezza). In particolare dovranno essere eseguite presso un laboratorio accreditato le seguenti indagini microbiologiche e analitiche:
 - a) n. 20 campionature/anno solare di alimenti (prelievo da effettuarsi sul plesso di distribuzione/a rotazione tipologia e luogo) piatti pronti (caldi e freddi) prodotti dalla cucina/centro cottura con ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli , Listeria, ecc;
 - b) n. 3 prelievi/anno solare di tamponi superficiali effettuati in cucina e/o refettorio delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria e secondaria di primo grado. Il numero indicato è riferito e richiesto per singolo plesso di distribuzione e centro cottura (luogo produzione dei pasti) e richiede la ricerca di almeno 3 (inteso per campionatura) dei seguenti parametri di processo e di sicurezza

alimentare: carica batterica totale, enterobatteriacae, E.coli , Listeria, ecc;

- c) n. 2 campionature/anno solare di alimenti ortofruitticoli per ricerca inibenti e fitosanitari con profilo di indagine idoneo a garanzia di prodotto proveniente da agricoltura biologica.
2. All'inizio dell'appalto l'I.A. comunicherà alla Stazione appaltante presso quale laboratorio di fiducia portare i campioni; i prelievi saranno svolti direttamente dalla I.A. e saranno successivamente trasmessi in copia alla Stazione Appaltante.
 3. Qualora i risultati dei prelievi di cui sopra dessero esito positivo all'indagine microbiologica, la Stazione appaltante, ferma restando l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e valutata la gravità del caso, si riserva di stabilire l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negativizzazione del risultato batteriologico, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del medesimo servizio da parte di altra impresa e salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni, nonché la facoltà di risolvere il contratto. La Stazione appaltante si riserva comunque la facoltà di disporre controlli in proprio.
 4. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare, mediante tecnico designato, indagini analoghe specificate al precedente punto 1 e/o ulteriori analisi di carattere fisico e/o chimico.

PERSONALE

Art. 15 – ORGANICO ADDETTI

1. L'I.A. dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'impiego di personale numericamente e professionalmente adeguato alle esigenze di un servizio efficiente.
2. Per ogni refettorio deve essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione. In particolare il rapporto numerico tra i pasti distribuiti a servizio ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a 1 addetto (impiegati contemporaneamente per la distribuzione) ogni 40 utenti (insegnanti inclusi).
3. Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
4. Il personale dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio in ciascuna scuola per:
 - a) numero di addetti necessari alla regolare esecuzione del servizio;
 - b) ore lavorative complessive e compiti da assegnare al gruppo di operatori relativo a ciascuna scuola;
 - c) idoneità, capacità professionale e qualifica;
 - d) esperienza pregressa in servizi di ristorazione collettiva (preferibilmente scolastica);
 - e) piena disponibilità ad assicurare lo svolgimento delle mansioni del proprio ruolo in un'ottica di integrazione funzionale con il servizio scolastico;
 - f) attitudine a mantenere un buon livello di qualità delle relazioni con i commensali, con le rispettive famiglie e con il personale scolastico;
 - g) competenza ed esperienza professionale già acquisita dal lavoratore come specificato nei successivi commi 6 e 7.
5. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine la ditta si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto. Relativamente alle mense interne delle scuole dell'infanzia dovrà essere presente un cuoco responsabile con adeguata competenza professionale ed esperienza già acquisita in analoghi servizi. Il cuoco responsabile è la persona incaricata dall'I.A. di gestire l'intero processo di produzione ed erogazione del pasto nella cucina di riferimento, di coordinare le attività e di gestire la corretta esecuzione degli adempimenti connessi all'attuazione delle procedure di autocontrollo igienico. Il cuoco responsabile di cucina dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 24 mesi di esperienza lavorativa già compiuta in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 12 mesi nell'ambito della ristorazione scolastica. Ogni aiuto-cuoco (o addetto ai servizi di ristorazione) dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 12 mesi di esperienza lavorativa già compiuta in servizi di ristorazione collettiva di cui almeno 6 nell'ambito della ristorazione scolastica.
6. Relativamente alle mense terminali presenti nelle scuole dove il servizio è erogato mediante pasti veicolati, dovrà essere presente personale con adeguata competenza professionale ed esperienza adeguata in analoghi servizi. Ogni addetto presente in mensa dovrà possedere adeguata competenza professionale ed aver acquisito nel suo curriculum un periodo non inferiore a 6 mesi di esperienza lavorativa compiuta in servizi di ristorazione collettiva scolastica e dovrà inoltre possedere adeguata

preparazione formativa in relazione alla corretta gestione delle diete speciali secondo i protocolli interni (manuale della qualità e piano di autocontrollo), il *Protocollo di gestione delle diete speciali* allegato 5 al presente Capitolato e in relazione ai pericoli connessi;

7. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti di cui al presente Capitolato dovrà aver adempiuto agli obblighi di formazione di cui alla L.R. 08.08.2005, nr. 21, secondo le modalità previste dall'atto prot. n. 9916/SPS-VETAL del 12.05.2008 della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia – Direzione Centrale Salute e Protezione Sociale.
8. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica, con particolare riferimento a quelli che operano nelle sedi scolastiche, sono tenuti a mantenere un comportamento caratterizzato da professionalità, diligenza, affabilità, correttezza, massima collaborazione con la scuola nella gestione del pranzo. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che con il loro comportamento contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.
9. Gli operatori addetti al servizio osservano il segreto d'ufficio e mantengono la riservatezza sulle informazioni acquisite.
10. L'I.A. è responsabile della scelta e del comportamento del proprio personale operante presso i refettori e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'A.C. avente diretta causa con il servizio di refezione e con gli addetti al monitoraggio del servizio.
11. L'I.A. dovrà provvedere alla immediata sostituzione del personale assente, nonché di quello eventualmente ritenuto dall'A.C. non idoneo allo svolgimento del servizio, fermo restando il possesso, in capo ai sostituti, dei requisiti minimi previsti dal presente Capitolato e dagli eventuali ulteriori requisiti richiesti dall'I.A. stessa ai fini dello svolgimento del servizio nelle mense. L'I.A. dovrà dare immediata comunicazione all'A.C. dell'intervenuta sostituzione, fornendo la documentazione precisata nel successivo art. 38, comma 1, lett. c;
12. Si estendono all'I.A. - per quanto compatibili - gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al DPR 62/2013; l'Amministrazione, in esecuzione dell'art. 17 del DPR 62/2013, trasmetterà alla ditta aggiudicataria copia del predetto codice. Si estendono inoltre alla ditta - per quanto compatibili - le previsioni del "Codice di comportamento aziendale del Comune di Tavagnacco", disponibile al seguente indirizzo:
www.comune.tavagnacco.ud.it/comune/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/codici-di-comportamento

Art. 16 – OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1. L'I.A. assicura lo svolgimento del servizio, di regola, mediante l'instaurazione con gli operatori di rapporti di lavoro subordinato fatta salva la possibilità di ricorrere a contratti di natura diversa da quelli previsti per i lavoratori dipendenti in caso di sostituzione di personale assente per periodi brevi e sempre che si tratti di assenze non programmate, purché ciò avvenga nel rigoroso rispetto delle norme che disciplinano questi ultimi rapporti.
2. Il personale impiegato nel servizio dovrà essere in regola sotto ogni aspetto: contrattuale, assicurativo, previdenziale e fiscale secondo quanto previsto dalle norme vigenti e la ditta è responsabile di ogni adempimento necessario ad assicurare la regolarità di cui sopra, ritenendosi sin d'ora la Stazione appaltante sollevata da qualsiasi responsabilità in materia.
3. L'I.A. si obbliga:
 - ad osservare la normativa vigente in materia di previdenza e malattie professionali, di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza e salute dei lavoratori, di diritto al lavoro dei disabili nonché ogni altra disposizione relativa alle suddette materie che dovesse subentrare durante l'esecuzione del servizio;
 - ad attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipulazione del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Udine. L'I.A. è tenuta altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti

collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

4. L'I.A. dovrà in qualsiasi momento, a semplice richiesta dell'A.C., dimostrare di avere provveduto a quanto previsto nel presente articolo.
5. L'I.A. deve tenere indenne la Stazione Appaltante da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando la Stazione Appaltante estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra l'I.A. e i suoi dipendenti.

Art. 17 – CLAUSOLA SOCIALE

1. La Stazione appaltante ha interesse al corretto inquadramento contrattuale degli operatori perché garanzia di qualità della fornitura dei servizi richiesti dal presente Capitolato. Pertanto, in riferimento alle mansioni richieste come indicate nei precedenti articoli è operante la CLAUSOLA SOCIALE ex art. 50 d.lgs. 50/2016 in base alla quale, considerata la particolare natura del servizio oggetto del presente appalto, ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale impiegato, è prevista l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.
2. Si fa pertanto obbligo alla I.A. di ottemperare quanto disposto agli artt. 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340 del Titolo XII *Pubblici Esercizi* Capo XII *Norme per la ristorazione collettiva* del CCNL Settore Turismo del 20/02/2010

Art. 18 – COORDINAMENTO DEL SERVIZIO, DIREZIONE TECNICA E DIETISTA

1. Il coordinamento delle attività di esecuzione del servizio e la gestione dei rapporti con la stazione appaltante saranno affidati dall'I.A. ad un coordinatore di adeguata formazione ed esperienza professionale, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro 15 giorni dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale avrà comunicato l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.
2. Il coordinatore sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A. Dovrà mantenere un contatto costante con i referenti della Stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà assicurare la propria reperibilità telefonica tutti i giorni feriali in orario lavorativo.
3. Al coordinatore di cui al precedente comma sono assegnati i seguenti compiti:
 - a) garantire la supervisione di tutte le attività e prestazioni previste dal Capitolato a carico della ditta;
 - b) coordinare l'attività degli operatori;
 - c) controllare il corretto andamento del servizio;
 - d) assicurare la massima collaborazione, sia personale e della ditta, per quanto di competenza di quest'ultima, alle attività riguardanti il funzionamento del servizio di ristorazione scolastica poste in essere dalla stazione appaltante (e, in particolare dal tecnologo alimentare incaricato dell'assistenza tecnica al servizio stesso), dalle scuole, dall'Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Udine e dai genitori componenti la Commissione Mensa.
4. In caso di assenza e/o inadempimento del coordinatore (ferie, malattia, ecc.), l'I.A. deve provvedere alla sua sostituzione e a darne tempestiva comunicazione scritta alla Stazione appaltante.
5. L'I.A. comunicherà altresì il nominativo della persona che fungerà da direttore tecnico del servizio, che sarà referente degli aspetti tecnico-organizzativi dell'intero appalto. Il direttore manterrà continui contatti con la stazione appaltante per il controllo dell'andamento del servizio. Il direttore tecnico del servizio, all'occorrenza, deve garantire la presenza fisica nei locali di distribuzione e/o produzione dei pasti e, a richiesta dell'amministrazione, la partecipazione a riunioni attinenti al servizio erogato. La partecipazione dovrà essere garantita, salvo situazioni critiche, con un preavviso di 48 h.
6. L'I.A. assicura, inoltre, la disponibilità, nell'organico impiegato per la prestazione del servizio, di una unità di personale munita della qualifica professionale di "dietista" alla quale affidare gli adempimenti specificamente previsti dal presente Capitolato speciale d'appalto, tra cui in particolare:
 - a) la predisposizione dei menù;
 - b) la predisposizione delle diete speciali, secondo le indicazioni dei certificati medici fornite dagli utenti che fruiscono del servizio di ristorazione;
 - c) garantire la supervisione nella preparazione delle medesime, nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete, con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari;
 - d) la partecipazione a riunioni informative organizzate dalla Stazione appaltante.

Art. 19 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

1. Il personale impiegato per la preparazione, la cottura, il trasporto, la porzionatura, la distribuzione e il rassetto deve essere formato professionalmente e aggiornato principalmente sugli aspetti igienico sanitari disciplinati dalla normativa vigente e in relazione alla corretta gestione delle diete speciali nonché alle informazioni pertinenti in materia di allergia e intolleranze citati nel Reg UE 1169/2011.
2. Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale dovranno essere comunicati – almeno 15 giorni prima della loro attuazione – alla Stazione Appaltante, che potrà inviare il proprio personale. Al termine di ogni corso, l’I.A. dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante una breve relazione, comprensiva dell’elenco delle presenze.
3. L’I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il personale circa le circostanze e le modalità previste nel Capitolato per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.
4. In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:
 - a) alimentazione e dietetica (o salute);
 - b) alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - c) caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
 - d) stagionalità degli alimenti;
 - e) corretta gestione dei rifiuti;
 - f) uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
 - g) energia, trasporti e mense;
 - h) intolleranze e allergie alimentari;
 - i) cenni relativi al Reg. CE 1169/2011 in tema di informazioni ed etichettatura;
 - j) autocontrollo nella ristorazione collettiva e piano HACCP;
 - k) igiene e microbiologia degli alimenti;
 - l) conservazione degli alimenti;
 - m) salute e sicurezza sul lavoro;
 - n) comportamento igienico del personale durante il lavoro;
 - o) Capitolato d’appalto.
5. I temi trattati per la formazione degli addetti al servizio di refettorio devono essere i seguenti:
 - a) norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo (piano HACCP);
 - b) pulizia, sanificazione, disinfezione;
 - c) comunicazione con l’utenza;
 - d) dietetica particolare, intolleranze e allergie.
6. I temi trattati per l’addestramento dei trasportatori devono riguardare:
 - a) organizzazione e tempistica del servizio;
 - b) igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
 - c) temperatura di mantenimento del pasto trasportato;
 - d) situazioni di emergenza.

Art. 20 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. L’I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art.42, D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04) da indossare durante le ore di servizio, e dispositivi di protezione individuale (DPI) previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Divise da lavoro e DPI dovranno essere costantemente tenuti in perfette condizioni.
2. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dalla normativa vigente.

MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 21 – ADEGUAMENTO DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE E DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

1. L’I.A. dovrà provvedere all’adeguamento tecnico-funzionale della cucina della Scuola dell’Infanzia di Feletto Umberto, messa gratuitamente a disposizione per tutta la durata dell’appalto, per il suo utilizzo quale centro cottura per la produzione dei pasti per le scuole sprovviste di cucina.

2. L'I.A. potrà a tal fine utilizzare le attrezzature attualmente in uso in tale scuola, descritte nell'allegato 7 al presente Capitolato "Schede tecniche attrezzature per allestimento Centro cottura e planimetrie cucine comunali", che l'I.A. si impegna comunque a ritirare.
3. L'adeguamento del centro cottura è comprensivo della progettazione, fornitura ed installazione dei macchinari, delle attrezzature, degli arredi, del pentolame, delle stoviglie e di quanto altro necessario all'erogazione del servizio, oltre che di tutti gli adeguamenti strutturali ed impiantistici che si dovessero rendere necessari.
4. Gli interventi dovranno essere effettuati sulla base del "Progetto tecnico" presentato in sede di gara. Eventuali adeguamenti degli impianti tecnologici esistenti saranno a carico dell'I.A. e dovranno essere corredate di dichiarazioni di conformità alla normativa vigente. Gli interventi dovranno preliminarmente essere approvati dai competenti Uffici comunali.
5. L'I.A. dovrà altresì adeguare funzionalmente i terminali di distribuzione delle scuole primarie di Feletto Umberto ed Adegliacco e della Scuola secondaria di primo grado di Feletto Umberto con l'installazione di cuocipasta opportunamente dimensionati in relazione al numero di pasti da preparare per la cottura dei primi piatti a base di pasta o riso previsti dal menù.
6. Gli interventi di adeguamento di cui al precedente punto dovranno essere effettuati come descritto nel "Progetto tecnico" presentato in sede di gara. L'I.A. dovrà a sua cura e spese farsi carico di tutti gli aspetti connessi all'adeguamento in parola, compresa l'installazione degli impianti di aspirazione vapori e l'esecuzione di tutti i lavori necessari.
7. Eventuali interventi di adeguamento degli impianti tecnologici esistenti che si rendessero necessari per gli adeguamenti tecnico-funzionali di cui ai punti 1 e 5 saranno interamente a carico dell'I.A. e dovranno essere corredate di dichiarazioni di conformità alla normativa vigente. Gli interventi dovranno essere preliminarmente approvati dai competenti Uffici comunali.
8. L'I.A. dovrà attivare il Centro cottura e rendere operativi i cuocipasta entro l'inizio dell'anno scolastico 2017/2018. A tal fine dovrà essere rispettato il cronoprogramma previsto dal "Progetto tecnico" presentato in sede di gara. In particolare L'I.A. si impegna a presentare entro 20 giorni solari dalla comunicazione di aggiudicazione i progetti definitivi di adeguamento, contenenti tutti gli elementi necessari ai fini del rilascio dei prescritti pareri, autorizzazioni e approvazioni.
9. Per gli adeguamenti tecnico-funzionali in parola è previsto esclusivamente l'utilizzo di macchinari e attrezzature alimentati con energia elettrica poiché le scuole interessate non sono allacciate all'impianto di gas metano.
10. In tutti i plessi interessati rimarranno a carico della Stazione appaltante i costi relativi alle utenze (acqua ed energia elettrica) nei limiti quantitativi occorrenti per il consumo normale e proporzionale all'attività della gestione, nonché gli oneri connessi alle modifiche contrattuali per l'eventuale aumento della potenza elettrica impegnata.
11. L'I.A. dovrà utilizzare, per gli adeguamenti funzionali di cui al presente articolo, apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza almeno alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori e almeno alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Per apparecchi "ad uso professionale" si richiede l'utilizzo di macchinari che garantiscano il minor consumo energetico, da rilevarsi da apposita documentazione tecnica. Il rispetto di tale requisito sarà comprovato con le modalità indicate al punto 5.3.6 del D.M.25/07/2011.
12. Alla scadenza del contratto tutte le opere, gli impianti, le macchine, le attrezzature e gli arredi di cui al presente articolo diverranno di proprietà del Comune di Tavagnacco, previa manutenzione finalizzata al mantenimento in buono stato d'uso e funzionamento da eseguirsi a cura e onere dell'I.A.

Art. 22 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA DELL'I.A.

1. Fino al termine dell'anno scolastico 2016/2017 e, comunque, fino all'operatività del centro di cottura di proprietà comunale o, comunque, fino a richiesta scritta della Stazione appaltante, è fatto obbligo alla I.A. di utilizzare per la produzione di pasti veicolati un unico Centro di cottura di cui la stessa abbia, per tale periodo, piena disponibilità, con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto. Il centro di cottura dovrà essere posto ad una distanza tale che il tempo di viaggio del pasto (inteso quello tra la fine della preparazione del pasto e il suo consumo) non sia superiore a 60 minuti.
2. Tutta l'attività di manipolazione, preparazione, confezionamento dei pasti nel Centro cottura pasti dell'I.A. avverrà con personale a carico della I.A. e sotto la propria direzione, sorveglianza e responsabilità.

3. Il Centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e essere debitamente comunicati dall'Azienda Sanitaria competente ai sensi del d.lgs. 06.11.2007 n. 193 e s.m.i.
4. La Stazione appaltante prima dell'inizio del servizio provvederà a richiedere un riscontro della situazione igienico – sanitaria all'Azienda sanitaria competente per territorio.

Art. 23 – CARATTERISTICHE E MODALITA' DI CONSEGNA DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Per la preparazione e il confezionamento dei pasti, l'I.A. dovrà utilizzare derrate alimentari che rispondono ai criteri della buona qualità e della tutela dell'ambiente e che rientrano in una delle seguenti categorie di prodotti:
 1. prodotti da agricoltura biologica - Reg. CE n. 834/2007, n. 889/2008 e ss.mm.;
 2. prodotti DOP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
 3. prodotti IGP – Reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
 4. prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
 5. prodotti a cui sia stato concesso il marchio AQUA ("Agricoltura Ambiente Qualità") secondo le disposizioni previste dalla legge regionale FVG n° 21/2002;
 6. prodotti a filiera corta;
 7. prodotti STG di cui al Reg. 509/2006 del Consiglio del 20.03.2006;
 8. prodotti a lotta integrata secondo quanto previsto dalla Direttiva CEE n. 2078/92 e s.m. e dotati del marchio "Qualità controllata" (QC);
 9. prodotti del commercio equo e solidale, secondo quanto disposto dalla Risoluzione del Parlamento Europeo A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006;
 10. prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale;
 11. prodotti da agricoltura convenzionale a basso impatto ambientale.

Le caratteristiche merceologiche dovranno essere conformi a quelle definite nell'allegato 4 del presente Capitolato (Caratteristiche merceologiche dei principali prodotti alimentari da utilizzare nella preparazione dei pasti destinati alla ristorazione scolastica).

2. La I.A., nel rispetto delle regole sull'organizzazione e sull'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato, dovrà:
 - a) verificare che, nell'ambito della catena delle filiere produttive e distributive di materie prime alla quale fa ricorso per gli approvvigionamenti necessari alla produzione dei pasti, risultino applicati gli standard sociali riguardanti i diritti umani e le condizioni di lavoro, riconosciuti e definiti dalla convenzione dell'ILO (International Labour Organization) con particolare riferimento a quelli riguardanti il lavoro minorile, il salario minimo, le libertà sindacali, il lavoro forzato, la durata del lavoro e la salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
 - b) utilizzare per la preparazione dei pasti derrate alimentari appartenenti in misura largamente prevalente, cioè in misura non inferiore al 60% del totale delle derrate (rispetto all'insieme delle derrate utilizzate) alle seguenti categorie di prodotti:
 - prodotti da agricoltura biologica - Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e Regolamenti successivi;
 - prodotti DOP e IGP – Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012;
 - prodotti agroalimentari tradizionali di cui al D.M. 18.07.2000 e successive revisioni;
 - prodotti a cui risulta rilasciata la concessione del marchio collettivo AQUA (istituito con legge regionale 13.08.2002 n. 21);
 - prodotti a filiera corta; prodotti provenienti da aree di produzione ubicate nel territorio regionale/nazionale;
 - c) utilizzare per la preparazione dei pasti prodotti provenienti prevalentemente (in percentuale superiore almeno al 60 % del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti) da coltivazioni e da trasformazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive modificazioni e del Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19 luglio 1999, assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato regolamento (CE) n. 834/2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati. I prodotti "biologici" che la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire/utilizzare per la produzione dei pasti sono elencati nell'allegato 4 - Caratteristiche merceologiche al presente Capitolato; tali tabelle prevedono altresì l'utilizzo di alcuni prodotti DOP certificati ai sensi della vigente normativa;
 - d) fornire almeno il 20 % dei prodotti provenienti da coltivazioni e da trasformazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 e successive

modificazioni e del Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio del 19 luglio 1999, (assoggettati al regime di controllo ai sensi del citato Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007, tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati), utilizzando prodotti provenienti esclusivamente da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

3. Nella gestione del servizio l'I.A. dovrà, come previsto dal punto 5.3.6. del CAM per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, utilizzare imballaggi (primari, secondari e terziari) rispondenti ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:
- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
 - UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
 - UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
 - UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
 - UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
 - UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

Verranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.6 del D.M.25/07/2011.

4. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire in un apposito locale separato da quello di lavorazione, è necessario poter disporre di spazi dedicati alle diverse derrate, da conservarsi a temperatura ambiente o a temperatura di refrigerazione, ciascuna secondo le specifiche caratteristiche merceologiche. Solo nelle cucine comunali la separazione delle materie prime potrà avvenire nella stessa cella o nello stesso frigorifero su diversi scaffali, se la temperatura di conservazione è quella dell'alimento più deperibile e se si evita la commistione tra le varie derrate alimentari.
5. La consegna delle derrate dovrà avvenire a cadenza almeno bisettimanale. Solo per le derrate non deperibili, quali pasta, riso, olio, zucchero, sale, aceto e simili potranno essere effettuate consegne a cadenza diversa, ma in nessun caso con frequenze superiori ai quindici giorni e i prodotti finiti non potranno avere superato l'emivita del prodotto stesso.
6. A richiesta dell'A. C., l'I.A. dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati, nonché le schede tecniche dei prodotti forniti.
7. I prodotti alimentari non conformi rilevati nella cucina della scuola dell'infanzia e in tutte le mense dei plessi scolastici devono essere segregati in area apposita opportunamente identificata.

Art. 24 – L.R. N.15/2000. DICHIARAZIONI OBBLIGATORIE RELATIVE ALLE DERRATE ALIMENTARI

- La Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia nell'ambito delle iniziative volte a tutelare la salute dei cittadini, con la L.R. n. 15/2000 e successivo regolamento di esecuzione, approvato con D.Pres. G.R. n.0417/Pres. del 23.11.2000, ha promosso il consumo di prodotti agricoli biologici, tipici e tradizionali nelle mense scolastiche e la diffusione di una corretta educazione alimentare.
- Il concorrente, ai sensi di tale legge, è obbligato a presentare in sede di gara, a pena di esclusione dalla procedura, una dichiarazione in cui attesta la propria capacità di proporre, fornire e utilizzare per la preparazione dei pasti prodotti provenienti da coltivazioni e da lavorazioni biologiche, certificate ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991 e successive modificazioni, e del regolamento (CE) n. 1804/1999, o dichiarati tipici con appositi decreti ministeriali, o dichiarati tradizionali ai sensi del regolamento approvato con decreto del Ministro per le politiche agricole n. 350/1999 o prodotti DOP, IGP o STG in percentuale superiore al 60% del totale della spesa dichiarata per l'acquisto delle derrate alimentari usate per il confezionamento dei pasti.
- Il concorrente dovrà altresì presentare, a pena di esclusione dalla procedura, una ulteriore dichiarazione attestante che nell'ambito della percentuale di prodotti biologici come prevista dalla L.R. 8.8.2000 n. 15 (superiore al 60% del totale) forniti/utilizzati per la preparazione dei pasti, almeno il 20 % proverrà da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nel territorio della Regione

Autonoma Friuli Venezia Giulia.

4. Ai fini della presentazione da parte dell'A.C. della domanda volta all'ottenimento dei contributi previsti dalla L.R. 8.8.2000, n. 15, l'I.A. dovrà entro il 20 gennaio di ogni anno rilasciare alla Stazione appaltante:
 - a) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'I.A. attestante che tutti i prodotti biologici forniti/utilizzati per la preparazione dei pasti destinati al Comune di Tavagnacco sono stati assoggettati al regime di controllo ai sensi del Regolamento (CE) 834/2007 del Consiglio del 28.06.2007 e ss.mm.ii. tramite gli organismi di controllo a ciò abilitati;
 - b) dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'I.A. attestante la percentuale di prodotti biologici forniti/utilizzati per la preparazione dei pasti destinati alle scuole del Comune di Tavagnacco rispetto al complesso delle derrate utilizzate avuto conto della spesa complessiva per le derrate alimentari ed attestante che almeno il 20% della quota prevalente di prodotti biologici utilizzati per la produzione dei pasti (quota superiore al 60%) proviene da aziende singole o associate con sede operativa o unità tecnica produttiva nel territorio della Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

Art. 25 – REPERIBILITÀ PRODOTTI BIOLOGICI E CRITERI DI SOSTITUZIONE IN CASO DI IRREPERIBILITÀ

1. Qualora dovessero verificarsi situazioni di irreperibilità sul mercato di prodotti biologici previsti dall'allegato 4 o offerti quali "aggiuntivi", l'I.A. dovrà procedere, previa richiesta all'A.C. di apposita autorizzazione, alla sostituzione dei prodotti biologici irreperibili con l'osservanza dei criteri qui di seguito riportati.
2. La condizione della reperibilità si riferisce ai seguenti quattro aspetti:
 - a) irreperibilità nel mercato in senso generale, da intendersi come nulla o assai ridotta possibilità di acquistare le derrate biologiche nei quantitativi e nei tempi necessari per la produzione dei pasti secondo le esigenze di approvvigionamento del servizio di ristorazione scolastica di Tavagnacco;
 - b) indisponibilità in senso stretto legata invece a situazioni temporanee e contingenti (es.: rotture di stock determinate da oggettivi cali di produzione);
 - c) conflitto con l'obiettivo della sostenibilità ambientale che si verifica quando il fornitore, per acquistare il prodotto biologico, è costretto ad aumentare significativamente la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo;
 - d) impatto antieconomico che si verifica quando si dovrebbe ricorrere a prodotti biologici che presentano un differenziale di prezzo molto alto (rispetto agli altri prodotti) a causa della scarsa quantità dell'offerta.
3. I prodotti bio temporaneamente non disponibili devono essere sostituiti in via prioritaria con altri prodotti bio o con prodotti appartenenti alle categorie DOP, IGP, tradizionali, marchio AQUA e "lotta integrata" e, in via subordinata, quando non risultasse praticabile la precedente opzione, con prodotti convenzionali, comunque preferibilmente a filiera corta e a basso impatto ambientale.
4. In caso di sostituzioni concordate e prolungate si dovranno valutare e concordare le eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi a vantaggio della Stazione Appaltante.

Art. 26 – PREPARAZIONE E COTTURA PASTI

1. I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della L. 283/1962 e ss.mm.ii. per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art.31 del D.P.R. 327/1980 e ss.mm.ii. per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi
2. Tutte le lavorazioni effettuate nel Centro cottura o nelle cucine comunali devono essere preparate lo stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di 10°C al cuore del prodotto entro 1-2 ore, refrigerazione a +4°C in contenitori coperti), esclusivamente per le seguenti preparazioni: arrostiti, brasati di carne bovina, ragù, polpette.
3. Nell'approntare il servizio la I.A. deve:
 - condizionare nei contenitori termici la pasta ed il riso asciutti, conditi unicamente con olio extra vergine di oliva;
 - condizionare in contenitori termici i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti ed inviarli ai terminali periferici dove, solo prima della distribuzione, vengono aggiunti ai primi piatti da condire.
 - condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza i risotti stessi;

- consegnare pane, yogurt e frutta, il giorno stesso della distribuzione, fatta eccezione per le merende del mattino somministrate nelle scuole a tempo pieno. Tali prodotti dovranno essere conservati in luoghi e secondo le modalità confacenti la loro natura.
4. Le grammature delle derrate utilizzate per la preparazione e il consumo dei pasti, formulate al crudo ed al netto degli scarti, devono essere quelle indicate nell'Allegato n. 3 al presente Capitolato. Per i pasti destinati a persone adulte, le grammature non devono essere inferiori a quelle relative alla scuola secondaria.

Art. 27 – TRASPORTO E CONSEGNA

1. All'I.A. spetta trasportare i pasti prodotti per le scuole primarie e secondaria di primo grado dal centro di cottura indicato dalla stessa al plesso scolastico. Per l'esecuzione del servizio, l'I.A. deve mettere a disposizione automezzi sufficienti ed il personale da impiegare per il servizio stesso.
2. In particolare, per le consegne dei pasti veicolati, la I.A. deve dotarsi di appositi automezzi:
 - adeguatamente predisposti e riservati al solo trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura ad un livello non inferiore a + 65° C per il legume caldo e non superiore a + 10° C per il legume freddo;
 - in numero sufficiente a consentire, a partire dall'anno scolastico 2017/2018, la consegna tassativamente nell'arco di 25 minuti a decorrere dal momento di partenza degli stessi, e comunque in modo tale che non arrivino prima di 15 minuti dell'orario concordato con le autorità scolastiche per la refezione;
 - che siano, ai sensi del punto 5.3.3 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, a basso impatto ambientale quali: veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride; verranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.3 del D.M.25/07/2011.
3. L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso la destinazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali.
4. Tali mezzi devono essere perfettamente funzionanti, coperti da apposita assicurazione, in regola con il pagamento della tassa di proprietà e quant'altro previsto dal vigente ordinamento per la loro circolazione. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura di carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.
5. E' fatto obbligo all'I.A. di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere a tal fine opportunamente coibentato onde consentire le necessarie operazioni di sanificazione.
6. L'I.A. deve dotare il Centro cottura ed i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi, rilevando periodicamente la temperatura.
7. L' I.A nei locali di distribuzione, dovrà dotarsi di appositi scaldavivande idonei a mantenere la temperatura dei cibi.
8. L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione giornaliera dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato per il trasporto dei pasti.
9. Il personale addetto deve tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo nei confronti del personale addetto alle sedi scolastiche e/o ai centri estivi, deve adottare particolari cautele all'ingresso ed all'uscita dagli atri delle diverse sedi scolastiche, deve, dopo le operazioni di carico/scarico, chiudere eventuali cancelli/porte di accesso e deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti del personale scolastico e non deve sostare presso i vari luoghi, se non per il tempo strettamente necessario al proprio lavoro.

Art. 28 – DISTRIBUZIONE DEI PASTI E PULIZIA LOCALI

1. Nello svolgere il servizio oggetto dell'appalto, l'I.A. deve garantire, presso ogni plesso scolastico, il servizio al tavolo consistente:
 - a) nell'allestimento dei tavoli, con fornitura giornaliera in quantità adeguata al numero degli utenti fruitori del pasto, di apposita tovaglietta in carta formato americano da apporre sul piano di consumazione del pasto, di piatti in ceramica o porcellana, bicchieri in vetro e posate in acciaio, tovagliolo di carta e quant'altro necessario per la corretta somministrazione dei pasti nei refettori scolastici. Relativamente a piatti, posate e bicchieri sarà possibile il ricorso a prodotti monouso idonei e funzionali allo svolgimento del servizio solo per documentate esigenze tecniche, con l'utilizzo di prodotti biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

Su tutto il materiale fornito per l'allestimento dei tavoli saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'I.A. e del produttore, senza nessun ulteriore marchio o spazio pubblicitario;

- b) nella fornitura di Parmigiano Reggiano grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessaria agli utenti presenti in porzioni monodose o in buste chiuse dell'imballo originale del fornitore non superiore a 500 g.;
 - c) nell'invio ai terminali periferici della giusta quantità di olio extravergine di oliva, aceto di mele e sale fino iodato per il condimento;
 - d) nella distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti secondo i criteri di confezionamento sopra indicati mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm di proprietà dell'I.A., da installare presso ogni centro di ristorazione, ovvero, nei casi previsti, consegna dei contenitori monoporzione e loro sistemazione nei tavoli;
 - e) nella pulizia di stoviglie, contenitori, utensili, attrezzature connesse con il servizio (attrezzature varie, tavoli per distribuzione, ecc.), da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri;
 - f) nella pulizia quotidiana dei locali refettorio, nella sanificazione degli arredi e nella pulizia periodica delle vetrate dei medesimi locali, da effettuarsi a proprio carico e con mezzi propri.
2. Il servizio di distribuzione dei pasti presso i refettori scolastici deve svolgersi quotidianamente con la massima cura, avendo riguardo al fatto che anche il consumo del pasto si inserisce, per gli alunni, nel generale contesto educativo e, pertanto, senza interferenze sugli aspetti educativi ed organizzativi impostati dagli insegnanti. Il personale addetto deve perciò tenere un comportamento cortese, corretto e collaborativo sia nei confronti degli alunni che degli insegnanti.
 3. Il personale addetto deve essere disponibile ad accogliere eventuali suggerimenti dell'Autorità scolastica e della Stazione appaltante volti a rendere le modalità di erogazione del servizio adeguate alle aspettative degli alunni e degli insegnanti.

Art. 29 – IGIENE DEI LOCALI

1. L'I.A. deve applicare programmi di pulizia e sanificazione, di disinfestazione e derattizzazione dei locali e delle attrezzature inerenti il servizio descritto nel presente Capitolato secondo modalità e frequenze previste dal piano di autocontrollo.
2. Ai sensi del punto 5.3.5. del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente l'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.
3. L'I.A. dovrà produrre prima dell'inizio del servizio il nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.
4. La scelta dei prodotti, categoria detergenti e categoria disinfettanti, dovrà essere orientata su aziende qualificate nel settore, che possano offrire prodotti adeguati alle esigenze, con tempi di contatto minimi, e corredati da schede tecniche e di sicurezza.

Art. 30 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

1. La I.A. deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il Centro di cottura e/o Cucine comunali, producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

Art. 31 – SISTEMA INFORMATIZZATO DI GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI

1. L'I.A. dovrà provvedere ad organizzare e gestire, con proprio personale e a propria cura e spese, il servizio di raccolta delle prenotazioni dei pasti giornalieri presso i singoli terminali di consumo ed effettuare direttamente l'ordinazione del numero di pasti da erogare presso ciascun plesso.
2. L'I.A. dovrà curare la tenuta del registro informatico giornaliero degli utenti presenti in mensa e dei pasti prenotati su piattaforma fornita dal Comune (attualmente software E-civis della Ditta Project S.r.l.). In tale piattaforma l'I.A. dovrà registrare quotidianamente, mediante idonea strumentazione acquisita a proprie spese e non oltre le ore 12.00 del giorno lavorativo successivo a quello di fruizione, le presenze giornalieri dei singoli utenti e degli insegnanti addetti alla vigilanza (nel caso degli

insegnanti non sarà necessario identificarne il nominativo, ma sarà sufficiente indicare il numero giornaliero di docenti che si sono avvalsi del servizio per ciascuno dei plessi scolastici).

3. L'I.A. è tenuta inoltre all'effettuazione delle operazioni di riscontro tra le presenze risultanti dal registro informatico giornaliero e i pasti prenotati/erogati secondo modalità concordate tra l'A.C., l'I.A. e l'autorità scolastica.
4. La Gestione anagrafica degli utenti iscritti al servizio è a carico dell'A.C.. L'I.A. è tenuta a segnalare tempestivamente ogni variazione riscontrata tra le presenze rilevate e la banca dati anagrafica degli utenti del servizio presente nella piattaforma utilizzata.

Art. 32 – MENÙ

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle tabelle dietetiche e dal menù allegati al presente Capitolato (allegati 2 e 3) e dalle eventuali offerte migliorative presentate in sede di gara.
2. Sia i menù settimanali che i menù giornalieri devono essere esposti nei locali mensa. Quotidianamente, entro le ore 10 del giorno stesso, l'I.A. provvede inoltre a pubblicare sul Sito del Comune di Tavagnacco (servizio *Cosa mangiamo oggi*), i menù effettivamente erogati nelle singole scuole, con la specificazione delle scelte discrezionali operate in ciascun plesso.
3. Per quanto concerne la scuola dell'infanzia, al fine di agevolare l'operato del personale docente e consentire al contempo ai bambini di consumare derrate calde, è prevista una spezzettatura a monte di tutti i secondi piatti in modo da non rendere necessario l'uso dei coltelli a tavola. Le operazioni di taglio devono essere condotte nelle cucine comunali a carico della I.A.
4. I menù, nel corso dell'appalto, potranno essere soggetti a modifiche per motivate e valutate innovazioni. L'I.A. dovrà, in ogni caso, essere in grado di attuare sui menù ogni variazione qualitativa (es. aggiunta di piatti, cambio di ricetta, proposta di nuovi piatti...) richiesta dall'A.C. utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche e senza che ciò comporti alcun aumento di spesa.
5. Le variazioni ai menu dovranno in ogni caso essere di volta in volta concordate con il competente Ufficio dell'A.C.. Nessuna variazione potrà essere apportata dalla I.A. senza la specifica autorizzazione da parte dell'A.C..
6. L'I.A. può, previa comunicazione all'Ufficio dell'A.C. preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione temporanea ai menu nei seguenti casi di *anomalia*:
 - a. interruzione e/o guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - b. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o del flusso idrico;
 - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d. allerta alimentare;
 - e. irreperibilità provata e documentata delle materie prime.
 Tale comunicazione dovrà essere necessariamente effettuata al rilevamento *dell'anomalia* ed in ogni caso non oltre l'orario di inizio della veicolazione dei pasti.
7. L'I.A. dovrà rendersi disponibile alla sostituzione di derrate alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici indicati nell'allegato 4 del presente Capitolato, non vengano giudicati idonei dall'A.C. sotto il profilo organolettico. In tal caso, dovranno essere valutate e concordate eventuali variazioni di carattere economico da compensarsi.
8. In occasione di Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico, l'I.A. dovrà proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci da forno speciali, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'A.C..
9. In occasione di gite scolastiche, scioperi o altre emergenze, l'A.C. potrà chiedere all'I.A. la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti del servizio di Ristorazione scolastica. Il cestino dovrà essere composto da: 2 panini (con formaggio montasio fresco e con prosciutto cotto al naturale) - frutta fresca - 1 dolce da forno confezionato - acqua minerale naturale – 2 tovaglioli di carta.
10. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti di carta individuali, idonei al contatto con gli alimenti conformemente alle normative vigenti e nel rispetto delle quantità provviste nell'allegato n. 3 al presente Capitolato *"Specifiche relative al menù proposto, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura"*.
11. Oltre al menù del giorno, deve essere sempre previsto un menù dietetico generale (dieta "leggera" o "in bianco") fino ad un massimo del 5% dei pasti per refettorio, come descritto al punto 2 dell'allegato 5 al presente Capitolato *"Protocollo di gestione delle diete speciali"*. Il menù dietetico generale può essere richiesto in caso di indisposizione temporanea senza certificazione medica e per un periodo non superiore ai tre giorni consecutivi.

12. Sarà possibile, al fine di ridurre gli sprechi alimentari e dopo comunicazione scritta dell'A.C., somministrare grammature inferiori a quanto previsto dal Capitolato d'Appalto (es. pane o altri alimenti). In tale caso le modalità di distribuzione e monitoraggio dei consumi dovranno comunque essere concordate con l'A.C.. La differenza estrapolabile, espressa in grammatura, correlata al minore spreco dovrà essere quantificata economicamente in relazione esclusivamente alla differenza tra le quantità consegnate e le quantità non fornite al plesso di distribuzione. La differenza economica dovrà essere compensata in termini economici da utilizzarsi in modalità da concordarsi e comunque riconducibili all'oggetto del servizio erogato e/o analogo.

Art. 33 – PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI PASTI RELATIVI A DIETE SPECIALI

1. L'I.A. dovrà garantire la fornitura di pasti che rientrino nelle seguenti tipologie di diete speciali, senza aggravii d'onori per l'A.C.:
 - a) dieta speciale a carattere permanente per motivi di salute (esempi più noti: celiachia, favismo, fenilchetonuria, ipercolesterolemia, diabete, obesità, nefropatia, allergie, intolleranze) adottabile esclusivamente sulla base di adeguata certificazione medica rilasciata dal medico curante o da uno specialista e contenente l'indicazione degli alimenti vietati e ogni ulteriore indicazione e prescrizione;
 - b) dieta speciale di transizione per motivi di salute fra cui sono comprese la dieta in bianco e la dieta alternativa, adottabile, di regola, sulla base di adeguata certificazione medica;
 - c) dieta speciale a carattere permanente e comunque con validità limitata a un anno scolastico, per motivi religiosi o etico-culturali.
2. Nella preparazione, cottura e distribuzione dei pasti confezionati in osservanza di diete speciali, l'I.A. dovrà attenersi alle regole di esecuzione del servizio previste nel presente Capitolato, nonché le regole e modalità operative indicate nell'allegato n. 5 al Capitolato (Protocollo di gestione delle diete speciali).
3. In caso di allergie e intolleranze alimentari deve essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; devono essere inoltre esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo la ditta provvederà ad effettuare specifiche sessioni di formazione ed addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio, anche al fine di ridurre a livelli accettabili le potenziali contaminazioni.
4. Le preparazioni sostitutive del pasto standard previste nelle diete speciali, dovranno essere il più possibile simili al menù giornaliero, promuovendo la varietà e l'alternanza degli alimenti e dovrà essere consegnata documentazione chiara e completa che ne identifichi le sostituzioni previste per ogni singola preparazione relazionata alle diverse diete richieste dall'A.C..
5. In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del D.L. 12.9.2013 n. 104 convertito, con modificazioni, in L. 08.11.2013 n. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.
6. In presenza di dieta speciale personalizzata per soggetti con problemi di salute, la ditta è tenuta a proceduralizzare ogni fase di esecuzione del servizio (dalla formulazione delle preparazioni sostitutive alla produzione, distribuzione ed assistenza al consumo) con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità. Sulla base della suddetta procedura saranno altresì concordate con l'A.C. tutte le modalità da osservare in ordine alle comunicazioni da fornire ai diversi soggetti coinvolti nel servizio e alla relativa documentazione, fermo restando l'obbligo dei soggetti in parola di tutelare la privacy del bambino/adulto interessato.

Art. 34 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

1. L'I.A. si assume l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso ogni Centro di cottura e presso ogni punto di distribuzione per i pasti veicolati, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.
2. Procedure per il campionamento:
 - il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
 - il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione, deve cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
 - ogni tipo di alimento deve essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);

- il campione deve essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
- il contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Art. 35 – GESTIONE LOCALI E ATTREZZATURE: ONERI DELLA I.A.

1. La stazione appaltante mette a disposizione dell'I.A., per tutta la durata dell'appalto, i locali adibiti al servizio di ristorazione scolastica, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione dei servizi.
2. Prima dell'inizio del servizio, contestualmente alla riunione di coordinamento di cui al successivo art. 35 punto 4.1, verrà redatto in contraddittorio, sottoscritto e consegnato all'I.A. l'inventario dettagliato dei locali e delle attrezzature e formalizzata la relativa consegna.
3. L'I.A. assume in uso locali ed attrezzature ai soli fini inerenti il presente appalto, con l'onere di assicurarne la buona conservazione, nonché la loro eventuale sostituzione e/o integrazione.
4. Restano a carico dell'I.A.:
 - la manutenzione ordinaria dei locali di mensa, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi consegnati;
 - le spese di riparazione o sostituzione per rotture causate da incuria o dolo del proprio personale;
 - la tinteggiatura annuale di cucine, dispense e refettori, da effettuarsi nei mesi di luglio-agosto;
 - tutti gli interventi necessari a mantenere le condizioni di rispetto delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria;
 - la fornitura di eventuali abbattitori di temperatura, frigoriferi, strumenti di sanificazione, qualora quelli in dotazione all'Ente siano insufficienti, nonché di ogni altra attrezzatura necessaria per le attività oggetto del presente appalto;
 - la fornitura giornaliera del materiale di cui all'art. 28 nonché delle necessarie scorte per eventuali emergenze;
 - la fornitura di brocche indicativamente da 1.5 l (max 2 l) per la distribuzione dell'acqua ai tavoli. Dovrà essere garantita una brocca ogni 5 utenti. Le brocche, il cui riempimento deve essere garantito dall'I.A., devono essere in materiale plastico idoneo per gli alimenti, munite di coperchi e dovranno essere deterse (all'occorrenza sanificate) ed asciugate al termine di ogni servizio;
 - la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carte e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e servizi igienici personale mensa;
 - la fornitura di tovaglioli in carta e tovaglie di stoffa ed il relativo lavaggio;
 - la sostituzione e l'integrazione delle stoviglie, del vasellame frangibile e di quello infrangibile e del pentolame, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura; le nuove stoviglie, pentolame ed attrezzature dovranno essere esclusivamente in acciaio inox;
 - la raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti nel rispetto dei criteri vigenti nel territorio comunale (Guida alla raccolta differenziata del Comune di Tavagnacco) comprensiva della fornitura di sacchetti in carta per frazione umida, la pulizia dei cassonetti e degli spazi destinati alla raccolta dei rifiuti, il pagamento della relativa TARI. La verifica della corretta gestione dei rifiuti avverrà tramite dichiarazione del legale rappresentante. L'A.C. effettuerà verifiche in corso di esecuzione contrattuale;
 - la costante verifica che le condizioni ambientali nei luoghi di consumo dei pasti siano adeguate ai bisogni dell'utenza.
5. Ai sensi del punto 5.3.2 del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, i prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Saranno applicate le modalità di verifica previste al punto 5.3.2 del D.M.25/07/2011.
6. I locali e le attrezzature di proprietà comunale saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui erano stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.
7. La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto alla scadenza dell'Appalto dall'I.A. e sottoscritto dall'A.C.. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo – imputabili alla ditta - dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30

giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, l'A.C. avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

Art. 36 – NORME DI SICUREZZA

1. L'I.A. è responsabile, nei confronti sia dell'A.C. sia di terzi, della tutela della sicurezza, incolumità salute dei propri lavoratori. L'I.A. è tenuta al rispetto delle disposizioni legislative e regolamentari sulla sicurezza e l'igiene del lavoro, sia di carattere generale che specifico per l'ambiente in cui si svolgono i lavori.
2. L'I.A., in particolare, dovrà:
 - osservare e far osservare le misure generali di tutela definite all'art. 15 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. ed ottemperare agli obblighi prescritti all'art. 18 del Decreto stesso;
 - coordinarsi con l'A.C. così come previsto all'art. 26 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
 - rispettare e far rispettare regolamenti e disposizioni interne portate a sua conoscenza dall'A.C.;
 - impiegare personale, mezzi ed attrezzature idonei ad ogni lavorazione;
 - istruire e responsabilizzare il proprio personale al fine di garantire la sua sicurezza e quella di terzi;
 - dotare il proprio personale dei mezzi di protezione necessari, in merito al quale dovrà assicurare una formazione adeguata, organizzare l'addestramento all'uso se richiesto, esigerne il corretto impiego;
 - controllare la rigorosa osservanza delle norme di sicurezza e di igiene del lavoro da parte del proprio personale;
 - mettere in atto tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi da interferenza derivanti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nel Documento Unico di Valutazione di Rischi da Interferenza (DUVRI), *allegato n. 6* al presente Capitolato, come specificato nel successivo articolo 31;
 - dotare, in adempimento agli artt. 18 e 26 del d.lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., il proprio personale di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro; i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.
3. A sua volta l'A.C. s'impegna, nei termini e modi prescritti dall'art. 26 del d.lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., ad informare l'I.A. sui rischi specifici esistenti negli ambienti di lavoro in cui è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione ed emergenza adottate in relazione alla propria attività.
4. Prima dell'avvio del servizio come specificato nel presente Capitolato, l'I.A. è tenuta:
 - 1) a partecipare alla riunione di coordinamento di cui al d.lgs. n. 81/2008 e s.m.i., che sarà indetta dal datore di lavoro dell'insediamento e a cui parteciperà anche il datore di lavoro committente: in tale riunione, se necessario, si provvederà anche all'aggiornamento del DUVRI. In tale occasione, saranno eseguiti i sopralluoghi nelle sedi in cui si svolge il servizio per la verifica congiunta dello stato di locali, impianti, attrezzature, arredi e quant'altro in esse presente;
 - 2) a depositare entro venti giorni dalla data del sopralluogo suddetto (salvo proroga concessa dall'A.C.) una copia del Piano delle Emergenze relativo alle attività svolte dall'I.A. nell'ambito del servizio oggetto di appalto. 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 miglioramento nel tempo dei livelli di sicurezza;
 - il programma delle misure da adottare in caso di emergenza;
 - l'indicazione del preposto alla sicurezza e degli addetti alle emergenze;
 - la proposta inerente alle attività di comunicazione e coordinamento relative all'attuazione delle misure di prevenzione dei rischi da interferenza.
5. L'A.C. si riserva la facoltà di richiedere la modifica del Piano delle Emergenze qualora lo ritenga inadeguato.
6. Ferme restando le responsabilità dell'I.A. in ordine alla sicurezza, la Stazione appaltante ha facoltà di controllare che lo svolgimento del servizio appaltato avvenga nel rispetto delle condizioni di sicurezza contenute nel presente articolo ed, in caso di inadempienza, di sospendere l'esecuzione del servizio, riservandosi di valutare ogni altra eventuale azione a tutela dei propri interessi.
7. L'A.C. potrà richiedere in ogni momento all'I.A. l'esibizione di tutta la documentazione inerente l'applicazione e il rispetto della normativa sopra richiamata.
8. L'inadempimento di obblighi in materia di sicurezza e prevenzione costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 37 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI)

1. L'I.A. è tenuta ad attenersi nello svolgimento del servizio alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI di cui all'art. 26 del d.lgs. 09.04.2008, n. 81 (Allegato 6 del presente Capitolato).
2. L'I.A. può proporre all'A.C. aggiornamenti e integrazioni al DUVRI in occasione della riunione di coordinamento cui al precedente art. 36 punto 4.1. Lo stesso documento potrà comunque essere aggiornato nel corso della durata dell'appalto, anche su proposta dell'I.A., in caso di sopraggiunte esigenze di carattere tecnico, logistico, od organizzativo gravanti sulle modalità di realizzazione del servizio.
3. L'I.A. deve provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dando dello stesso adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati e adottando tutte le misure necessarie all'esecuzione di quanto dallo stesso previsto.

Art. 38 – ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1. L'I.A., entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione del servizio, provvede a:
 - a) comunicare all'A.C. i nominativi del responsabile coordinatore del servizio (e quello del suo sostituto) e del direttore tecnico di cui al precedente art. 18, i recapiti telefonici e di posta elettronica da utilizzare per comunicare rapidamente con la ditta stessa;
 - b) trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo di tutto il personale che opererà per l'espletamento del servizio, accompagnato dai dati relativi all'ubicazione della sede lavorativa di ciascun addetto e dall'orario di lavoro assegnato al medesimo per lo svolgimento del servizio; l'I.A. è altresì tenuta, entro l'inizio dell'anno scolastico 2017/18, a trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio secondo il programma di attività di cui al punto 2.7 dell'offerta tecnico - organizzativa presentata in sede di gara e ad aggiornarlo periodicamente di ogni mutamento intervenuto;
 - c) trasmettere all'A.C. una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante della ditta attestante il possesso, per tutti gli operatori impiegati nel servizio, dei requisiti previsti dalla vigente normativa e dal presente Capitolato, le precedenti esperienze lavorative compiute, l'avvenuta formazione sugli argomenti di cui al precedente art. 19 ed il curriculum vitae del personale impiegato (sottoscritto da ciascun interessato). La dichiarazione attestante le precedenti esperienze lavorative dovrà chiaramente riportare per ciascuna esperienza il tipo di attività svolta ed il periodo di svolgimento. L'A.C. si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle dichiarazioni e dei curricula prodotti e di chiedere, in caso di non veridicità degli stessi, l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge;
 - d) trasmettere all'A.C. ogni aggiornamento del piano di organizzazione e gestione del servizio previsto nell'offerta tecnica - organizzativa presentata.
2. Durante l'esecuzione del servizio l'I.A. è tenuta a:
 - a) provvedere giornalmente all'esecuzione di tutto quanto necessario per garantire agli utenti del servizio di ristorazione scolastica la fruizione del pasto in conformità a quanto previsto dal presente Capitolato e relativi allegati ed in generale ad assicurare ogni altra eventuale prestazione necessaria per la corretta esecuzione del servizio, per quanto di competenza della ditta, anche se non espressamente prevista dal presente Capitolato;
 - b) provvedere alla fornitura dei seguenti materiali di consumo:
 - prodotti, materiali e utensili necessari per assicurare l'efficace e regolare esecuzione delle procedura di pulizia e disinfezione dei locali di mensa (cucina, refettorio, locali di servizio, aree d'accesso, disimpegni, depositi, ecc.), impianti, macchine, attrezzature, arredi, superfici varie, utensili, ecc.;
 - materiale per l'integrazione del contenuto delle cassette di pronto soccorso in dotazione alle cucine;
 - materiale per l'esecuzione delle eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
 - c) effettuare all'A.C. la tempestiva segnalazione scritta di disfunzioni/guasti/inconvenienti ecc. verificatisi agli impianti tecnologici e alle strutture, nonché di fatti e circostanze da cui possono derivare o siano già derivate situazioni di disservizio o di irregolare funzionamento del servizio di ristorazione;
 - d) fornire all'A.C. all'inizio di ciascun anno scolastico il ricettario che s'intende utilizzare nel corso dello stesso anno per la preparazione dei pasti previsti dal menu, incluse le diete speciali;

- e) impegnarsi ad esaminare e valutare con l’A.C. le eventuali variazioni da apportare al ricettario di cui alla lettera precedente;
 - f) realizzare tutte le attività e prestazioni relative alle proposte migliorative presentate nei termini e con le modalità comunque concordate con l’A.C..
3. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente Capitolato, è a carico dell’I.A.:
- a) la predisposizione e la presentazione all’autorità competente, a propria cura e spese di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia di registrazione di impresa alimentare – notifica di nuova attività/variazione, con l’osservanza delle disposizioni dettate in materia dalla deliberazione della Giunta Regionale Friuli Venezia Giulia n.3160 dd.22.12.2006;
 - b) l’ottenimento a propria cura e spese di ogni altro titolo abilitativo/autorizzativo per l’esercizio delle attività descritte nel presente Capitolato;
 - c) l’assunzione della titolarità dell’autorizzazione necessaria per ogni singola mensa;
 - d) l’esecuzione di ogni prescrizione impartita dalle autorità competenti per il mantenimento dei requisiti e dei titoli abilitativo/autorizzativo di cui sopra, compresi interventi di manutenzione ordinaria e/o fornitura di attrezzature/arredi.
4. Ai sensi di quanto previsto al punto 5.3.8 del precedentemente citato CAM, l’I.A. dei servizi di ristorazione deve garantire, per ciascun anno scolastico, informazioni agli utenti relativamente a:
- alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell’opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
 - provenienza territoriale degli alimenti;
 - stagionalità degli alimenti;
 - corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
5. L’I.A. deve produrre, a verifica dell’adempimento del precedente punto 4, un *Piano di informazione agli Utenti*, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che saranno realizzati; i supporti che saranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti. Tale piano può essere incluso nel punto 5 dell’offerta tecnica presentata in sede di gara.
6. L’A.C. ha la possibilità di effettuare verifiche periodiche in corso di esecuzione contrattuale per appurare la rispondenza delle prestazioni rese dall’I.A. e delle caratteristiche dei prodotti somministrati, agli impegni assunti nel contratto di appalto, nonché si riserva la possibilità di richiedere ulteriore documentazione probatoria a tal fine.

Art. 39 – ONERI A CARICO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE

1. In relazione al presente Capitolato, l’A.C. s’impegna:
- alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quanto altro sia necessario per il funzionamento degli impianti di proprietà;
 - alla manutenzione straordinaria concernente impiantistica ed edilizia, degli ambienti di proprietà comunale adibiti al servizio, per danni non causati dall’I.A.
 - a tutte le opere di manutenzione straordinaria relative alle attrezzature in dotazione, incluse quelle che consistano nell’adeguamento alle normative igienico-sanitarie;
 - alla sistemazione di locali danneggiati per cause accidentali e non dipendenti da fatti o comportamenti imputabili all’I.A., la quale diversamente ne risponde o provvede direttamente a proprie spese;
 - a comunicare all’I.A., con congruo anticipo, le sedi scolastiche prescelte per ospitare i Centri Estivi;
 - a mettere a disposizione la piattaforma informatica per la rilevazione delle presenze in mensa e la gestione informatizzata della prenotazione, comprensiva delle necessarie licenze;
 - a provvedere all’inserimento nella piattaforma informatica dei dati anagrafici degli utenti del servizio;
 - a mantenere i rapporti ufficiali con i terzi in particolare con gli organismi di rappresentanza dei genitori e le autorità scolastiche;
 - a prendere in considerazione e a dare risposta ad ogni osservazione e proposta fatte dall’I.A. per il miglioramento del servizio.

Art. 40 – ACCESSO AI CONTRIBUTI COMUNITARI A FONDO PERDUTO SU PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

1. L’I.A. provvede per ogni singolo anno di durata dell’appalto, anche avvalendosi di ditte specializzate, ad effettuare direttamente tutte le procedure amministrative e operative necessarie all’ottenimento dei

contributi comunitari per i prodotti lattiero-caseari (ai sensi del Reg. CE 657/2008, come modificato dal Reg. CE 966/2009) e a rendicontare alla Stazione appaltante i contributi ottenuti, riversando all'A.C. l'eventuale differenza tra l'importo del contributo percepito e l'importo dei costi complessivamente sostenuti per l'ottenimento del contributo medesimo.

2. Nel caso in cui l'I.A. non ottemperi a quanto sopra, l'importo del mancato contributo, quantificato in relazione a quello ottenuto l'anno precedente, verrà detratto dalle fatture/corrispettivo, previa contestazione scritta da parte della Stazione appaltante.

PREZZO DEL PASTO, MODALITÀ PAGAMENTO E REVISIONE PREZZO

Art. 41 – PREZZO DEI PASTI

1. Il prezzo indicato in offerta è comprensivo di tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non del presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.
2. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente somministrati.

Art. 42 – FATTURAZIONE E PAGAMENTI

1. Il corrispettivo spettante all'I.A., sarà corrisposto mensilmente, previo invio di regolare fattura elettronica trasmessa con le modalità previste dalla normativa di riferimento.
2. Ai sensi dell'art. 30 comma 5 secondo periodo d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., sull'importo netto da fatturare dovrà essere operata una ritenuta nella misura dello 0,5%. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale del contratto, dopo l'approvazione da parte dell'A.C. del certificato di verifica di conformità del servizio e acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC) che non evidenzia inadempienze.
3. Ogni fattura dovrà:
 - a) essere intestata al Comune di Tavagnacco – Piazza Indipendenza 1 – 33010 Tavagnacco C.F. / P.IVA 00461990301;
 - b) indicare il periodo di riferimento del servizio, il numero di pasti distribuiti (suddivisi per ciascuna tipologia di utenza di cui all'art. 3 e per ciascun plesso scolastico), nonché tutti i dati relativi al pagamento (numero conto corrente bancario e codice IBAN ovvero numero conto corrente postale dedicati ai sensi dell'art. 3 L. 136/2010);
 - c) riportare, ai sensi e per gli effetti del DM 55/2013, del d.l. 66/2014 e del DM 23.01.2015 il codice univoco ufficio destinatario della fattura (disponibile nel sito Internet dell'A.C.), il codice esigibilità IVA, il codice identificativo di gara (CIG), la data di scadenza nonché gli estremi della determinazione di affidamento del servizio (data e numero cronologico, estremi dell'impegno);
 - d) indicare l'importo complessivo del fatturato decurtato della percentuale dello 0,5 di cui al precedente punto 2.
4. Si precisa che, in mancanza anche di uno solo degli elementi di cui alle lettere a), b), c) e d), le fatture saranno respinte.
5. Il pagamento sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura, verificata la rispondenza al servizio effettivamente effettuato e acquisizione di DURC regolare. In caso di DURC irregolare, si applicherà quanto previsto dall'art. 30 comma 5 d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..
6. La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:
 - vengano contestati eventuali addebiti alla ditta; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'A.C. di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'A.C., dopo aver sentito la ditta stessa;
 - la ditta non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti, secondo quanto precisato al precedente art. 16, fermo restando che nessuna responsabilità potrà essere accollata al Comune per il mancato rispetto dei termini di cui al precedente comma 5.
7. Come prescritto dal D.P.R. 602/73 e dal D.M. 40/2008, l'A.C., prima di liquidare le fatture di importo superiore a € 10.000,00 (euro diecimila/00), verifica che l'I.A. risulti adempiente all'obbligo di versamento di imposte e tasse. In caso l'I.A. risulti inadempiente, l'A.C. non procederà alla liquidazione segnalando la circostanza all'Agente della riscossione competente per territorio.
8. Il pagamento delle fatture emesse dalla ditta per il sostenimento dei costi per le misure preventive e protettive previste nel documento DUVRI allegato al contratto di appalto, sarà disposto, previo visto

per regolarità sulla documentazione comprovante la formazione degli addetti nonché l'osservanza delle altre misure previste nel documento DUVRI, entro 30 giorni dal ricevimento delle stesse.

9. Troveranno applicazione le disposizioni dell'art. 17-ter del DPR 26.10.1972, n. 633 (scissione dei pagamenti - split payment).

Art. 43 – ADEGUAMENTI DEI PREZZI

1. Il prezzo contrattuale si intenderà fisso ed invariabile per il primo anno di aggiudicazione del servizio.
2. A decorrere dal secondo anno di servizio (marzo 2018) il Comune di Tavagnacco applicherà la revisione dei prezzi ai sensi dell'art. 106 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.
3. Il parametro di riferimento sarà costituito dall'indice nazionale dei prezzi al consumo per l'intera comunità (NIC) riferito alla specifica voce "Servizi ricettivi e ristorazione", così come determinato dall'ISTAT relativamente al mese di dicembre.
4. Per ciascun anno di riferimento, il prezzo revisionato rimane invariabile.
5. Il valore risultante dall'applicazione del presente articolo, viene troncato al secondo decimale.
6. Qualora i parametri di riferimento su indicati dovessero evidenziare un dato in diminuzione, l'A.C. comunicherà all'I.A., la conseguente riduzione del corrispettivo, calcolato secondo gli stessi criteri previsti per gli aumenti e la stessa decorrenza.

Art. 44 – MANCATO AVVIO DEL SERVIZIO

1. L'I.A. ha l'obbligo di eseguire le prestazioni oggetto del presente Capitolato fin dal primo giorno di funzionamento del servizio di ristorazione scolastica in ciascun plesso scolastico. Qualora ciò non accada all'I.A. saranno applicate le penali di cui all'art. 45.
2. Qualora il servizio non venga effettivamente iniziato dalla ditta entro il 3° giorno lavorativo successivo a quello previsto per l'inizio del servizio come specificato nel precedente comma, l'A.C. potrà avvalersi della facoltà di risolvere unilateralmente il contratto mediante comunicazione inviata all'I.A. a mezzo PEC, procedendo contestualmente all'incameramento della cauzione definitiva da questa versata, fatto salvo il risarcimento degli ulteriori danni.

CONTENZIOSO E NORME FINALI

Art. 45 – PENALI E SANZIONI AFFERENTI LA GESTIONE DEL SERVIZIO

1. Nell'esecuzione del servizio, l'I.A. ha l'obbligo di rispettare le disposizioni di legge, i regolamenti vigenti ed il presente Capitolato.
2. In caso di mancato rispetto di tale obbligo l'I.A. è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che prevede, in caso di recidiva, la moltiplicazione delle sanzioni per il numero di volte in cui la contestazione viene formalizzata.
3. L'A.C., a tutela della qualità del servizio e della sua conformità alle norme di legge e contrattuali, applicherà, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, sanzioni pecuniarie in caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
4. Si riporta di seguito la descrizione delle principali tipologie di inadempienze e delle relative sanzioni pecuniarie, indicati negli importi massimi, a carico dell'I.A.

Standard merceologici

- a) Mancato rispetto degli standard previsti dalle tabelle merceologiche: € 1.000,00 (euro mille/00);
- b) Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia: € 1.000,00 (euro mille/00);
- c) Etichettatura non conforme alla vigente normativa: € 1.000,00 (euro mille/00);
- d) Fornitura di prodotti non biologici per le tipologie merceologiche € 1.000,00 (euro mille/00);

Quantità

- e) Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati: € 1.000,00 (euro mille/00);
- f) Totale mancata consegna dei pasti e delle derrate ordinate, presso ogni singolo plesso scolastico: € 5.000,00 (euro cinquemila/00);
- g) Totale mancata consegna di una portata o di una derrata, presso ogni singolo plesso scolastico: € 2.000,00 (euro duemila/00);
- h) Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate: € 1.000,00 (euro mille/00);
- i) Mancata consegna materiale a perdere: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);

- j) Mancato rispetto delle grammature (valutato sulla media di 5 porzioni di alimenti da consumarsi crudi o cotti) € 500,00 (euro cinquecento/00) per le prime due sanzioni per anno scolastico; dalla terza in poi € 1.000,00 (euro mille/00);

Rispetto del menù

- k) Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
 l) Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto): € 500,00 (euro cinquecento/00);
 m) Mancato rispetto del menù previsto (contorno): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
 n) Mancato rispetto del menù previsto (frutta): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
 o) Mancato rispetto del menù previsto (merenda/spuntino di metà mattinata): € 250,00 (euro duecentocinquanta/00).

Igienico-sanitari

- p) Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici nelle preparazioni: € 2.000,00 (euro duemila/00);
 q) Rinvenimento di parassiti: € 2.000,00 (euro duemila/00);
 r) Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti: € 2.000,00 (euro duemila /00);
 s) Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili: € 1.000,00 (euro mille /00);
 t) Inadeguata igiene degli automezzi: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 u) Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica: € 1.000,00 (euro mille/00);
 v) Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 1.000,00 (euro mille/00);
 w) Mancato rispetto del piano di sanificazione e di pulizia: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 x) Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 y) Temperatura dei pasti (legame caldo 65,0°C e legame freddo 10,0°C) non conforme alla normativa vigente: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 z) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i centri di produzione pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 aa) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del responsabile addetto al trasporto dei pasti: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 bb) Mancato rispetto della conservazione di un campione rappresentativo del pasto del giorno: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 cc) Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 dd) Mancata tinteggiatura annuale di cucine, dispense, refettori: € 1.000,00 (euro mille/00) per ciascun plesso scolastico;
 ee) Mancato rispetto norme inerenti la gestione dei rifiuti: € 500,00 (euro cinquecento/00);

Tempistica

- ff) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto: € 500,00 (euro cinquecento/00);
 gg) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo superiore a 5 minuti dall'orario previsto: € 250,00 (euro duecentocinquanta/00);
 hh) Mancato aggiornamento/registrazione attività d'impresa nei termini massimi di 7 giorni (figura giuridica, attività e planimetria, ecc.): € 500,00 (euro cinquecento/00);
 ii) Mancato avvio del centro di cottura centralizzato della scuola dell'Infanzia di Feletto Umberto entro l'inizio dell'anno scolastico 2017/18 per cause dipendenti dall'I.A.: € 600,00 (euro seicento/00) per ogni giorno di mancato avvio;
 jj) Mancato avvio del servizio di cottura della componente secca dei primi piatti nei terminali di cui all'art. 21 entro l'inizio dell'anno scolastico 2017/18 per cause dipendenti dall'I.A.: € 200,00 (euro seicento/00) per ogni giorno di mancato avvio per ciascun terminale;
 kk) Preavviso di sciopero non comunicato, ovvero comunicato oltre il termine fissato: € 1.000,00 (euro mille/00);

Personale

- ll) Mancato rispetto delle norme di igiene € 500,00 (euro cinquecento/00);
 mm) Mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione: € 500,00 (euro cinquecento/00)
 nn) Ogni ulteriore caso di violazione, inadempienza e/o ritardo nell'esercizio del contratto desumibile direttamente ed indirettamente dal contratto stesso, oltre che dal Capitolato e suoi allegati, dall'offerta e dalle leggi e dai regolamenti vigenti: fino a € 1.000,00 a seconda della gravità.

5. Gli eventuali inadempimenti contrattuali saranno contestati per iscritto all'I.A., tramite PEC, descrivendo l'anomalia accertata e fornendo tutte le informazioni necessarie (luogo e data, natura dell'anomalia, dati relativi all'accertatore, ecc.) e l'I.A. avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della contestazione.
6. Qualora l'I.A. non faccia pervenire all'A.C. le proprie controdeduzioni ovvero non risponda alle contestazioni di cui trattasi, nel termine di 15 giorni naturali e consecutivi dal ricevimento della comunicazione dell'A.C., quest'ultima potrà procedere, con atto del Responsabile del Servizio competente, all'applicazione delle sanzioni sopra previste.
7. L'A.C., tramite il Responsabile del Servizio competente, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, la sua eventuale reiterazione, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare fino al massimo come sopra stabilito, sulla base degli esiti della valutazione stessa.
8. L'A.C., tramite il Responsabile del Servizio competente, non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento contrattuale non sussiste. Il Responsabile del Servizio competente potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato - non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'A.C. e non abbia causato alcun disservizio (dovranno sussistere tutte e tre le citate condizioni).
9. Le penali saranno rimosse mediante trattenuta sulla cauzione ovvero mediante trattenuta sul corrispettivo da pagare per le fatture emesse. La cauzione parzialmente o integralmente trattenuta dovrà essere reintegrata entro 15 giorni dalla data di ricezione della relativa comunicazione da parte dell'I.A., pena la risoluzione del contratto. Il provvedimento di incameramento della cauzione sarà comunicato alla ditta mediante PEC, con invito a reintegrare la cauzione stessa.
10. In caso di carente e/o mancata esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio la Stazione Appaltante potrà provvedervi d'ufficio con proprio personale o ricorrendo a terzi, con spese a totale carico dell'I.A. inadempiente, salvo il diritto a favore dell'A.C. al risarcimento degli eventuali maggiori danni.
11. L'esecuzione d'ufficio delle prestazioni oggetto del presente appalto dovrà essere sempre preceduta da formale diffida ad adempiere trasmessa all'I.A. a mezzo PEC.
12. Qualora nel corso del servizio si verificassero gravi o ripetuti casi di inadempimento contrattuale, l'A.C. si riserva la facoltà di risolvere il contratto ai sensi del successivo art. 48, salvo il risarcimento di tutti i danni patiti.

Art. 46 – SUBAPPALTO DEL SERVIZIO E CESSIONE DEL CONTRATTO

1. Il subappalto è disciplinato dal presente articolo nel rispetto delle normative vigenti in materia.
2. Ai sensi dell'art. 105, comma 8, del d.lgs. 50 del 2016, l'I.A. è la sola personalmente responsabile di tutti gli obblighi derivanti dal contratto, anche nel caso in cui, all'atto dell'offerta, abbia indicato la parte dell'appalto che intenda subappaltare.
3. E' ammesso il subappalto limitatamente alle seguenti prestazioni: forniture e lavori per l'adeguamento tecnico funzionale dei locali individuati all'art. 21.
4. L'I.A. deve dichiarare nell'offerta la parte di prestazione che intenda eventualmente subappaltare a terzi nel rispetto dei limiti di legge (30% dell'importo complessivo dell'appalto ex art. 105 d.lgs. 50/2016).
5. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione entro i termini previsti, l'I.A. si obbliga, all'atto della presentazione dell'istanza di subappalto, a presentare la seguente documentazione:
 - a) copia del contratto di subappalto dal quale emerga, tra l'altro, che il prezzo praticato dall'Impresa esecutrice non superi i limiti di legge; a tal fine, per ogni singola attività affidata in subappalto dovrà essere precisato il prezzo pattuito nel contratto d'appalto comprensivo del costo per gli oneri della sicurezza espressamente evidenziati, rispetto ai quali il subappaltatore non dovrà praticare alcun ribasso;
 - b) nel caso di realizzazione di opere edili e/o impiantistiche, idonea documentazione a comprova dei requisiti di legge e/o di regolamento;
 - c) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti generali ai sensi dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016;
 - d) dichiarazione sostitutiva resa ai sensi del DPR 445/2000 dal rappresentante dell'Impresa subappaltatrice attestante il possesso dei requisiti tecnico professionali congruenti con le prestazioni oggetto del subappalto.
6. L'accettazione del subappalto è subordinata alla verifica dei requisiti di capacità tecnica, nonché a quelli di ordine generale di cui all'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

7. Dalla data di presentazione dell'istanza di autorizzazione al subappalto decorrono trenta giorni, oppure quindici nel caso di subappalti inferiori a € 100.000,00, affinché l'A.C. autorizzi o meno il subappalto. Tale termine può essere prorogato una volta sola se ricorrono giustificati motivi.
8. Le prestazioni (forniture e lavori) oggetto di subappalto non potranno avere inizio prima dell'autorizzazione emessa dall'A.C. ovvero della scadenza del termine previsto al riguardo dall'art. 105 comma 18 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii. senza che l'A.C. abbia chiesto integrazioni alla documentazione presentata o ne abbia contestato la regolarità. Qualora l'istanza di subappalto pervenga priva di tutta o di parte della documentazione richiesta, il Comune non procederà al rilascio dell'autorizzazione, provvederà a contestare la carenza documentale all'I.A., convenendo altresì le parti che, in tale circostanza, eventuali conseguenti sospensioni delle prestazioni saranno attribuite a negligenza dell'I.A. medesima e pertanto non potranno giustificare proroghe al termine finale di esecuzione, giustificando invece l'applicazione, in tal caso, delle penali contrattuali.
9. È fatto obbligo all'I.A. di trasmettere entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti copia delle fatture quietanzate e conformi a quanto stabilito nella L. n. 136/2010 e s.m.i., relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore o cottimista con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. In difetto il Comune procederà alla formale contestazione dell'addebito all'I.A., assegnandogli un termine di 15 giorni entro il quale dovrà trasmettere all'A.C. le fatture quietanzate dal subappaltatore.
10. Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., è vietato cedere il contratto d'appalto pena la nullità dello stesso.
11. Il Comune di Tavagnacco, per effetto dell'intervenuta costituzione di diritto dell'Unione Territoriale Intercomunale del Friuli Centrale di cui alla L.R. FVG 26/2014 e ss.mm. e del previsto passaggio a detta Unione della funzione "servizi scolastici", potrà cedere il contratto all'Unione Territoriale Intercomunale del Friuli Centrale.

Art. 47 – CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

1. Il Foro di Udine sarà competente a dirimere le controversie che eventualmente dovessero insorgere in esecuzione del presente Capitolato e che non si fossero potute definire in via breve ed amichevole tra le parti contraenti.
2. Il contratto non conterrà la clausola compromissoria.

Art. 48 – RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

1. Oltre a quanto previsto dagli articoli precedenti, l'A.C. potrà risolvere in tutto o in parte il contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. nei seguenti casi:
 - I. gravi e reiterate violazioni degli obblighi contrattuali;
 - II. arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte dell'I.A. del servizio oggetto del presente Capitolato, non dipendente da causa di forza maggiore;
 - III. mancato rispetto delle disposizioni di legge circa la sicurezza e la prevenzione degli infortuni (art. 36), l'assistenza e la previdenza dei lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio oggetto di appalto;
 - IV. cessione del contratto (art 44 punto 2);
 - V. inosservanza delle disposizioni in materia di subappalto (art. 46);
 - VI. mancata reintegrazione della cauzione definitiva nei termini previsti dal Disciplinare di gara;
 - VII. mancato avvio del servizio (art 43);
 - VIII. inosservanza degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari (art. 12);
 - IX. violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici e dal Codice di comportamento del Comune di Tavagnacco (art. 15, comma 13);
 - X. mancata operatività, per cause dipendenti dall'I.A., del centro cottura comunale (art. 21) alla data del 07.01.2018 o mancanza, in tale data, dei requisiti richiesti dalla normativa vigente.
2. In caso di risoluzione si applicano le disposizioni previste dal Codice Civile, l'I.A. incorre nella perdita della cauzione definitiva che viene incamerata dall'A.C., salvo il risarcimento di eventuali ulteriori danni.

Art. 49 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PRIVACY

1. Ai sensi del d.lgs. 196/03 e s.m.i., l'I.A. è nominata responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.
2. In particolare l'I.A.:
 - dovrà trattare i dati in proprio possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio;

-
- dovrà limitarsi a trattare i soli dati la cui conoscenza è necessaria e sufficiente per l'organizzazione del servizio, comprendendo i dati di carattere sanitario per le operazioni indispensabili alla tutela e all'incolumità fisica dei minori;
 - non potrà comunicare a terzi né diffondere i dati in proprio possesso;
 - non potrà conservare i dati in proprio possesso successivamente alla scadenza del contratto.
3. L'I.A. dovrà, altresì, adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in proprio possesso secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.
 4. Relativamente alle richieste di diete speciali che riguardano dati qualificati "sensibili" dalla predetta normativa, l'I.A. sarà tenuta entro l'avvio del servizio a elaborare e concordare con l'A.C. un adeguato piano di gestione delle stesse comprendente, in particolar modo, la fase della prenotazione e somministrazione giornaliera all'utenza dei pasti costituenti "diete speciali".
 5. Sarà a cura dell'A.C. trasmettere all'I.A. la documentazione inerente le diete speciali necessaria alla corretta somministrazione dei pasti all'utenza richiedente. La richiesta di "dieta speciale" dovrà pervenire esclusivamente al servizio protocollo del Comune di Tavagnacco. Stante ciò l'A.C. declina ogni responsabilità per moduli consegnati direttamente alla scuola o alla ditta.

Art. 50– DISPOSIZIONI FINALI

1. Tutta la normativa vigente in materia di alimenti, bevande e di somministrazione pasti s'intende qui integralmente richiamata, anche se non espressamente citata, e sarà applicata per quanto compatibile.
2. L'A.C. si riserva la facoltà di apportare modifiche e integrazioni al presente Capitolato, fermi restando gli aspetti quantitativi e qualitativi delle derrate alimentari in base a eventuali esigenze del servizio.
3. Ove il presente Capitolato preveda la presentazione, produzione o trasmissione da parte dell'I.A. di documentazione, di qualunque tipo e natura, questa dovrà essere consegnata in via formale ed in copia completa all'A.C. per l'acquisizione degli atti di quest'ultima. L'I.A. acconsente a che i risultati degli accessi ispettivi eseguiti dalla Stazione appaltante vengano trasmessi ai competenti organi di controllo (Azienda sanitaria universitaria integrata Udinese, N.A.S., ecc.).
4. L'I.A. fornirà inoltre all'A.C. i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali preposti.

Art. 51 – ALLEGATI

1. Sono allegati al presente Capitolato e ne fanno parte integrante:
 - Allegato 1: Tabella riepilogativa del servizio
 - Allegato 2: Menù
 - Allegato 3: Specifiche relative al menù proposto, grammature e variazioni in peso degli alimenti con la cottura
 - Allegato 4: Caratteristiche merceologiche
 - Allegato 5: Protocollo di gestione delle diete speciali
 - Allegato 6: Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI)
 - Allegato 7: Schede tecniche attrezzature per allestimento Centro cottura e planimetrie cucine comunali



Comune di Tavagnacco

Allegato n. 1 al Capitolato speciale del servizio di ristorazione scolastica

Tabella riepilogativa del servizio (A.S. 2015/16)

Scuole	Ubicazione	Presenza della cucina	Media giornaliera pasti alunni	Media giornaliera pasti insegnanti	Orario di consumo pasti	Giorni erogazione
Scuola dell'Infanzia di Adegliacco	Via San Bernardo 21	Si	85	10	12.00-13.00	5
Scuola dell'Infanzia di Colugna	Via C. Battisti 2	Si	63	7	12.00-13.00	5
Scuola dell'Infanzia di Feletto Umberto	Via Carnia 12	Si	66	7	12.00-13.00	5
Scuola dell'Infanzia Tavagnacco	Via dell'Asilo 11	Si	33	4	12.00-13.00	5
Scuola Primaria di Adegliacco - Tempo pieno ¹	Via Centrale 75	No / solo refettorio	90	6	12.15-13.00	5
Scuola Primaria Adegliacco - Tempo ordinario ²	Via Centrale 75	No / solo refettorio	85	5	13.05-13.55	1
Scuola Primaria di Adegliacco - Tempo Integrato ³	Via Centrale 75	No / solo refettorio	21	-	13.15-14.00	4
Scuola Primaria di Colugna - Tempo Integrato ³	Via C. Battisti	No / solo refettorio	35	-	13.00-14.00	5
Scuola Primaria di Feletto Umberto - Tempo Pieno ⁴	Via Mazzini 3	No / solo refettorio	220	10	12.20-13.00	5
Scuola Primaria di Feletto Umberto - Tempo ordinario ²	Via Mazzini 3	No / solo refettorio	82	5	13.00-14.00	1
Scuola Primaria Tavagnacco - Tempo integrato ³	Via dell'Asilo 11	No / solo refettorio	29	-	13.15-14.00	5
Scuola Secondaria di primo grado di Feletto Umberto ⁵	Via Mazzini 1	No / solo refettorio	114	4	12.50-13.30	4
Centri vacanze scuole infanzia (periodo luglio-agosto)	Presso una scuola dell'infanzia a rotazione	Si	63	-	12.00-13.00	5
Centri vacanze scuole primarie (periodo giugno-agosto)	Presso una scuola primaria a rotazione	No / solo refettorio	69	-	12.00-13.00	5

N.B. Le informazioni sul numero dei pasti, sui fruitori e i giorni di frequenza fornite nel presente capitolato non sono vincolanti per l'Amministrazione. Le quantità sono infatti puramente indicative in quanto subordinate a circostanze al momento non prevedibili (ad esempio: numero iscrizioni, assenze degli alunni, libera scelta delle famiglie di usufruire del servizio, numero dei rientri pomeridiani, ecc.) e potranno per questo variare in diminuzione o in aumento.

¹ Nella sola giornata del martedì l'orario di consumo dei pasti è 12.00-12.50

² Le classi a tempo normale delle **scuole Primarie di Adegliacco e Feletto Umberto** effettuano un rientro settimanale con servizio di ristorazione (attualmente nella giornata del martedì la Scuola primaria di Adegliacco, nella giornata del giovedì la Scuola primaria di Feletto Umberto)

³ Nelle scuole **primarie di Adegliacco, Colugna e Tavagnacco** è attivo un servizio extrascolastico di "Tempo Integrato". Il numero di pasti varia nei diversi giorni della settimana in funzione degli alunni che usufruiscono del servizio. Il servizio si svolge dal lunedì al venerdì, ad eccezione della Scuola primaria di Adegliacco dove non è attivo nella giornata del martedì

⁴ **Scuola Primaria di Feletto Umberto – Tempo Pieno.** Il servizio viene erogato a 6 classi (136 alunni) nel refettorio della scuola primaria di Feletto Umberto, mentre alle rimanenti 4 classi (84 alunni) nel refettorio della Scuola secondaria di I°

⁵ **Scuola secondarie di 1° grado.** La scuola secondaria di 1° grado di Feletto Umberto usufruisce del servizio di refezione scolastica nelle giornate del lunedì, martedì, mercoledì e venerdì



Comune di Tavagnacco

Allegato n.2 al Capitolato speciale del servizio di ristorazione scolastica
Menù

MENÙ BASE SU 8 SETTIMANE - COMUNE DI TAVAGNACCO

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
I SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Uova Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Carne bianca Pane e frutta fresca	Minestra di verdure (5) Pesce con patate/polenta Verdure di stagione pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di carne rossa (1) Pane e frutta fresca	Minestra di legumi (5) Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca
II SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Minestra di verdure (5) Carne bianca von patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di pesce (4) Pane e dolce/gelato	Primo piatto asciutto Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Minestra di legumi (5) Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Carne rossa Pane e frutta fresca
III SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Minestra di verdure (5) Carne rossa con patate/polenta Verdura di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Carne bianca Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di formaggio (2) Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Pesce Pane e frutta fresca	Minestra di legumi (5) Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca
IV SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Minestra di legumi (5) Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Uova Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Carne bianca Pane e frutta fresca	Piatto unico vegetale (3) Verdure di stagione Pane e dolce/gelato	Minestra di verdure (5) Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca

N.B.

1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi o lasagne al ragù, polpette o polpettone di carne con patate, goulash con patate, polenta pasticciata

2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gateau di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate.

3) Esempi di piatto unico vegetale: lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta .

4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, insalata di polipo con patate.

5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pastina/riso/farro/orzo/crostini di pane/cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi...

Si raccomanda di garantire la varietà di frutta e verdura e l'uso di sale iodato per tutte le preparazioni - Per la merenda del mattino nelle scuole primarie e secondarie di primo grado si potrà offrire in alternanza alla frutta anche yogurt o pane speciale con acqua.

Comune di Tavagnacco – Capitolato speciale d'appalto per la ristorazione scolastica – 01/03/2017 - 31/08/2022

		Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
V SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di carne rossa (1) Pane e frutta fresca	Minestra di verdure (5) Pesce con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Uova/torta salata Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Carne bianca Pane e frutta fresca	Minestra di legumi (5) Formaggio Verdura di stagione Pane e frutta fresca
VI SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Primo piatto asciutto Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Minestra di legumi (5) Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Minestra di verdure (5) Carne bianca con patate/polenta Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Carne rossa/carne conservata Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di pesce (4) Pane e dolce/gelato
VII SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Antipasto di verdure di stagione Piatto unico di formaggio (2) Pane e frutta fresca	Minestra di verdure (5) Carne rossa con patate/polenta Verdura di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Pesce Pane e frutta fresca	Minestra di legumi (5) Uova Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Carne bianca Pane e frutta fresca
VIII SETTIMANA	Spuntino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Pranzo	Minestra di verdure (5) Pesce Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Uova Pane e frutta fresca	Antipasto di verdure di stagione Primo piatto asciutto Carne bianca Pane e frutta fresca	Minestra di legumi (5) Formaggio Verdure di stagione Pane e frutta fresca	Piatto unico vegetale (3) Verdure di stagione Pane e dolce

N.B.

- 1) Esempi di piatto unico di carne rossa: spezzatino con polenta, gnocchi o lasagne al ragù, polpette o polpettone di carne con patate, goulash con patate, polenta pasticciata
 - 2) Esempi di piatto unico con formaggio: pizza margherita, frico con polenta, gâteau di patate e formaggio, crocchette di formaggio e patate.
 - 3) Esempi di piatto unico vegetale: lenticchie, ceci, fagioli in umido con polenta, riso, orzo, farro con legumi, lasagne al ragù di legumi, polpette di legumi con patate/polenta .
 - 4) Esempi di piatto unico di pesce: polpette o polpettone di pesce e patate, crocchette di pesce, salmone al forno con patate, pasta al ragù di pesce, insalata di polipo con patate.
 - 5) I piatti liquidi vanno sempre aggiunti di pasta/riso/farro/orzo/crostini di pane/cereali e possono essere presentati passati, in crema, in brodo, a pezzi...
- Si raccomanda di garantire la varietà di frutta e verdura e l'uso di sale iodato per tutte le preparazioni - Per la merenda del mattino nelle scuole primarie e secondarie di primo grado si potrà offrire in alternanza alla frutta anche yogurt o pane speciale con acqua.

Menù basato su *La ristorazione scolastica: linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia (estratto della deliberazione di Giunta Regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012)*



Comune di Tavagnacco
Provincia di Udine

Allegato n.3 al Capitolato speciale del servizio di ristorazione scolastica

***Specifiche relative al menù proposto, grammature
e variazioni in peso degli alimenti con la cottura***

SPECIFICHE RELATIVE AL MENÙ PROPOSTO

1. Ad ogni pranzo è prevista una porzione di verdure di stagione proposta come antipasto o contorno, intesa come piatto a base di verdure miste (almeno due verdure a portata) fresche e di stagione (crude o cotte). La presentazione delle verdure deve essere alternata sia nel taglio (a bastoncini, grattugiate, ecc.) che nella modalità di cottura (lessatura, vapore, stufatura, forno). Si deve variare il più possibile il tipo di verdure da offrire ai bambini (devono essere utilizzate 6 diverse tipologie di verdure e ortaggi nel corso di una settimana), rispettando il principio di stagionalità. Esempi di combinazione: insalata e carote, radicchio rosso e cappucci, finocchi e carote, sedano rapa e lattuga, pomodori e cetrioli, zucchine e bieta, spinaci e broccoli, ecc. I piselli non possono essere serviti al posto delle verdure.
2. I primi piatti asciutti andranno opportunamente variati nella settimana sia come tipologia di cereale offerto, es. pasta, riso, orzo, farro, cous cous, ecc., che come condimento, preferendo quelli a base di verdure di stagione; una volta ogni 15 giorni si potrà inserire la pasta all'uovo classica o ripiena come primo piatto. Il formato della pasta deve essere variato rispettando anche le fasce d'età dei bambini/ragazzi. Quando nel menù è prevista pasta alle verdure non può essere somministrata pasta al pomodoro ma devono essere fatte ruotare preparazioni che tengono conto della stagionalità dei prodotti orticoli. I primi piatti al pomodoro, da maggio a settembre, devono essere preparati con prodotto fresco. Le verdure talvolta possono essere presentate a pezzi, mentre in genere devono essere passate o frullate.
3. Nella costruzione del menù, come da linee guida, sono stati inseriti due primi piatti liquidi per settimana, da completare con l'aggiunta di patate, crostini di pane, pasta, riso, orzo, farro o altri cereali; uno dei due prevede l'aggiunta di legumi; la presentazione potrà avvenire indifferentemente sotto forma di minestra, zuppa, crema, brodo o passato. Devono essere utilizzate verdure fresche o surgelate (nei limiti del successivo punto 13), legumi secchi, freschi o surgelati. Le verdure e i legumi possono essere a pezzi, passati o frullati.
4. Patate e polenta sono previste in menù non più di una volta a settimana e non sostituiscono la verdura, bensì accompagnano il secondo piatto. Le patate (anche per la produzione del purè) devono essere fresche e possono essere cotte al forno, lessate, preparate in purea.
5. Ogni settimana è stato inserito un piatto unico, il quale, una volta a mese, è preferibile venga preparato con proteine di origine vegetale (associazione di cereali e derivati o patate con legumi): eventualmente non dovesse riscuotere successo come piatto unico, è possibile anche preparare un primo piatto in bianco associato ai legumi preparati in umido, saltati in padella oppure offerti come crema spalmabile e sempre accompagnati da un contorno di verdure. Il piatto unico è una preparazione che unisce in una sola portata le caratteristiche del primo e del secondo piatto, unendo cereali e legumi o cereali e proteine di origine animale; è una preparazione tipica della cucina mediterranea, strategica dal punto di vista nutrizionale ed educativo. Le grammature utilizzate per il confezionamento del piatto unico sono le stesse delle pietanze utilizzate separatamente.
6. È importante che i menù rispettino le frequenze settimanali proposte dei secondi piatti e che eventuali variazioni del menù prevedano lo spostamento dell'intera giornata alimentare (non singole pietanze) e vengano fatte all'interno della stessa settimana.
7. Ad ogni pranzo va prevista la fornitura sia di frutta che di pane. Se la frutta del pranzo, che va sempre offerta, non dovesse essere consumata, è possibile aggiungerla alla merenda pomeridiana o consegnarla da portare a casa ai bambini/ragazzi. La frutta può essere offerta anche sotto forma di macedonia fresca di stagione oppure, per non ingenerare sprechi, fornita con una porzione inferiore alla grammatura standard a ciascun bambino e, per la quota restante, lasciata a disposizione al centro del tavolo. Si deve alternare il più possibile, in base alla disponibilità del momento e seguendo il principio della stagionalità, le tipologie di frutta offerte nei vari momenti della giornata e

sulla settimana. Due volte al mese sarà possibile sostituire la frutta del pranzo con un dolce preparato dalla cucina o, saltuariamente, da una porzione di gelato.

8. Non sostituire la frutta fresca con i succhi di frutta confezionati seppur contenenti il 100% di frutta in quanto questi ultimi hanno un apporto di zuccheri semplici superiore alla frutta fresca, hanno scarsi contenuti di fibra e non sono altrettanto sazianti quanto la frutta fresca.
9. Per quanto riguarda tutte le cotture, si consiglia di preferire quelle al forno, al vapore e in umido.
10. Per i condimenti a crudo è obbligatorio l'uso di olio extra vergine di oliva e si raccomanda di utilizzare solo il sale iodato, pur limitandone l'utilizzo nelle preparazioni alimentari, mentre per il condimento delle verdure crude è consentito utilizzare aceto di mele o succo di limone fresco.
11. Non devono essere utilizzati condimenti tipo "dado", estratti vegetali o di carne, con o senza aggiunta di glutammato, salse tipo maionese o ketchup.
12. I prodotti surgelati non possono essere impiegati per la preparazione dei primi piatti e dei contorni (ad eccezione di bietta, spinaci e fagiolini). I prodotti surgelati (legumi, spinaci, bietta, fagiolini e preparato per minestrone) possono essere usati solo ad integrazione di quelli freschi per il confezionamento delle minestre di verdure e di legumi, delle crêpes spinaci/ricotta.

Scuole dell'infanzia

13. Per garantire il corretto apporto calorico allo spuntino del mattino è preferibile che in questa fascia di età venga somministrata solamente frutta: lo spuntino rappresenta solamente un piccolo "intermezzo" tra la colazione, che è importante venga fatta ogni mattina a casa, e il pranzo presso la mensa scolastica.
14. L'eventuale merenda del pomeriggio, prevedendo un apporto calorico superiore rispetto a quella del mattino, può essere costituita da associazioni di vari alimenti, per esempio yogurt o latte + frutta e/o cereali, frullati di frutta fresca e secca, infusi con biscotti o torte fatte in casa, pane comune e frutta o marmellata di frutta, pane speciale.

Scuole primarie e secondarie di I° grado.

15. In merito allo spuntino del mattino per la scuola primaria e secondaria di I° grado, è possibile offrire una maggiore varietà di prodotti, privilegiando sempre quelli più semplici e naturali come ad esempio lo yogurt, il pane speciale o le gallette di cereali.

GRAMMATURE DEGLI ALIMENTI

Le grammature a crudo al netto degli scarti (ad eccezione della pizza, pasticcio, polenta grammature a cotto/porzione) e sono intese come quantità minime delle porzioni adatte alle rispettive fasce di età

ALIMENTI A CRUDO	Infanzia	Primaria I ciclo	Primaria II ciclo	Sec. 1° grado
pasta, riso, per primo piatto	60	70	80	90
pastina, riso, crostini per minestra	20	25	30	35
legumi freschi o surgelati per minestra	90	105	120	135
legumi secchi	30	35	40	45
verdure miste per minestra	100	180	200	250
pane	50	60	70	70
bruschetta al pomodoro	30	40	50	60
gallette di cereali	20	30	40	40
gnocchi di patate	150	170	200	220
carne (tipo scaloppina)	60	80	80	100
carne (tipo brasato/spezzatino)	90	110	120	130
pollo con osso	120	150	150	200
carne macinata in caso di piatto unico	50	60	80	90
pesce fresco o surgelato	80	100	120	140
prosciutto crudo magro/bresaola	45	50	60	70
prosciutto cotto o fesa di tacchino	35	40	50	60
uova	1	1	1 e ½	1 e ½
formaggio a pasta tenera (stracchino, mozzarella, ecc.)	50	50	50	60
formaggio a pasta dura (Montasio, Parmigiano, ecc.)	30	30	40	50
parmigiano (primo piatto)	5	5	5	6
verdura a foglia (insalata, radicchio)	30	50	50	50
verdura fresca (cruda o cotta, pomodori, carote, finocchi)	100	150	150	200
patate da abbinare a un primo "liquido"	120	150	180	200
olio extravergine di oliva per pasto (*)	15 (3 cucchiaini)	20 (2 cucchiari)	20 (2 cucchiari)	20 (2 cucchiari)
frutta per porzione	150	150	180	180
macedonia di frutta	150	150	180	200
spremuta di agrumi	ml 150	ml 180	ml 180	ml 200
pane "speciale"	30	40	50	60
Yogurt	125	125	125	125
gelato / dolce	60/40	80/50	100/60	110/70
ALIMENTI A COTTO				
polenta (dopo cottura)	120	130	150	180
pizza (dopo cottura)	150	150	180	200
pasticcio (dopo cottura)	150	200	220	250
Torta salata	180	200	220	250

GRAMMATURE PER GLI SPUNTINI DEL POMERIGGIO

Alimenti	Scuola dell'infanzia	Centri estivi
	Grammi	Grammi
Latte intero	90	90
Yogurt alla frutta o yogurt bianco	150	200
Biscotti secchi/fette biscottate	20	40
Frutta fresca	150	200
Cornflakes o muesli	20	40
Tè o infuso	/	/
Pane	40	55
Marmellata o miele	15	25
Olio e.v.o.	4	6
Torta casalinga/gelato	40/60	60/100
Pane speciale	40	60
Galette di cereali	40	60

GRAMMATURE PER I CESTINI PER GITE/PRANZI FUORI SEDE

Cestino composto da:	Scuola dell'infanzia	Scuola primaria I° ciclo	Scuola Primaria II° ciclo	Scuola secondaria di I° grado
	Grammi	Grammi	Grammi	Grammi
Pane pezzi 2	30 + 30	40 + 40	50 + 50	60 + 60
Formaggio montasio fresco	30	40	50	50
Prosciutto cotto	30	40	50	60
Frutta fresca	300	300	400	400
Dolce confezionato	30	30	30	30
Acqua	750 ml	1000 ml	1250 ml	1500 ml

VARIAZIONI IN PESO DEGLI ALIMENTI CON LA COTTURA

(peso cotto corrispondente a 100 g di alimento crudo, parte edibile)

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

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73
	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
Porri	98	
Rape	93	
Spinaci	84	

	Topinambur	100
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci surgelati	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60
	Zucchine, fettine	76
Carni	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66
	Lattarini	40
	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
Varie	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

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

Griglia **Forno a gas *Forno a microonde*

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

Resta inteso che variazioni dubbie del calo peso dovranno essere preventivamente concordate con l'amministrazione.



Comune di Tavagnacco
Provincia di Udine

Allegato n.4 al Capitolato speciale del servizio di ristorazione scolastica

Caratteristiche merceologiche

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE GENERALI DEI PRODOTTI ALIMENTARI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI DESTINATI ALLA RISTORAZIONE SCOLASTICA

Le specifiche di carattere generale cui occorre fare riferimento per l'acquisto e l'utilizzazione di derrate alimentari sono le seguenti: comprovata serietà professionale del fornitore; corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel Capitolato speciale descrittivo e prestazionale e nel progetto tecnico proposto nonché altre indicazioni in seguito meglio definite; etichette conformi alle norme vigenti in materia e quanto più possibile complete, chiare ed esaurienti; termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione o cartone; denominazione di vendita del prodotto precisamente conforme alle disposizioni di legge; contenitori, imballaggi ed altri materiali a contatto con gli alimenti conformi alle norme vigenti in materia; imballaggi integri senza visibili alterazioni (rigonfiamenti, ammaccature, punti arrugginiti, lacerazioni, ecc.); integrità del prodotto (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori e/o sapori sgradevoli, ecc.); caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, odore, colore, sapore, consistenza, ecc.); mezzi di trasporto igienicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione; prodotti dietetici di ottima qualità destinati a particolari regimi alimentari disciplinati e autorizzati ai sensi della normativa vigente in materia

Le derrate alimentari fornite alle cucine della scuola dell'infanzia e quelle utilizzate per la produzione dei pasti da veicolare alle scuole primaria e secondaria di primo grado dovranno essere conformi ai requisiti minimi previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche delle Linee guida della Regione Friuli Venezia Giulia (Deliberazione di Giunta Regionale n. 2188 del 13 dicembre 2012), all'offerta tecnica presenta in sede di gara, a quanto prescritto nel presente allegato e al disciplinare per la fornitura di prodotti biologici, tipici e tradizionali.

Non è consentito l'utilizzo di PRODOTTI SEMI-LAVORATI/PRONTI/PRECONFEZIONATI del tipo: bastoncini di pesce, medaglioni, crocchette, sughi di pesce; cotolette impanate, arrostiti confezionati, hamburger; crocchette di patate; purè in fiocchi; sughi pronti (es. pesto pronti), preparati pronti per condimento di primi piatti freddi; verdure in scatola, legumi in scatola, mais e funghi in scatola (ad eccezione della passata di pomodoro o pelati), ecc.

E' vietata la fornitura di prodotti contenenti organismi geneticamente modificati e non potranno essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione <contiene Ogm>, mentre la Ditta appaltatrice dovrà rivolgere l'attenzione ai prodotti alimentari presenti sul mercato con l'indicazione in etichetta <non contiene Ogm> (prodotti alimentari privi di geni o proteine modificati).

A richiesta dell'amministrazione comunale, l'impresa appaltatrice dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati, nonché le schede tecniche dei prodotti forniti.

E' necessario inoltre garantire e documentare la "rintracciabilità di filiera" ossia la storia dei passaggi e dei processi che hanno interessato l'alimento lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi dell'art. 18 del regolamento CE n° 178 del 28 gennaio 2002. Tale documentazione potrà in qualsiasi momento essere richiesta dall'amministrazione per effettuare controlli e/o verifiche ritenute necessarie.

SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni o allevamenti biologici garantiti e certificati. **Tali produzioni adottano tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari (regolamenti CEE n° 834/2007 e CEE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni).**

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- essere provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, ecc.) nel rispetto del Reg. CEE n° 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CEE 2092/91 del 24 giugno 1991 e nel rispetto del Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995.

Sulle confezioni integre ed originali dei prodotti, siano esse cassette, sacchi, ecc., devono essere esposti:

- lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per ortofrutta: cassette di legno o cartone per alimenti;
- per oli: vetro verde;
- per cereali: carta o altro materiale idoneo per alimenti;
- per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti.

I parametri di cui sopra sono richiesti per tutte le derrate alimentari anche alla luce del Regolamento (CE) n. 178/2002 e Reg UE 1169/2011 che tutela gli interessi dei consumatori e che richiede la rintracciabilità del prodotto ovvero la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

I prodotti ortofrutticoli devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore, sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. Tutti gli agrumi, se sottoposti a trattamenti conservativi in fase di confezionamento devono riportare all'interno della confezione stessa, o sulle cartine avvolgenti il singolo frutto, la sostanza impiegata in conformità a quanto previsto dalle vigenti norme legislative e di quelle emanate durante il periodo della fornitura degli agrumi. Non saranno utilizzabili frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione. Le Verdure devono presentare le precise caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar e varietà richieste essere di recente raccolta essere asciutti, privi di terrosità sciolte od aderenti e di altri corpi o prodotti eterogenei - essere omogenei per maturazione e freschezza, a seconda della specie cultivar, e privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e dopo la cottura, essere indenni, cioè esenti da qualsiasi difetto e tara di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi la pezzatura deve essere uniforme, mondata di foglie mature o giallastre, la recisione della radice non deve consentire un ricarico ponderale inutilizzabile. Sono esclusi dalla fornitura, gli ortaggi che:

- presentino tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni anche incipienti;
- abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

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

- rispetto del Reg UE 1169/2011 in relazione alle caratteristiche dell'etichettatura;
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (es. appartenenza ad un ente od associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione del prodotto ai sensi del Reg UE 1169/2011;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- termine minimo di conservazione e scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite nè ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;

- il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti; sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo;
- non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).
- per tutti gli alimenti che contengono grassi, in particolare i prodotti da forno, visto il regolamento UE 1169/2011 che prevede l'obbligo di specificare il tipo di grasso presente in etichetta, si ritiene di fondamentale la presenza di olio extravergine di oliva o olio monoseme (esclusi gli oli tropicali) in tali prodotti al fine di prevenire le malattie croniche non trasmissibili (MCNT);

DETTAGLIO ASPETTI MERCEOLOGICI DELLE DERRATE ALIMENTARI

Pane Comune da agricoltura biologica

Deve essere fornito quotidianamente. E deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'uso e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

La fornitura giornaliera deve essere consegnata alle singole scuole entro le ore 10, su ordinazione volta per volta in relazione all'effettivo fabbisogno ed il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della L. 580/67 e cioè *"in recipienti lavabili, idonei, e muniti di copertura a chiusura"* così come previsto dalla Legge 580/67, assicurando l'osservanza di tutte le norme di pulizia e di igiene del caso.

Il pane deve essere garantito di provenienza italiana, di produzione giornaliera, prodotto esclusivamente con farina di grano tenero biologico avente le caratteristiche del tipo "0", acqua, sale, lievito di birra naturale fresco, seguendo le modalità di preparazione previste dalla L. 04 07.1967, n. 580, art. 14 e D.P.R. 30.11.1998 n. 502.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti sbiancanti o contenere altri additivi non consentiti. Non devono contenere più del 14,50% di acqua ed avere i seguenti valori riferiti a sostanza secca: ceneri max 0,65%, cellulosa max 0,20%, glutine secco non inferiore al 9%. E' implicito che non deve essere utilizzata qualsiasi altra sostanza tipo: strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere, ecc.

Il pane dovrà comunque essere esente da qualsiasi additivo chimico e dovrà essere privo di parassiti vegetali ed animali, corpi estranei ed altre sostanze che comportino sapori od odori non tipicamente riferibili al pane. Il lievito da impiegare nella panificazione deve avere i requisiti previsti dall'art. 8 del DPR 502/1998.

Caratteristiche organolettiche. Il pane dovrà essere prodotto con lievito di ottima qualità e in perfetto stato di conservazione, dovrà essere lievitato regolarmente e ben cotto; la crosta dovrà essere uniforme, di colore bruno dorato, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi e fori, leggero in rapporto al suo volume e non presentare bruciature in superficie. Il pane dovrà essere privo di odori estranei e sapori acidi, anche lievi, di gusto sgradevole; gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro. Deve avere umidità nei limiti di legge in rapporto alla pezzatura. La mollica dovrà essere asciutta, non attaccaticcia, spugnosa ed elastica e non deve impastarsi alla masticazione o sotto la pressione delle dita.

Pane integrale da agricoltura biologica

Il pane integrale dovrà essere formato esclusivamente con farina di grano tenero integrale e biologica (macinatura del chicco intero e non aggiunta di crusca): la farina non deve contenere più del 14,50% di acqua ed avere i seguenti valori riferiti a sostanza secca: ceneri max 1,80%, cellulosa max 1,80%, né essere artificiosamente addizionata alla crusca, deve essere priva di residui di fitofarmaci, di antiossidanti, di conservanti o altro; le caratteristiche ed il contenuto massimo di acqua dovranno rispettare le norme previste dalla L.580/67 e D.P.R. 502/98.

Pane speciale da agricoltura biologica

Il pane speciale dovrà rispettare le norme previste dalla L. 04 07.1967, n. 580 e D.P.R. 30.11.1998 n.502: dovrà avere le caratteristiche organolettiche del pane tipo "0"; le pezzature dovranno essere di 30, 40 e 60 grammi. Può essere confezionato con farina di altri cereali, quali mais o grano duro, segale, orzo, farro, avena, ecc. Fra gli ingredienti particolari dovranno essere utilizzati il latte fresco pastorizzato, la zucca, il miele, le patate, le olive, le noci, l'uvetta, il cacao, ecc. e dovrà essere confezionato secondo norma. Non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extravergine di oliva. Le farine dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge, esenti da residui antiparassitari, metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, non debbono essere avariate, mal conservate e non debbono aver subito alcun trattamento con agenti chimici e fisici.

Pane grattugiato da agricoltura biologica

Confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte nella voce "pane comune" di questo documento.

Grissini da agricoltura biologica

Devono essere prodotti in conformità alla L. 580/67 art. 22. Non devono contenere strutto e grassi vegetali non meglio specificati. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n° 327/80.

Fette biscottate da agricoltura biologica

Fette biscottate con farina bianca o integrale, senza conservanti, meglio se in monoporzione. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

La produzione, conservazione, distribuzione ed etichettatura dei prodotti confezionati devono essere conformi al D.P.R. 26.03.80 n. 327 e Reg. UE 1169/2011.

Biscotti da agricoltura biologica

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98). I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di qualità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione.

Galette di cereali soffiati integrali da agricoltura biologica

Galette di cereali ottenuti da agricoltura biologica. Possono contenere tra gli ingredienti anche sesamo e sale.

Pizza Margherita con ingredienti biologici

Prodotta presso i centri di cottura o, in caso di subappalto in plesso esterno autorizzato dall'Amministrazione comunale, con farina di tipo "0", a lievitazione naturale, cotta in forno e alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "0" biologica, mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta da agricoltura biologica, olio extra vergine di oliva da agricoltura biologica, lievito di birra, sale marino. La composizione della preparazione può differire dalla composizione consigliata, purchè la ricetta risponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non sia previsto l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio d'oliva extra vergine nel rispetto del Decreto n° 209 del 27 febbraio 1996 e successive modificazioni (decreto n° 250 del 30 aprile 1998).

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sopra o di sotto cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- non sono ammesse operazioni di abbattimento di temperatura e rinvenimento successivo.

Pasta per pizza fresca o surgelata arrotolata

Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Confezionata secondo richiesta in conformità alle vigenti normative. Etichettatura conforme alla vigente normativa.

Torte con ingredienti biologici

Prodotte presso i centri di cottura o, in caso di subappalto, in plesso esterno autorizzato dall'Amministrazione comunale, devono essere di tipo secco quali ad esempio crostate, plumcake, alle mandorle, allo yogurt, alla ricotta, di carote, di mele, strudel e confezionate in giornata. Tutti gli ingredienti utilizzati devono rispettare i parametri previsti dal presente capitolato.

In occasione di festività o ricorrenze/eventi particolari è possibile, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale, somministrare prodotti dolciari secchi (quali panettoni, colombe, ecc.).

Lievito di birra secco attivo

Lievito secco naturale composto da *Saccharomices cerevisiae* attivi.

PASTE ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica

La pasta denominata pasta di semola di grano duro dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- - umidità massima: 12,50%
- - acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: max 4
- - ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,70 - max 0,90
- - cellulosa c.s.: min. 0,20 - max 0,45

La Ditta deve garantire la fornitura di almeno 10 tipi di pasta minuta comune per brodo (tempesta, corallini, tripolini, risina, anellini, capelli d'angelo, ecc.) e almeno 15 di pasta grossa per asciutto (spaghetti, gobbetti, penne, farfalle, gramigna, trivelli, maccheroni, ecc.).

La pasta deve:

- avere frattura vitrea;
- essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura;
- non presentarsi frantumata, alterata ed avariata; dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali. Rimossa non deve lasciare cadere polvere o farina;
- non avere odori e sapori sgradevoli;
- mantenere sufficientemente a lungo la cottura senza dar luogo a collosità o a rottura della stessa.

Prove di cottura: il peso ed il volume della pasta dovranno aumentare sensibilmente durante la cottura: sottoposta alla cottura (50 g di pasta fatti bollire in 500 cc di acqua contenenti g 2,5 di sale per 15 minuti), la pasta non dovrà presentarsi né spapolata, né spaccata; l'acqua di cottura non deve essere né torbida, né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciato a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

La pasta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza e tenuta alla cottura.

I contenitori debbono essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. 777/82.

L'etichettatura deve essere conformi a quanto previsto dal Reg UE 1169/2011.

Pasta all'uovo da agricoltura biologica

Il formato richiesto per la pasta all'uovo è lasagne.

Il prodotto deve corrispondere a quanto previsto dalla L. n. 580 del 04.07.1967. In particolare la pasta all'uovo deve essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni kg di semola.

La pasta all'uovo deve avere le seguenti caratteristiche:

- - umidità massima %: 12,50;
- - acidità massima: 5°;
- - ceneri: da 0,85 a 1,05 su 100 parti di sostanza secca;
- - cellulosa: da 0,20 a 0,45 su 100 parti di sostanza secca.

Semolino

Prodotto ottenuto dalla macinazione e successiva raffinazione del grano duro. Dovrà essere di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, non deve avere odore di muffa e di stantio, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Farina bianca da agricoltura biologica

Deve essere ottenuta mediante macinazione di grano tenero tipo "00" con le caratteristiche previste dalla normativa vigente. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal Decreto n° 209 del 27/2/96 e successive modificazioni (decreto n°250 del 30/4/98), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67 e successive modifiche D.M. n° 172 del 6/4/98, D.P.R. 187/01.

Il prodotto deve essere in confezioni (sacchetti) sigillate di carta e non devono presentare difetti o rotture. Deve riportare etichettatura confacente al Reg. UE 1169/2011

Non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Farina di mais da agricoltura biologica

Proveniente da coltivazioni biologiche (ai sensi del Reg. CEE n° 2092/91) deve essere di colore giallo intenso, priva di punti neri o verdastri, di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti e additivi di qualsiasi genere.

Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

Riso semintegrale o semilavorato e riso integrale da agricoltura biologica

Deve essere della qualità Superfino "Arborio", Fino trattamento "Parboiled", Superfino "Roma". Il nome di riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura.

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge L. 325/58 e successive modificazioni ed integrazioni. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15% privo di polveri minerali (gesso caolino), privo di coloritura (cromato di piombo, ossido di ferro).

Il riso non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio.

Il riso non deve contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con il relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, vaiolati ed ambrati, corpi estranei ed impurità varie. Dovrà essere privo di conservanti, antiparassitari e additivi in genere.

Alla cottura il riso deve mantenere consistenza per almeno 1 ora.

Su apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballaggio devono essere indicati:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg. UE 1169/2011. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Farro e spezzato di farro da agricoltura biologica

I grani devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (Nota M.A.F. prot. GL842 del 27 aprile 1993).

Miglio decorticato e avena da agricoltura biologica

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.P.R. n° 322 del 18 maggio 1982.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (Nota M.A.F. prot. GL842 del 27 aprile 1993).

Orzo perlato da agricoltura biologica

Ai sensi della legge n° 325 del 18 marzo 1958, l'orzo deve avere granella uniforme, integra e pulita; deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti, con

un'umidità inferiore al 14-15%. I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino; devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al Reg UE 1169/2011.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologica (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Mais in chicchi da agricoltura biologica

Mais in chicchi proveniente da coltivazione biologica, confezionato in contenitori di vetro conservato in acqua con aggiunta di sale marino. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Grano saraceno da agricoltura biologica

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti ed insetti, non deve presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (Nota M.A.F. prot. GL842 del 27 aprile 1993).

Cous-cous integrale precotto a vapore e semolino da agricoltura biologica

Prodotti con farine di grano duro proveniente da colture biologiche, macinate a pietra (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91). Devono essere indenne da parassiti e non devono contenere corpi estranei.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91), o il codice dell'organismo di controllo (Nota M.A.F. prot. GL842 del 27 aprile 1993).

Fiocchi di cereali da agricoltura biologica

Proveniente da colture biologiche certificate, derivano dallo schiacciamento dei chicchi dei cereali (riso, miglio, farro, orzo, segale, avena, frumento).

Devono risultare uniformi e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91) o il codice dell'organismo di controllo (Nota M.A.F. prot. GL842 del 27 aprile 1993).

LATTE E PRODOTTI LATTIERO - CASEARI

Latte fresco pastorizzato da agricoltura biologica

Produzione e provenienza nazionale: deve risultare conforme a quanto stabilito dal D.P.R. n° 54/97.

In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili (D.P.R. n° 327/80) ed alla temperatura di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Yogurt alla frutta da agricoltura biologica

Lo yogurt alla frutta, anch'esso biologico, deve essere con frutta proveniente da agricoltura biologica. Non deve contenere coloranti, né conservanti chimici.

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni che devono essere vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo. Deve essere prodotto e commercializzato in conformità al D.P.R. 54/97. Il latte impiegato deve essere preferibilmente intero.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione con la dicitura "*da consumarsi entro il*". Il trasporto deve avvenire a +2/+4°C in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

Formaggi

Per quanto concerne il vigente sistema normativo (nazionale e comunitario), per tutti i tipi di formaggio, devono essere rispettate le norme di produzione, conservazione ed etichettatura di cui al DPR 26.03.1990 n. 327 ed al DLG 27.01.1992 n. 109. Inoltre devono essere rispettate, la Legge 30.04.1962 n. 283, il DPR 30.10.1955 n. 1269, il DM 31.12.1988 e successive modifiche ed i limiti microbiologici riportati nella tabella allegata alle Circolari Regionali 16.11.1990 n. 21, 04.02.1992 n. 8, nonché alla Dir. CEE n. 46/92.

Relativamente alle caratteristiche generali si precisa quanto segue:

- devono essere sempre di prima qualità, così come definiti dalla scienza merceologica e dalle consuetudini del Mercato Locale;
- devono provenire da laboratori autorizzati;
- devono poter subire, eventualmente, una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- devono essere esenti da difetti esterni dovuti a marcescenza e da difetti interni dovuti a fermentazioni indesiderate (gonfiature, screpolature, rammollimento, colorazione anormale);
- devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto e perciò non devono avere odori e sapori anomali;
- non devono aver subito trattamenti con sostanze estranee, colorazioni nocive o mascheranti interne o esterne di alcun genere;
- non devono avere una crosta formata artificialmente;
- devono essere prive di muffe, larve o altri insetti e non bacati da acari;
- devono essere prodotti con tecnologie e con materie prime e additivi nel pieno rispetto delle norme vigenti;
- devono avere le forme, le dimensioni, il peso e tutte le altre caratteristiche legalmente e merceologicamente prescritte ed in uso sul mercato;
- devono essere confezionati come prescritto dalla legge affinché si garantisca al prodotto il non inquinamento o eventuali alterazioni che modifichino le caratteristiche di sicurezza igienico-sanitaria nonché le caratteristiche organolettiche dei prodotti;
- devono presentare un contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca, rispettivamente prescritto per ogni singolo prodotto;
- devono essere consegnati con automezzi idonei a garantire ai prodotti il massimo della sicurezza affinché non vengano né danneggiati né contaminati da qualsiasi sostanza indesiderabile ai limiti della rilevanza analitica;
- al momento della consegna, devono avere indicato, a norma di legge, sull'involucro o contenitore, il massimo della validità del prodotto.

Al fine di accertare che i prodotti abbiano e conservino durante la consegna le caratteristiche indicate dalla normativa vigente, durante il corso della fornitura potranno essere prelevati alcuni campioni che saranno sottoposti ad accurate analisi organolettiche e batteriologiche.

L'etichettatura deve essere conforme al d. lgs. n° 109/92 e pertanto riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della ditta produttrice;
- peso netto;
- indicazione del lotto e della data di produzione (giorno / mese / anno);
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dei prodotti devono garantire la conservazione della temperatura compresa tra 0°C e +4°C oltre a tutte le altre condizioni previste dal D.P.R. 327/80.

I veicoli e i contenitori utilizzati per il trasporto devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione e costruiti in modo tale da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione.

Asiago

Formaggio a denominazione (D.P.R. 21 dicembre 1978 e successive integrazioni), deve essere di prima scelta, avere una stagionatura di 40-60 giorni e peso medio della forma Kg 12. Formaggio semigrasso a pasta dura, semicotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca di due mungiture, di cui una scremata, o di una sola mungitura parzialmente scremata per affioramento e ad acidità naturale. E' salato a secco o in salamoia leggera e viene usato da tavola quando la stagionatura ha raggiunto almeno i dodici mesi. Il contenuto minimo in materia grassa, riferito alla sostanza secca: 30%.

Italico tipo Bel Paese

Formaggio di pasta molle unita, di colore da bianco a giallo paglierino, di sapore dolce, caratterizzato da diversi nomi brevettati, prodotto esclusivamente con latte intero di vacca, coagulazione in piccole partite. Contenuto in materia grassa riferito alla sostanza secca non inferiore al 50%. La Ditta concorrente potrà sottoporre la propria specialità con corrispondente nome brevettato e depositato, con l'indicazione della percentuale di sostanza grassa.

Ottenuto da latte vaccino, deve presentare pasta colore giallo paglierino, morbida, crosta sottile, regolare e pulita. Grasso su sostanza secca non inferiore al 48%, maturazione da 6 a 8 settimane.

Montasio

Formaggio a denominazione d'origine, grasso a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Il formaggio "Montasio" dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 10.03.1986 e successive modificazioni. La stagionatura richiesta è di circa 60 giorni. In confezione sottovuoto max kg 3.

Parmigiano Reggiano

Deve essere sempre di prima qualità: prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio "Parmigiano Reggiano" ed il numero di matricola (relativo al Caseificio Produttore) e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore (legge 10 aprile 1954 n° 125 - G.U. 30 aprile 1954 n° 99, D.P.R. 5 agosto 1955 n° 667 - G.U. 186 del 13 agosto 1955 - G.U. 21 febbraio 1955 n° 42) (previsto nel primo piatto).

Robiola

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +0/+4°C.

Ricotta da agricoltura biologica

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero vaccino;
- latte vaccino;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta non abbia conservanti con l'unica eccezione per l'acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Mozzarella da agricoltura biologica

Prodotta con latte proveniente da animali appartenenti ad aziende registrate e controllate dalle autorità competenti secondo il D.P.R. n. 54 del 14.01.1997. Devono essere prodotti e confezionati in stabilimenti di trasformazione riconosciuti idonei e autorizzati dall'autorità competente secondo il D.P.R. n. 54 del 14.01.1997.

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g 100-125. Si richiede anche la fornitura in formato «ciligina» da g 15-20.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.1955 n° 1269.

Requisiti richiesti:

- superficie liscia e lucente: non deve essere mai viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata;
- colore bianco porcellaneo;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 44%;

- umidità massima: 65%;
- consistenza leggermente elastica nelle prime 8-10 ore dopo la confezione, successivamente sempre più fondente, mai molle. Confezione singola in liquido di governo sottovuoto. Sapore delicato leggermente acidulo.

Devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

Potrà avere forma tondeggiante, ovoidale o a treccia. Ogni mozzarella dovrà essere confezionata in contenitore chiuso con presenza di idoneo liquido di governo. Il grasso della sostanza secca: minimo del 44%. Maturazione 24 ore. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

Mozzarella in filone per pizza da agricoltura biologica

Per la sola preparazione della pizza è consentita la fornitura di mozzarelle del peso medio di g 500 – 1000.

Requisiti richiesti:

- non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- superficie liscia e lucente: non deve mai essere viscida, né ruvida, né rugosa, né scagliata;
- colore bianco porcellanato.

Deve essere venduta in confezioni sigillate.

Taleggio

Prodotto tipico D.O.P. - Formaggio a denominazione d'origine, D.P.R. del 15 Settembre 1998 e D.M. del 9 Settembre 1994. Requisiti richiesti:

- la zona di produzione deve essere la regione Lombardia;
- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- la stagionatura deve essere di 40 giorni;
- il grasso minimo presente sulla sostanza secca deve essere il 48%;
- l'umidità media a 70 giorni deve essere 38%;
- la forma deve essere parallelepipedica quadrangolare, con superfici regolari e piane;
- la crosta deve essere compatta, di colore rosato e spessore di 2-4 mm;
- la pasta deve essere compatta, di colore giallo paglierino e con occhiatura rada ad "occhio di pernice";
- il sapore deve essere dolce, delicato e leggermente aromatico.

Pecorino toscano fresco

Prodotto tipico D.O.P. - Formaggio a pasta tenera o a pasta semidura, prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero rispondente a quanto descritto nel D.P.R. 1269/1955, D.P.R. 17/5/1986, DM10/7/1995.

Il formaggio a denominazione "pecorino toscano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui al D.P.R. 17/5/1986.

La stagionatura si protrae da 20 a 40 giorni per il tipo a pasta tenera.

Pecorino sardo dolce

Prodotto tipico D.O.P. - Formaggio da tavola a pasta semicotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, proveniente dalla zona di produzione, rispondente ai requisiti del D.P.R. 1269/1955 e D.P.C.M. 4/11/1991.

Il formaggio a denominazione "pecorino sardo" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'art. 3 del D.M. 6/6/1995.

La maturazione si compie in 20/ 60 giorni.

Caprino fresco da agricoltura biologica

È un prodotto caseario a base di latte di capra prodotto facendo coagulare le proteine e i grassi del latte, ovvero facendoli passare dallo stato liquido di sospensione colloidale a uno stato semisolido, di gel, detto cagliata.

Caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore è tipicamente acido, non salato. Il formaggio deve presentare odore complessivamente equilibrato, non presentare odore di latte andato a male, lipolisi.

Burro da agricoltura biologica

Prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino centrifugato, di origine biologica.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche. In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazione di colore sulla superficie.

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nel periodo estivo e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +1/+6°C.

Gelato confezionato in monoporzione

Debbono essere confezionati con latte fresco pastorizzato, le confezioni dovranno corrispondere a quanto previsto dalle leggi. La preferenza è per formulazione semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. In caso di indisponibilità di confezioni del peso richiesto dovrà comunque essere garantita la fornitura di confezioni in quantità tale da garantire per ogni utente la grammatura richiesta dall'allegato 3 al Capitolato di gara. Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, gelato tipo biscotto, gelato in coppetta gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc.), gelato tipo mottarello ricoperto, della grammatura prevista.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -15°C).

CARNI

Carne di bovino adulto fresca porzionata e confezionata sottovuoto.

Carne bovina fresca, sezionata s/o (senz'osso) e confezionata in sottovuoto nei singoli tagli anatomici richiesti: Fesone di spalla: arrosto – macinato; Reale (taglio vicino al collo o alla spalla): arrosto – spezzatino – macinato; Scamone: fettine; Fesa: fettine; Noce: fettine; Girello (o Magatello): fettine.

Caratteristiche: colore rosso, odore tipico del prodotto fresco; assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, parti tendinee e peli. Il liquido rosato presente nelle confezioni in sottovuoto non deve superare il 2 % del peso netto del prodotto.

Le carni devono essere esenti da qualsiasi difetto, ottenute da selezione accurata, regolarmente macellate e successivamente bollate ai sensi della normativa vigente (reg. CE 853/2004 e 854/2004). Devono provenire da bovini nati, allevati in Italia, macellati e sezionati in stabilimenti italiani autorizzati CE. Il sezionamento deve avvenire dopo una frollatura di almeno 7gg, secondo buona prassi.

La carne deve appartenere a bovini adulti (maschi e femmine) riconosciuti sani prima e dopo la macellazione e, quindi, incondizionatamente atta al consumo alimentare umano; deve apparire rosso-rosa, compatta, a grana fine, con una lieve marezatura.

Deve riportare, oltre ai prescritti bolli sanitari, l'indicazione di classe e di categoria, in base alla griglia CEE di classificazione dei bovini, secondo questo schema:

categoria A o E per la fornitura di fesa, girello, scamone;
categoria D o B per la fornitura di reale e fesone di spalla
classificata S, E o U con indice di grasso 2, 3 o 4.

Deve presentare tutte le garanzie e le caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione e deve recare bolli sanitari leggibili. Deve essere trasportata con mezzi riconosciuti idonei dall'Autorità Sanitaria e sotto l'esclusiva responsabilità del fornitore, nell'assoluto rispetto della catena del freddo (temperatura al cuore \leq a +7 °C). Le confezioni devono essere debitamente sigillate e rispettare, per quanto concerne l'etichettatura, i riferimenti normativi contenuti nel Regolamento CEE 1760/2000 (concernenti l'etichettatura obbligatoria delle carni bovine) nonché i riferimenti normativi contenuti in successivi provvedimenti legislativi e/o regolamentari. Devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico: fresco;
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il";
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;

- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Rispetto al termine minimo di conservazione la consegna deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'H.A.C.C.P., di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

Vanno a completare ed integrare le predette prescrizioni gli atti di normazione, primaria e secondaria, vigenti in materia.

In caso di fornitura diretta alle mense terminali, le singole confezioni non potranno di regola superare i 3 kg di peso. Potrà essere richiesta la fornitura di confezioni di peso anche molto ridotto per necessità particolari (es. diete speciali).

Carni suine refrigerate

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Il grasso di copertura presente deve avere colorito bianco, consistenza soda, ed una altezza massima di 1,5 cm. Il taglio richiesto deve essere ottenuto da maiali allevati, macellati e sezionati in Italia. Gli stabilimenti fornitori debbono possedere il numero di riconoscimento CE. Le operazioni di macellazione devono essere seguite dall'immediata refrigerazione o, nel caso venga eseguito il sezionamento a caldo, è necessario ottemperare a quanto previsto dal reg. CE n° 853/2004 all. III sez. I cap. V punto 4. In ogni caso il trasporto può avvenire solo dopo un periodo di sosta in cella frigo sufficiente a garantire il raggiungimento a cuore di una temperatura $\leq a + 7$ °C.

Lonza: ricavata dal lombo disossato, completamente rifilata delle parti non proprie (cordone laterale), e del grasso, deve essere tagliata pari con l'esclusione della porzione terminale denominata straculo.

Imballaggio: I tagli suini freschi dovranno essere confezionati sottovuoto usando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego. Devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili chiaramente leggibili, apposte direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico: fresco;
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi preferibilmente entro il";
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

Rispetto al termine minimo di conservazione la consegna deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

Trasporto: le carni suine fresche, devono essere trasportate nel rispetto della catena del freddo (temperatura al cuore $\leq a + 7$ °C).

Prodotti avicoli refrigerati

Tagli richiesti: (cosce e petto di pollo, fesa di tacchino).

Caratteristiche delle carni di pollo. I tessuti muscolari avranno per il pollo colorito rosa con una lieve sfumatura gialla, se riferito ai pettorali, o colore cuoio castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; per il tacchino colore bianco-rosato. I muscoli avranno consistenza compatta ed elastica, spiccata lucentezza, assenza di umidità e saranno prive di ecchimosi o colorazioni anomale soprattutto in corrispondenza dell'osso femorale, ischiatico e della carena dello sterno; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Le carni di pollame e tacchino devono provenire da animali allevati sul territorio nazionale e che in fase di macellazione siano stati sottoposti (in forma singola) a visita sanitaria, inoltre le carni devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico e sanitario contenute nelle disposizioni di legge che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole e pertanto saranno conformi alle normative previste.

Etichettatura: Le indicazioni di seguito riportate, indelebili, facilmente visibili e leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su un'etichetta inseritavi o appostatavi in forma inamovibile:

- denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- stato fisico (fresco);
- termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro";
- modalità di conservazione;
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore / confezionatore;
- la sede delle stabilimento di produzione/confezionamento;
- la riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla legislazione vigente;
- data di confezionamento;
- sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto, o in alternativa la dicitura "da vendersi a peso" quando concordato.

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nella confezione dei diversi prodotti oggetto della presente fornitura deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché quelli merceologici annonari; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente.

Devono essere prive di sostanze ad attività antibatterica e anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione.

Il trasporto delle carni avicole deve avvenire con automezzi dotati di impianti frigoriferi per non interrompere la catena del freddo. Le carni fresche per tutta la durata del trasporto, dovranno essere mantenute ad una temperatura $\leq +4^{\circ}\text{C}$ al cuore.

I produttori devono essere riconosciuti idonei dal ministero della sanità ad esportare carni fresche nei paesi comunitari, ovvero devono essere in possesso, al momento della presentazione dell'offerta e per l'intera durata della fornitura, di bollo CEE "M" e/o "S".

Rispetto al termine minimo di conservazione la consegna deve avvenire con un margine di utilizzo pari ad almeno il 50% dell'intera durata commerciale del prodotto.

I macelli o/e i sezionamenti di provenienza devono fornire lettere di garanzia attestanti l'implementazione di un piano di autocontrollo basato sui principi dell'HACCP, di un piano di campionamenti rispettoso del reg. CE 2073/2005, di una procedura per il controllo dei residui nelle carni ed di un protocollo per la tracciabilità delle stesse.

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né glutammato, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrito.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

Il prosciutto consegnato in monoporzione deve essere in confezioni sottovuoto, e rispettare le varie normative sanitarie; può essere richiesto anche intero o a pezzi.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli D.O.P.

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Ai sensi della legge n. 30 del 14.02.1990. Il prosciutto consegnato in monoporzione deve essere in confezioni sottovuoto, e rispettare le varie normative sanitarie; può essere richiesto anche intero o a pezzi. Etichettato secondo quanto previsto dall'art. 30 del D.M. n° 298/93.

Bresaola

Prodotto tipico – I.G.P. Carne di manzo, salata ed essiccata, specialità della Valtellina, deve essere prodotta in stabilimenti riconosciuti idonei in base al d. lgs. 30/12/92 n° 537 e provenire da uno stabilimento con bollo L. Deve essere preparata a partire da masse muscolari in un solo pezzo e ricavate della coscia bovina.

Caratteristiche organolettiche:

- il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone in rammollimento;
- il prodotto deve risultare sufficientemente compatto e adatto ad essere affettato.

Caratteristiche merceologiche:

- il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 gg;
- l'umidità, calcolata sulla parte magra deve essere del 58-62%;
- i grassi devono essere il 2-4%.

Uova fresche in guscio da agricoltura biologica

Le uova utilizzate devono essere:

- conformi ai Reg. CEE 1274/91 e 1907/90;
- prodotte da galline allevate a terra;
- conformi alla Circolare n° 1 del 19 gennaio 2004 e devono recare stampigliato sul guscio il codice N. 2 che identifica l'allevamento a terra;
- di categoria di qualità "A" e categoria di peso "medio";
- di produzione nazionale o comunitaria e presentanti il bollo CEE;
- presentare guscio normale, intatto e pulito; albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa ed esente da corpi estranei; tuorlo esente da corpi estranei;
- la data di confezionamento non deve essere antecedente ad 8 giorni rispetto alla data di consegna;
- gli imballaggi devono essere resistenti agli urti, devono essere asciutti, in ottimo stato di manutenzione e pulizia, preparati con materiali idonei a preservare le uova da odori estranei e da rischi di alterazione della qualità.

Le uova non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.

Tuttavia le uova possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto per una durata massima di 24 ore.

Durante l'immagazzinamento e fino al momento del carico per il trasporto, le uova vanno conservate in locali puliti, asciutti, esenti da odori estranei e mantenute ad una temperatura costante e adatta a garantire la conservazione ottimale della qualità, evitandone l'esposizione diretta ai raggi solari.

Le uova devono avere guscio e cuticola normali, puliti e intatti, camera d'aria non superiore a 6 mm, immobile, albume chiaro, limpido e di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei di qualsiasi natura, tuorlo visibile alla speratura soltanto come ombra senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Le uova sia internamente che esternamente non devono presentare colorazioni anomale ed essere esenti da sapori e odori estranei indesiderabili.

L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della Ditta produttrice;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- indicazione del lotto e la data di produzione (giorno / mese / anno);

- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DI CATEGORIA PRIMA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di categoria prima da agricoltura biologica, di documentata provenienza nazionale (prevalentemente di provenienza regionale) ad esclusione delle banane, essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di categoria prima; qualora questi non risultassero disponibili sul mercato, la Ditta potrà fornire prodotti biologici di II° categoria previa comunicazione scritta con un anticipo di almeno 7 giorni all'Amministrazione comunale dell'irreperibilità sul mercato del prodotto.

Qualora la Ditta fornisca prodotti di II° categoria, mentre verrà dimostrata la disponibilità del medesimo di categoria I°, la Ditta verrà sanzionata con una penale come previsto dall'art. «penalità» del capitolato per fornitura di materie prime non conformi.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti e praticamente privi di alterazioni dovute ai parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore, sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato. I frutti devono essere omogenei e uniformi. Sono anche ammessi, purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggerissima ammaccatura, leggera bruciatura dovuta al sole o trattamenti, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Saranno respinte all'origine frutta ed agrumi con manifesto appassimento per mancanza di turgore, con processi di iniziale degrado organico, con ammaccature, abrasioni, cicatrici, screpolature, tacche crostose, malformazioni e tutte quelle anomalie che collocano il prodotto nelle categorie degli scarti di produzione.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, privi di additivi aggiunti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se tipo idoneo all'alimentazione.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Per alcuni prodotti (banane) di provenienza extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni, o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

VERDURA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicato l'origine;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;

- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere privi di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
- rispettate in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.

Le patate, cipolle ed agli non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%. Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il nome del produttore, l'ente di certificazione, il lotto, il peso netto, il peso lordo.

In applicazione al regol. CEE 2092 / 91, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

La verdura fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al sotto esteso calendario.

GENNAIO	bietole, broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, coste, finocchi, indivia patate, radicchio, spinaci, verze, zucca.
FEBBRAIO	broccoli, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, finocchio, indivia, patate, prezzemolo, radicchio, verze, spinaci.
MARZO	broccoli, carote, cavolfiori, finocchio, lattuga, patate, piselli, radicchio, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze.
APRILE	aglio, bietole, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, indivia, lattuga, patate, piselli, porri, scarola, sedano, spinaci, verze, zucchine.
MAGGIO	aglio, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, fagiolini, finocchi, patate, peperoni, piselli, pomodori, spinaci, verze.
GIUGNO	bietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, verze, zucchine.
LUGLIO	bietole, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, coste, fagiolini, finocchi, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.
AGOSTO	bietole, carote, cetrioli, cicoria, cipolle, fagioli, fagiolini, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucchine, zucca.
SETTEMBRE	bietole, broccoli, carote, finocchi, melanzane, patate, peperoni, pomodori, porri, sedano, spinaci, zucca, zucchine.
OTTOBRE	bietole, broccoli, carote, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, finocchi, melanzane,

	patate, porri, spinaci, zucca.
NOVEMBRE	bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, coste, finocchi, indivia, lenticchie, patate, porri, radicchio, spinaci, zucca
DICEMBRE	bietole, broccoli, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli, coste, erbe, finocchi, indivia, insalata belga, patate, radicchio, sedano, spinaci.

ORTAGGI A RADICE

Carote da agricoltura biologica

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Devono essere intere, fresche, e con la colorazione tipica della varietà. E' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto, per un max di 1 cm nelle carote lunghe 8cm, ed un max di 2 cm per quelle che superano gli 8 cm.

Barbabietola da agricoltura biologica

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo.

E' ammissibile utilizzare prodotti con colore della polpa leggermente più chiara ma con le prerogative di cui sopra.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla da agricoltura biologica

Lo stelo deve essere ritorto e tagliato a non piu' di 4 cm di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce. Sono escluse le cipolle germogliate e deformi. Le cipolle destinate ad essere conservate devono avere le prime 2 tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, il calibro min è fissato in 10 mm.

Aglio da agricoltura biologica

Deve essere intero e di forma regolare. E' ammesso l'1% max in peso di bulbi con germogli visibili. Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Scalognò da agricoltura biologica

Non deve essere stato trattato con radiazioni.

Porri da agricoltura biologica

Devono essere interi e non fioriti. La parte bianca deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Devono essere interi, di aspetto fresco senza foglie appassite o bruciate o flosce.

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori da agricoltura biologica

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costolati diametro minimo 30 mm;
- pomodori allungati diametro minimo 30 mm.

Zucca da agricoltura biologica

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono Hokkaido, zucca gialla, violina.

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3-4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Sono accettati prodotti singoli con una calibratura in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette;
- zucca gialla libera da confezioni;
- violina in cassette.

Zucchine da agricoltura biologica

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, e il peso non deve essere inferiore a 50 g.

Melanzane da agricoltura biologica

Le bacche devono essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm 4 e la lunghezza minima di cm 10; per le melanzane globose il diametro deve essere di cm 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni da agricoltura biologica

Devono essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Devono avere un peso variabile da 150 ai 300 g.

ORTAGGI A SEME

Fagiolini da agricoltura biologica

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli da agricoltura biologica

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Fagioli da agricoltura biologica

I baccelli devono essere muniti del peduncolo; devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali; non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Funghi

I funghi devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;

- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da vegetali interi o da porzioni intere.

Legumi secchi: lenticchie, fave, fagioli, ceci, soia da agricoltura biologica

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori da agricoltura biologica

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte e in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni. Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi da agricoltura biologica

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi da agricoltura biologica

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Tuberi e radici (patate e topinambur) da agricoltura biologica

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, nè danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipiente (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolare di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura; non devono essere sottoposti a trattamenti antigermogliativi.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA (cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, indivia, lattuga, insalata in genere, prezzemolo, basilico) da agricoltura biologica

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;

- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso. I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari. I cespi di scarole e indivie ricce non devono essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

Le insalate (indivia, scarola, insalatina e radicchietto da taglio, radicchio bianco e rosso, ecc.) devono essere intere, fresche, e non prefiorite. Per le lattughe è ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato. Il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona di foglie esterne ed al momento della spedizione il taglio deve essere netto. Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo. Le lattughe coltivate all'aperto devono pesare almeno 150 g al cespo, Le indivie ricce e scarole coltivate all'aperto devono pesare 200 g al cespo.

Erbe aromatiche seccate (origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.) da agricoltura biologica

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

Devono provenire da coltivazioni biologiche o, se spontanee, da zone non inquinate (vicinanza di strade di grande traffico, margini dei fossi di scolo di un qualunque scarico, ecc.).

Per gli altri requisiti vale quanto detto per la categoria erbe aromatiche seccate.

Erbe aromatiche fresche (basilico, prezzemolo, rosmarino, salvia, ecc.) da agricoltura biologica

Devono provenire da coltivazioni biologiche. Devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei.

FRUTTA FRESCA DI CATEGORIA PRIMA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere di prima categoria ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti nè di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenni da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- privi del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n° 339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il lotto, il peso netto, il peso lordo.

In applicazione al Regolamento CEE 2092/91, sulla etichettatura dei prodotti va apposta la indicazione aggiuntiva di conformità "Agricoltura Biologica - regime di controllo CEE".

La frutta fresca deve essere fornita secondo la stagionalità di cui al seguente calendario.

GENNAIO	arance, banane <u>mercato equo e solidale</u> , limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi
FEBBRAIO	arance, banane <u>mercato equo e solidale</u> , mele, pere, pompelmi, mandarini.
MARZO	arance, banane <u>mercato equo e solidale</u> , mele, pere, pompelmi.
APRILE	banane <u>mercato equo e solidale</u> , mele, pere, pompelmi.
MAGGIO	banane <u>mercato equo e solidale</u> , ciliegie, fragole, pere, pompelmi, prugne,
GIUGNO	albicocche, ciliegie, fragole, pere, susine.
LUGLIO	albicocche, anguria, ciliegie, fichi, meloni, pere, pesche, susine
AGOSTO	albicocche, anguria, meloni, pere, pesche, prugne, susine.
SETTEMBRE	mele, pere, pesche, susine, uva.
OTTOBRE	limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.
NOVEMBRE	arance, banane <u>equo e solidale</u> , mandaranci, mele, pere, pompelmi.
DICEMBRE	arance, banane <u>equo e solidale</u> , mele, mandarini, pere, pompelmi.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate taluni prodotti ortofrutticoli devono possedere i seguenti requisiti particolari:

Mele da agricoltura biologica

Per le mele classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi rispetto ai frutti della categoria EXTRA, è ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma. Sono anche ammessi difetti sulla buccia, come ad esempio un lieve colpo di grandine, leggera ammaccatura leggera bruciatura o lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza.

Pere da agricoltura biologica

Le pere classificate in questa categoria, oltre a rispondere ai requisiti minimi non devono essere grumose. Sono anche ammessi, purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento, difetti sulla buccia, leggera ammaccatura o bruciatura dovuta al sole, leggera traccia di attacco di insetti o di malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare i 2 cm di lunghezza. Cultivar richieste: Butirra, William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Passacrassana, Decana del Comizio.

Albicocche, ciliegie, nettarine, pesche da agricoltura biologica

Sono accettati prodotti con difetti sulla buccia, quali ad esempio lieve colpo di grandine, leggera traccia di attacchi di insetti o malattia, lievissima lesione purché cicatrizzata. Quando tali difetti hanno forma allungata non devono superare 1 cm di lunghezza, e 0.25 cm² di superficie. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di

sviluppo, di colorazione; il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazione del frutto, la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

Le ciliegie devono essere provviste di peduncolo. Il calibro minimo delle pesche non deve essere inferiore a 6 cm ed in ogni caso il peso non deve superare i 180 g.

Arance da agricoltura biologica

Le arance classificate in questa categoria oltre a rispondere ai requisiti minimi devono presentare le caratteristiche della varietà. Purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti, sono tuttavia ammessi: un lieve difetto di colorazione o di forma, lievi difetti superficiali di epidermide come rugginosità, lievi difetti cicatrizzati dovuti a cause meccaniche come grandine, urti, ecc...

La colorazione deve essere quella tipica della varietà con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto.

Cultivar richieste: Moro, Tarocco, Sanguinello, Ovale, Washington Navel.

Limoni da agricoltura biologica

Sono ammessi un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali dell'epidermide, come leggere rameggiature argentate, rugginosità ecc..

Cultivar richieste: Sicilia e Campania

Mandarini da agricoltura biologica

Sono ammessi un lieve difetto di colorazione, lievi difetti superficiali della epidermide come leggere rameggiature argentate, rugginosità.

Cultivar richieste: Paternò e Campania.

Clementine da agricoltura biologica

I frutti devono essere senza semi, avere un diametro non inferiore a 35 mm. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno 2/3 della superficie del frutto.

Banane da commercio equo e solidale

Devono avere picciolo integro, buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa, soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente simbolo di immaturità.

Uva da tavola da agricoltura biologica

I grappoli devono essere esenti da tracce visibili di muffe, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate. Gli acini devono essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al raspo e ricoperti della loro pruina.

Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione dell'epidermide (leggerissime bruciature di sole).

Cultivar uva: Italia, Regina, Olivella, Fragola.

Fragole

I frutti devono essere interi, provvisti del calice e del peduncolo verde e non disseccato. Possono essere non omogenei per quanto riguarda le dimensioni, la forma, l'aspetto e possono presentare una piccola punta conica bianca.

Anguria

I frutti possono essere di diversa varietà:

1. di medio calibro con forma sferica con buccia color verde pisello strisciata da tonalità verdognole più intense,
2. varietà ovale ed oblunga di diverse grandezze con buccia di color verde bottiglia chiaro screziata uniformemente.

La polpa deve essere rossa, con l'appariscenza della componente zuccherina, di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Melone

I frutti devono presentare la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Frutta secca

Con questo termine si indica sia la frutta carnosa, che è stata sottoposta ad essiccazione, (mele, pere, fichi, albicocche, uvetta, prugne) sia la frutta oleosa contenente già originariamente una scarsa quantità di acqua (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, pinoli) e semi di girasole usati per il confezionamento di tortini e dolci. I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione per odore, per consistenza, per sapore, per attacco da infestanti o per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971, D.M. 01.03.1972 e successive modificazioni, D. Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995); in particolare si ricorda che le confezioni devono:

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento ed il termine minimo di conservazione, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n° 327, art. 65 all. B e da D.P.R. 18.05.1982 n° 322.

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15.06.1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.P.R. n° 327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Prodotti della pesca surgelati

I prodotti oggetto della fornitura devono essere rappresentati da prodotti della pesca ai quali è stato applicato come unico metodo di conservazione il freddo dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante ed ininterrotta. I metodi di congelazione utilizzabili devono essere esclusivamente del tipo rapido applicati ai prodotti allo stato sfuso o di surgelazione su materie prime sane, fresche e in buone condizioni igieniche.

In tutti i prodotti le perdite da sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo per quelli in cui è richiesta la glassatura.

Per peso netto, riferito ai prodotti con glassatura, si intende il peso del prodotto scongelato e sgocciolato (peso sgocciolato). Le grammature previste dall'allegato C del presente capitolato sono da intendersi come peso netto.

La glassatura di alcuni prodotti oggetto di questa fornitura, se presente, dovrà essere indicata sull'imballaggio e dovrà essere inferiore al 20% del peso del prodotto.

In tutte le confezioni di prodotti della pesca dovrà essere indicato il mese e l'anno di produzione e di confezionamento e il termine consigliato di consumo sempre espresso in mese ed anno.

I prodotti devono essere preparati in stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento della CEE oppure extracomunitari, a quelli equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti, con particolare riferimento a quelli indicati dal capitolo V dell'allegato al d. lgs. n. 531/92.

I prodotti devono rispettare i limiti microbiologici riferiti a campionature su cinque unità campionarie per lotto.

I prodotti devono essere esenti da agenti patogeni e da parassiti incistati e non. Il limite di accettabilità del cadmio nelle seppie non deve essere superiore a 2 ppm. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 ppm. Per tutte le specie, con esclusione del palombo ed halibut per i quali il limite è di 1 ppm. Il valore di ABVT (azoto basico volatile totale) non deve superare il limite di 35 ppb nel merluzzo e di 30 ppb nella platessa.

I prodotti della pesca surgelati devono essere esenti, se confezionati in filetti, da materie estranee, da organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni piccole o grandi di pelle e privi di spine; all'esame visivo si presentano puliti, spellati e deliscati.

Non devono presentare colorazioni anomale rispetto al colore tipico della specie: bianco per i filetti di platessa congelati, bianco per i filetti e tranci di palombo. Devono essere esenti da disidratazione intensa, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose e gessose.

Devono essere esenti da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale o di rancido.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Deve essere conforme al d. lgs. n. 109/92 e pertanto riportare:

- denominazione di vendita;
- denominazione e sede della Ditta produttrice o confezionatrice;
- peso netto e percentuale di peso della glassatura;
- indicazione del lotto e data di produzione (giorno/mese/anno);
- termine minimo di conservazione;
- istruzioni relative alla conservazione del prodotto.

Inoltre sulle confezioni originali e sigillate dal produttore deve essere riportato il paese di spedizione numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto dalla CEE ai sensi del D.L.vo n. 531/92.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n° 283 del 30 aprile 1962 e le temperature non devono essere superiori a -15°C, secondo quanto prescritto dal D.M. n° 327 del 26 marzo 1980.

Tipologia: halibut – tonno – platessa – sogliola – palombo – merluzzo – calamari – seppioline, filetti di trota eviscerati.

Filetti di platessa

I filetti di platessa surgelati devono essere confezionati secondo la normativa vigente.

Saranno respinte all'origine le confezioni di filetti di platessa la cui pezzatura sia inferiore al pattuito oppure con glassatura superiore al 30% come indicato.

Saranno inoltre rimesse all'origine le confezioni in cui i filetti, non necessariamente tutti, evidenzino, a nudo, cioè dopo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale o altri odori-sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

Filetti di merluzzo

Sono ottenuti da un pesce senza testa, scolato, eviscerato, senza pelle, senza lisce, scodato e sezionato longitudinalmente. I filetti di merluzzo sono commercializzati come filetti interi, hanno una glassatura a velo e sono confezionati secondo la vigente normativa. Composti da strati di filetti tra loro interfogliati. I filetti di merluzzo hanno l'estremità caudale a forma lanceolata senza punta, la superficie interna è color bianco-grigio con modeste sfumature rosa, la superficie esterna è caratterizzata da una esile pellicola bianca lucente, che a forma di frangia ricopre per quasi l'intera superficie tutta la sua estensione. Tale caratteristica del filetto di merluzzo costituisce il residuo della connessione anatomica tra pelle del pesce e gruppi muscolari sottostanti.

Filetti di halibut

Devono essere ottenuti da un pesce senza testa, scolato, senza pelle, eviscerato o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere stato despinato completamente.

I filetti di halibut sono richiesti interi con glassatura a velo. La confezione è composta da più strati di filetti tra loro interfogliati.

I filetti di halibut dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza. Tutto il filetto deve essere striato trasversalmente da sepimenti paralleli e ravvicinati tra loro, hanno forma di "V" e colorito bianco che spicca sul colore rosa del muscolo del filetto. I sepimenti tendono ad avvicinarsi verso la parte caudale del filetto e ciò comprova che trattasi di pesce intero.

I filetti di halibut debbono avere una lunghezza compresa tra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto. I filetti debbono essere ricavati da una sezione longitudinale del pesce ottenendo, essendo un pesce piatto, un filetto dorsale ed uno ventrale.

Non saranno accettate confezioni manomesse o imbrattate o contenenti materiale estraneo al prodotto.

Seppioline, calamari

Devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

Devono presentare:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza delle carni soda.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali.

Il metodo più largamente utilizzato per la preparazione di prodotti surgelati è quello della congelazione ultrarapida. I vegetali da sottoporre a surgelazione debbono essere interi e freschissimi e portati a temperatura da -29°C a -40°C secondo il genere e la pezzatura del prodotto.

Devono essere esenti da coloranti, conservanti, coadiuvanti tecnologici ed additivi in genere.

Non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni.

- devono essere di buona qualità;
- devono essere ottenuti da vegetali di rima qualità, al giusto grado di maturazione;
- non devono essere presenti impurità;
- non devono essere presenti macchie;
- non devono essere presenti spaccature;
- non devono presentare imbrunimenti;
- devono essere privi di germi patogeni e/o loro tossine;
- devono essere privi di qualunque sostanza o germe, che possano compromettere la conservazione dei prodotti;
- non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Devono corrispondere alle norme di legge e di Regolamento che disciplinano la produzione e la vendita di tali alimenti.

Requisiti organolettici:

Aspetto: esente da parti non edibili, avvizzito, scolorito, ingiallito, macchiato, alterato o comunque difettoso, da parassiti e da corpi estranei di qualsiasi natura.

Colore: tipico.

Odore: caratteristico, esente da note estranee.

Sapore: tipico del prodotto fresco e sano, esente da sapori anomali.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15.06.1971 e successive modifiche e d. lgs. 110 del 27.01.1992 "Attuazione della Direttiva CEE 89/108 in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana). Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15.06.1971. La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.06.1971 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come

da D.M. 15.06.1971 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C come da D.P.R. 327/80 art. 51 allegato C. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'art. 13 del D.M. 15.06.1971 e successive modifiche.

In particolare le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge 30.04.1962, n. 283 e successive modifiche. Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza come da D.P.R. 13.05.1992, n. 322. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore come da D.M. 15.06.1971) al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

Le verdure devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate, tagliate se il tipo d'utilizzazione lo richiede;
- non presentare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, o attacchi fungine o attacchi d'insetti, né malformazioni;
- non devono presentare un aspetto "impaccato" ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- non devono esserci corpi estranei d'alcun genere né tantomeno insetti o parassiti;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine;
- la consistenza, dopo desurgelazione, non deve essere legnosa né apparire spappolata.

Tipologie ammesse: bietola biologica, carciofi a spicchi, cuori di carciofo, fagiolini extrafini, finocchi biologici, piselli fini biologici, spinaci biologici, zucchine a disco, minestrone biologico, cavolfiori biologici, carote a dischi, broccoli, prezzemolo biologico, basilico, misto per soffritti (cipolla, sedano, carota), fagioli borlotti, fagioli cannellini.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate da agricoltura biologica

Si richiedono i seguenti ingredienti: patate (almeno 65%), farina di grano tenero, sale. Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti ed esaltatori di sapore. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98).

Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti alle caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Pasta per lasagne

Sfoglie di pasta all'uovo di riconosciuta qualità, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

ALIMENTI CONSERVATI

La lavorazione e la conservazione dei prodotti dovranno essere effettuate in conformità alle norme della vigente legislazione sanitaria relativa ai generi alimentari.

Ogni confezione dovrà tassativamente recare - o stampigliato sul contenitore o su apposita etichetta - la denominazione della ditta (ragione sociale), le caratteristiche del prodotto e comunque tutte le indicazioni stabilite dalla norma di legge - D.L. 109 del 27.01.1992.

I generi scatolati devono essere di produzione dell'anno, confezionati in scatole di latta nuove, ben stagnate, la doratura interna dovrà essere effettuata con vernice di prima qualità e scevra di metalli e materie nocive.

I prodotti dovranno corrispondere tutti alla "prima scelta".

Riferimenti legislativi: L. n.96 del 10.03.1969 - Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 137 del 25.06.90 e Circ. Min. dell'Industria e del Commercio n. 138 del 13.06.1991.

Tonno al naturale

Tonno "yellow finn" di prima scelta, di produzione nazionale o comunitaria, confezionato in scatole di banda stagnata.

Tonno della specie di cui all'articolo 6 del R.D.L. 1548/27 inscatolato in contenitori metallici o di vetro. Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge.

Si richiede un tonno di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

- macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento;
- porzioni di pelli parti di vasi sanguinei, frammenti intestinali, cartilagini, pezzi di spine.

Pomodori pelati da agricoltura biologica

Il prodotto di produzione nazionale di qualità superiore deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 2 e art. 3 del D.P.R. n° 428 dell'11 aprile 1975 e successive modifiche (109/96). Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, coloranti (nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98), che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto ed il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 4,5%.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi animali o essere intaccati da organismi vegetali. La consistenza deve essere quella del frutto fresco.

Debbono essere conformi a quanto previsto dall'art. 3 del D. Lgs. 27.01.1992 n. 109 ed in particolare riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- quantità netta;
- termine minimo di conservazione;
- nome o ragione sociale o marchio depositato e sede del fabbricante (e del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE);
- sede dello stabilimento di produzione.

Inoltre, ai sensi dell'art. 27 del medesimo Decreto, deve essere riportata una dicitura di identificazione dei lotti impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura.

Passata di pomodoro di origine biologica

Di produzione nazionale deve essere preparata utilizzando prodotti freschi, sani, integri, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi e coloranti nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (decreto n° 250/98). Passata di pomodori lavati e tritati, poi sottoposti a precottura con temperatura a 100°C.

Si richiedono conserve in contenitori di vetro. Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione, ente certificatore e consigli per l'immagazzinamento.

Olive da agricoltura biologica

Verdi e nere, nazionali, snocciolate, al naturale, in salamoia devono essere contenute in contenitori sigillati, devono provenire da coltivazioni biologiche e certificate.

Le olive verdi sono conservate in salamoia, la quale può essere debole a concentrazione di NaCl del 10%, in salamoia mediamente forte a concentrazione del 18% ed in salamoia forte del 25-30%. In genere oltre al sale può contenere nitrato di potassio (salnitro) allo 0,5 - 1,5% e zucchero all'1,5 - 3%.

Sulla confezione devono essere riportati: il termine minimo di conservazione, il produttore, il luogo di produzione, l'ente certificatore.

Capperi in salamoia, cipolline e cetriolini sott'aceto, insalatina sott'aceto, carciofini e funghetti sott'olio di oliva

I prodotti di produzione nazionale devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità. I prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

Confettura da agricoltura biologica

Confettura extra di produzione nazionale di prima ai sensi del D.P.R. n° 401 dell'8 giugno 1982.

La confettura deve risultare costituita da frutta, intera o in pezzi, coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di foglie, insetti o altro materiale
- estraneo.

La composizione deve essere la seguente:

- polpa di frutta
- succo concentrato di mele o zucchero grezzo di canna
- succo di limone
- gelificante (pectina).

Non sono accettate confetture con presenza di additivi conservativi o altri additivi in generale.

L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Maionese da agricoltura biologica

Ingredienti: olio di girasole, uova fresche, miele, senape, aceto di mele, sale marino, acido lattico, erbe aromatiche. Di tutti gli ingredienti menzionati tranne miele ed acido lattico, tutti gli altri componenti devono provenire da agricoltura biologica. L'etichettatura deve essere conforme al D.L. n° 109/92.

AROMI - CONDIMENTI - SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto di mele da agricoltura biologica

Il nome di "aceto" o "aceto di vino" è riservato, D.P.R. 12.02.65 n. 162, al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica di vino, che presenta:

- a) un'acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g 6x100 ml.;
- a) un quantitativo di alcool non superiore all'1,5% in volume.

È consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

L'aceto dovrà essere confezionato in bottiglie di vetro da lt.1 muniti di contrassegno statale di garanzia applicato in modo tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere estratto senza la rottura del contrassegno stesso.

Tipologie: aceto bianco (ottenuto da vini bianchi), aceto rosso (ottenuto da vini bianchi con aggiunta di enocianina o da vini rossi), aceto di mele (ottenuto dalla fermentazione alcolica ed acetica di succo di mele, con un'acidità totale non inferiore al 5% e non superiore al 12%, senza presenza di acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti).

Olio di oliva extra vergine da agricoltura biologica

L'olio, di produzione nazionale, dovrà avere odore fruttato, fragrante e gradevole, di gusto netto sapido, che ricorda quello dell'oliva; non dovrà, quindi, rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di muffa, ecc.

Dovrà essere esclusivamente ottenuto dalle olive mediante spremitura a freddo, non avere subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Il contenuto d'acidità, espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.87, n. 509.

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n° 81 del 21 ottobre 1991.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- a) conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- b) se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Sale marino grosso e fino IODATI

Si prevede la fornitura di sale marino iodato conforme al D.M. n° 255 del 01 agosto 1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. Non deve contenere impurità e corpi estranei.

Zucchero

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31.03.80 e successive modificazioni ed integrazioni (D.M. 14.02.72 e D.M. 11.08.72).

E' consentita l'aggiunta di amido di frumento e/o di mais allo zucchero impalpabile, vanigliato e non (l'aggiunta non oltre il 3%).

Zucchero integrale di canna da commercio equo e solidale

Lo zucchero integrale di canna non viene sottoposto a raffinazione. Lo zucchero non deve presentare impurità, modificazioni igroscopiche o residui di insetti. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Aromatizzanti e spezie (pepe nero, pepe bianco, noce moscata, zafferano)

Pepe bianco, pepe nero

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dal Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890, art. 160 (Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande) e Legge n. 283 del 30.04.1962, art. 9 - Sofisticazioni ed alterazioni.

Noce moscata

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.L. n. 107 del 25.01.1992 - Attuazione delle Direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione ed al Regio Decreto n. 7045 del 03.08.1890.

Regolamento sulla vigilanza igienica degli alimenti e bevande - art. 160.

Zafferano

Si intende zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. 12.11.1936, n. 2217.

Malto

Prodotto derivato dalla trasformazione dell'amido dei cereali germogliati (segale, frumento, riso, mais, miglio e orzo) ad opera di specifici enzimi presenti nei chicchi dei cereali germogliati; è ammessa la provenienza estera (Reg. CEE 94/92 del 14.06.92).

Cacao in polvere proveniente da coltivazione biologica

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, provenienti da coltivazione biologica, attraverso una lavorazione che escluda l'uso di sostanze chimiche (alcali). Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme. L'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico (ai sensi del regolamento CEE n° 2092/91).

Cioccolato del mercato equo e solidale

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dalla vigente normativa.

Tipologia: tavolette di cioccolato al latte di formato vario.

Miele vergine monofiore integrale

Ai sensi della legge n° 753 del 12 ottobre 1982 e successive modificazioni. Deve essere di origine esclusivamente italiana e deve provenire da allevamenti apistici in cui non siano usati acaricidi di origine sintetica. Non sottoposto a trattamento termico, contenente gli enzimi in forma attiva e recante sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, granelli di sabbia.

Il miele non deve:

- presentare sapore od odore estranei;
- avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente;
- essere sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi;
- essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

Il prodotto deve essere commerciato e trasportato esclusivamente racchiuso in contenitori idonei ai sensi dell'art. 11 della legge n° 283 del 30 aprile 1962, e del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche.

Gli imballaggi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili, le seguenti indicazioni:

- a) peso netto espresso in grammi o chilogrammi;
- b) il nome, o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del produttore;
- c) l'anno di produzione e la data di scadenza.

ALTRI PRODOTTI

Acqua (in occasione di gite o in caso di necessità)

L'acqua minerale non è inclusa nel menù giornaliero, ma dovrà essere fornita in bottiglietta da 500 ml a persona in caso di necessità contingenti e temporanee senza ulteriori oneri per l'amministrazione e utenti.

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992. In contenitori a perdere da L 0.5.

Succhi di frutta da agricoltura biologica_vari gusti (in occasione di gite)

Senza zucchero in confezione monodose da 200 cc. Devono riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili tutte le indicazioni previste dalle norme in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e di prodotti biologici.

Camomilla del circuito del mercato equo e solidale

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto indicato dalla Legge n. 1724 del 30.10.1940.

Karkadè del circuito del mercato equo e solidale

Foglie essiccate di ibiscus, esenti da residui di antiparassitari o altri contaminanti.

Spremuta di agrumi

La spremuta sarà costituita dal 100% di succo di arance ottenuta dalla spremitura meccanica del frutto sul luogo di distribuzione.

Il prodotto non dovrà contenere aromi, aromatizzanti, né zucchero aggiunto, né qualsiasi altro tipo di additivo o ingrediente.



ALLEGATO 5 – PROTOCOLLO DI GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

1. INTRODUZIONE.....	1
2. RICHIESTA DELLA DIETA SPECIALE	2
3. ATTUAZIONE DELLA DIETA.....	3
4. MODIFICA, SOSPENSIONE, ANNULLAMENTO DELLA DIETA	3
5. IDIOSINCRASIE E DISGUSTI	4
6. REGOLE E MODALITA' OPERATIVE DA OSSERVARE NELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI....	4

1. INTRODUZIONE

Un buon servizio di ristorazione scolastica deve saper rispondere a richieste "speciali" quali diete per intolleranza o allergia, malattie metaboliche, celiachia, ecc. e saper tutelare la salute fisica e psicologica dei bambini interessati all'interno di una vita collettiva.

Le diete speciali, nel contesto della mensa scolastica, rappresentano un dovere sociale nei confronti dei bambini con patologie croniche che richiedono un trattamento dietetico, devono essere integrate nell'ambito della classe e devono promuovere nella famiglia una maggiore fiducia nei confronti della mensa. Per garantire le diete speciali è necessario strutturare percorsi sicuri e garanti delle richieste attraverso un intervento di collaborazione tra le varie professionalità, nel rispetto dei reciproci ruoli: medico curante/pediatra, servizio sanitario, scuola, amministrazione comunale, ditta di ristorazione. Ogni operatore deve responsabilizzarsi per fornire la risposta adeguata alle esigenze cliniche del bambino allergico o intollerante, curando anche l'aspetto psicologico. E' utile che siano già predisposti i menù, il più possibile aderenti a quello generale, per le diete dei soggetti che presentano le quattro più diffuse allergie o intolleranze alimentari (glutine, latte, uova, latte-uova) ed una "dieta leggera" o in bianco predisposta per eventuali emergenze e/o per indisposizioni temporanee.

I genitori dei bambini che necessitano di usufruire di una dieta speciale dovranno presentare al Comune una richiesta compilando l'apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche e presso gli uffici del servizio di ristorazione scolastica, allegando certificazione medica.

Per casi particolari, non assorbibili entro il sistema delle diete speciali, compete al Dipartimento Prevenzione – Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda per l'Assistenza Sanitaria Universitaria Integrata Udinese la valutazione delle certificazioni mediche volte ad evidenziare le patologie in atto e la formulazione di regimi alimentari *ad personam*. Tale valutazione non è necessaria quando la certificazione è stata rilasciata da una struttura del Servizio Sanitario Regionale.

Anche per questi casi il menù dovrà essere equilibrato ed il più simile possibile a quello indicato in capitolato, secondo quanto previsto dalla prescrizione medica ove vanno riportate esclusivamente indicazioni riguardanti gli alimenti da escludere dalla dieta e non la diagnosi, osservando al riguardo le disposizioni contenute nel decreto legislativo 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni.

L'esclusione di uno o più alimenti (o la loro sostituzione, se prevista dall'Amministrazione) per motivi etici, religiosi o culturali, verrà valutata dall'Amministrazione comunale a seguito di presentazione di una richiesta formulata utilizzando l'apposito modello disponibile presso le strutture scolastiche e gli uffici della ristorazione scolastica comunale.

2. RICHIESTA DELLA DIETA SPECIALE

La richiesta di dieta speciale deve essere inoltrata dal genitore o da chi ne fa le veci, allegando la certificazione medica come di seguito esplicitato, direttamente all'Ufficio comunale competente per la gestione del servizio di ristorazione scolastica in tempo utile per consentire a quest'ultimo:

- a) di effettuare (ove occorra consultando l'Azienda per l'Assistenza Sanitaria Universitaria Integrata Udinese) l'attività istruttoria necessaria all'accoglimento della richiesta e alla definizione della dieta speciale;
- b) di dare adeguata comunicazione preventiva della necessità di predisporre la dieta speciale alla ditta appaltatrice e alla scuola (o alla struttura di servizio post-scolastico) interessata;
- c) di comunicare ai genitori richiedenti l'avvenuto accoglimento della richiesta e la data di inizio dell'erogazione della dieta speciale.

A tale proposito si suggerisce di utilizzare il Modulo di richiesta disponibile nel sito internet comunale (sezione "Il servizio di ristorazione scolastica").

Certificazione medica.

Al modulo di richiesta di dieta speciale va allegata, quando previsto, la **Certificazione medica** recente e in originale (con data del rilascio anteriore al massimo di 3 mesi rispetto alla richiesta) rilasciata dal Medico di base o dal Pediatra di libera scelta o dal Medico specialista o da altra struttura del servizio sanitario regionale.

Tale certificazione, per essere presa in considerazione, deve indicare:

- la **diagnosi** (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia, ecc.);
- la **gravità** della patologia;
- la **durata** della dieta (che non deve essere comunque superiore all'anno scolastico in corso, se non nel caso di patologie di natura genetica (celiachia, favismo, fenilchetonuria, ecc.);
- lo **schema dietetico** e/o le **grammature**.

Nel caso di diagnosi di **allergia e intolleranza** la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i della dieta da escludere, specificando quindi:

- l'alimento o gli alimenti vietati;
- gli additivi e i conservanti.

Si ricorda che quando si vieta un alimento, verrà escluso dalla dieta:

- l'alimento escluso;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come ingrediente (es: uova nei biscotti, arachide nell'olio di semi, ecc.);
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come derivato o coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

Si precisa che **non sono da ritenersi accettabili** indicazioni generiche che possono causare confusione nella scelta degli alimenti da escludere: ad esempio indicare una categoria merceologica o commerciale come cereali, latticini, semi, tuberi, legumi...; oppure escludere una preparazione gastronomica e non gli ingredienti da cui questa è prodotta (ad esempio frittata alle erbe, passato di legumi, filetti di pesce al forno, ecc.)

Si precisa inoltre che **non sono da ritenersi validi** certificati contenenti diagnosi non specifiche, ma indicazioni generiche come "*non gradisce*", "*rifiuta*", "*non assume*" ma solamente i certificati relativi a patologie, allergie, intolleranze specifiche.

Per quanto riguarda la **richiesta di diete leggere/in bianco**, questa viene concessa senza certificazione medica per un periodo non superiore ai tre giorni: la richiesta può essere effettuata direttamente dal genitore o da chi esercita potestà genitoriale alla Scuola di appartenenza che dovrà trasmetterla nei modi e tempi necessari per permettere l'attuazione della dieta stessa, secondo le modalità definite dal Comune. In caso di malessere da parte del bambino a scuola la richiesta potrà pervenire anche a cura della scuola stessa. Questa dieta viene utilizzata di solito anche per bambini che rientrano a scuola dopo determinate malattie (gastriti, dispepsie, sindromi post-influenzali).

Nel caso invece di richieste di più lunga durata, ma comunque non oltre le due settimane, la richiesta dovrà essere supportata da un certificato medico, rilasciato dal Medico di base o dal

Pediatra di libera scelta o da altro Medico specialista; in questo caso la procedura per la richiesta è la stessa che per qualsiasi altra dieta speciale.

La “dieta leggera” o “in bianco” è costituita da alimenti poveri in grassi animali (no a uova, burro, latte intero, formaggi – ad esclusione di parmigiano/grana ben stagionati o ricotta magra, carni grasse e salumi, dolci ad alto tenore di grassi come budini, creme, gelati, cioccolato...).

Si consiglia quindi di fornire un pasto costituito da:

- primi piatti asciutti conditi con olio o pomodoro ed eventualmente con poco formaggio grana/parmigiano;
- secondi piatti a base di carne magra o pesce cotti al vapore/alla piastra/al forno oppure ricotta magra o legumi lessati (non in caso di enteriti);
- contorni di verdure crude o cotte al vapore con olio a crudo ed eventualmente limone;
- pane;
- frutta (in caso di enterite meglio solo mela o pera cotte).

Nel caso di richiesta di dieta per motivi etici, religiosi o culturali, risulta sufficiente la richiesta da parte del genitore o da chi ne fa le veci direttamente all’Ufficio comunale competente. A tale proposito si suggerisce di utilizzare il Modulo di richiesta disponibile nel sito internet comunale (sezione “Il servizio di ristorazione scolastica”).

In questo caso lo schema dietetico e la preparazione del pasto dovranno tenere conto dell’elenco degli alimenti di cui la famiglia richiede l’esclusione dal menù scolastico, ma anche delle indicazioni nutrizionali per bambini di quella età per evitare squilibri. L’Amministrazione Comunale si riserva di effettuare un’istruttoria specifica in caso di richieste di diete eccentriche o comunque tali da richiedere una valutazione degli aspetti nutrizionali e un’eventuale consultazione dell’Azienda per l’Assistenza Sanitaria Universitaria Integrata Udinese. Non sono ammesse richieste di diete per motivi etici o religiosi che richiedono l’introduzione nel menù scolastico di cibi non previsti dal CSA.

3. ATTUAZIONE DELLA DIETA

Nel caso in cui la certificazione presentata, pur rispondendo alle caratteristiche indicate, non permetta una corretta attuazione delle indicazioni dietetiche ivi contenute il Comune richiederà la collaborazione dell’Azienda per l’Assistenza Sanitaria Universitaria Integrata Udinese – Dipartimento Prevenzione.

All’atto del ricevimento della richiesta di dieta speciale il Comune avvierà un procedimento istruttorio che si concluderà di regola entro 7 (sette) giorni con l’adozione del provvedimento di accoglimento della richiesta oppure, nel caso in cui siano emerse difficoltà in ordine all’accoglimento della domanda o alla definizione e/o applicazione della dieta speciale, con l’avvio di un sub-procedimento accertativi che sarà espletato coinvolgendo, ove necessario, esperti della materia e autorità sanitarie competenti. Detto subprocedimento ha una durata massima fissata in 30 (trenta) giorni dalla data di comunicazione all’utente dell’avvio del sub-procedimento stesso.

Le preparazioni sostitutive, previste nella dieta speciale, devono essere sostenibili all’interno del servizio di ristorazione ed essere il più possibile affini al menù giornaliero: per offrire al bambino a dieta un menù variato e simile a quello dei compagni, negli **schemi dietetici proposti** vengono sostituiti, quando possibile, il piatto e/o l’alimento critico e non tutto il pasto.

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù base, anche dal punto di vista nutrizionale: è necessario quindi promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura anche in presenza di una dieta speciale.

In particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del prontuario dell’Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell’alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

4. MODIFICA, SOSPENSIONE, ANNULLAMENTO DELLA DIETA

Nel caso in cui venga presentata, nel corso dell’anno scolastico, una nuova certificazione medica, questa annulla completamente la precedente che non sarà più presa in considerazione. Anche nel caso di dieta ad esclusione per allergie o intolleranze, ogni nuova richiesta annulla la precedente e quindi ogni volta dovrà essere indicato in modo preciso l’elenco completo degli alimenti da escludere.

E' opportuno inoltre che il medico prescrittore specifichi se la dieta speciale di esclusione faccia parte di un protocollo diagnostico volto ad individuare le reali cause di una sindrome allergica, in modo da preavvisare il gestore del servizio ristorativo che la dieta potrà subire successive variazioni in tempi più o meno ravvicinati.

Per **sospendere la somministrazione** della dieta speciale è necessario presentare una certificazione medica che richieda tale sospensione.

Essendo la certificazione di durata annuale, la dieta verrà automaticamente annullata con l'inizio dell'anno scolastico, se non viene rinnovata la richiesta, formulata secondo quanto indicato al punto 2.

5. IDIOSINCRASIE E DISGUSTI

Sono note le difficoltà da parte dei bambini di accettare alcuni alimenti come le verdure, il pesce, le uova. Il luogo dove si forma il disgusto è spesso la famiglia, anche se un rapporto con il cibo non corretto e conflittuale è legato a dinamiche psicologiche più ampie, che possono coinvolgere anche la scuola.

Nel caso in cui il bambino rifiuti sistematicamente di assumere uno specifico alimento in quanto non gradito, arrivando a volte a manifestare sintomi evidenti di avversione, non dovrebbe comunque essere gestito come "dieta speciale". In questo caso non dovrebbe essere presentata alcuna certificazione da parte del medico, ma individuata piuttosto una strategia condivisa per affrontare il problema nella sua complessità. Sarà cura quindi del genitore informare gli insegnanti al fine di concordare la linea di comportamento più opportuna, anche con il coinvolgimento del Comune e della ditta appaltatrice e con il supporto eventuale di altre figure professionali. In ogni caso non si dovrebbe prevedere alcuna sostituzione dell'alimento in questione, ma piuttosto provare a riproporre periodicamente l'alimento, non forzarne mai l'assunzione da parte del bambino, proporre attività ludiche e didattiche che in qualche modo abbiano a che fare con l'alimento "rifiutato", coinvolgere i compagni per una "educazione tra pari". Queste scelte di tipo educativo sono motivate dal fatto che permettere ai bambini di mangiare solo ciò che desiderano o anche "solo ciò che conoscono", contribuisce a vanificare lo sforzo educativo compiuto in questi ultimi anni volto all'accettazione di alimenti protettivi per la salute.

6. REGOLE E MODALITA' OPERATIVE DA OSSERVARE NELLA GESTIONE DELLE DIETE SPECIALI

In generale:

- utilizzare, durante la preparazione, cottura e distribuzione dei cibi, piani di lavoro, tavoli, attrezzature, piatti, pentole, utensili, posate adibiti esclusivamente alla preparazione della dieta
- organizzare il lavoro in modo da evitare contaminazione tra gli alimenti da utilizzare per il menù scolastico e quelli da utilizzare per la dieta
- formare il personale addetto alla preparazione e distribuzione, nonché il personale scolastico a mettere in atto tutte le procedure per evitare qualsiasi forma di contaminazione

Nella fase di preparazione del pasto:

- prevedere un'apposita procedura per la corretta conservazione delle materie prime, preparazione e trasporto della dieta sulla quale il personale va adeguatamente formato;
- mantenere gli alimenti destinati alla dieta separati da tutti gli altri previsti per comporre il menù base;
- controllare attentamente l'etichettatura degli alimenti destinati alla dieta;
- preparare e confezionare ogni vivanda costituente la dieta in area dedicata e riporla in apposite vaschette monoporzione termosigillate nominative le quali vanno inserite in contenitori termici idonei a mantenere la corretta temperatura dei cibi fino al momento del consumo;
- apporre su ogni contenitore l'etichettatura chiara e leggibile del nominativo del bambino e della scuola di appartenenza, in modo che essi siano immediatamente identificabili;
- in particolare la preparazione delle diete per celiachia, nel caso si utilizzino farine o prodotti simili, deve avvenire, oltre che in zone separate, anche in tempi diversi.

- attenzione anche a:
 - *non infarinare mai i cibi né utilizzare farine nelle salse e nei sughi;*
 - *non toccare il cibo con mani infarinate o utensili non lavati;*
 - *non utilizzare, per cucinare la pasta dietetica, acqua di cottura già utilizzata per cuocere la pasta di uso normale;*
 - *lavarsi accuratamente le mani qualora siano stati manipolati alimenti diversi da quelli necessari per la dieta speciale.*

Nella fase di distribuzione della dieta:

- prevedere un'apposita procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto su cui il personale va adeguatamente formato;
- la distribuzione dei pasti da consumare fra le classi e i bambini dovrà essere effettuata inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e proseguita successivamente per gli altri commensali;
- verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo;
- identificare, di concerto con l'insegnante, il bambino a dieta;
- attuare una azione di sorveglianza e vigilanza da parte del responsabile della distribuzione nel refettorio;
- effettuare un accurato controllo visivo da parte degli insegnanti per verificare la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta e, in caso di dubbio far sospendere la somministrazione e contattare il responsabile individuato da procedura interna.

ATTENZIONE: Le modalità operative indicate nel presente documento devono essere rispettate anche con riferimento alla merenda e/o spuntino.



COMUNE DI TAVAGNACCO

Sede legale

Piazza Indipendenza, 1

Feletto Umberto

33010 Tavagnacco (UD)

Appalto

Refezione Scolastica

DUVRI

Valutazione dei Rischi Interferenziali

(D.Lgs. 81/2008 art.26)

ECO-syn S.r.l.
Via Cussignacco, 78
33040 Pradalmanno (UD)
tel. 0432-640001
Fax 0432-640005
mail: info@eco-syn.it
web: www.eco-syn.it

Data	25/10/16				
Redazione ECO-syn S.r.l. <i>Sabatone FaApoti</i>		Verifica RSPP <i>Sabatone FaApoti</i>		Approvazione Responsabile Area	

**Sommario**

1	PREMESSA	4
1.1	Definizioni	5
2	I FATTORI DI RISCHIO	6
2.1	Individuazione dei rischi	6
3	IL PROCESSO VALUTATIVO	7
3.1	Individuazione dei fattori di rischio	8
3.2	Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze	8
3.2.1	Stima del rischio	8
3.2.2	Scala delle probabilità (P).....	9
3.2.3	Scala della gravità del danno (D)	9
3.2.4	Schema riassuntivo del rischio (R) - priorità di intervento.....	9
3.3	Procedura operativa	10
4	LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.....	11
4.1	Dati generali della Stazione Appaltante	11
4.2	Dati identificativi dell'Impresa Appaltatrice	11
4.2.1	Attività in appalto.....	11
4.2.2	Descrizione delle attività svolte	12
4.2.3	Macchine/attrezzature impiegate.....	12
4.2.4	Sostanze/prodotti utilizzati	12
4.2.5	Pericoli riferibili all'area di lavoro	12
4.2.6	Rischi specifici riferibili all'ambiente di lavoro	13
4.3	Dati identificativi dell'Istituto Scolastico	13
4.3.1	Descrizione delle attività svolte	13
4.4	Attività che causano interferenze	14
4.5	Personale interessato da interferenze	14
4.6	Zone interessate da possibili interferenze	15
4.7	Pericoli da interferenze	15
4.8	Rischi residui originati dalle interferenze	16
5	CONCLUSIONI.....	17
5.1	Misure adottate.....	17
5.1.1	Costi per la sicurezza da rischi interferenti.....	17
5.2	Notizie fornite all'Impresa Appaltatrice	18
5.2.1	Zone di parcheggio/deposito materiali	18
5.2.2	Punti di alimentazione elettrica	18
5.2.3	Servizi igienici/assistenziali	18
5.2.4	Procedure di emergenza adottate	18
6	DICHIARAZIONE FINALE.....	19



Allegati:

- Schede rischi luoghi lavoro
- Verbale coordinamento



1 PREMESSA

Il D.Lgs. 81/2008 art. 26 prevede una serie di adempimenti per la gestione dei rischi derivanti dalle attività in appalto o contratto d'opera; in particolare:

1. Il datore di lavoro, in caso di affidamento di lavori, servizi e forniture all'impresa appaltatrice o a lavoratori autonomi all'interno della propria azienda, o di una singola unità produttiva della stessa, nonché nell'ambito dell'intero ciclo produttivo dell'azienda medesima sempre che abbia la disponibilità giuridica dei luoghi in cui si svolge l'appalto o la prestazione di lavoro autonomo:

a) verifica l'idoneità tecnico professionale delle imprese appaltatrici o dei lavoratori autonomi in relazione ai lavori da affidare in appalto o mediante contratto d'opera o di somministrazione (...). La verifica è eseguita attraverso le seguenti modalità:

1. acquisizione del certificato di iscrizione alla camera di commercio, industria e artigianato;
2. acquisizione dell'autocertificazione dell'impresa appaltatrice o dei lavoratori autonomi del possesso dei requisiti di idoneità tecnico professionale, ai sensi dell'articolo 47 del testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, di cui al decreto del Presidente della Repubblica del 28 dicembre 2000, n. 445;

b) fornisce agli stessi soggetti dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività.

2. Nell'ipotesi di cui al comma 1, i datori di lavoro, ivi compresi i subappaltatori:

- a) cooperano all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordinano gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

3. Il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento di cui al comma 2, elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto di appalto o di opera (...). Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici propri dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.



1.1 Definizioni

Appaltatore: soggetto che assume in appalto un lavoro o un servizio.

Committente: soggetto che affida a un'altra parte (appaltatore) il compimento di un'opera o di un servizio.

Contratto misto: contratto avente per oggetto: lavori e forniture; lavori e servizi; lavori, servizi e forniture; servizi e forniture (art. 14 comma 1 D.Lgs. 163/2006).

Datore di lavoro: il soggetto titolare del rapporto di lavoro con il lavoratore o, comunque, il soggetto che, secondo il tipo e l'assetto dell'organizzazione nel cui ambito il lavoratore presta la propria attività, ha la responsabilità dell'organizzazione stessa o dell'unità produttiva in quanto esercita i poteri decisionali e di spesa.

Datore di lavoro committente: soggetto titolare degli obblighi di cui all'art. 26 del D.Lgs. 81/2008.

Luoghi di lavoro: luoghi destinati a contenere i posti di lavoro, ubicati all'interno dell'azienda ovvero dell'unità produttiva, nonché ogni altro luogo nell'area della medesima azienda ovvero unità produttiva comunque accessibile al lavoratore per il proprio lavoro.

DUVRI: Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti, da allegare al contratto d'appalto, che indica le misure adottate per eliminare o ridurre i rischi da interferenze, di cui all'art.26 comma 3 del D.Lgs. 81/2008.

Pericolo: proprietà o qualità intrinseca di un determinato fattore (attrezzatura, prodotto, modello organizzativo, postazione di lavoro) avente la potenzialità di causare danni.

Rischio: probabilità di raggiungimento del livello potenziale di danno nelle condizioni di impiego o di esposizione ad un determinato fattore o agente oppure alla loro combinazione.

Rischi interferenti: tutti i rischi correlati all'affidamento di appalti o concessioni all'interno dell'Azienda o dell'unità produttiva, evidenziati nel DUVRI. Non sono rischi interferenti quelli specifici propri dell'attività del datore di lavoro committente, delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi.

Rischio residuo: rischio che può comunque rimanere anche dopo l'attuazione di una o più misure di riduzione.

Stazione appaltante: l'espressione «stazione appaltante» comprende le amministrazioni aggiudicatrici e gli altri soggetti di cui all'articolo 3 comma 33 del D.Lgs.163/2006.

Valutazione del rischio: valutazione globale e documentata di tutti i rischi per la salute e sicurezza dei lavoratori presenti nell'ambito dell'organizzazione in cui essi prestano la propria attività, finalizzata ad individuare le adeguate misure di prevenzione e di protezione e ad elaborare il programma delle misure atte a garantire il miglioramento nel tempo dei livelli di salute e sicurezza.



2 I FATTORI DI RISCHIO

2.1 Individuazione dei rischi

Facendo seguito alle indicazioni contenute nelle "Linea Guida" elaborate dall'ISPESL, I rischi lavorativi presenti negli ambienti di lavoro, in conseguenza dello svolgimento delle attività lavorative, possono essere divisi in tre categorie:

A) Rischi per la sicurezza (Rischi di natura infortunistica)

- Strutture
- Macchine
- Impianti Elettrici
- Sostanze pericolose
- Incendio

B) Rischi per la salute (Rischi di natura igienico ambientale)

- Agenti Chimici
- Agenti Fisici
- Agenti Biologici

C) Rischi di tipo cosiddetto trasversale

- Organizzazione del lavoro
- Fattori psicologici
- Fattori ergonomici (nel senso ampio del termine)
- Condizioni di lavoro difficili



3 IL PROCESSO VALUTATIVO

La "Valutazione del Rischio" va intesa come l'insieme di tutte quelle operazioni, conoscitive ed operative, che devono essere attuate per addivenire ad una "stima" del Rischio di esposizione ai fattori di pericolo per la sicurezza e la salute del personale, in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, ciò al fine di una programmazione degli eventuali interventi di prevenzione e protezione per l'eliminazione o la riduzione del rischio. La valutazione del rischio richiede:

- l'identificazione delle sorgenti di rischio presenti nel ciclo lavorativo;
- l'individuazione dei conseguenti potenziali rischi di esposizione in relazione allo svolgimento delle lavorazioni, sia per quanto attiene ai rischi per la sicurezza che per la salute;
- la valutazione dei rischi residui connessi con le situazioni individuate.

Tale processo di valutazione può portare, per ogni ambiente o posto di lavoro considerato, ai seguenti risultati:

- assenza di rischio di esposizione;
- presenza di esposizione controllata entro i limiti di accettabilità previsti dalla normativa;
- presenza di un rischio di esposizione che deve essere oggetto di immediati interventi correttivi.

Nel primo caso non sussistono problemi connessi con lo svolgimento delle lavorazioni. Nel secondo caso la situazione deve essere mantenuta sotto controllo periodico. Nel terzo caso si dovranno attuare i necessari interventi di prevenzione e protezione. Per quanto detto, appare necessario che l'espletamento dell'intervento finalizzato alla valutazione del rischio sia condotto secondo precisi "criteri procedurali", tali da consentire un omogeneo svolgimento delle varie fasi operative che costituiscono il processo di Valutazione del Rischio.

Sulla base delle "Linee Guida per la valutazione del rischio nella piccola e media impresa" ISPESL e delle "Linee guida per la stima dei costi della sicurezza nei contratti pubblici di forniture o servizi" elaborate dalla Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome nel marzo 2008, nell'ottica del processo di Gestione dei rischi indicato da OHSAS 18001:2007, il Datore di Lavoro procede allo svolgimento delle varie fasi di rilevazione dei rischi e quindi di compilazione del presente "documento".

La metodologia adottata, permette di definire:

- una relazione sulla valutazione dei rischi effettuata nei vari ambienti o posti di lavoro, comprendente anche i criteri adottati per la sua definizione;
- la descrizione delle misure di Prevenzione e di Protezione attuate, in coerenza con i risultati della valutazione del Rischio.



3.1 Individuazione dei fattori di rischio

Il processo valutativo si sviluppa nell'individuazione dei fattori di rischio attribuibili alla Stazione Appaltante, ovvero ai luoghi di lavoro ed alle attività svolte presso l'area oggetto dei lavori in appalto. Tali fattori di rischio sono riferibili alle seguenti categorie:

- Pericoli derivanti da elementi strutturali
- Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine
- Pericoli per la salute
- Pericoli di incendio/esplosione
- Altri pericoli eventuali

Segue l'individuazione dei fattori di rischio originati dalle attività dell'Appaltatore con ricadute sul personale appartenente alla Stazione Appaltante. Tali fattori di rischio sono riferibili alle seguenti categorie:

Pericoli riferibili ad elementi strutturali

- Pericoli derivanti da impianti/apparecchiature/macchine
- Pericoli per la salute
- Pericoli di incendio/esplosione
- Altri pericoli eventuali

3.2 Valutazione del rischio derivante da possibili interferenze

E' la parte nodale del presente documento di valutazione, ove si individua se e come il personale della Stazione Appaltante e quello dell'Appaltatore possano causare reciprocamente situazioni di rischio. Una volta individuate le situazioni di rischio vengono descritti gli interventi atti a limitarne la probabilità di accadimento e l'entità dello stesso tramite gli interventi preventivi e/o protettivi ritenuti più opportuni.

3.2.1 Stima del rischio

Per la quantificazione del rischio finalizzata alla definizione di priorità di intervento si fa riferimento alla formula per i rischi graduati, ovvero: **R=PxD** (Dove: R=Rischio; P=Probabilità di accadimento; D=gravità del Danno potenziale).

Per ogni argomento di rischio, in base agli indici di seguito indicati, viene quantificata la probabilità di accadimento e la gravità potenziale dell'evento.



3.2.2 Scala delle probabilità (P)

Fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra carenza riscontrata e danno potenziale ipotizzato; in secondo luogo all'esistenza di dati statistici noti; infine all'esperienza delle figure coinvolte nel processo di valutazione (memoria storica dell'Azienda).

Valore	Livello	Definizione/Criteri
4	Altamente probabile	Esiste una correlazione diretta tra la situazione in esame ed il verificarsi del danno ipotizzato. Nell'azienda o in situazioni operative simili, si sono già verificati danni per la stessa situazione. Il verificarsi del danno conseguente la situazione in esame non susciterebbe alcuno stupore in Azienda.
3	Probabile	La situazione in esame può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto. E' noto qualche episodio in cui alla situazione in esame ha fatto seguito un danno. Il verificarsi del danno conseguente la situazione in esame, susciterebbe una moderata sorpresa in Azienda.
2	Poco probabile	La situazione critica rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi. Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi. Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa.
1	Improbabile	La situazione in esame può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti. Non sono noti episodi già verificatisi.

3.2.3 Scala della gravità del danno (D)

Indica gli effetti del danno potenziale a livello sanitario, in particolare indica la reversibilità dello stesso. Possono essere considerati sia gli aspetti riferibili ad infortunio che ad esposizione cronica o acuta.

Valore	Livello	Definizione/Criteri
4	Gravissimo	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali o totalmente invalidanti.
3	Grave	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
2	Medio	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione con effetti reversibili.
1	Lieve	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.

3.2.4 Schema riassuntivo del rischio (R) - priorità di intervento

Ipotizzando di disporre le scale summenzionate su ascisse (D) ed ordinate (P) avremmo un ipotetico schema riassuntivo dei valori R da utilizzarsi come matrice per la valutazione del rischio residuo.



		R			
P					
4		4	8	12	16
3		3	6	9	12
2		2	4	6	8
1		1	2	3	4
		1	2	3	4
					D

Dallo schema riassuntivo sopra esposto si possono definire le priorità di intervento per il controllo del rischio individuato nonché la programmazione degli interventi:

Rischio	Livello	Priorità dell'intervento
R=16	Molto Alto	Necessità di intervento protettivo immediato
$8 \leq R \leq 12$	Alto	Azioni preventive/protettive indilazionabili
$4 \leq R \leq 6$	Medio	Azioni preventive/protettive necessarie
$2 \leq R \leq 3$	Basso	Azioni di controllo del rischio da programmare nel breve/medio termine
R=1	Minimo/Nulla	Azioni di verifica del fattore di rischio

3.3 Procedura operativa

Per la valutazione dei rischi la Stazione Appaltante ha provveduto come segue:

- è stato condotto un sopralluogo congiunto tra i referenti della Stazione Appaltante e dell'Impresa Appaltatrice presso le zone interessate dai lavori in appalto.
- sono stati analizzati in modo approfondito i rischi per la sicurezza quali strutture, macchine, apparecchiature, impianti, ecc.;
- sono stati valutati i rischi per la salute dovuti ad agenti fisici, chimici, biologici;
- sono stati esaminati i rischi derivanti da fattori organizzativi.

Dall'analisi dei rischi la Stazione Appaltante ha predisposto un riesame generale in materia di sicurezza e salute come di seguito indicato:

- individuazione di tutte le situazioni di pericolo, come fatto intrinseco, potenzialmente in grado di causare il rischio ed il conseguente danno;
- individuazione dei rischi residui;
- individuazione delle misure di prevenzione e protezione da attuare in conseguenza dei risultati della valutazione dei rischi.



4 LA VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

4.1 Dati generali della Stazione Appaltante

Ente:	COMUNE DI TAVAGNACCO
Sede legale:	P.zza Indipendenza 1 – Feletto Umberto 33010 Tavagnacco (UD)
Referente:	

4.2 Dati identificativi dell'Impresa Appaltatrice

Ragione sociale:	
Partita IVA:	
Datore di lavoro:	
Medico Competente:	
RSPP:	
RLS:	
Referente:	

4.2.1 Attività in appalto

Oggetto dell'appalto:	Servizio ristorazione scolastica ordinaria e centri vacanze
Plessi:	Scuola dell'Infanzia di Adegliacco Scuola dell'Infanzia di Colugna Scuola dell'Infanzia di Feletto Umberto Scuola dell'Infanzia di Tavagnacco Scuola Primaria di Adegliacco Scuola Primaria di Colugna Scuola Primaria di Feletto Umberto Scuola Primaria di Tavagnacco Scuola Secondaria di Primo Grado di Feletto Umberto
Durata:	
Orario di lavoro:	
Numero lavoratori impiegati:	



4.2.2 Descrizione delle attività svolte

- Preparazione pasti
- Distribuzione pasti
- Consegna pasti precotti
- Pulizia ordinaria dei locali

4.2.3 Macchine/attrezzature impiegate

- Utensili manuali nelle cucine (coltelli, mestoli, ecc.)
- Apparecchi di cottura a gas (fornelli a gas, forni)
- Apparecchi di cottura e lavaggio elettrici
- Attrezzature portatili alimentate da corrente elettrica
- Carrelli portavivande
- Scala portatile
- Automezzi, autocarri

4.2.4 Sostanze/prodotti utilizzati

- Prodotti per la pulizia generici
- Prodotti per la pulizia specifici (ipoclorito di sodio, anticalcare, ecc.)

Copia delle schede di sicurezza delle sostanze impiegate viene riportata in allegato al presente documento.

4.2.5 Pericoli riferibili all'area di lavoro

Nei locali interessati dalle attività in appalto, sono presenti i seguenti fattori di rischio:

- Pavimentazione pericolosa (scivolosa, ecc.)
- Pavimentazione con scale fisse
- Superfici pericolose (taglienti, spigolose, appuntite, ecc.)
- Spazi ristretti
- Impianti ed apparecchiature elettriche in tensione
- Impianti ed apparecchiature a gas infiammabile
- Apparecchiature in temperatura (fornelli cucina, ecc.)
- Mezzi di trasporto in movimento (automezzi, ecc.)
- Agenti biologici
- Materiali combustibili



- Sostanze infiammabili
- Presenza fiamme libere
- Microclima sfavorevole
- Rumore (sala refezione)

4.2.6 Rischi specifici riferibili all'ambiente di lavoro

I rischi specifici riferibili agli ambienti di lavoro originati dai summenzionati pericoli sono i seguenti:

Rischi residui	P	D	R
▪ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
▪ Scivolamento, inciampamento, caduta lungo le scale	1	3	3
▪ Contatto con elementi pericolosi	2	2	4
▪ Contatto con elementi in tensione elettrica	1	4	4
▪ Contatto con elementi in temperatura - ustiore	2	3	6
▪ Investimento da mezzi in manovra	1	3	3
▪ Esposizione ad agenti biologici	3	2	6
▪ Incendio	1	3	3
▪ Disagio termico	3	2	6
▪ Ipoacusia	2	2	4

4.3 Dati identificativi dell'Istituto Scolastico

Ragione sociale:	Istituto Comprensivo Tavagnacco
Partita IVA:	
Datore di lavoro:	
Medico Competente:	
RSPP:	
RLS:	
Referente:	

4.3.1 Descrizione delle attività svolte

- Controllo studenti in pausa pranzo
- Pulizia e riordino locali attigui



4.4 Attività che causano interferenze

Le possibili interferenze possono verificarsi durante le seguenti attività:

- Parcheggio
- Carico/scarico materiali
- Ingresso/uscita dai locali
- Attraversamento aree comuni
- Attività lavorative in spazi adiacenti
- Attività lavorative in spazi coincidenti
- Attività di sopralluogo negli spazi interessati dalle attività lavorative
- Utilizzo promiscuo dei servizi igienici
- Utilizzo promiscuo di spazi di servizio

4.5 Personale interessato da interferenze

In relazione alla attività svolte si rileva come il personale interessato a possibili interferenze appartenga alle seguenti categorie

- Personale dell'Impresa Appaltatrice
- Personale dell'Istituto Scolastico
- Studenti/scolari
- Addetti controllo pasti



4.6 Zone interessate da possibili interferenze

In base all'indagine condotta, si sono individuate le seguenti zone in cui si possono creare possibili interferenze tra il personale della Stazione Appaltante e quello delle Imprese Appaltatrici:

Zone	Imprese						
	Appaltatrice	Istituto Scolastico	Alunni/Studenti	Addetti controllo pasti			
▪ Ingresso principale	X	X	X				
▪ Ingresso secondario	X			X			
▪ Cortile	X	X	X				
▪ Zone interne di parcheggio	X	X		X			
▪ Cucina	X			X			
▪ Locale mensa	X	X	X				
▪ Servizi igienici	X	X	X				
▪ Magazzini/depositi	X	X		X			

4.7 Pericoli da interferenze

Nel caso sopra evidenziato di possibili interferenze, sono prevedibili i seguenti pericoli:

Pericoli	Imprese						
	Appaltatrice	Istituto Scolastico	Alunni/Studenti	Addetti controllo pasti			
▪ Pavimentazione pericolosa (scivolosa)	X	X	X	X			
▪ Superfici pericolose (taglienti, appuntite, ecc.)	X	X					
▪ Impedimento lungo i percorsi di transito	X	X	X				
▪ Proiezione di materiali (liquidi in temperatura)	X						
▪ Impiego mezzi di trasporto (carrelli, ecc.)	X	X	X				
▪ Impiego mezzi di autotrasporto	X	X		X			
▪ Impiego materiali combustibili	X	X	X				
▪ Impiego fiamme libere	X						



4.8 Rischii residui originati dalle interferenze

I pericoli summenzionati sono all'origine dei seguenti rischi residui:

Rischi residui	P	D	R
▪ Scivolamento, inciampamento, caduta in piano	1	2	2
▪ Contatto con elementi pericolosi	2	2	4
▪ Contatto con elementi in temperatura	1	2	2
▪ Urto, abrasione	2	2	4
▪ Investimento da mezzi in manovra	1	3	3
▪ Incendio	1	3	3



5 CONCLUSIONI

5.1 Misure adottate

Essendosi rilevati rischi interferenti, saranno adottati tutti gli accorgimenti, tecnici ed organizzativi, necessari affinché i rischi residui non siano fonte di danno al personale ed agli utenti operanti presso la struttura; tali interventi saranno effettuati prima dell'inizio dell'attività lavorativa.

- Il personale esterno che a qualsiasi titolo svolgerà attività presso le cucine o le sale mensa sarà adeguatamente informato dei rischi presenti nonché dei comportamenti da tenere per l'accesso in sicurezza nei suddetti locali.
- Verranno adottate misure di coordinamento tra il personale dell'Istituto Scolastico e quello dell'Impresa Appaltatrice.
- Per le attività di consegna delle derrate alimentari o dei pasti si provvederà ad organizzare con il personale dell'Istituto Scolastico orari e modalità affinché non siano interessati spazi occupati dagli scolari.
- I rischi residui nelle attività di pulizia e refezione saranno evidenziati tramite appropriata segnaletica (pavimentazione bagnata).
- Qualsiasi attività manutentiva definita dalla Stazione Appaltante presso i locali oggetto del presente appalto sarà organizzata e concordata con l'Istituto Scolastico e la ditta appaltatrice affinché siano evitate possibili interferenze.
- Il personale dell'Istituto Scolastico e dell'Impresa Appaltatrice verrà adeguatamente informato e formato in merito agli interventi di sicurezza concordati ed adottati.

I preposti dell'Istituto Scolastico e dell'Impresa Appaltatrice provvederanno, ognuno per le attività di propria competenza, alla verifica del rispetto degli interventi di sicurezza concordati ed adottati.

5.1.1 Costi per la sicurezza da rischi interferenti

In relazione agli interventi di cui al punto precedente si stimano i seguenti costi: sopralluogo congiunto 250,00 €.



5.2 Notizie fornite all'Impresa Appaltatrice

5.2.1 Zone di parcheggio/deposito materiali

In assenza di specifiche necessità esplicitamente autorizzate l'Impresa Appaltatrice è tenuta ad utilizzare i parcheggi esterni all'unità produttiva.

5.2.2 Punti di alimentazione elettrica

Per il collegamento delle attrezzature alimentate da tensione 220 volt è possibile utilizzare tutte le prese di corrente disponibili presso l'edificio previa verifica dell'amperaggio massimo consentito dall'impianto.

5.2.3 Servizi igienici/assistenziali

Presso i singoli locali sono individuati i servizi igienici destinati al personale dell'Impresa Appaltatrice.

5.2.4 Procedure di emergenza adottate

- Presso tutti locali del plesso scolastico nonché nei cortili dello stesso è fatto assoluto divieto di fumare.
- Durante il sopralluogo congiunto tra la Stazione Appaltante e L'impresa appaltatrice si è provveduto ad individuare le zone con pericolo di incendio, l'ubicazione dei presidi antincendio, i percorsi di esodo, il punto di raccolta.
- Il personale dell'Impresa Appaltatrice operante presso la struttura, in caso di emergenza, si atterrà alle istruzioni impartite dal referente dell'Istituto Scolastico presente presso l'area oggetto dei lavori, ovvero alle indicazioni fornite dal personale incaricato della Gestione delle Emergenze operante presso i singoli plessi.



6 DICHIARAZIONE FINALE

Il sottoscritto, quale soggetto della Stazione Appaltante titolare del potere decisionale e di spesa relativo alla gestione dello specifico appalto

dichiara

di avere disposto e realizzato il presente documento di valutazione dei rischi e la definizione delle misure di intervento, per i fini stabiliti dal D.Lgs. 81/2008 art. 26 comma 3.

La Stazione Appaltante e l'Impresa Appaltatrice si impegnano a rivedere la presente valutazione dei rischi qualora subentrino variazioni che ne modifichino il contenuto.

Tavagnacco, li ____

Funzionario – Stazione Appaltante

Datore di Lavoro - Impresa Appaltatrice

Datore di Lavoro – Istituto Scolastico



SCHEDA DI VALUTAZIONE DEI RISCHI PER LUOGO DI LAVORO

1	STIMA DEL RISCHIO	3
2	SCUOLA INFANZIA COLUGNA	6
2.1	Cucina/magazzino	6
2.2	Refettorio.....	7
3	SCUOLA PRIMARIA COLUGNA	9
3.1	Cucina (solo distribuzione)/magazzino	9
3.2	Refettorio.....	10
4	SCUOLA INFANZIA TAVAGNACCO	11
4.1	Cucina/magazzino	11
4.2	Refettorio.....	12
5	SCUOLA PRIMARIA TAVAGNACCO	14
5.1	Cucina (solo distribuzione)/magazzino	14
5.2	Refettorio.....	15
6	SCUOLA PRIMARIA FELETTO UMBERTO	16
6.1	Cucina/magazzino	16
6.2	Refettorio.....	18
7	SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO FELETTO UMBERTO	19
7.1	Cucina (solo distribuzione)/magazzino	19
7.2	Refettorio.....	20
8	SCUOLA INFANZIA FELETTO UMBERTO	21
8.1	Cucina/magazzino	21
8.2	Refettorio.....	22
9	SCUOLA INFANZIA ADEGLIACCO	24



9.1	Cucina/magazzino	24
9.2	Refettorio	25
10	SCUOLA PRIMARIA ADEGLIACCO	27
10.1	Cucina (solo distribuzione)/magazzino	27
10.2	Refettorio	28



1 STIMA DEL RISCHIO

Per la quantificazione del rischio finalizzata alla definizione di priorità di intervento si fa riferimento alla formula per i rischi graduati, ovvero: **R=PxD** (Dove: R= Rischio; P= Probabilità di accadimento; D= gravità del Danno potenziale).

Per ogni argomento di rischio, in base agli indici di seguito indicati, viene quantificata la probabilità di accadimento e la gravità potenziale dell'evento.

Scala delle probabilità (P)

Fa riferimento principalmente all'esistenza di una correlazione più o meno diretta tra carenza riscontrata e danno potenziale ipotizzato; in secondo luogo all'esistenza di dati statistici noti; infine all'esperienza delle figure coinvolte nel processo di valutazione (memoria storica dell'Azienda).

Valore	Livello	Definizione/Criteri
4	Altamente probabile	Esiste una correlazione diretta tra la situazione in esame ed il verificarsi del danno ipotizzato. Nell'azienda o in situazioni operative simili, si sono già verificati danni per la stessa situazione. Il verificarsi del danno conseguente la situazione in esame non susciterebbe alcuno stupore in Azienda.
3	Probabile	La situazione in esame può provocare un danno, anche se non in modo automatico o diretto. E' noto qualche episodio in cui alla situazione in esame ha fatto seguito un danno. Il verificarsi del danno conseguente la situazione in esame, susciterebbe una moderata sorpresa in Azienda.
2	Poco probabile	La situazione critica rilevata può provocare un danno solo in circostanze sfortunate di eventi. Sono noti solo rarissimi episodi già verificatisi. Il verificarsi del danno ipotizzato susciterebbe grande sorpresa.
1	Improbabile	La situazione in esame può provocare un danno per la concomitanza di più eventi poco probabili indipendenti. Non sono noti episodi già verificatisi.



Scala della gravità del danno (D)

Indica gli effetti del danno potenziale a livello sanitario, in particolare indica la reversibilità dello stesso. Possono essere considerati sia gli aspetti riferibili ad infortunio che ad esposizione cronica o acuta.

Valore	Livello	Definizione/Criteri
4	Gravissimo	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti letali o di invalidità totale. Esposizione cronica con effetti letali o totalmente invalidanti.
3	Grave	Infortunio o episodio di esposizione acuta con effetti di invalidità parziale. Esposizione cronica con effetti irreversibili e/o parzialmente invalidanti
2	Medio	Infortunio o episodio di esposizione acuta con inabilità reversibile. Esposizione con effetti reversibili.
1	Lieve	Infortunio o esposizione acuta con inabilità rapidamente reversibile. Esposizione cronica con effetti rapidamente reversibili.

Schema riassuntivo del rischio (R) - priorità di intervento

Ipotizzando di disporre le scale summenzionate su ascisse (D) ed ordinate (P) avremmo un ipotetico schema riassuntivo dei valori R da utilizzarsi come matrice per la valutazione del rischio.

P					R
4	4	8	12	16	
3	3	6	9	12	
2	2	4	6	8	
1	1	2	3	4	
	1	2	3	4	D



Dallo schema riassuntivo sopra esposto si possono definire le priorità di intervento per il controllo del rischio individuato nonché la programmazione degli interventi:

Rischio	Livello	Priorità dell'intervento	Tempistica
R=16	Molto Alto	Necessità di intervento protettivo immediato	Immediata
8≤R≤12	Alto	Azioni preventive/protettive indilazionabili	Entro 1 mese
4≤R≤6	Medio	Azioni preventive/protettive necessarie	Entro 3 mesi
2≤R≤3	Basso	Azioni di controllo del rischio da programmare nel breve/medio termine	Entro 6 mesi
R=1	Minimo/Nulla	Azioni di verifica del fattore di rischio	Entro 1 anno



2 SCUOLA INFANZIA COLUGNA

2.1 Cucina/magazzino

RISCHI SICUREZZA

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Scale, gradini	- Inciampamento, caduta	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Utensili affilati	- Contatto	- Tagli	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Materiale in temperatura (pentole, olio)	- Contatto con elementi in temperatura	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	



N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Impianti per la produzione di calore alimentati da combustibile gassoso	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Ambienti con sbalzi termici	- Esposizione a correnti d'aria, differenze climatiche	- Malattie delle vie respiratorie	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (abbigliamento).	
2.1	Sostanze o prodotti alimentari	- Contatto con fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	

2.2 Refettorio**RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

**RISCHI SALUTE**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Presenza di bambini	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche e virali	2	2	4	· Informazione del personale sul rischio specifico. Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
2.1	Rumore	- Rischio rumore	- Ipoacusia	2	2	4	· Informazione del personale sul rischio specifico. Verifica dei livelli di rumore.	



3 SCUOLA PRIMARIA COLUGNA

3.1 Cucina (solo distribuzione)/magazzino

RISCHI SICUREZZA

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Sostanze o prodotti alimentari	- Contatto con fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	



3.2 Refettorio

RISCHI SICUREZZA

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Presenza di bambini	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche e virali	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
2.1	Rumore	- Rischio rumore	- Ipoacusia	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica dei livelli di rumore.	



4 SCUOLA INFANZIA TAVAGNACCO

4.1 Cucina/magazzino

RISCHI SICUREZZA

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Scale, gradini	- Inciampamento, caduta	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Utensili affilati	- Contatto	- Tagli	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Materiale in temperatura (pentole, olio)	- Contatto con elementi in temperatura	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	



N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Impianti per la produzione di calore alimentati da combustibile gassoso	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Ambienti con sbalzi termici	- Esposizione a correnti d'aria, differenze climatiche	- Malattie delle vie respiratorie	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (abbigliamento).	
2.1	Sostanze o prodotti alimentari	- Contatto con fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	

4.2 Refettorio**RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

**RISCHI SALUTE**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Presenza di bambini	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche e virali	2	2	4	· Informazione del personale sul rischio specifico. Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
2.1	Rumore	- Rischio rumore	- Ipoacusia	2	2	4	· Informazione del personale sul rischio specifico. Verifica dei livelli di rumore.	

**5 SCUOLA PRIMARIA TAVAGNACCO****5.1 Cucina (solo distribuzione)/magazzino****RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Sostanze o prodotti alimentari	- Contatto con fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	

**5.2 Refettorio****RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	· Informazione del personale sul rischio specifico. · Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	· Informazione del personale sul rischio specifico. · Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio. · Divieto di fumare ove prescritto.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Presenza di bambini	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche e virali	2	2	4	· Informazione del personale sul rischio specifico. Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
2.1	Rumore	- Rischio rumore	- Ipoacusia	2	2	4	· Informazione del personale sul rischio specifico. Verifica dei livelli di rumore.	



6 SCUOLA PRIMARIA FELETTU UMBERTO

6.1 Cucina/magazzino

RISCHI SICUREZZA

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Zone di carico e scarico merci	- Investimento dai mezzi in manovra	- Politraumatismo	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Scale, gradini	- Inciampamento, caduta	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Ascensore	- Impianti automatici in funzione	- Urto	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Divieto di utilizzo in caso di emergenza.	
1.1	Utensili affilati	- Contatto	- Tagli	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	



N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Materiale in temperatura (pentole, olio)	- Contatto con elementi in temperatura	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	
1.1	Impianti per la produzione di calore alimentati da combustibile gassoso	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Ambienti con sbalzi termici	- Esposizione a correnti d'aria, differenze climatiche	- Malattie delle vie respiratorie	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (abbigliamento).	
2.1	Sostanze o prodotti alimentari	- Contatto con fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	

**6.2 Refettorio****RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Presenza di bambini	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche e virali	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
2.1	Rumore	- Rischio rumore	- Ipoacusia	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica dei livelli di rumore.	

**7 SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO FELETTU UMBERTO****7.1 Cucina (solo distribuzione)/magazzino****RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Zone di carico e scarico merci	- Investimento dai mezzi in manovra	- Politraumatismo	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Scale, gradini	- Inciampamento, caduta	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Sostanze o prodotti alimentari	- Contatto con fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	

**7.2 Refettorio****RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Presenza di bambini	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche e virali	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
2.1	Rumore	- Rischio rumore	- Ipoacusia	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica dei livelli di rumore.	



8 SCUOLA INFANZIA FELETTO UMBERTO

8.1 Cucina/magazzino

RISCHI SICUREZZA

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Utensili affilati	- Contatto	- Tagli	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Materiale in temperatura (pentole, olio)	- Contatto con elementi in temperatura	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	
1.1	Impianti per la produzione di calore alimentati da combustibile gassoso	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.	

**RISCHI SALUTE**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Ambienti con sbalzi termici	- Esposizione a correnti d'aria, differenze climatiche	- Malattie delle vie respiratorie	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (abbigliamento).	
2.1	Sostanze o prodotti alimentari	- Contatto con fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	

8.2 Refettorio**RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

**RISCHI SALUTE**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Presenza di bambini	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche e virali	2	2	4	· Informazione del personale sul rischio specifico. · Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
2.1	Rumore	- Rischio rumore	- Ipoacusia	2	2	4	· Informazione del personale sul rischio specifico. · Verifica dei livelli di rumore.	



9 SCUOLA INFANZIA ADEGLIACCO

9.1 Cucina/magazzino

RISCHI SICUREZZA

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Cancelli automatici in funzione	- Coinvolgimento nel meccanismo di chiusura	- Politraumatismo	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Zone di carico e scarico merci	- Investimento dai mezzi in manovra	- Politraumatismo	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Utensili affilati	- Contatto	- Tagli	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Materiale in temperatura (pentole, olio)	- Contatto con elementi in temperatura	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	



N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	
1.1	Impianti per la produzione di calore alimentati da combustibile gassoso	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Ambienti con sbalzi termici	- Esposizione a correnti d'aria, differenze climatiche	- Malattie delle vie respiratorie	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (abbigliamento).	
2.1	Sostanze o prodotti alimentari	- Contatto con fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	

9.2 Refettorio**RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	



N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Presenza di bambini	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche e virali	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
2.1	Rumore	- Rischio rumore	- Ipoacusia	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica dei livelli di rumore.	

**10 SCUOLA PRIMARIA ADEGLIACCO****10.1 Cucina (solo distribuzione)/magazzino****RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Scale, gradini	- Inciampamento, caduta	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Ascensore	- Impianti automatici in funzione	- Urto	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Divieto di utilizzo in caso di emergenza.	
1.1	Utensili affilati	- Contatto	- Tagli	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
1.1	Materiale in temperatura (pentole, olio)	- Contatto con elementi in temperatura	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	



N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	
1.1	Impianti per la produzione di calore alimentati da combustibile gassoso	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.	

RISCHI SALUTE

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Sostanze o prodotti alimentari	- Contatto con fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche	1	2	2	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Adozione di idonei DPI per i rischi residui (guanti, abbigliamento).	

10.2 Refettorio**RISCHI SICUREZZA**

N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Pavimentazione scivolosa	- Scivolamento	- Traumi osteoarticolari	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica preliminare degli spazi di lavoro.	
1.1	Impianti elettrici in tensione	- Contatto elettrico indiretto	- Folgorazione - Elettrocuzione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.	



N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
1.1	Materiali combustibili	- Incendio	- Ustione	1	3	3	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Procedure per le attività lavorative in ambienti con rischio di incendio.· Divieto di fumare ove prescritto.	

RISCHI SALUTE

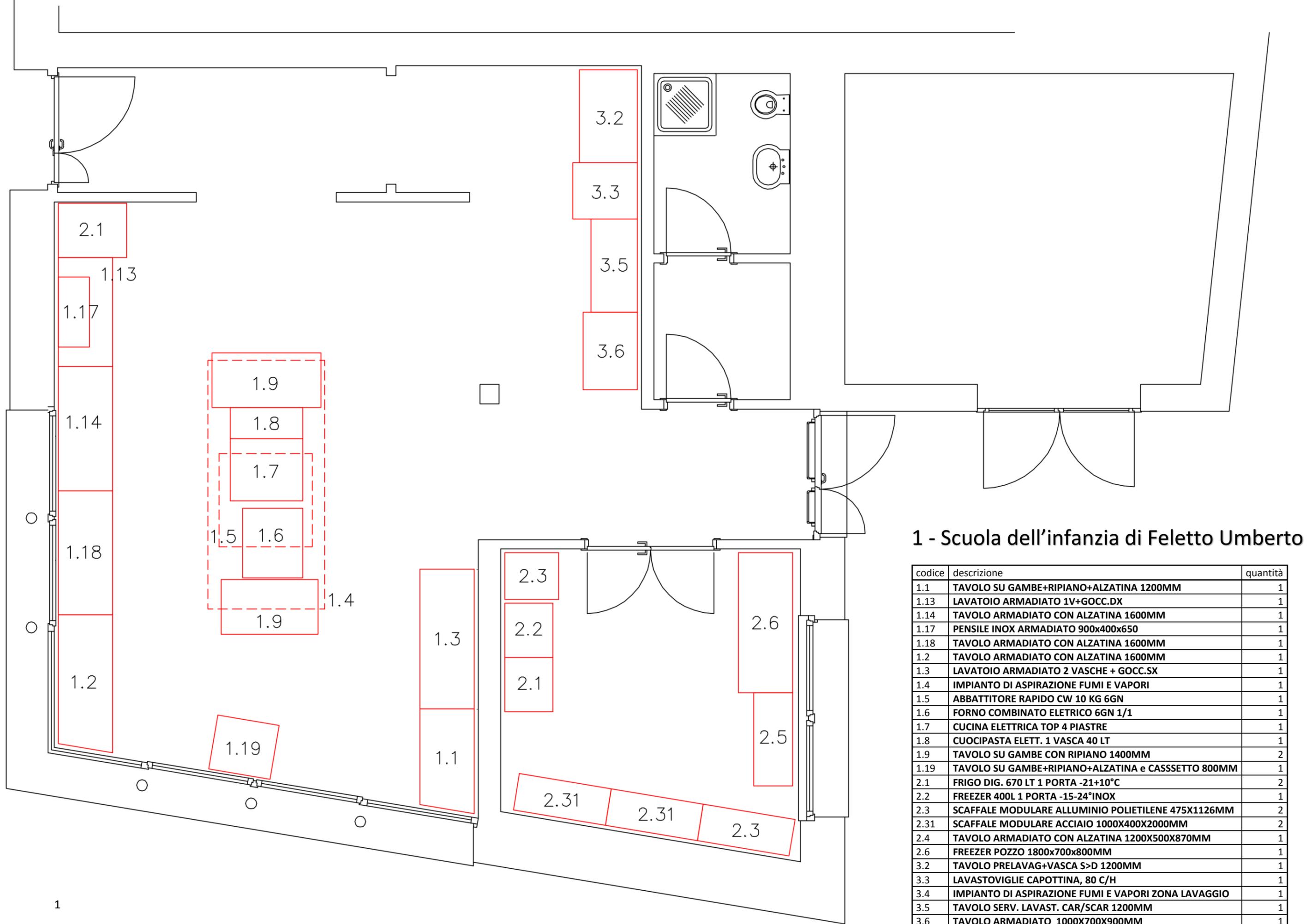
N.	Pericoli	Rischi	Conseguenze	P	D	R	Interventi preventivi/protettivi	Note
2.1	Presenza di bambini	- Esposizione a fonti di inquinamento biologico	- Patologie batteriche e virali	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Organizzazione delle attività lavorative per limitare i rischi.	
2.1	Rumore	- Rischio rumore	- Ipoacusia	2	2	4	<ul style="list-style-type: none">· Informazione del personale sul rischio specifico.· Verifica dei livelli di rumore.	



SCHEDE TECNICHE ATTREZZATURE PER ALLESTIMENTO CENTRO COTTURA E PLANIMETRIE CUCINE COMUNALI

Indice

1. Planimetria cucina Scuola dell'Infanzia di Feletto Umberto	2
2. Planimetria cucina Scuola dell'Infanzia di Adegliacco	3
3. Planimetria cucina Scuola dell'Infanzia di Colugna	4
4. Planimetria cucina Scuola dell'Infanzia di Tavagnacco	5
5. Planimetria terminale di distribuzione della Scuola Primaria di Adegliacco	6
6. Planimetria terminale di distribuzione della scuola Primaria di Feletto Umberto	7
7. Planimetria terminale di distribuzione Scuola Secondaria di primo grado di Feletto Umberto	8
8. Schede tecniche attrezzature esistenti presso la Scuola dell'Infanzia di Feletto Umberto a disposizione del concorrente per allestimento Centro cottura	9

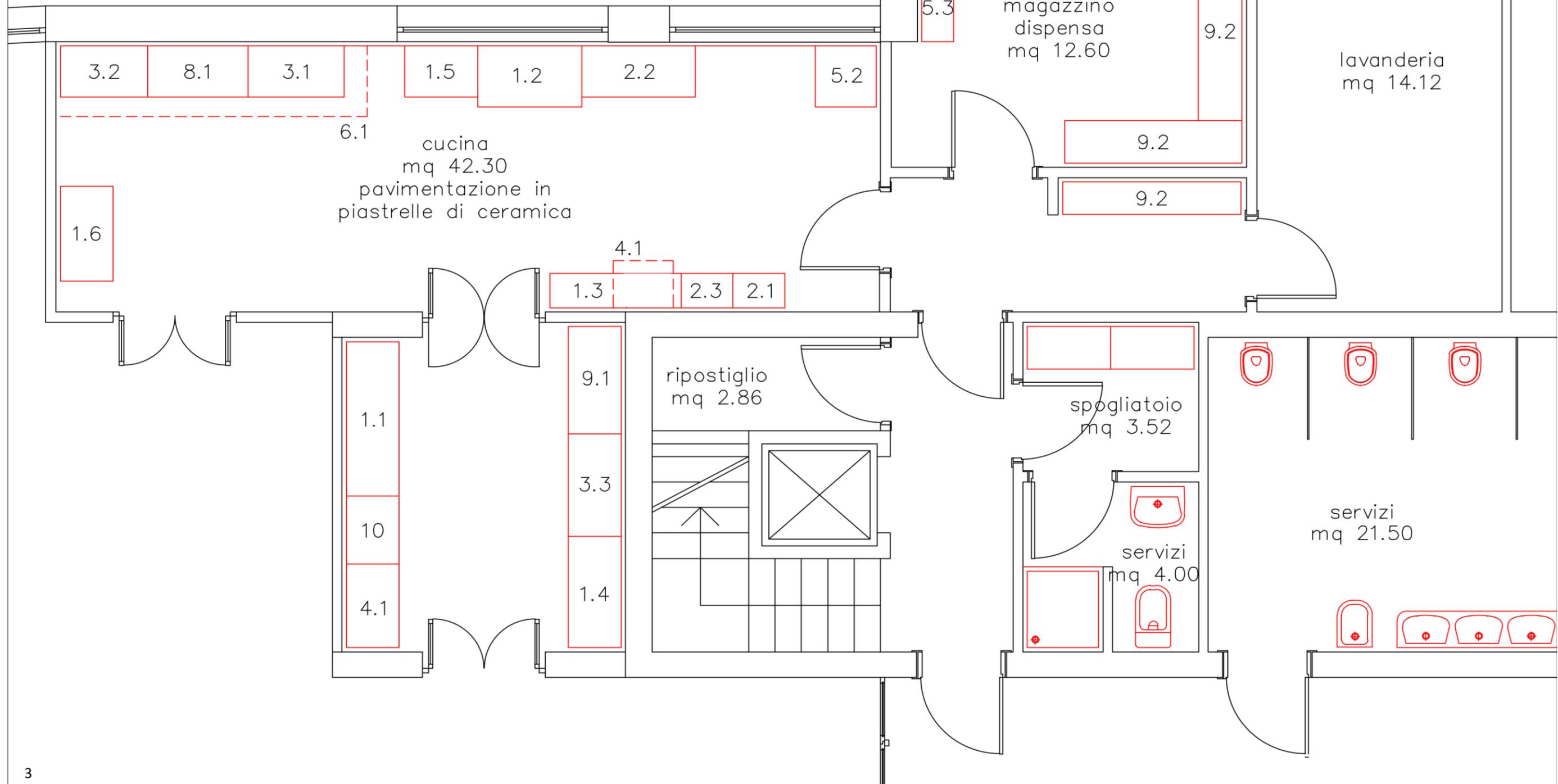


1 - Scuola dell'infanzia di Feletto Umberto

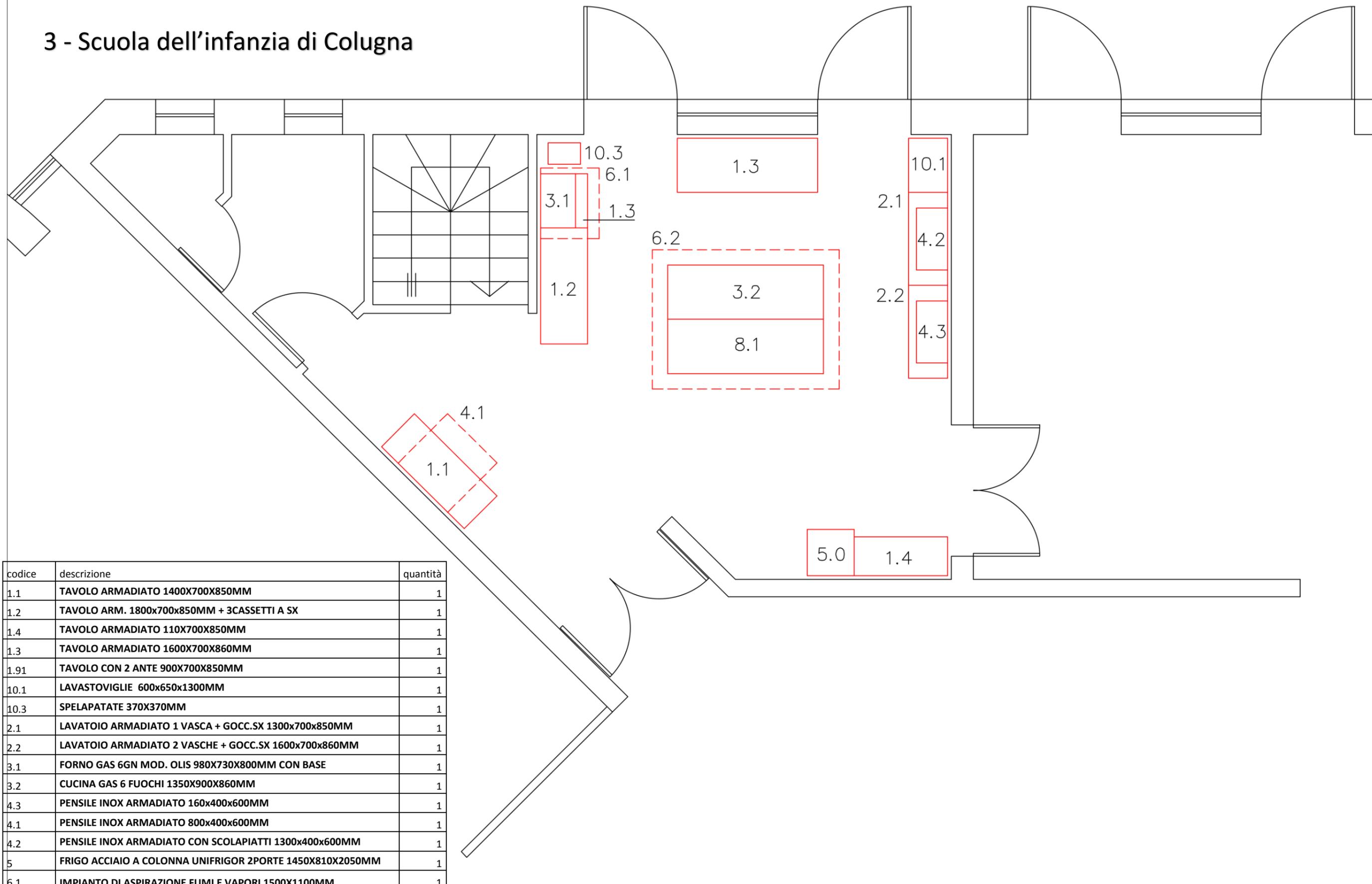
codice	descrizione	quantità
1.1	TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA 1200MM	1
1.13	LAVATOIO ARMADIATO 1V+GOCC.DX	1
1.14	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1600MM	1
1.17	PENSILE INOX ARMADIATO 900x400x650	1
1.18	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1600MM	1
1.2	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1600MM	1
1.3	LAVATOIO ARMADIATO 2 VASCHE + GOCC.SX	1
1.4	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE FUMI E VAPORI	1
1.5	ABBATTITORE RAPIDO CW 10 KG 6GN	1
1.6	FORNO COMBINATO ELETTRICO 6GN 1/1	1
1.7	CUCINA ELETTRICA TOP 4 PIASTRE	1
1.8	CUOCIPASTA Elett. 1 VASCA 40 LT	1
1.9	TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1400MM	2
1.19	TAVOLO SU GAMBE+RIPIANO+ALZATINA e CASSETTO 800MM	1
2.1	FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -21+10°C	2
2.2	FREEZER 400L 1 PORTA -15-24°INOX	1
2.3	SCAFFALE MODULARE ALLUMINIO POLIETILENE 475X1126MM	2
2.31	SCAFFALE MODULARE ACCIAIO 1000X400X2000MM	2
2.4	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1200X500X870MM	1
2.6	FREEZER POZZO 1800x700x800MM	1
3.2	TAVOLO PRELAVAG+VASCA S>D 1200MM	1
3.3	LAVASTOVIGLIE CAPOTTINA, 80 C/H	1
3.4	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE FUMI E VAPORI ZONA LAVAGGIO	1
3.5	TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 1200MM	1
3.6	TAVOLO ARMADIATO 1000X700X900MM	1

2 - Scuola dell'infanzia di Adegliacco

codice	descrizione	N	codice	descrizione	N
1.1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1000X700X850MM	1	3.1	CUCINA GAS 6 FUOCHI CON FORNO 1200X900X840MM	1
1.2	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1500x600x860MM + 3 CASSETTI A DX	1	3.2	FORNO GAS 10GN MOD. ZANUSSI 900X900X1640MM	1
1.3	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATIN 1300x700x860MM + 3 CASSETTI ADX	1	4.1	PENSILE INOX ARMADIATO 1200x400x650MM	1
1.4	TAVOLO ARMADIATO 1400X700X870MM	1	5.1	FRIGO ACCIAIO A COLONNA ZANUSSI 2PORTE 1500X800X2050MM	1
1.5	TAVOLO SU GAMBE CON ANTE+4CASSETTI DX 1200X600X860MM	1	5.2	FRIGO A COLONNA ZANUSSI 750X80X2050MM	1
1.6	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1400X700X840MM	1	5.3	FREEZER POZZO 1800x700x800MM	1
10	LAVASTOVIGLIE ZANUSSI LS7 600x600x1170MM	1	6.1	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE FUMI E VAPORI 3800X1250MM	1
2.1	LAVATOIO CON ANTA 1V 700X700X900MM	1	8	MODULO CON CUOCIPASTA DX ZANUSSI 1200X900X920MM	1
2.2	LAVATOIO CON RIPIANO 2 VASCHE 1200x700x860MM	1	9.2	SCAFFALE MODULARE ACCIAIO INOX 2000X400X2000MM	1
2.3	LAVAMANI INOX CON COMANDO A PEDALE 500X500X900MM	1	9.1	ARMADIO 2 ANTE 5 ripiani 1200X580X2030MM	1

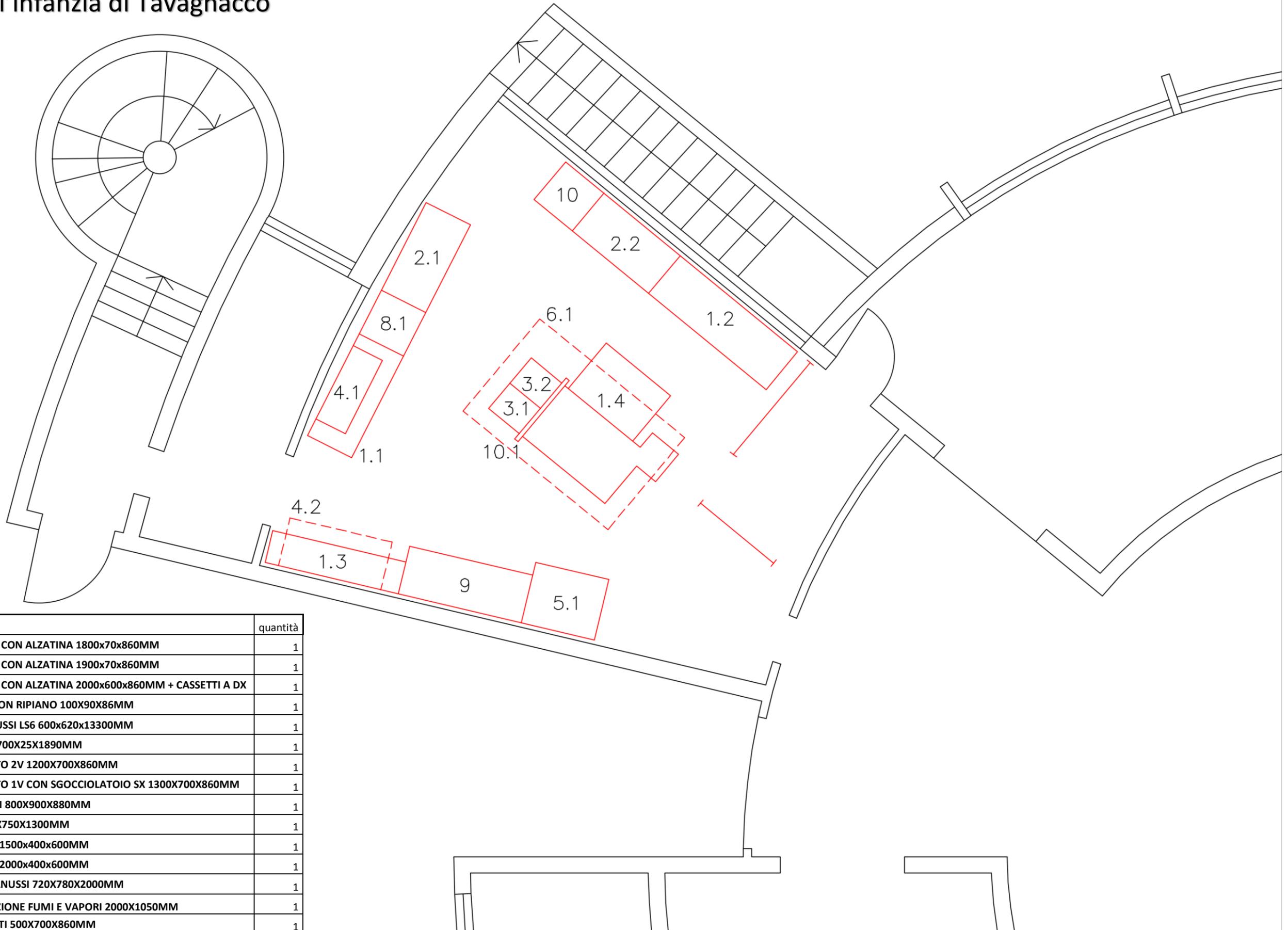


3 - Scuola dell'infanzia di Colugna



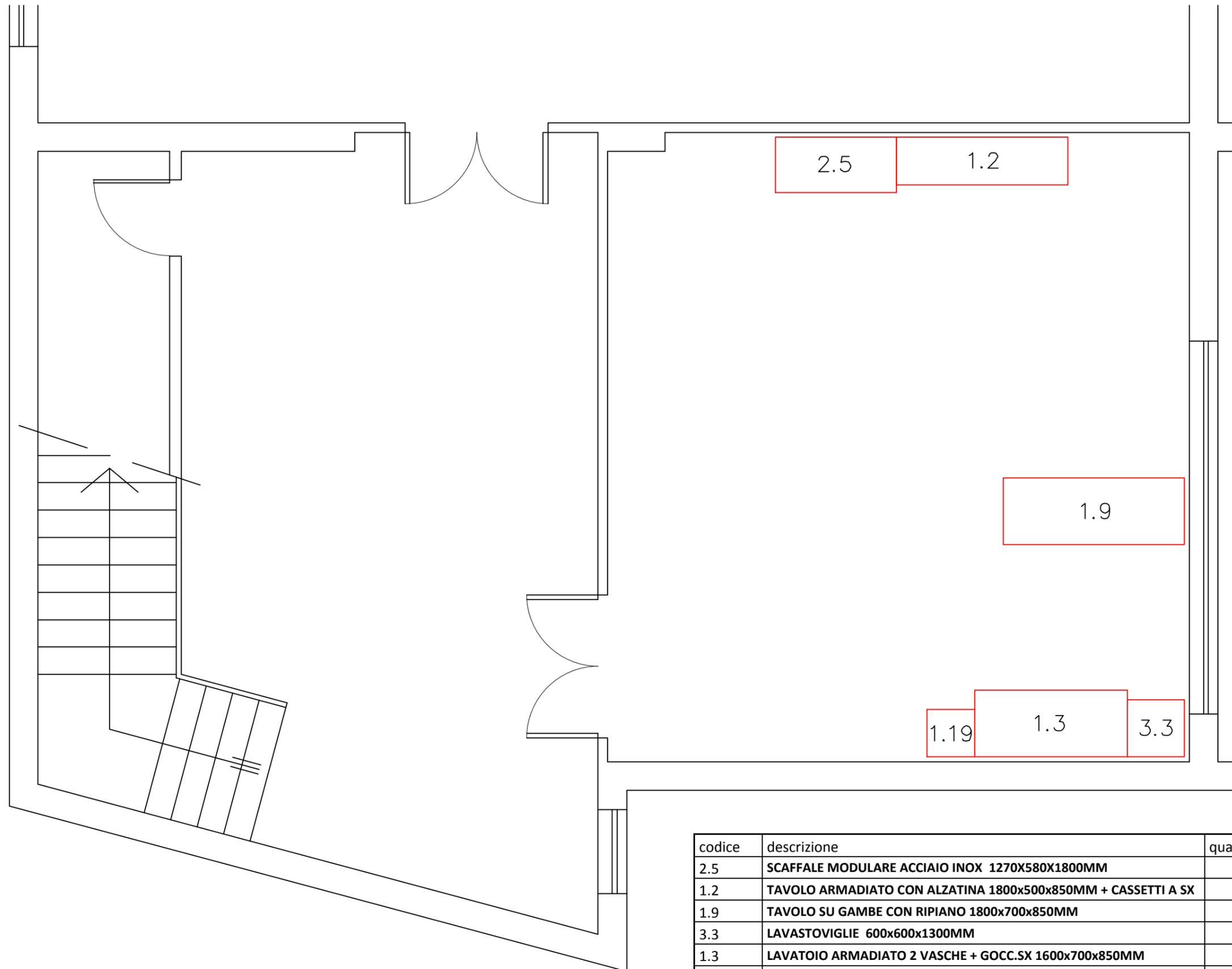
codice	descrizione	quantità
1.1	TAVOLO ARMADIATO 1400X700X850MM	1
1.2	TAVOLO ARM. 1800x700x850MM + 3CASSETTI A SX	1
1.4	TAVOLO ARMADIATO 110X700X850MM	1
1.3	TAVOLO ARMADIATO 1600X700X860MM	1
1.91	TAVOLO CON 2 ANTE 900X700X850MM	1
10.1	LAVASTOVIGLIE 600x650x1300MM	1
10.3	SPELAPATATE 370X370MM	1
2.1	LAVATOIO ARMADIATO 1 VASCA + GOCC.SX 1300x700x850MM	1
2.2	LAVATOIO ARMADIATO 2 VASCHE + GOCC.SX 1600x700x860MM	1
3.1	FORNO GAS 6GN MOD. OLIS 980X730X800MM CON BASE	1
3.2	CUCINA GAS 6 FUOCHI 1350X900X860MM	1
4.3	PENSILE INOX ARMADIATO 160x400x600MM	1
4.1	PENSILE INOX ARMADIATO 800x400x600MM	1
4.2	PENSILE INOX ARMADIATO CON SCOLAPIATTI 1300x400x600MM	1
5	FRIGO ACCIAIO A COLONNA UNIFRIGOR 2PORTE 1450X810X2050MM	1
6.1	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE FUMI E VAPORI 1500X1100MM	1
6.2	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE FUMI E VAPORI 2300X1800MM	1
8.1	MODULO CON PIASTRA A GAS ANTE E CASSETTO 1350X900X800MM	1

4 - Scuola dell'infanzia di Tavagnacco

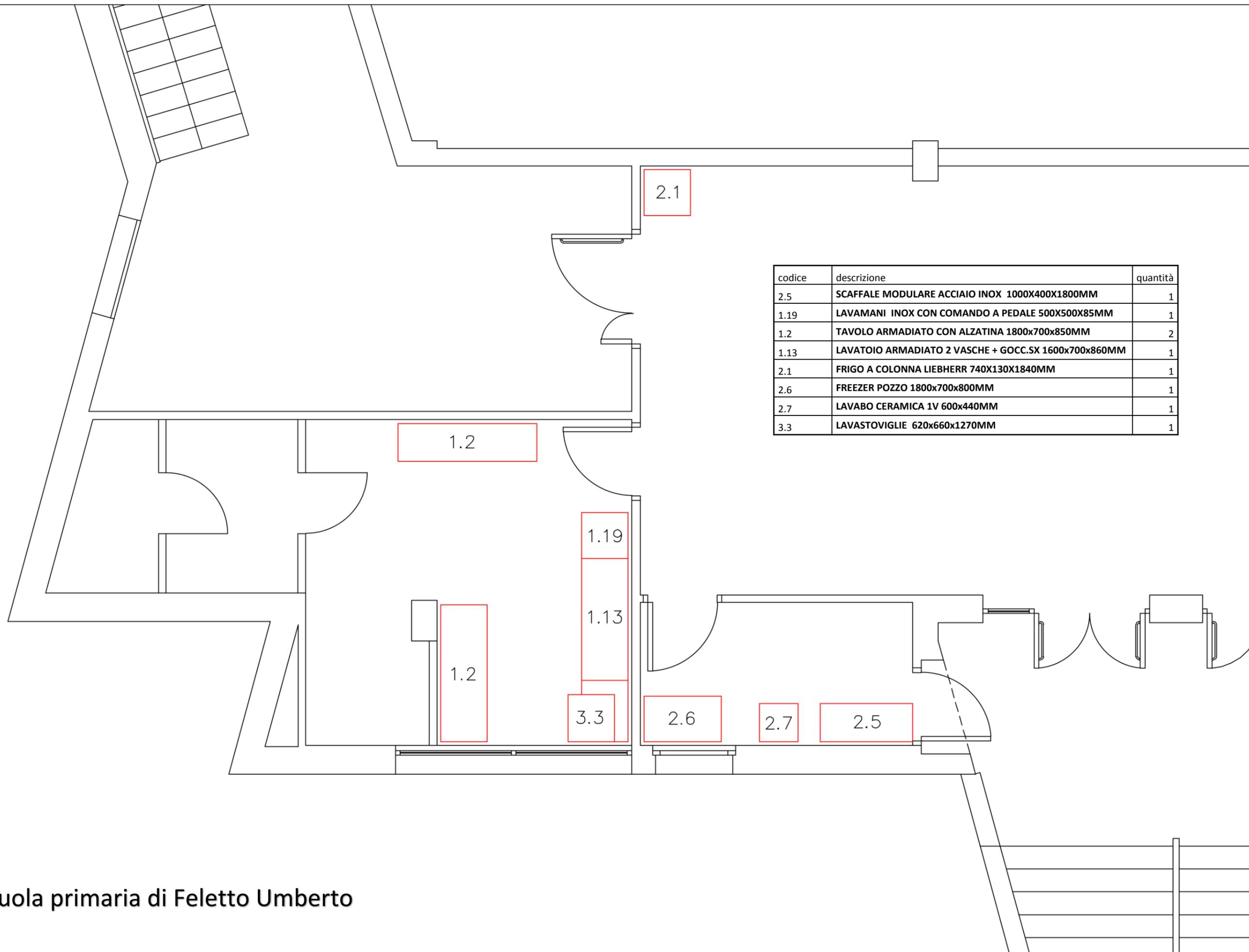


codice	descrizione	quantità
1.1	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1800x70x860MM	1
1.2	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1900x70x860MM	1
1.3	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 2000x600x860MM + CASSETTI A DX	1
1.4	TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 100X90X86MM	1
10	LAVASTOVIGLIE ZANUSSI LS6 600x620x13300MM	1
10.1	DIVISORIO ACCIAIO 1700X25X1890MM	1
2.1	LAVATOIO ARMADIATO 2V 1200X700X860MM	1
2.2	LAVATOIO ARMADIATO 1V CON SGOCCIOLATOIO SX 1300X700X860MM	1
3.1	CUCINA GAS 4 FUOCHI 800X900X880MM	1
3.2	FORNO GAS 5GN 750X750X1300MM	1
4.1	PENSILE ARMADIATO 1500x400x600MM	1
4.2	PENSILE ARMADIATO 2000x400x600MM	1
5.1	FRIGO A COLONNA ZANUSSI 720X780X2000MM	1
6.1	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE FUMI E VAPORI 2000X1050MM	1
8.1	CASSETTIERA 3 CASSETTI 500X700X860MM	1
9	ARMADIO 2 ANTE 4 RIPIANI 1800X680X2000MM	1

5 - Scuola primaria di Adegliacco



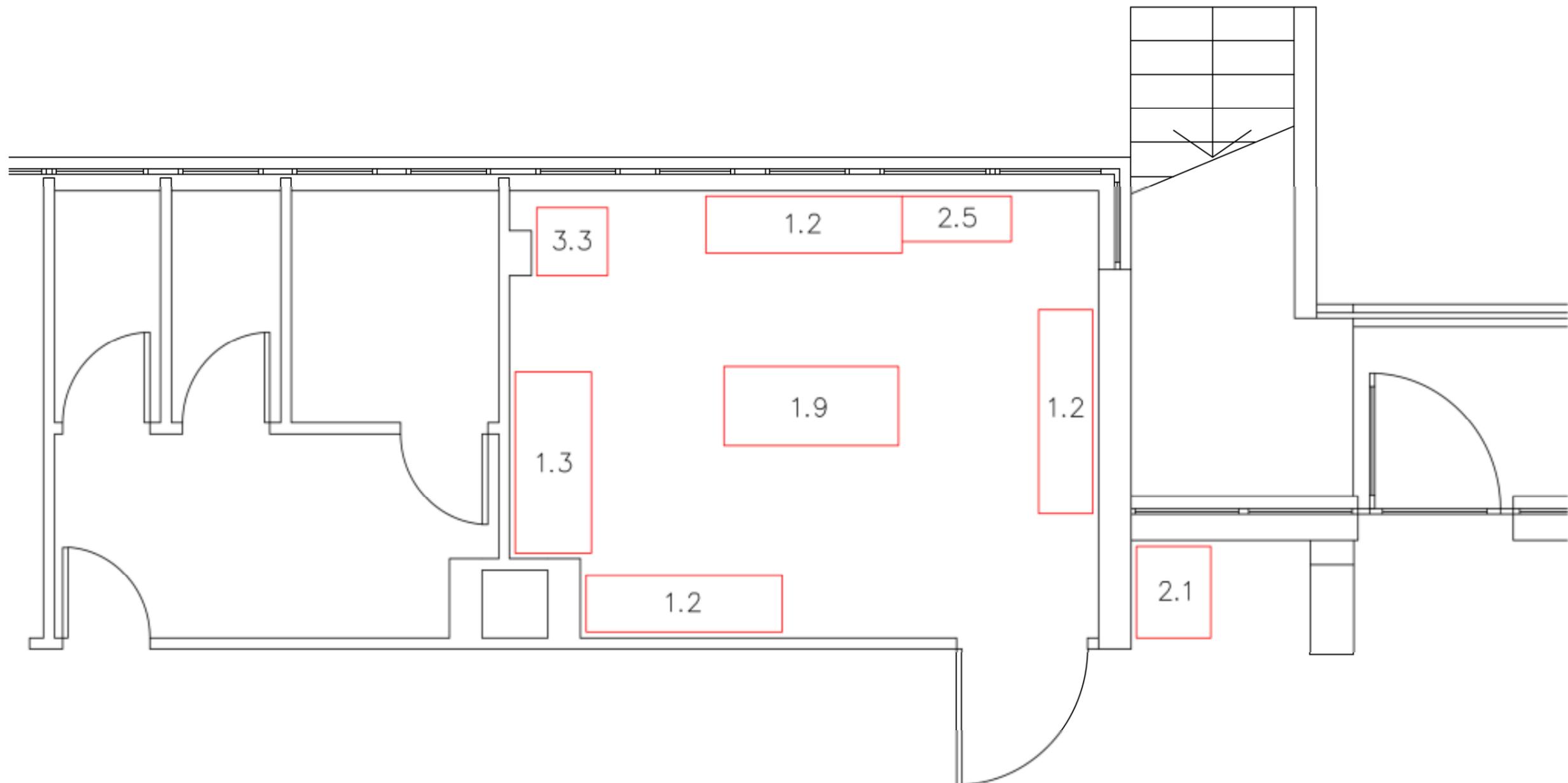
codice	descrizione	quantità
2.5	SCAFFALE MODULARE ACCIAIO INOX 1270X580X1800MM	1
1.2	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1800x500x850MM + CASSETTI A SX	1
1.9	TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1800x700x850MM	1
3.3	LAVASTOVIGLIE 600x600x1300MM	1
1.3	LAVATOIO ARMADIATO 2 VASCHE + GOCC.SX 1600x700x850MM	1
1.19	LAVAMANI INOX CON COMANDO A PEDALE 500X500X85MM	1



6 - Scuola primaria di Feletto Umberto

7 - Scuola secondaria di primo grado di Feletto Umberto

codice	descrizione	quantità
1.2	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1800x500x850MM	3
1.3	LAVATOIO ARMADIATO 2 VASCHE + GOCC.SX 1600x700x860MM	1
3.3	LAVASTOVIGLIE 600x650x1380MM	1
2.5	SCAFFALE MODULARE ACCIAIO INOX 1000X400X1800MM	1
2.1	FRIGO ACCIAIO A COLONNA MODULAR 690X810X2030MM	1
1.9	TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1600x700x850MM	1



8. Schede tecniche attrezzature esistenti presso la Scuola dell'Infanzia di Feletto Umberto e a disposizione del concorrente per allestimento Centro cottura

01 CUCINA

Prodotto **TAVOLO SU GAMBE + RIPIANO + ALZATINA 1200MM**

1.1 Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Alzatina h = 100mm a spigolo e chiusa posteriormente. Ripiano inferiore in acciaio MSI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.

Dati Tecnici 1

Dimensioni (LxPxA mm) 1200x700x850

Peso Lordo (kg) 43

Volume (mc) 0,92

Accessorio **CASSETTO GN 1/1 400M**

Costruita in acciaio AISI 304. Fondo con guide incorporate, frontale con maniglia ricavata da piegatura. Guide monouscita zincate.

Dati Tecnici 1

Dimensioni (LxPxA mm) 400x630x150

Peso Lordo (kg) 10

Volume (mc) 0,04

Prodotto **TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1600MM**

1.2 Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h = 100mm) con R = 8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dati Tecnici 1

Dimensioni (LxPxA mm) 1600x700x950

Peso Lordo (kg) 100

Volume (mc) 1,31

Prodotto **LAVATOIO ARMADIATO 2V + GOCC.SX**

1.3 Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h = 100mm) con R = 8mm. Gocciolatoio. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/1-60mm)

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1800x700x950
Peso Lordo (kg)	88
Volume (me)	1,47

Accessorio	SIFONE SCARICO DOPPIO PLASTICA 1,5"	1
	Dati Tecnici	
	Peso Lordo (kg) 2	
	Volume (mc) 0,01	

Accessorio	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"	1
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (LxPxA mm) 600x390x700	
	Peso Lordo (kg) 3,3	
	Volume (mc) 0,01	

Prodotto 1.4	ASPIRAZIONE FUMANE
	IMPIANTO DI ASPIRAZIONE FUMI E VAPORI DAL LOCALE CUCINA Caratterizzato da:
	CAPPA CENTRALE IN ACCIAIO INOX AISI 304 COMPLETA DI FILTRI Dimensioni mm 3000x1500x400h Corredata di filtri in acciaio inox facilmente estraibili per le composte da ampie zone di raccolta e di captazione. La depressione creata dall'apposito aspiratore, provoca un'efficace aspirazione dei fumi che vengono espulsi attraverso le condotte di scarico.
	ELETTROASPIRATORE CASSONATO
	VARIATORE DI VELOCITA' Per il comando dell'elettroaspiratore.
	SERIE DI CONDOTTE IN LAMIERA ZINCATA Dimensioni e spessori tali da garantire la funzionalità, la robustezza e l'estetica dell'impianto. L'unione tra le condotte viene eseguita tramite flangiatura e serraggio con bulloneria, previa interposizione di guarnizioni di tenuta.
	PLENUM PER L'ELETTROASPIRATORE Costituito dal cassone di contenimento dell'elettroaspiratore.
	LAMPADA Montata nella cappa con relativo dispositivo di accensione/spengimento funzionante indipendentemente dall'elettroaspiratore.

Prodotto 1.5	ABBATTITORE RAPIDO CW 10 KG
	Per 5 GN 1/1 o teglie 600x400 mm. Capacità di carico: abbattimento 10 kg (normative 13K). Pannelli superiori, frontali e laterali esterno e interno in acciaio inox MSI 304. Angoli interni arrotondati e scarico. Porta cieca incernierata a destra, reversibile. Gruppo refrigerante incorporato. Pannello comandi elettronico, 3 cicli standard

e 6 programmabili.

Sbrinamento automatico e manuale. Stima reale del tempo residuo di abbattimento (Algoritmo A.R.T.E.). Funzione Turbo Cooling. Cicli specifici per il gelato. Evaporatore con protezione anti ruggine. Indicatore digitale della temperatura e del tempo. Allarme HACCP e di servizio con archiviazione dei dati. Temperatura in cella: +90 -12°C. Per temperatura ambiente fino a 32°C. Isolamento in ciclopentano (senza HCFC, CFC e HFC). Gas refrigerante R134a (senza HCFC e CFC).

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	762x700x844
Peso Lordo (kg)	95
Volume (mc)	0,68
Alimentazione elettrica (V)	230 V/1N - 50
Potenza elettrica (kW)	0,47

Prodotto
1.6

FORNO COMBINATO ELETRICO 6GN 1/1B

Forno a convezione-vapore con boiler dedicato che garantisce una continua erogazione di vapore in ogni momento.

Air-o-flow: uniformità di cottura garantita grazie alla ventola a doppia funzione che convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Controllo dell'umidità con tecnologia By-pass che garantisce un uso efficiente del boiler riducendo il consumo di acqua e di energia. Air-o-clean: sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati e un ciclo semi-automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura: vapore (100 °C), vapore a bassa temperatura (25-99 °C), vapore surriscaldato (101-130°C), convezione (25-300 °C), combi (25-250 °C), rigenerazione. Fino a due fasi di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda spillone ad un sensore per una cottura ottimale. Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox RISI 304. Fornito con n.1 struttura portateglie GN 1/1, passo 65mm.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	898x915x808
Peso Lordo (kg)	139
Volume (me)	1
Alimentazione elettrica (V)	400 V/3N - 50/60
Potenza elettrica (kW)	10,10

Accessorio

BASE APERTA + SUP.TEGLIE 6-10 GN1/1-LW

Dati Tecnici

1

Dimensioni (LxPxA mm)	891x762x803
Peso Lordo (kg)	33
Volume (mc)	0,67

Accessorio

ADDOLCIT.ACQUA CONTAL.SEPAR. X 6-10GN1/1

1

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	149x149x553
-----------------------	-------------

Peso Lordo (kg)	5
-----------------	---

Volume (mc)	0,02
-------------	------

**Prodotto
1.7****CUCINA ELETTRICA TOP 4 PIASTRE**

Può essere installata su basi neutre e refrigerate, supporti a ponte o a sbalzo. N. 4 piastre elettriche da 4 KW cad. in ghisa sigillate ermeticamente al top in un unico pezzo. Pannelli esterni in acciaio inox con finiture Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox stampato in un unico pezzo (spessore 2 mm). Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per una perfetta giunzione con altre unità

Dati Tecnici**1**

Dimensioni (LxPxA mm)	800x930x250
-----------------------	-------------

Peso Lordo (kg)	73
-----------------	----

Volume (mc)	0,47
-------------	------

Alimentazione elettrica (V)	400 V/N3 – 50/60
-----------------------------	------------------

Potenza elettrica (kW)	16,00
------------------------	-------

Accessorio**BASE NEUTRA APERTA 800 MM**

Base neutral per stoccare pentole, padelle ecc. Può essere installata sotto le unità top della 900XP per installazione monoblocco e con un lato operative. Costruita in acciaio inox. Fornita con altezza piedini di 150 mm regolabile.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	800x750x600
-----------------------	-------------

Peso Lordo (kg)	29
-----------------	----

Volume (mc)	0,54
-------------	------

Accessorio**PORTINA PER BASE APERTA****Dati Tecnici****2**

Dimensione (LxPxA mm)	400x40x400
-----------------------	------------

Peso Lordo (kg)	5
-----------------	---

Volume (mc)	0,02
-------------	------

**Prodotto
1.8****CUOCIPASTA ELETT. 1 VASCA 40 LT**

Elementi riscaldanti ad infrarossi. Rimozione costante di amidi durante il processo di cottura. Vasca stampata da 40 litri in acciaio inox AISI 316-L per la protezione contro la corrosione. Termostato di sicurezza e sensore elettromeccanico che impediscono alla macchina di funzionare in mancanza di acqua in vasca. Piedini in acciaio inox regolabili in altezza. Pannelli esterni in acciaio inox con finitura Scotch Brite. Piano di lavoro in acciaio inox in 20/10. Bordi laterali a taglio laser ad angolo retto per la perfetta giunzione con altre unità.

Dati Tecnici**1**

Dimensioni (LxPxA mm)	400x930x850
-----------------------	-------------

Peso Lordo (kg)	60
-----------------	----

Volume (mc)	0,53
Alimentazione elettrica (V)	400 V/3N - 50/60
Potenza elettrica (kW)	10,00

Accessorio	21/2 CEST. PER CUOCIPASTA DA 40 LT	1	
	Dati Tecnici		
	Dimensioni (LxPxA mm)		275x230x210
	Peso Lordo (kg)		3
	Volume (me))	0,01	

Accessorio	CESTELLO GN 1/1 PER CUOCIPASTA	1	
	Dati Tecnici		
	Dimensioni (Lx.PxA mm)		275x480x210
	Peso Lordo (kg)		2
	Volume (mc)	0,1	

Prodotto 1.17	PENSILE ACCIAIO ARMADIATO 900X400X650MM	1
	Pensile acciaio porte scorrevoli	
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (LxPxA mm)	
	Peso Lordo (kg)	30
	Volume (me)	0,95

Prodotto 1.9	TAVOLO SU GAMBE CON RIPIANO 1400MM	2
	Piano di lavoro in acciaio AISI 304, spessore 10/10 con piega salvamani sui bordi e sottopiano. Ripiano inferiore in acciaio AISI 304 con bordo di 40mm, angoli rivettati con rinforzi trasversali in acciaio. Gambe quadre 40x40mm in acciaio AISI 304 con piedini in acciaio.	
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (LxPxA mm)	
	Peso Lordo (kg)	49
	Volume (me)	0,95

Prodotto 1.13	LAVATOIO ARMADIATO 1V + GOCC.DX	1
	Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio AISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h = 100mm) con R = 8mm. Gocciolatoio. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Vasca in AISI 304 con troppopieno e scarico. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/ + 60mm)	
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (LxPxA mm)	

Peso Lordo (kg)	74
Volume (mc)	1,15

Accessorio	SIFONE SCARICO SINGOLO PLASTICA 1,5"	1
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (LxPxA mm) 190x190x90	
Peso Lordo (kg)	1	

Accessorio	RUBINETTO MONOF. CON LEVA GOMITO DA 3/4"	1
	Dati Tecnici	
	Dimensioni (1222cA mm) 600x390x700	
Peso Lordo (kg)	3,3	
Volume (me)	0,01	

Accessorio	RUBINETTO A PEDALE PER VASCHE SU GAMBE	1
Composto da: erogatore, pedale, n.1 tubo flessibile, n.1 canna e viterie di fissaggio		

Prodotto 1.14	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1600MM	1	
	Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio RISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h = 100mm) con R = 8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).		
	Dati Tecnici		
	Dimensioni (LxPxA mm) 1600x700x950		
	Peso Lordo (kg) 100		
Volume (me)	1,31		

Prodotto 1.18	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1600MM	1	
	Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio RISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h = 100mm) con R = 8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).		
	Dati Tecnici		
	Dimensioni (LxPxA mm) 1600x700x950		
	Peso Lordo (kg) 100		
Volume (mc)	1,31		

Prodotto 1.19	TAVOLO CON RIPIANO E ALZATINA + CASSETTI 800MM	1
	Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40	

mm, in acciaio RISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed è dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h = 100mm) con R = 8mm.
Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 800x700x880

Peso Lordo (kg) 100

Volume (mc) 1,31

03 LAVAGGIO

Prodotto TAVOLO PRELAVAG + VASCA S > D 1200MM 1

3.2 Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 Paraspruzzi 300h mm. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Dimensione vasca 500x400x300h mm con tubo troppo pieno, foro di scarico e sifone in plastica. Direzione cestello: Da sinistra a destra.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 1200x745x1170

Peso Lordo (kg) 30

Volume (mc) 0,78

Accessorio GRUPPO DOCCIA DI PRELAVAGGIO MONOFORO 1

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 300x200x1150

Peso Lordo (kg) 5

Volume (mc) 0,02

Accessorio RIPIANO INE. TAVOLO LAVAST. 1200MM 1
Costruita in acciaio inox 304 AISI

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 1075x510x95

Peso Lordo (kg) 10

Volume (mc) 0,06

Prodotto LAVASTOVIGLIE CAPOTTINA, 80 C/H 1
3.3 Struttura in acciaio inox MSI 304, compresi pannelli, vasca di lavaggio, filtro vasca, bracci di lavaggio e di risciacquo. Sollevamento manuale della capotta. Utilizza solo 2 litri di acqua pulita ogni ciclo di risciacquo. Il boiler atmosferico e la pompa di risciacquo assicurano una pressione e una temperatura dell'acqua di risciacquo (84°C) costanti, indipendentemente dalla pressione dell'acqua di rete. Prestazioni di lavaggio garantite da una potente pompa di lavaggio e dai bracci di lavaggio inclinati. Per installazione in linea e ad angolo. Montata su piedini regolabili in altezza. Produttività oraria: 1440 piatti/80 cesti. Fornita con dosatore brillantante.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	746x755x1549
Peso Lordo (kg)	118
Volume (mc)	1.23
Alimentazione elettrica (V)	400 V/3N - 50
Potenza elettrica (kW)	12.90

Prodotto
3.4

ASPIRAZIONE FUMANE E VAPORI

IMPIANTO DI ASPIRAZIONE FUMI E VAPORI DALLA ZONA LAVAGGIO STOVIGLIE

Caratterizzato da:

CAPPA A PARETE IN ACCIAIO INOX AISI 304 COMPLETA DI FILTRI

Dimensioni mm 1200x1200x500h

Corredata di filtri in acciaio inox facilmente estraibili per le operazioni di periodica pulizia. Funzionalmente la cappa e' composta da ampie zone di raccolta e di captazione. La depressione creata dall'apposito aspiratore, provoca un'efficace aspirazione dei fumi che vengono espulsi attraverso le condotte di scarico.

ELETTROASPIRATORE INCORPORATO NELLA CAPPA

VARIATORE DI VELOCITA'

Per il comando dell' elettroaspiratore.

SERIE DI CONDOTTE IN LAMIERA ZINCATA

Dimensioni e spessori tali da garantire la funzionalità, la robustezza e l'estetica dell'impianto. L'unione tra le condotte viene eseguita tramite flangiatura e serraggio con bulloneria, previa interposizione di guarnizioni di tenuta.

Prodotto
3.5

TAVOLO SERV. LAVAST. CAR/SCAR 1200MM

Per lavastoviglie a capottina. Costruita in acciaio inox 304 AISI. N. 2 gambe tubolari a sezione quadrata 40x40 mm su piedini regolabili. Direzione cestello: da destra a sinistra e da sinistra a destra.

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm) 1200x600x910

Peso Lordo (kg) 16

Volume (mc) 0,16

Accessorio

RIPIANO INF. TAVOLO LAVAST. 1200MM

Costruita in acciaio inox 304 AISI

Dati Tecnici

1

Dimensioni (LxPxA mm) 1075x510x95

Peso Lordo (kg) 10

Volume (mc) 0,06

Prodotto
3.6

TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1000MM

Costruito interamente in acciaio. Struttura interna saldata in acciaio. Connessione tra pannelli e struttura saldata brevettata. Piano di lavoro, alto 40 mm, in acciaio RISI 304, incorpora un materiale fonoassorbente ed e dotato di angoli arrotondati. Alzatina (h = 100mm) con R = 8mm. Porte scorrevoli

1

fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox.

Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/+60mm).

Dati Tecnici

Dimensioni (LxPxA mm)	1000x500x870
Peso Lordo (kg)	100
Volume (mc)	1,31

02 DISPENSA

Prodotto FRIGO DIG. 670 LT 1 PORTA -21 + 10°C

2.1

Frigo con porta cieca, costruzione in acciaio inox MSI 304; con pannello posteriore esterno e fondo in materiale anti-corrosione. Pannello di controllo a LED con: visualizzazione e impostazione della temperatura cella; attivazione manuale del ciclo di sbrinamento. Controllo digitale della temperatura pienamente conforme HACCP: include allarme visivo. Ciclo di sbrinamento automatico con evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Circolazione dell'aria verticale che consente una distribuzione uniforme della temperatura ed un raffreddamento rapido in qualsiasi condizione di carico. Spessore di isolamento pareti di 75 mm., con schiumatura in ciclopentano. Porta reversibile in utenza dotata di serratura, profilo riscaldato e interruttore che interrompe la ventola all'apertura della porta. Evaporatore nascosto: consente una maggior capacità di carico e minori rischi di corrosione. Unità refrigerante incorporata. Per temperatura ambiente fino a 43°C. Privo di CFC e HCFC. Gas refrigerante R134a. In dotazione: 3 griglie GN 2/1 Rilsan e 3 coppie di guide in acciaio inox. Certificato con classe energetica 6 secondo la tabella di classificazione energetica di CECED Italia.

Dati Tecnici

2

Dimensioni (LxPxA mm)	710x837x2050
Peso Lordo (kg)	140
Volume (mc)	1,45
Alimentazione elettrica (V)	230 V/1 - 50
Potenza elettrica (kW)	0,21

Prodotto FREEZER 400L 1 PORTA -15-24°INOX

2.2

Esterno in acciaio inox. Interno in polistirene bianco, resistente agli urti, con angoli arrotondati. Spessore isolamento 45 mm. Porta incernierata a destra con serratura, reversibile in utenza, con profilo riscaldato. Unità refrigerante integrata. Sbrinamento manuale. Controllo digitale con visualizzazione delle temperature a display. Adatto ad operare in ambienti con temperature fino a 38°C. Privo di HCFC, CFC e HFC.

Gas refrigerante R404a.

Fornito con n.4 griglie evaporanti.

Dati Tecnici

1

Dimensioni (LxPxA mm)	700x620x1755
Peso Lordo (kg)	85
Volume (mc)	0,98

Alimentazione elettrica (V)	230 V/1N - 50
-----------------------------	---------------

Potenza elettrica (kW)	0,53
------------------------	------

Prodotto	SCAFFALE MODULARE ALLUMINIO POLIETILENE 475X1126MM
-----------------	-----------------------------------------------------------

2.3	Scaffale modulare realizzato con telaio in alluminio anodizzato e n.4 ripiani in polietilene. Le superfici lisce ed arrotondate, i profili chiusi, la totale assenza di spazi e fessure dove possa annidarsi lo sporco garantiscono un elevato standard di igiene.
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dati Tecnici	2
---------------------	----------

Dimensioni (LxPxA mm)	1126x475x1700
-----------------------	---------------

Peso Lordo (kg)	27
-----------------	----

Volume (me)	0,3
-------------	-----

Prodotto	SCAFFALE MODULARE ACCIAIO POLIETILENE 1000X400X2000MM
-----------------	--------------------------------------------------------------

2.31	Scaffale modulare realizzato con telaio in acciaio n.4 ripiani.
-------------	-----------------------------------------------------------------

Dati Tecnici	2
---------------------	----------

Dimensioni (LxPxA mm)	1000x400x2000
-----------------------	---------------

Peso Lordo (kg)	30
-----------------	----

Volume (me)	0,3
-------------	-----

Prodotto	TAVOLO ARMADIATO CON ALZATINA 1200X500X870MM
-----------------	-----------------------------------------------------

2.5	Costruito interamente in acciaio. Alzatina (h = 100mm) con R = 8mm. Porte scorrevoli fonoassorbenti. Maniglie incassate. Ripiano intermedio ad altezza regolabile con angoli rivettati e rinforzo in acciaio inox. Dotato di piedini ad altezza regolabile (-10/ +60mm).
------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Dati Tecnici	1
---------------------	----------

Dimensioni (LxPxA mm)	1200x500x870
-----------------------	--------------

Peso Lordo (kg)	100
-----------------	-----

Volume (me)	0,80
-------------	------
