



Stazione Unica Appaltante Trecate
Trecate - Cerano - Sozzago - Terdobbiate

Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Trecate

e-mail: sua@comune.trecate.no.it

PEC: trecate@postemailcertificata.it

PROCEDURA APERTA
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
FEBBRAIO / GIUGNO 2016
CIG: 6540573B93

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

CAPO I NORME GENERALI E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO	4
ART. 1 OGGETTO	4
ART. 2 DURATA DELLA CONCESSIONE.....	4
ART. 3 TIPOLOGIA DELL'UTENZA	5
ART. 4 STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	5
ART. 5 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDI DI PRESTAZIONE DEL SERVIZIO	5
CAPO II GESTIONE DEL SERVIZIO	5
ART. 6 GESTIONE DEL SERVIZIO: ONERI DEL CONCESSIONARIO	5
ART. 7 GESTIONE PRENOTAZIONE E INCASSO BUONI PASTO	6
ART. 8 ASSUNZIONE DELLE MOROSITÀ	9
ART. 9 INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO	9
ART. 10 MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA	9
ART. 11 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	10
CAPO III PERSONALE	10
ART. 12 PERSONALE	10
ART. 13 ORGANICO ADDETTI.....	10
ART. 14 PERSONALE	11
ART. 15 DIREZIONE DEL SERVIZIO	11
ART. 16 NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE	11
ART. 17 FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO	12
ART. 18 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE	12
ART. 19 RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI	13
ART. 20 APPLICAZIONI CONTRATTUALI	13
ART. 21 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.....	13
CAPO IV NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	14
ART. 22 SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI.....	14
ART. 23 PIANO DI SICUREZZA	14
CAPO V CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	15
ART. 24 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	15
ART. 25 ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI	15
ART. 26 GARANZIE DI QUALITÀ	16
ART. 27 CONTRIBUTI CEE/AGEA.....	16
CAPO VI IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA	16
ART. 28 STANDARD	16
ART. 29 RICEVIMENTO MATERIE PRIME	17
ART. 30 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE	17
ART. 31 OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE	18
ART. 32 PENTOLAME PER LA COTTURA	18
ART. 33 COTTURA	19
ART. 34 PREPARAZIONE PIATTI FREDDI	19
ART. 35 LINEA REFRIGERATA	19
ART. 36 CONDIMENTI	20
ART. 37 RICICLO E RECUPERO PASTI NON DISTRIBUITI.....	20
CAPO VII MENU PER TUTTE LE UTENZE	21
ART. 38 MENU	21
ART. 39 STRUTTURA DEI MENU	21
ART. 40 VARIAZIONE DEI MENU	21
CAPO IX DIETE SPECIALI	22
ART. 41 DIETE SPECIALI	22
ART. 42 DIETA LEGGERA	22
ART. 43 INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENU SPERIMENTALI, "PRANZI AL SACCO"	23

ART. 44 UTILIZZO DI PRODOTTI "CERTIFICATI"	23
CAPO X NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI	24
ART. 45 CONTENITORI	24
ART. 46 MEZZI DI TRASPORTO	25
ART. 47 ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI	25
CAPO XI NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	25
ART. 48 SOMMINISTRAZIONE PORTATE.....	25
ART. 49 OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE	26
ART. 50 TABELLA CORRELAZIONE GRAMMATURA.....	27
ART. 51 INFORMAZIONE AI COMMENSALI	27
ART. 52 DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE.....	27
ART. 53 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO	27
CAPO XII PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	28
ART. 54 PIANO DELLE PULIZIE	28
ART. 55 MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE.....	28
ART. 56 PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI.....	28
ART. 57 DIVIETI.....	29
ART. 58 PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA.....	29
ART. 59 PULIZIE ESTERNE.....	29
ART. 60 RIFIUTI	29
ART. 61 SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI	29
CAPO XIII CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	30
ART. 62 RELAZIONE SULL' ANDAMENTO DEL SERVIZIO	30
ART. 63 DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE	30
ART. 64 ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	30
ART. 65 TIPOLOGIA DEI CONTROLLI.....	30
ART. 66 BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI	31
ART. 67 METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ.....	32
CAPO XIV PENALI.....	32
ART. 68 PENALITÀ	32
CAPO XV ONERI E OBBLIGHI DIVERSI.....	35
ART. 69 OBBLIGHI ASSICURATIVI	35
ART. 70 OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL' I.A.	36
ART. 71 RISPETTO DELLA NORMATIVA ANTIMAFIA - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI	36
ART. 72 PRIVACY	37
ART. 73 CORRISPETTIVO E LIQUIDAZIONE FATTURE.....	38
ART. 74 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	39
ART. 75 GARANZIA DEFINITIVA	40
ART. 76 DOMICILIO DELL' I.A.	41
ART. 77 DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO	41
ART. 78 OBBLIGHI CONNESSI AL D.LGS. 81/08 E S.M.I.....	42
ART. 79 FORO COMPETENTE.....	42
ART. 80 SPESE CONTRATTUALI.....	42
ART. 81 NORME DI RINVIO.....	42
ALLEGATO 1 MENU	43
ALLEGATO 2 TABELLE MERCEOLOGICHE E SPECIFICHE TECNICHE	46
ALLEGATO 3 TABELLA DELLE GRAMMATURE	72
ALLEGATO 4 D.U.V.R.I.....	75

CAPO I

NORME GENERALI E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

ART. 1

OGGETTO

La gara ha per oggetto la concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Trecate (di seguito chiamato Comune) ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un Centro di Produzione Pasti proprio o comunque nella loro disponibilità.

Il servizio, a carico dell'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata con I.A.), prevede:

- la gestione della prenotazione e incasso dei buoni pasto cartacei con codice a barre;
- la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, presso i plessi scolastici;
- la fornitura di acqua minerale in bottiglie in PET da 1,5 l.;
- la fornitura di diete personalizzate, in legame "fresco-caldo", in monoporzione;
- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti 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;
- la fornitura dei carrelli termici, degli armadi, dei tavoli, di bilance elettroniche, degli utensili e delle attrezzature necessarie all'effettuazione del servizio presso ogni plesso;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, con la fornitura di stoviglie monouso in materiale biodegradabile (riferimento Allegato 2 al CSA), di tovaglioli e di tovaglette in carta formato americano, nonché della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze; su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'I.A., senza nessun ulteriore marchio o spazio pubblicitario;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, con il ritiro dei contenitori sporchi;
- la manutenzione e la pulizia dei carrelli termici e delle attrezzature utilizzate per il servizio;
- la disponibilità di materiale di pulizia e di disinfezione con relative scorte;
- la disponibilità di contenitori termici per alimenti, a norma di legge;
- la disponibilità di scorte di prodotti alimentari in scatola o comunque non deperibili, nonché olio di oliva extra vergine, sale, aceto, etc. da tenere in ogni refettorio per emergenza o per particolari richieste dell'utenza;
- la presenza di personale qualificato, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia dei refettori e dell'attrezzatura, in misura di 1 (un) addetto ogni 30 (trenta) utenti in combinato disposto con quanto previsto all'art.13;
- tutte le forniture, prestazioni di servizi ed operazioni non espressamente indicate, ma comunque necessarie e connesse all'espletamento del servizio in oggetto;
- l'effettuazione del doppio turno di somministrazione dei pasti, se richiesto dal Comune, senza alcun costo aggiuntivo a carico del Comune richiedente.

ART. 2

DURATA DELLA CONCESSIONE

La presente concessione avrà durata di cinque mesi e più precisamente dal mese di febbraio 2016 al mese di giugno 2016. Nel caso in cui la consegna del servizio (prevista per il 1° febbraio) dovesse essere posticipata a causa dello slittamento, per qualsivoglia motivo, della conclusione della procedura di gara, la decorrenza del contratto sarà quella di effettiva consegna al Concessionario, senza che il medesimo possa nulla pretendere dal Comune.

I giorni per i quali è richiesto il servizio sono quelli di apertura delle scuole, secondo l'organizzazione, il calendario, le sospensioni per vacanze natalizie, pasquali, etc.

ART. 3**TIPOLOGIA DELL'UTENZA**

L'utenza è composta da:

- alunni della scuola dell'infanzia statale, della scuola primaria e della scuola secondaria di primo grado;
- personale insegnante operante presso i plessi scolastici;
- eventuali ospiti adulti preventivamente autorizzati dal Comune (quali membri della Commissione di controllo, etc.).

Sono di competenza del Comune di Trecate la gestione delle iscrizioni al servizio e la determinazione delle tariffe per la fruizione del servizio stesso, nonché l'attribuzione a ciascun utente della relativa fascia tariffaria.

ART. 4**STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO**

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 5**DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA E SEDI DI PRESTAZIONE DEL SERVIZIO**

Il numero di pasti presunto da erogare nel periodo febbraio-giugno 2016 è pari a **61.599**. Tale numero è puramente indicativo e calcolato sulla base dei pasti erogati nel medesimo periodo nel corso dell'a.s. 2014/15. Eventuali variazioni di tale numero non comportano modifiche del prezzo offerto.

L'utenza consuma i pasti nei refettori situati nel territorio comunale, agli orari e nelle sedi e di seguito elencati:

- alle ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia Statale "Don Milani" (via Andante 14 - Trecate) per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi" (via Papa Giovanni Paolo II 2 - Trecate) per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia Statale "G. Garzoli" (via Dante 38 - Trecate) per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.30 per la Scuola Primaria "Don Milani" (via Andante 14 - Trecate) per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.30 per la Scuola Primaria "G. Rodari" (via Cassano 8/10 - Trecate) per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 13.00 per la Scuola Secondaria di primo grado statale "G. Cassano" (via Mezzano 41 - Trecate) per 4 giorni alla settimana, dal lunedì al giovedì.

CAPO II**GESTIONE DEL SERVIZIO****ART. 6****GESTIONE DEL SERVIZIO: ONERI DEL CONCESSIONARIO**

È a carico dell'I.A. l'assolvimento di tutti gli adempimenti relativi e connessi alla concessione di che trattasi, nessuno escluso o eccettuato, con proprie risorse umane e proprio personale specializzato, propri mezzi e attrezzature, nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Sono a completo ed esclusivo carico dell'I.A. tutti gli adempimenti preventivi e successivi connessi alle eventuali licenze, autorizzazioni (es. amministrative, sanitarie etc.) relative alla concessione di che trattasi previsti dalle norme vigenti in materia.

L'I.A., in particolare, dovrà provvedere in proprio e a proprio nome alla presentazione della S.C.I.A. - Segnalazione certificata inizio attività- e dell'eventuale documentazione allegata all'A.S.L. NO 13 competente per territorio.

Fermo restando il coordinamento con i responsabili comunali e nell'ambito delle prescrizioni di massima, nonché nel rispetto degli obiettivi progettuali e dei programmi individuali di attività, delle norme stabilite dal presente capitolato, del progetto offerto, della normativa vigente e degli atti interni del Comune, l'I.A. è autonoma nella gestione dei servizi e risponde, per quanto riportato nel presente atto, alla massima autorità dell'Amministrazione competente.

Resta inteso che né il Sindaco, né altri amministratori, funzionari o responsabili del Comune e/o dell'Istituzione scolastica potranno in alcun modo agire gerarchicamente sul personale dell'I.A.

ART. 7

GESTIONE PRENOTAZIONE E INCASSO BUONI PASTO

L'I.A. dovrà mantenere il medesimo servizio garantito all'utenza nel periodo settembre 2015/gennaio 2016.

In particolare:

il servizio prevede a carico dell'I.A.:

- l'acquisto, l'avvio, l'utilizzo e la manutenzione di un sistema informatico, che sia finalizzato alla gestione complessiva del servizio, ed in particolare delle prenotazioni dei pasti, con la modalità del pre-pagato;
- la riscossione diretta e l'incasso delle tariffe differenziate approvate dal Comune per tutte le categorie di utenti;
- l'assunzione piena delle morosità a qualsiasi titolo e senza eccezioni di sorta;
- la raccolta giornaliera delle prenotazioni dei pasti presso i singoli plessi;
- il versamento al Comune dell'eventuale differenza economica tra il costo contrattuale e le tariffe corrisposte dall'utenza.

In particolare:

- per quel che riguarda la rilevazione delle presenze, l'I.A. dovrà provvedere ad organizzare e gestire, con proprio personale, 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; in casi debitamente autorizzati dal Dirigente scolastico, sarà possibile modificare tale ordine, sia in aumento che in diminuzione, fino alle ore 10.30; per gli alunni che lasciano la scuola entro le ore 10.30, per motivi familiari debitamente documentati, l'I.A. provvederà a rimborsare il buono pasto;
- sono a carico dell'I.A. la gestione della modalità di comunicazione degli ordinativi, nonché la risoluzione di tutte le relative problematiche e criticità, gestendo i rapporti con l'utenza ed informandone contestualmente il Comune.

L'I.A. dovrà realizzare e gestire a propria cura e spese un sistema informatico che dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- essere nativo *web* e conforme alle prescrizioni della Legge 9 gennaio 2004, n. 4 - Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- al fine di garantire idonei livelli di qualità, massima protezione dei dati trattati, assistenza, supporto, nonché continuità di servizio, la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso *server farm* certificata ISO 27001;
- il sistema proposto, prodotto dalla dichiarata *software house*, deve essere già stato ampiamente sperimentato nelle sue parti fondamentali, presso altre amministrazioni pubbliche.

Il processo applicativo dovrà soddisfare la richiesta di efficienza del servizio, sicurezza e semplicità nell'adozione di ogni soluzione e di un apparato del sistema interamente *web based*.

Il mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico relativo al servizio di che trattasi, nei termini previsti dal presente Capitolato, costituirà grave violazione del contratto e pertanto tale da determinare la risoluzione di diritto del contratto stesso.

L'I.A. dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. 30/6/2003 n. 196, convertito con modifiche dalla L. 26/2/2004 n. 45, con particolare riferimento ai dati sensibili.

L'I.A. dovrà anche realizzare e gestire a propria cura e spese una banca dati informatizzata per la gestione dell'utenza, accessibile mediante un portale Internet, che dovrà contenere i seguenti dati minimi:

- dati utente (alunno):
 - codice utente, password;
 - dati anagrafici: cognome, nome, sesso, anno di nascita, indirizzo di residenza;
 - scuola, classe e sezione di appartenenza;
 - dieta;
 - stato alunno: attivo / sospeso / altro;
- dati pagante (genitore/tutore):
 - dati anagrafici: cognome, nome, indirizzo di residenza;
 - telefono / cellulare;
 - email;
- dati pagamenti (per ciascun utente):
 - dati anagrafici dell'alunno;
 - fascia ISEE, tariffa, data scadenza ISEE;
 - ricariche effettuate;
 - giorni consumo pasto;
 - fascia ISEE applicata (in ciascuno dei giorni di utilizzo del servizio);
 - spesa complessiva per i pasti fruiti;
 - saldo finale.

Tale elenco è meramente indicativo; eventuali altri dati potranno essere richiesti all'I.A.

Resta di competenza dell'I.A. la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione dell'intero processo applicativo e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico.

In tale banca dati l'I.A. dovrà registrare quotidianamente, non oltre il giorno successivo a quello di fruizione, le presenze giornaliere 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) e i pagamenti degli utenti.

L'I.A. dovrà prevedere per tale banca dati informatizzata anche le seguenti funzioni:

- gestione della tariffa agevolata;
- elaborazione e stampa di report statistici, con particolare riguardo a:
 - numero globale dei pasti forniti nel corso dell'anno scolastico o per periodi personalizzabili (dal/al);
 - numero presenze degli alunni, complessivo o suddiviso per fasce ISEE e/o per scuola, sia per periodi predefiniti (settimana, mese, anno) che per periodi personalizzabili (dal/al);

- numero presenze degli insegnanti, complessivo e/o suddiviso per scuola, sia per periodi predefiniti (settimana, mese, anno) che per periodi personalizzabili (dal/al);
- report di ciascun utente, con data di fruizione dei pasti, numero complessivo dei pasti fruiti, pagamenti effettuati, fascia ISEE e sua decorrenza, eventuali diete, sia per periodi predefiniti (settimana, mese, anno) che per periodi personalizzabili (dal/al);
- quant'altro si rendesse necessario;
- possibilità di accesso diretto attraverso il portale internet mediante ID e password:
 - da parte del Comune, per effettuare verifiche, riepiloghi giornalieri, mensili, etc.;
 - da parte di ciascun utente, al fine di visualizzare la situazione anagrafica, le presenze e i pagamenti relativi esclusivamente al proprio figlio o minore in carico; i dati di accesso (ID e password) dovranno essere formalmente comunicati dall'I.A. al genitore/tutore dell'utente.

I dati relativi all'utenza verranno trasmessi dal Comune all'I.A. su supporto informatizzato all'inizio del contratto.

Al termine del contratto i dati contenuti nella banca dati dovranno essere salvati e consegnati al Comune per le relative procedure di archiviazione.

L'I.A. dovrà comunicare a ciascun utente, con lettera formale inviata al domicilio o consegnata mediante l'istituzione scolastica (previo accordo con il Comune e i Dirigenti scolastici di riferimento), le modalità di gestione del servizio, ed in particolare:

- modalità di pagamento dei pasti;
- elenco dei rivenditori presso cui possono essere effettuate le ricariche;
- codici identificativi (ID e password) per l'accesso alla banca dati.

Tale comunicazione, i cui contenuti dovranno essere concordati con l'Amministrazione comunale, dovrà essere inviata a ciascun utente con congruo anticipo rispetto all'avvio del servizio o, nel caso in cui l'iscrizione al servizio avvenisse successivamente, entro 5 (cinque) giorni dall'iscrizione.

Ai genitori/tutori dei minori utenti dovranno essere garantite le seguenti modalità di comunicazione con l'I.A., le quali potranno essere utilizzate dagli stessi per qualsiasi richiesta o segnalazione relativa al servizio:

- on-line dal portale di accesso alla banca dati;
- telefonica/sms.

Al fine di garantire la modalità di gestione del servizio con il sistema pre-pagato, l'I.A. deve individuare nel territorio comunale di Trecate un congruo numero di "punti di ricarica", in numero non inferiore a 4 (quattro), e stipulare con essi idonee convenzioni per tutta la durata del contratto.

Sono, inoltre, a carico dell'I.A.:

- l'invio di sms (costo a carico dell'I.A.) e/o email per informare gli utenti che il credito è in tutto o in parte esaurito o che l'utente è in debito;
- la gestione dei solleciti di pagamento agli utenti insolventi, prevedendo l'invio di lettere scritte generate dal sistema;
- la formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema, che dovrà essere tenuta da personale dipendente della ditta fornitrice del Sistema Informatico; a tali momenti formativi potranno partecipare rappresentanti del Comune.

Al termine della concessione, l'I.A. dovrà trasferire al Comune, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, la piena proprietà di licenze d'uso, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

Restano di competenza del Comune la determinazione delle tariffe per la fruizione del servizio e la relativa gestione economica:

- nel caso in cui la tariffa corrisposta dagli utenti sia inferiore al costo contrattuale del pasto, la differenza è a carico del Comune;

- viceversa, nel caso in cui il costo contrattuale del pasto risulti inferiore alla tariffa corrisposta dall'utenza, l'I.A. corrisponderà la differenza al Comune.

Il Comune si fa carico, altresì, del pagamento dei pasti del personale docente, nonché di altri soggetti formalmente autorizzati a fruire del servizio.

L'I.A. deve provvedere a rimborsare all'utenza, prima dell'inizio del prossimo anno scolastico, e comunque entro il mese di settembre, gli eventuali "crediti/pasti" acquistati e avanzati dagli utenti che non intendano più avvalersi della fruizione del servizio nell'anno scolastico successivo.

ART. 8

ASSUNZIONE DELLE MOROSITÀ

L'I.A. assume il rischio degli utenti morosi a qualsiasi titolo.

L'I.A. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune.

A tal fine non possono essere avanzate dall'I.A. pretese di sorta anche nei casi in cui si verificano casi di mancato recapito della posta per irreperibilità, per variazione di residenza/domicilio degli utenti, mancato aggiornamento delle anagrafiche etc.: fermo restando la collaborazione fattiva del Comune, in tutti i casi l'I.A. rimane l'unica e sola responsabile delle morosità (sia per gli utenti residenti in ciascun Comune che per quelli non residenti) che assume a suo completo ed esclusivo carico, senza nulla chiedere al Comune.

L'I.A., prima di procedere al recupero coattivo delle somme dovute, dovrà provvedere all'invio, ad ogni utente moroso, di almeno due solleciti scritti.

Fermo restando il diritto-dovere dell'I.A. di procedere al recupero delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi e dell'eventuale avvio della procedura coattiva, l'I.A. è tenuta a darne tempestiva e contestuale comunicazione al Comune di Trecate, in relazione al territorio di competenza, al fine di consentire al Comune stesso l'attivazione di indagini sociali e relativi eventuali interventi di sostegno a favore dei nuclei segnalati.

ART. 9

INIZIO DELLA FORNITURA DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà di massima dal mese di febbraio 2016 al mese di giugno 2016, secondo il calendario scolastico che l'I.A. avrà cura di acquisire dalle istituzioni scolastiche interessate.

L'I.A. si impegna ad iniziare il servizio a partire dalla data che verrà indicata dal Comune.

ART. 10

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

L'aggiudicazione del servizio avverrà mediante procedura aperta con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 83, comma 1, del *Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE* approvato con D.Lgs. 12.04.2006, n. 163, e s.m.i. (di seguito indicato brevemente come "*Codice*"), e la valutazione dell'offerta in sede di gara avverrà sulla base di specifici elementi, con i relativi punteggi attribuibili così come meglio dettagliato nel disciplinare di gara.

ART. 11**INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all'I.A. dall'Istituzione scolastica con almeno 48 ore di anticipo.

In caso di interruzione totale dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione all'I.A. con un anticipo di 48 ore, il Comune riconosce all'I.A. un equo indennizzo, non superiore comunque al 30% del valore della fornitura media giornaliera calcolata sul mese precedente a quello in cui si è verificato l'evento.

In caso di sciopero del personale dell'I.A. o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale espletamento del servizio, l'I.A. dovrà, quando possibile, darne avviso con anticipo di almeno 72 ore, sia alle istituzioni scolastiche che al Comune. Le istituzioni scolastiche dovranno comunicare all'I.A., entro 24 ore da tale comunicazione, se intendono comunque volersi avvalere del servizio oppure se intendono rinunciarvi.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente dell'I.A. come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate causa di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili, etc.

CAPO III**PERSONALE****ART. 12****PERSONALE**

L'I.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Il servizio deve essere svolto da personale alle dipendenze dell'I.A.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, nonché attenersi a tutte le disposizioni previste dalle procedure di autocontrollo adottate dall'I.A. per le fasi di lavorazione loro inerenti.

ART. 13**ORGANICO ADDETTI**

L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune il nominativo del Direttore del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'I.A., fatto salvo quanto previsto dal successivo art. 14.

Qualora si rilevino infrazioni da parte del personale impegnato nel servizio, si provvederà a darne segnalazione all'I.A. che provvederà ad attivare le specifiche procedure di sua competenza, dandone comunicazione al Comune, fatta salva l'applicazione di eventuali sanzioni pecuniarie.

Per ogni refettorio deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione pari ad un rapporto di 1 (uno) a 30 (trenta), con un arrotondamento massimo del 20% (venti per cento), oltre il quale è necessario mettere a disposizione altri addetti.

ART. 14

PERSONALE

Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni plesso; le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente e formalmente comunicate al Comune.

ART. 15

DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il Direttore / Responsabile del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti del Comune e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'I.A.

Il Responsabile del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Responsabile del Servizio ha l'obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e di essere presente entro un'ora dalla chiamata. Il Responsabile del Servizio provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile con il Comune.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (es. ferie, malattie, etc.), l'I.A. provvederà a nominare entro (un) 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone comunicazione al Comune.

ART. 16

NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dal Comune;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività del Comune o dell'istituzione scolastica;
- non trattarsi con i dipendenti del Comune o dell'istituzione scolastica durante le ore lavorative se non per problematiche attinenti al servizio;
- mantenere riservato quanto verrà a sua conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività del Comune o dell'istituzione scolastica o altro, durante l'espletamento dei servizi di che trattasi.

ART. 17**FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO**

L'I.A. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale riguardo alle circostanze e alle modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

A tali corsi potrà partecipare anche il Comune attraverso propri incaricati; a tale scopo l'I.A. informerà l'Ufficio Istruzione del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il seminario.

La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n.15 (quindici) ore per la durata contrattuale.

In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- caratteristiche merceologiche delle materie prime da utilizzarsi per le produzioni alimentari;
- alimentazione e dietetica;
- procedure di autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- conservazione degli alimenti;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 5 (cinque) ore per la durata contrattuale.

I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto e procedure di autocontrollo;
- caratteristiche merceologiche dei prodotti somministrati;
- le procedure di rifinitura della ricetta presso i plessi;
- le tecniche di somministrazione e impiego delle corrette attrezzature di servizio;
- la produzione e la somministrazione delle diete speciali;
- la gestione delle non conformità e delle situazioni di emergenza;
- pulizia, sanificazione, disinfezione;
- comunicazione con l'utenza.

La durata dei corsi per gli addetti al trasporto del pasto non deve essere inferiore a 4 (quattro) ore per la durata contrattuale.

I temi trattati per l'addestramento dei trasportatori devono riguardare:

- organizzazione e tempistica del servizio;
- igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- temperatura di mantenimento dei pasti trasportati;
- situazioni di emergenza.

ART. 18**VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE**

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 previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81 (*in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro*).

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per i processi di

- produzione pasti,
- veicolazione pasti,
- somministrazione pasti,
- lavori di pulizia, sanificazione e lavaggio.

ART. 19**RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI**

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative e procedurali con quelle poste in atto dal Comune.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 20**APPLICAZIONI CONTRATTUALI**

Il personale deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A..

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.

Su richiesta del Comune, l'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico dell'I.A.

ART. 21**DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Per quanto concerne i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, all'acqua ed agli ambienti di produzione e servizio si fa riferimento a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene, a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato ed alla vigente normativa che si intende tutta richiamata ed in particolare:

- Legge 283/62, art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari;
- Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e s.m.i.;
- Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e s.m.i.;
- Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e s.m.i.;
- Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e s.m.i.;
- *“Proposte operative per la ristorazione scolastica”* elaborate dalla Regione Piemonte nell'anno 2007;
- Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e s.m.i.;
- Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari;
- Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.Lgs. 114/2006 e s.m.i.;
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i..
- Reg. UE 1169/2011.

L'I.A., per i servizi oggetto del presente contratto, preventivamente rispetto all'inizio del servizio, deve predisporre i Piani di Autocontrollo, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004.

Qualora necessario, l'I.A. durante il periodo contrattuale, dovrà provvedere ad aggiornare i propri piani di autocontrollo, dandone immediata comunicazione scritta al Comune.

CAPO IV

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E

ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 22

SOPRALLUOGO PER LA COMUNICAZIONE DEI RISCHI

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:

- di aver eseguito un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio oggetto del contratto;
- di aver verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

ART. 23

PIANO DI SICUREZZA

1. DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Per l'esecuzione del servizio all'interno dei luoghi di lavoro del Comune, l'I.A. si obbliga, ai sensi degli artt. 26 comma 2 lett. a) e b) e comma 3 del D.Lgs. 81/2008, a coordinarsi e cooperare con il Comune. Inoltre, l'I.A. si obbliga a partecipare a eventuali riunioni di cooperazione e coordinamento promosse dal Comune.

L'I.A. dovrà trasmettere, a seguito della comunicazione di aggiudicazione provvisoria (sottoposta alla condizione della verifica) e preventivamente rispetto alla data di inizio del servizio, apposito "*documento di valutazione dei rischi*" di cui al D.Lgs. 09.04.2008 n. 81, relativo alle proprie attività e specifico per il contratto oggetto di gara con analisi preliminare delle possibili interferenze con le attività del Comune.

Successivamente alla ricezione del "*documento di valutazione dei rischi*" verrà eventualmente modificato l'unico D.U.V.R.I., che costituirà allegato al contratto e nel quale verranno indicate le misure adottate per eliminare le interferenze.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza di cui al presente articolo, determina la risoluzione del contratto.

2. REFERENTI ALLA SICUREZZA

Il Comune comunicherà il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco.

L'I.A. deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

3. SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'I.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione ed antinfortunistica all'interno del Centro Cottura e dei locali ove si svolge il servizio di somministrazione, secondo quanto previsto dalle normative vigenti e dal piano di sicurezza.

4. PIANO DI EVACUAZIONE

L'I.A. dovrà attenersi al piano di evacuazione antincendio ed alle disposizioni predisposte dal Comune. Il personale dell'I.A., previa formazione, sarà inserito nelle squadre di emergenza delle strutture presso le quali opera.

5. DIVIETI

È fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata, al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal presente Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, etc.

CAPO V

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 24

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate e a quanto previsto all'Allegato 2 al Capitolato.

In particolare è vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;
- semilavorati di IV e V gamma;
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - sughi e salse di produzione industriale (es. pesto, besciamella), comunque confezionate;
 - hamburger;
 - carni precotte;
 - fiocchi di patate;
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti;
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia;
 - pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione;
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate;
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati;
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

L'I.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto

ART. 25

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 26**GARANZIE DI QUALITÀ**

L'I.A. dovrà dimostrare (procedure attive nel piano di autocontrollo/sistema di gestione della qualità):

1. i criteri di qualità adottati per la scelta e la qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e di tutti i materiali impiegati per lo svolgimento del servizio;
2. di aver redatto per proprio conto e di applicare le procedure di autocontrollo di cui al Reg. CE 852/04, tenuto conto di quanto anche successivamente specificato in merito alla rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP);
3. di applicare un efficace sistema di rintracciabilità di filiera, mirato a valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le Parti interessate al servizio e agli Organismi preposti al controllo;
4. a tale scopo l'I.A., prima dell'inizio del servizio di ristorazione, dovrà redigere specifico manuale per la gestione delle rintracciabilità di filiera di prodotto (RFP) per i servizi oggetto del presente Capitolato, corredato dalle Linee guida per gli adempimenti inerenti la RFP;
5. l'efficacia di una procedura di ritiro degli alimenti in giacenza e/o in somministrazione attraverso l'utilizzo di tecniche appropriate;
6. di aver predisposto e di applicare sistematicamente un piano di analisi microbiologica, chimica e fisica per il controllo:
 - delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti,
 - dell'acqua potabile del centro di cottura,
 - delle attrezzature e delle superfici di lavoro.

Il piano di analisi dovrà indicare chiaramente la tipologia del campione, la frequenza del campionamento e le analisi effettuate.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratorio di analisi accreditato da ACCREDIA.

ART. 27**CONTRIBUTI CEE/AGEA**

L'I.A. è tenuta a fornire, dietro richiesta del Comune, i documenti necessari, quali fatture, bolle di consegna, etc., onde permettere al Comune l'applicazione delle norme vigenti in materia riguardanti il recupero del contributo CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche.

In particolare, le fatture/bolle intestate all'I.A. o al Comune devono recare la dicitura che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche del Comune interessato, includendo solo i prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti; devono inoltre indicare la relativa percentuale di grasso sulla sostanza secca e devono essere regolarmente quietanzate o accompagnate dalla prova di pagamento. Inoltre tali prodotti devono essere stati preparati in uno stabilimento riconosciuto dalle preposte autorità sanitarie ai sensi delle vigenti disposizioni in materia ed essere muniti della prescritta bollatura sanitaria (direttiva CEE 952/46).

CAPO VI**IGIENE DELLA PRODUZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA****ART. 28****STANDARD**

Gli standard igienici e di qualità riportati di seguito costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Capitolato. Tali standard sono da considerarsi minimi.

ART. 29**RICEVIMENTO MATERIE PRIME**

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate.

Eventuali prodotti ritenuti “non conformi” e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

ART. 30**CONSERVAZIONE DELLE DERRATE**

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

I contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto).

I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

Lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

I prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross contaminazioni.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanze a seguito di imperfetta manutenzione e/o qualora non rispondenti alle specifiche del Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

La protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli alimenti specifici, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, etc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

Il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i 30°C.

ART. 31**OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE**

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

1. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, deve fare uso di mascherine e guanti monouso;
2. la mondatura, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
3. la carne trita dovrà essere direttamente macinata presso il Centro di Cottura, con idonea attrezzatura sanificata, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
4. le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
5. il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C); sulle singole confezioni inviate ai plessi dovrà essere indicata la data di lavorazione ed ogni eventuale indicazione utile alla tracciabilità del prodotto;
6. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche; per particolari e comprovate esigenze operative ed in ogni caso esclusivamente previa specifica autorizzazione rilasciata dal Comune, la pelatura delle patate e delle carote, con successiva conservazione refrigerata (in cella di giornata – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C) in contenitori chiusi con acqua acidulata, può essere anticipata il giorno precedente il consumo;
7. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato (riferimento linea refrigerata), sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
8. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti; particolare attenzione dovrà essere posta all'affilatura periodica delle lame e alla loro sgrassatura e disinfezione da effettuarsi anche più volte nel corso dell'orario di lavorazione;
9. con specifico riferimento alle tabelle merceologiche, le fette di prosciutto cotto, ottenute da forma intera, non devono avere peso superiore a 35/40 grammi;
10. legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua, senza bicarbonato; nel caso di impiego di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione;
11. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

ART. 32**PENTOLAME PER LA COTTURA**

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere preferibilmente impiegati pentolami in acciaio inox.

Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono invece essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, non rispondenti a quanto previsto dal Decreto 18 aprile 2007 n. 76.

Per quanto sopra la ditta si impegna ad applicare, in autocontrollo, le necessarie procedure M.O.C.A.

Presso il centro di cottura:

- il ragù e i sughi devono essere cotti in brasiera;
- la pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

ART. 33 COTTURA

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

In particolare:

- tutte le cotture devono essere realizzate in giornata, fatte salve quelle prodotte presso il centro di cottura dell'I.A. e indicate nell'Art. 35 relativo alla "linea refrigerata";
- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura (frittate, cotolette, polpette, etc.), deve essere realizzata in forni preferibilmente a termoconvezione, utilizzando esclusivamente olio di arachide o olio extra vergine di oliva;
- le paste asciutte dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura);
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. linea refrigerata), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- dal termine della cottura, gli alimenti cotti da consumare caldi dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C;
- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
- tra il termine della cottura dei pasti presso il Centro Cottura, che deve coincidere con il confezionamento degli stessi, e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 90 (novanta) minuti; tale limite costituisce valore massimo.

ART. 34 PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree del centro di cottura.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

ART. 35 LINEA REFRIGERATA

È ammessa la cottura anticipata (massimo anticipo consentito rispetto all'orario di consumo: 24 ore), se seguita da un processo di raffreddamento rapido con l'ausilio dell'abbattitore di temperatura e da una conservazione refrigerata (0°C<T<+4°C), dei seguenti prodotti: arrosti, bolliti, brasati e ragù per lasagne/lasagne. Per tali prodotti, prima del confezionamento, dovrà necessariamente essere previsto il riscaldamento ad una temperatura non inferiore a +75°C (rilevata al centro geometrico dell'alimento), per un tempo minimo di 3 minuti.

L'I.A. dovrà predisporre schede di registrazione per il monitoraggio del processo.

Le carni cotte da somministrare fredde dovranno invece necessariamente essere cotte nello stesso giorno di somministrazione (rif. Art. 33).

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 36 CONDIMENTI

- Le paste e il riso in bianco devono essere trasportati ai plessi unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro fuso, non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, etc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione, così come la pasta ed i cereali cotti alle minestre in brodo.
- Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale (salvo diversa indicazione per l'ultimazione della ricetta). Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
- Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.
Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.
- Per il condimento delle insalate fresche si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale, l'aceto di vino bianco o in alternativa, qualora richiesto, il succo di limoni freschi o l'aceto di mele.
Per il condimento delle insalate fresche, così come sopra descritto, si dovrà utilizzare specifica attrezzatura atta a garantire il costante rispetto delle singole grammature degli ingredienti previsti.
- Per le cotture al forno deve essere utilizzato esclusivamente olio d'arachide o olio extra vergine di oliva.

ART. 37 RICICLO E RECUPERO PASTI NON DISTRIBUITI

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

L'I.A. dovrà rendersi disponibile e fattivamente collaborare al recupero igienico dei pasti non consumati presso i vari plessi, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 - Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1774/2002).

Da subito e per tutta la durata del contratto, l'I.A. dovrà provvedere quotidianamente e presso ogni plesso a recuperare igienicamente il pane e la frutta avanzata e non distribuita e a stoccarla ordinatamente in adeguati contenitori, puliti e sanificati, per il successivo asporto che verrà effettuato dal personale comunale (o da altre figure autorizzate dall'A.C.). Di tali operazioni, così come della rilevazione della quantità e della tipologia degli alimenti recuperati per l'asporto, dovrà redigere un apposito verbale. I dati aggregati dovranno essere inviati con cadenza mensile all'Ufficio Istruzione del Comune.

CAPO VII

MENU PER TUTTE LE UTENZE

ART. 38 **MENU**

I menu proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli indicati nell'Allegato 1 al presente Capitolato, ove sono riportate le griglie dei menu stagionali.

I menu sono articolati in menu autunno-inverno (01/10-30/04) e primavera-estate (01/05-30/09); tali date potranno essere modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. L'I.A. dovrà osservare le date della variazione stagionale del menu e darne preventiva informazione alle scuole, informandone contemporaneamente l'Ufficio Istruzione del Comune.

I menu eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e approvati dalla ASL competente per territorio.

ART. 39 **STRUTTURA DEI MENU**

Pranzo:

un primo piatto

un secondo piatto

(o, in sostituzione dei due, un piatto unico)

un contorno

pane

frutta (o succo di frutta o budino o yogurt o gelato, o dolce da forno).

Merenda (solo per la Scuola dell'infanzia):

Frutta (o succo di frutta o latte o budino)

Prodotto da forno dolce (o prodotto da forno salato o a pasta lievitata)

Acqua minerale: si intende compresa nel costo pasto (300 ml/utente).

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari, quali Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico etc.

L'I.A. dovrà inoltre fornire, senza nessun costo aggiuntivo per il Comune, un pasto di scorta per situazioni di emergenza, da conservare presso i plessi, così composto: tonno, crackers, succhi di frutta, acqua minerale.

Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche.

ART. 40 **VARIAZIONE DEI MENU**

Le variazioni dei menu devono essere, di volta in volta, concordate con il Comune e successivamente inviate, per l'approvazione, al Servizio SIAN della ASL competente per territorio.

Nessuna variazione può essere apportata dall'I.A. senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione scritta al Comune (da effettuarsi entro le ore 11.00 dello stesso giorno), effettuare una variazione di menu nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, difficoltà di approvvigionamento di una o più materie prime etc.;

- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili e/o irreperibilità 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.

CAPO IX

DIETE SPECIALI

ART. 41

DIETE SPECIALI

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico convalidato dai competenti uffici dell'A.S.L. e successivamente comunicato dalla stessa sia al Comune che all'I.A.

1. Le diete speciali devono:

- essere formulate dall'I.A. in aderenza al menù settimanale corrente;
- riportare l'indicazione specifica del destinatario, nel rispetto della normativa sulla privacy;
- essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermitici; non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore riutilizzabile;
- essere somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti);
- essere somministrate, qualora l'I.A. lo ritenga necessario, in piatti di tipologia/con colorazione differente o con segno di identificazione.

2. Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato: il prontuario dovrà essere presente presso il Centro di Cottura e dovrà essere periodicamente aggiornato.

3. Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale dell'I.A.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

L'I.A. si impegna inoltre a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza,

- diete per vegetariani e per esigenze etico-religiose;
- diete *leggere* come di seguito indicato.

ART. 42

DIETA LEGGERA

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermitici.

Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 3 giorni, sono costituite da:

primi piatti

- pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio o salsa di pomodoro oppure con olio e prezzemolo,
- polenta condita con salsa di pomodoro. Eventualmente poco Parmigiano Reggiano ben stagionato.

secondi piatti

- carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata,
- pesce al vapore, alla piastra, lessato,
- ricotta di vacca

contorni

- verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone: cime di asparagi, carote, fagiolini, zucca, zucchine, patate

frutta

- fresca e matura senza buccia o cotta: banane mature, mele senza buccia, pesche, pere, albicocche e ciliegie.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

ART. 43**INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE, MENU SPERIMENTALI, “PRANZI AL SACCO”**

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con il Servizio SIAN della ASL competente per territorio e con l’I.A. ingredienti e relative grammature.

Potrà essere richiesto all’I.A., con un anticipo minimo di almeno 2 (due) giorni, il confezionamento di «pranzi al sacco» in caso di uscite programmate dalle scuole. Anche in questo caso, per il trasporto dei cestini, dovrà essere previsto l’impiego di contenitori isotermici, eventualmente dotati di anelli freddi o piastre eutettiche o di altri sistemi che permettano il mantenimento della catena del freddo.

I cestini dovranno essere consegnati con 15 minuti di anticipo rispetto all’orario di inizio dell’uscita programmata.

Composizione del “pranzo al sacco”:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 l;
- tovagliolo di carta;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio;
(in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia / pizza, purché confezionata singolarmente).

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione e il pane dovrà essere fresco di giornata.

Pane	50-60 g
Pizza pomodoro e mozzarella	150-180 g
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, parmigiano, etc.)	60 g
Affettati magri	50 g

- n. 1 frutto o dolce da forno confezionato.

Il costo di ogni “pranzo al sacco” è pari a quello di ogni pasto.

ART. 44**UTILIZZO DI PRODOTTI “CERTIFICATI”**

Nel rispetto di quanto previsto all’art. 59 della L. 23 dicembre 1999, n. 488, il Comune richiede l’impiego dei seguenti *prodotti biologici* certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento (Reg. CE n. 834/2007):

- pasta di semola di grano duro;
- riso (bianco e parboiled, differenziato per minestre, per risotti e per insalate fredde);

- frutta fresca di stagione: non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (agricoltura NON UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (agricoltura UE);
- yogurt (nazionale);
- pomodori pelati e passata di pomodoro (materia prima nazionale).

Si specifica inoltre che per “prodotti alimentari a km zero, provenienti dalla filiera corta”, si intendono, in questo Capitolato, prodotti alimentari (materie prime e prodotti ottenuti da attività di manipolazione o trasformazione effettuate direttamente dal produttore) provenienti da areali di produzione appartenenti all’ambito regionale (Piemonte) in cui è ubicato il mercato agricolo di vendita diretta.

Per i prodotti la cui produzione non avviene in ambito regionale, la definizione di prodotti a *km zero* è valida solo se sono posti a una distanza non superiore a 50 km dal confine della Regione ove è ubicato il mercato.

In questo Capitolato si stabilisce che possono essere forniti prodotti alimentari a *km zero*, provenienti dalla *filiera corta*, unicamente se i quantitativi approvvigionati garantiscono, a tutta l’utenza, la somministrazione di tali prodotti almeno nell’80% (% da calcolarsi su tre mesi di servizio) delle volte in cui gli stessi sono previsti dal menù.

Nel caso in cui uno o più prodotti “certificati” non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali, se ortofrutticoli, di 1^a categoria.

L’I.A. ha l’obbligo di comunicare immediatamente (entro le ore 10.30 del giorno di consumo) l’elenco dei prodotti sostituiti nel determinato giorno attestando l’indisponibilità sul mercato. In caso di ripetute sostituzioni di alimenti, il Comune si riserverà di chiedere documentazione comprovante l’impossibilità di reperimento sul mercato del prodotto/i sostituito/i e di applicare le penalità previste.

Per le caratteristiche merceologiche delle derrate si rimanda a quanto definito nell’*Allegato 2* al presente capitolato.

CAPO X

NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

ART. 45

CONTENITORI

Il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l’appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo le modalità previste dal DPR 327/80 e dal Reg. CE 852/04.

I contenitori devono essere in polietilene o altro idoneo materiale ad esclusione del polistirolo, all’interno dei quali saranno collocati contenitori Gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge; all’occorrenza dovranno essere refrigerabili o permettere l’inserimento di piastre o anelli eutettici.

I contenitori, nonchè le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.

È vietata l’insufflazione di vapore nei contenitori isotermitici.

I contenitori isotermitici devono riportare etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, etc.) e la destinazione; qualora richiesto dal Comune o ritenuto necessario dall’I.A., dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l’impossibilità di manomissione durante il trasporto.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un’altezza preferibilmente non superiore a 10 cm ed in ogni caso non devono essere riempite totalmente, al fine di evitare fenomeni di *impaccamento*.

Le diete speciali devono essere consegnate in contenitori monoporzione, internamente suddivisi in scomparti, e recare indicazione dell'utente destinatario, nel rispetto della normativa sulla *privacy*.

Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +10°C.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.

La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori di plastica, ad uso alimentare, muniti di coperchio, differenti da quelli impiegati per la veicolazione dei pasti in legume fresco caldo.

Tutti i contenitori impiegati devono essere sanificati giornalmente.

ART. 46

MEZZI DI TRASPORTO

Ai fini della riduzione delle emissioni inquinanti e dei rischi igienico-sanitari, nel rispetto delle vigenti leggi di settore, i mezzi di trasporto impiegati per la veicolazione dei pasti devono essere:

1. a Norma Euro 4 o Norma successiva o alimentati a GPL o a metano;
2. usati esclusivamente per il trasporto di alimenti;
3. conformi alle normative vigenti al fine di permettere il trasporto secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/04.

È fatto obbligo di provvedere quotidianamente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati in modo tale che dai medesimi non derivi insudiciamento o contaminazione crociata.

I pasti, dal Centro cottura, verranno trasportati sotto la responsabilità dell'I.A., la quale dovrà organizzare il piano dei trasporti in modo tale che non intercorrano più di novanta (90) minuti tra il termine della cottura e la distribuzione e porzionatura a caldo, al fine di preservare le qualità organolettiche e nutrizionali delle varie preparazioni alimentari.

ART. 47

ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI

I pasti devono essere consegnati presso i plessi con un anticipo non superiore a 30 minuti e non inferiore a 10 minuti rispetto all'orario e ai turni previsti per la somministrazione.

Nessun anticipo o ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

Per ogni plesso l'I.A. emetterà documento di consegna in duplice copia recante l'indicazione del numero di contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna; su tali documenti dovrà essere stato preventivamente indicato dall'I.A. l'orario di carico e di partenza del mezzo.

Copia di tale documento dovrà essere periodicamente inviata dall'I.A. all'Ufficio Istruzione del Comune, secondo tempi e modalità da concordare, per i controlli e gli adempimenti necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

CAPO XI

NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 48

SOMMINISTRAZIONE PORTATE

L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

La distribuzione di ogni portata agli alunni deve essere assicurata in non più di 10 minuti.

ART. 49**OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE**

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. lavare accuratamente le mani, togliere anelli, orologi, braccialetti e ori in genere;
2. indossare calzature adeguate, camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. accendere gli scaldavivande almeno 30 minuti prima dell'arrivo dei pasti;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti; la distribuzione delle bottiglie di acqua minerale (nei limiti dei quantitativi previsti dal presente Capitolato) verrà effettuata dal personale docente, incaricato dell'assistenza, in considerazione della differenza di età degli utenti e delle diversificate esigenze;
6. verificare la presenza di adeguati utensili per il porzionamento delle preparazioni alimentari previste dal menù del giorno; tali utensili dovranno inoltre essere calibrati al fine di garantire il rispetto delle grammature contrattuali per fasce d'utenza;
7. all'arrivo dei pasti:
 - . controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
 - . provvedere, mediante termometro a sonda sanificato, al controllo delle temperature degli alimenti da somministrare ed annotare i valori su apposita scheda di registrazione;
 Di seguito sono indicate le temperature di riferimento e le tolleranze ammesse:

Alimenti		Temperature di riferimento	Tolleranza
da consumare caldi		≥65°C	60°C
da consumare freddi	Salumi/carni	≤10°C	11°C
	Formaggi e latticini	≤10°C	11°C
	Verdure crude	≤15°C	//
	Insalate di riso o pasta o frutta, salse fresche deperibili	≤10°C	11°C
Gelati		≤-15°C	//

8. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione; la pasta ed i risotti, dopo l'aggiunta di sughi, di brodo e di ogni altro eventuale condimento necessario, dovranno essere rimastati delicatamente con cucchiaino in materiale plastico, con bordi arrotondati, al fine di evitare il danneggiamento del prodotto;
9. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
10. prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, con gli utensili in dotazione precedentemente preparati;
11. non posizionare confezioni di olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
12. procedere alla distribuzione solo dopo che tutta l'utenza ha preso posto a tavola;
13. distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore (salvo diverse indicazioni da parte del Comune);
14. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo);
15. la frutta lavata potrà essere posizionata in corrispondenza di ogni utente o somministrata al termine della consumazione della seconda portata;

16. il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o, se richiesto, a fine consumazione del primo piatto;
17. devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di elementi già cotti.

Per le scuole statali dell'infanzia e per le prime classi della scuola primaria è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

ART. 50

TABELLA CORRELAZIONE GRAMMATURA

La quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto.

La scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura dovrà essere realizzata dall'I.A. e fornita al Comune ed ai vari plessi entro trenta (30) gg dall'inizio del servizio.

In particolare si richiede di indicare il calo o l'aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrostiti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito, prosciutto cotto alla piastra.

ART. 51

INFORMAZIONE AI COMMENSALI

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno. Presso ogni refettorio dovrà inoltre essere disponibile la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura (rif. Articolo precedente).

ART. 52

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANTARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al Reg. CE 852/04, alla L. 30 aprile 1962, n. 283, e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327, e s.m.i, al Reg. CE 178/2002, alle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" - 2010, alle "Proposte operative per la ristorazione scolastica" elaborate dalla Regione Piemonte, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

ART. 53

CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

Presso il centro di cottura dovrà essere conservato un campione rappresentativo dei pasti del giorno. In particolare, dovranno essere prelevati gli alimenti che hanno subito un processo di trasformazione *in loco*, cotti e non.

Procedure per il campionamento:

il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;

il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione, dovrà cioè rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;

ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);

il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a 0°C/4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;

il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

CAPO XII

PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE

DI PRODUZIONE E CONSUMO

ART. 54

PIANO DELLE PULIZIE

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e provvedere ad eseguire i trattamenti di pulizia presso il Centro Cottura e i plessi; le attività eseguite dovranno essere quotidianamente registrate su un documento comprovante il rispetto del piano predisposto.

In particolare, le operazioni di pulizia da eseguire presso i plessi ove l'I.A. effettua la somministrazione dei pasti consistono in:

- sparcchiatura;
- lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli;
- spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali refezionali;
- pulizia servizi igienici alunni e personale del refettorio e zone attigue esterne ai servizi igienici;
- lavaggio trimestrale dei vetri interni ed esterni del locale refettorio, nonché lavaggio annuale (anno scolastico) delle eventuali tende presenti;
- rimozione mensile delle ragnatele.

L'I.A., per le attività di sanificazione previste dal presente Capitolato, dovrà utilizzare prodotti detergenti e sanificanti conformi al Regolamento (CE) n. 1907/2006 sulle sostanze chimiche (Regolamento *REACH Registration, Evaluation and Authorisation of Chemicals*).

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatte secondo la vigente normativa.

ART. 55

MODALITÀ DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE

Tutti i detersivi ed i disinfettanti devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

L'I.A. deve provvedere a fornire, presso ogni plesso, le attrezzature necessarie e tutti i prodotti di pulizia e disinfezione che intende utilizzare. Tali prodotti dovranno essere accompagnati da schede tecniche e di sicurezza.

Tutto il materiale di sanificazione, durante l'utilizzo, deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Tutti i materiali di pulizia dovranno essere adeguatamente riposti in appositi armadietti forniti dall'I.A.

ART. 56

PIANO DI LOTTA AGLI INFESTANTI

L'I.A. deve, inoltre, predisporre un piano di lotta agli infestanti effettuando:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza quadrimestrale a far data dall'inizio del servizio;
- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale presso ogni centro refezionale e, successivamente, con cadenza quadrimestrale a far data dall'inizio del servizio.

L'I.A. dovrà dare comunicazione preventiva dell'effettuazione degli interventi all'Istituzione scolastica e al Comune.

ART. 57

DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 58

PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.

Il personale che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante le attività di preparazione degli alimenti e durante le attività di somministrazione.

ART. 59

PULIZIE ESTERNE

Le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di somministrazione sono a carico dell'I.A., che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

ART. 60

RIFIUTI

Il personale addetto alla somministrazione, al termine del pasto, dovrà provvedere alla raccolta di tutti i rifiuti nel rispetto di quanto previsto nel regolamento comunale per la gestione dei rifiuti urbani e secondo le modalità attivate dal soggetto gestore.

La raccolta rifiuti all'interno dei centri refezionali e del centro di produzione pasti dovrà avvenire in contenitori dotati di coperchio a comando non manuale, all'interno dei quali dovranno essere posti gli specifici sacchi (l'acquisto e la fornitura dei sacchi è a carico dell'I.A.).

Il personale, al termine delle attività ed in ogni caso ogni qual volta necessario, dovrà conferire i sacchi con i rifiuti all'interno degli specifici cassonetti collocati nelle aree esterne adiacenti i centri refezionali.

Contenitori e pattumiere devono essere munite di coperchio a pedale e devono essere fornite dall'I.A. ove le stesse non risultino presenti o adeguate, per numero o tipologia o stato d'uso, alle necessità del servizio.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

Tutti i costi e le attività di recupero e di smaltimento dei rifiuti urbani e speciali prodotti sono a carico dell'I.A.

ART. 61

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi al Centro di Produzione Pasti e alle cucine office dei centri refezionali, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Gli armadietti a doppio scomparto nei centri refezionali, ove risultassero non presenti o presenti in numero insufficiente o fossero igienicamente inadeguati, dovranno essere forniti o integrati dall'I.A.

Per la pulizia delle mani, l'I.A. deve provvedere alla fornitura di sapone liquido e di asciugamani monouso che dovranno essere collocati in appositi dispenser.

CAPO XIII

CONTROLLI DI QUALITÀ

DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

ART. 62

RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Entro il 30 aprile e al termine della concessione, l'I.A. deve redigere e trasmettere al Comune una relazione sull'andamento delle attività oggetto del presente Capitolato.

Nel documento, che dovrà includere una analisi di *customer satisfaction*, dovranno anche essere riportate le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ad eventuali problematiche connesse con le risultanze dei controlli di conformità, ad eventuali proposte relative al perseguimento degli obiettivi di qualità prefissati dal Comune. A seguito della relazione potranno essere effettuate delle riunioni con i rappresentanti designati dall'I.A., finalizzati alla messa a punto di eventuali obiettivi a breve termine.

ART. 63

DIRITTO DI CONTROLLO DEL COMUNE

È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Cottura ed i plessi per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

ART. 64

ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

i competenti Servizi della ASL territoriale;

le strutture specializzate e/o i consulenti incaricati dal Comune;

la commissione mensa; se richiesto dal Comune, l'I.A. dovrà garantire la presenza di un proprio rappresentante o delegato nelle riunioni delle commissioni che verranno convocate dal Comune.

L'I.A. provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa e a tutti i visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camicie e copricapi monouso), da indossare durante la visita al Centro di Cottura; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

ART. 65

TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dal Comune, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze dell'I.A..

Il personale dell'I.A. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- lo stato d'uso, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;

- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
 - il procedimento di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti, i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - le modalità di cottura;
 - le modalità di distribuzione;
 - il lavaggio e l'impiego dei sanificanti;
 - le modalità di sgombero rifiuti;
 - la verifica del corretto uso degli impianti;
 - le caratteristiche dei sanificanti;
 - le modalità di sanificazione;
 - la verifica del piano di analisi relativo agli alimenti ed agli ambienti di lavoro;
 - lo stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - lo stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - lo stato igienico dei servizi;
 - l'organizzazione del personale;
 - il controllo dell'organico;
 - la distribuzione dei carichi di lavoro;
 - la professionalità degli addetti;
 - il controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - le modalità di manipolazione;
 - il controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - il controllo degli interventi di manutenzione;
 - il controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dalla A.C.;
 - il controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - il controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- 2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dall'I.A. o dai tecnici incaricati dal Comune.
- 3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

I tecnici del Comune ed i tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

ART. 66

BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al «blocco dei prodotti alimentari».

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta «in attesa di accertamento».

Il Comune provvederà entro 3 (tre) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica o il mancato rispetto delle caratteristiche merceologiche, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla I.A.

ART. 67

METODOLOGIA DEL CONTROLLO QUALITÀ

I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

CAPO XIV

PENALI

ART. 68

PENALITÀ

Nel caso di inosservanza degli obblighi previsti dal presente Capitolato, l'I.A., oltre all'obbligo di eliminare ogni eventuale inconveniente verificatosi in relazione all'inadempienza contestatale, sarà soggetta a penalità.

In particolare, all'I.A. inadempiente, senza esclusione di eventuali conseguenze anche penali, nonché senza pregiudizio delle più gravi sanzioni ivi previste e nel contratto conseguente all'aggiudicazione, sarà applicata una sanzione pecuniaria, nei seguenti casi:

1) *Standard merceologici.*

1.1. € 500 (cinquecento/00)

Mancato rispetto degli standard previsti all'Allegato 2 al Capitolato.

1.2. € 500 (cinquecento/00)

Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. € 500 (cinquecento/00)

Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al Capitolato o non in lingua italiana.

1.4. prezzo pasto (giornata alimentare) decurtato del 50% (cinquanta per cento)

nel caso in cui l'I.A. non avverta il Comune, entro le ore 10.30 del giorno di produzione, del mancato utilizzo/mancanza, nel menù giornaliero, di uno o più prodotti biologici e/o di altri prodotti "certificati" e/o di quelli dichiarati in sede di gara (quando previsti dal menù).

1.5. € 1.500 (mille/00)

In caso di mancato utilizzo/mancanza nel menù giornaliero per oltre 5 (cinque) volte nel mese, di uno o più prodotti certificati previsti nel capitolato o nell'offerta dell'I.A. (quando previsti e di stagione).

Il Comune si riserva anche di applicare tale ulteriore penale (€1.500) quando, pur rimanendo nel limite delle 5 (cinque) volte mensili, le sostituzioni dovessero reiterarsi nel tempo.

1.6. € 500 (cinquecento/00)

Errore di somministrazione/formulazione di dieta speciale personalizzata

2) *Quantità.*

2.1. € 500 (cinquecento/00)

- Noncorrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 2000 (duemila/00)
Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.3. € 800 (ottocento/00)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale.
- 2.4. € 200 (duecento/00)
Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.
- 2.5. € 800 (ottocento/00)
Mancata consegna di materiale monouso, di detersivi e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.
- 2.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su n. 10 porzioni della stessa preparazione. Per i controlli "a cotto" si utilizzerà la "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche", che dovrà essere realizzata e fornita dall'I.A., entro 30 gg. dall'inizio del servizio.
- 3) *Rispetto del menù.*
- 3.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.2. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) o delle tabelle dietetiche
- 3.3. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno) o delle tabelle dietetiche
- 3.4. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta fresca di stagione – dessert – gelato – dolce da forno)
- 4) *Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti*
- 4.1. € 500 (cinquecento/00)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
- 4.2. € 500 (cinquecento/00)
Rinvenimento di parassiti.
- 4.3. € 350 (trecentocinquanta/00)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
- 4.4. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.5. € 500 (cinquecento/00)
Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti.
- 4.6. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.7. € 800 (ottocento/00)
Preparazione e/o cottura anticipata di prodotti alimentari rispetto a quanto previsto dal presente capitolato o dichiarato dall'I.A. in sede di gara.
- 4.8. € 1.500 (millecinquecento/00)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana.
- 4.9. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e/o pulizia inadeguata presso il Centro Cottura o i Centri Refezionali.
- 4.10. € 500 (cinquecento/00)
Deficienze qualitative dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)

- 4.11. € 1.000 (mille/00)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente e quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.12. € 300 (cinquecento/00)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal presente capitolato.
- 4.13. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura.
- 4.14. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.
- 4.15. € 800 (ottocento/00)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione (centri refezionali).
- 4.16. € 800 (ottocento/00)
Nel caso di mancato rispetto delle procedure previste nel manuale di autocontrollo dell'I.A..
- 4.17. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli microbiologici, chimici, fisici dichiarati in sede di gara
- 4.18. € 2.000 (duemila/00)
Mancata effettuazione dei controlli e degli interventi relativi all'applicazione del piano di lotta agli infestanti presso i centri refezionali e/o il centro di cottura
- 4.19. € 2.000 (duemila/00)
Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati del Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP.

5) *Tempistica.*

- 5.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un anticipo o ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto.
- 5.2. € 250 (duecentocinquanta/00)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del servizio in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
- 5.3. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del piano dei trasporti dichiarato in sede di gara
- 1.4 € 500 (cinquecento/00)
Mancata predisposizione e/o trasmissione al Comune, al termine di ogni trimestre, del *report* sull'andamento delle attività oggetto del presente servizio (rif. art. 62).

6) *Personale.*

- 6.1. € 500 (cinquecento/00)
Mancato rispetto delle norme di cui al Capo III del presente Capitolato.
- 6.2. € 1.500 (millecinquecento/00)
Mancato rispetto del monte ore e/o dell'organico presentato in sede di gara, relativamente alle varie figure professionali impiegate per il servizio.

7) *Varie*

- 7.1. € 2.500 (duemilacinquecento/00)
Ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Comune ad eseguire i controlli di conformità.

7.2 € 500 (cinquecento/00)

Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche".

7.3 da € 250 (duecentocinquanta/00) a € 2.500 (duemilacinquecento/00)

Per l'inosservanza di altri obblighi contrattuali non espressamente previsti nei punti precedenti, si applicherà una penale in base alla gravità dell'evento.

Qualora vengano accertati in corso di attività casi di inadempimento contrattuale non compresi tra quelli precedentemente elencati, il Comune si riserva di comminare all'I.A. una penale il cui importo sarà determinato dal Comune insindacabilmente, tenuto conto della gravità del fatto (mancata prestazione o esecuzione parziale) e del tipo di prestazione (urgente o differibile). Tale sanzione, in ogni caso, non potrà essere inferiore a Euro 260,00 (duecentosessanta/ 00) né superiore a Euro 1.100,00 (millecento/00), fatto salvo il risarcimento del danno ulteriore.

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dalle norme di legge e dal presente capitolato, il Comune invierà formale diffida con descrizione analitica e motivata delle contestazioni addebitate e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni violate.

Nel termine di dieci giorni dal ricevimento della diffida, l'I.A. potrà far pervenire le proprie giustificazioni, in forma scritta. Se le giustificazioni addotte dall'I.A. non saranno ritenute soddisfacenti dal Comune o se fossero presentate oltre il termine stabilito, si procederà ad applicare la penale prevista.

Il totale delle penali in ciascun anno scolastico non potrà superare il 10% dell'importo contrattuale per anno scolastico al netto dell'Iva. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto.

La riscossione delle penalità avverrà mediante compensazione finanziaria sulla prima fatturazione mensile da liquidare all'I.A.

L'applicazione delle penalità non esclude la richiesta del maggior danno subito a causa del disservizio verificatosi.

CAPO XV

ONERI E OBBLIGHI DIVERSI

ART. 69

OBBLIGHI ASSICURATIVI

Ogni responsabilità sia civile e penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause connesse, derivino al Comune di Trecate o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A.

L'I.A. è tenuta a stipulare una polizza di Responsabilità Civile verso Terzi nella quale venga indicato che il Comune di Trecate è considerato "terzo" a tutti gli effetti. L'I.A. assume a proprio carico l'onere di manlevare il Comune da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dello stesso per infortuni e/o danni arrecati a terzi e/o a dipendenti in relazione allo svolgimento del servizio. Il predetto contratto assicurativo deve prevedere espressamente la copertura dei rischi connessi alla gestione del servizio oggetto del contratto, compresa l'eventuale infezione/intossicazione/tossinfezione alimentare o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla fornitura ed alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi i danni derivanti dalla conduzione e gestione di fabbricati, compresi il contenuto di fabbricati, i servizi e le dipendenze, nonché la garanzia ricorso terzi con massimale non inferiore ad Euro 800.000,00 (ottocentomila/00).

Devono essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione di quanto previsto dal presente capitolato ovvero da quelli relativi alle eventuali varianti migliorative offerte, nonché tutti i danni riconducibili ai servizi richiesti.

L'assicurazione deve essere prestata, sino alla concorrenza di massimale unico minimo di Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni evento.

Tutti i danni subiti dagli utenti del servizio oggetto del contratto, allorché non siano risarciti o liquidati dalla compagnia assicuratrice dell'I.A. a causa

- a. della non operatività della copertura assicurativa,
- b. dell'applicazione dell'eventuale franchigia o di particolari scoperti,
- c. di qualsiasi altro motivo imputabile alla qualità delle garanzie pattuite dall'I.A. con la compagnia assicuratrice,

sono da ascrivere all'I.A.;

La polizza assicurativa deve essere espressamente stipulata con riferimento al contratto di ristorazione scolastica del Comune di Trecate ed avere durata pari a quella del contratto.

La polizza assicurativa, debitamente quietanziata, deve essere consegnata in copia integrale originale, dall'I.A. al Comune di Trecate prima della stipulazione del contratto e deve restare presso lo stesso in deposito per tutta la durata del contratto.

ART. 70

OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'I.A.

L'I.A. è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi di cui al presente Capitolato. L'I.A. dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e di tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.

È fatto carico alla stessa di dare piena attuazione, nei riguardi del personale utilizzato agli obblighi retributivi e contributivi, alle assicurazioni obbligatorie e ad ogni altra disposizione contrattuale o normativa prevista.

L'I.A. è sempre direttamente responsabile di tutti i danni a persone o cose comunque verificatisi nell'esecuzione del servizio, derivanti da cause di qualunque natura ad essa imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di alcun compenso da parte del Comune di Trecate.

Per tutta la durata della gestione dei servizi, l'I.A. deve rispettare pienamente la normativa vigente, in particolare quella riguardante la sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

ART. 71

RISPETTO DELLA NORMATIVA ANTIMAFIA - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'I.A. prende atto che la validità e l'efficacia del presente Capitolato è subordinata all'integrale e assoluto rispetto della vigente normativa antimafia, incluse le disposizioni di cui alla L. 136/2010 relativa al "Piano straordinario contro le mafie" e s.m.i.

In particolare, l'I.A. garantisce che nei propri confronti non sono stati emessi provvedimenti definitivi o provvisori che dispongano misure di prevenzione o divieti, sospensioni o decadenze di cui alla predetta normativa, né sono pendenti procedimenti per l'applicazione delle medesime disposizioni, ovvero condanne che comportino l'incapacità di contrarre con la Pubblica Amministrazione.

L'I.A. si impegna a comunicare immediatamente al Comune, pena la risoluzione di diritto del contratto, ogni modificazione intervenuta nel proprio assetto proprietario, nella struttura, negli organismi tecnici e/o amministrativi. Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di verificare la permanenza, per tutta la durata del contratto, dei requisiti previsti dalle disposizioni antimafia relativamente a tutti i soggetti di cui ai commi precedenti.

Le Parti convengono espressamente che, nel caso fossero emanati i provvedimenti di cui al precedente primo comma nell'arco della durata del contratto, esso si intenderà immediatamente risolto, fatta salva la facoltà del Comune di richiedere il risarcimento dei danni subiti.

Parimenti, il contratto si risolverà di diritto ove l'I.A. non ottemperi agli impegni assunti ai sensi del comma secondo del presente articolo.

L'I.A. assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla L. 13.08.2010, n. 136 e s.m.i. sia nei rapporti verso il Comune sia nei rapporti con i subappaltatori e gli eventuali subcontraenti in genere appartenenti alla filiera delle imprese del presente contratto.

L'I.A. si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accessi presso banche o presso Poste Italiane S.P.A. dedicati alle commesse pubbliche. Tale adempimento è a carico anche dei subappaltatori e dei subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate.

Ferme restando le altre ipotesi di risoluzione previste dal contratto, si conviene che il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione dello stesso.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, gli strumenti di pagamento dovranno riportare, in relazione a ciascuna transazione, il Codice Identificativo Gara (CIG).

Con riferimento ai subcontratti stipulati per l'esecuzione, anche non esclusiva, del contratto, l'I.A. si obbliga a trasmettere al Comune, oltre alle informazioni di cui all'art.118, comma 11 ultimo periodo, del D.Lgs. n.163/2006 e s.m.i. anche apposita dichiarazione resa ai sensi del D.P.R. 445/2000 attestante che nel relativo subcontratto è stata inserita, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale il subcontraente assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L.136/2010 s.m.i., restando inteso che il Comune si riserva di procedere a verifiche a campione sulla veridicità di quanto a tale riguardo dichiarato, richiedendo all'uopo la produzione dei subcontratti stipulati e di adottare, all'esito dell'espletata verifica, ogni più opportuna determinazione ai sensi della legge e del contratto.

Qualora il Comune abbia notizia dell'inadempimento degli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della L.136/2010 e s.m.i., sarà tenuto a procedere all'immediata risoluzione del rapporto contrattuale, informandone la Prefettura-Ufficio Territoriale del Governo di Novara.

ART. 72 PRIVACY

Ai sensi del D.Lgs 196/03 e s.m.i., l'I.A. è responsabile del trattamento dei dati che in ragione dello svolgimento del servizio necessariamente acquisirà.

In particolare l'I.A.:

- dovrà trattare i dati in suo 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 suo possesso;
- non potrà conservare i dati in suo possesso successivamente alla scadenza del contratto.

L'I.A. dovrà, altresì, adottare misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

ART. 73**CORRISPETTIVO E LIQUIDAZIONE FATTURE**

Il prezzo unitario del pasto per ciascuna tipologia di utenti, comprensivo anche della merenda per gli utenti per i quali è prevista, sarà quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'I.A. con il Comune di Trecate, a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Nel prezzo di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune all'I.A. tutti i servizi, le prestazioni del personale, dalla fornitura di beni e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente alla concessione di cui trattasi.

L'I.A., provvederà su base mensile e in via posticipata, ad emettere fatture specifiche, relativamente alla differenza tra il costo contrattuale del pasto e la tariffa corrisposta dagli utenti e viceversa, l'I.A. corrisponderà al Comune di Trecate, mediante compensazione finanziaria, l'eventuale differenza tra la tariffa corrisposta dall'utenza e il costo contrattuale del pasto, nel caso in cui lo stesso risulti inferiore.

Per l'emissione delle fatture l'I.A. dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica".

Con il corrispettivo l'I.A. si intende compensata di ogni suo avere dal Comune di Trecate senza diritto a nuovi o maggiori compensi.

Tutti gli importi fatturati saranno assoggettati alle norme in materia di Iva vigenti al momento della fatturazione.

Nel caso di contestazioni riguardanti fatturazioni errate, il pagamento decorrerà dal giorno in cui perverranno al Comune interessato le controdeduzioni. Il maggior periodo non potrà essere indicato dall'I.A. quale motivo per pretesa di sorta.

Ogni fattura dovrà riportare in modo dettagliato quanto segue:

- numero dei pasti mensili consumati dagli alunni distinto per plesso scolastico, per grado di scuola (infanzia, primaria e secondaria di primo grado) e per ciascuna tariffa approvata dal Comune (per quanto di competenza);
- numero dei pasti mensili, distinti per plesso scolastico e per grado di scuola, erogati al personale di assistenza (docente e non docente) o da altre persone formalmente autorizzate dal Dirigente scolastico a fruire del servizio.

Il Comune di Trecate, ricevute le fatture, effettua gli adempimenti volti ad accertare la regolarità della documentazione presentata.

L'I.A. è tenuta al corretto adempimento degli obblighi contributivi, retributivi e fiscali previsti dalla normativa vigente.

Il Comune provvederà al pagamento di quanto dovuto solo dopo aver verificato la regolarità nell'assolvimento degli obblighi di cui sopra da parte dell'I.A., ai sensi dell'art. 35 D.L. 223/06, convertito con L. 04.08.2006, n. 248, come modificata dalla L. 134/2012.

I pagamenti saranno effettuati, per il tramite del Settore Ragioneria, solo dopo il controllo di regolarità delle fatture e della regolarità del servizio, con i tempi e le modalità previsti dalla normativa e dai regolamenti vigenti in materia; si precisa al riguardo che per la decorrenza del termine di pagamento fa fede l'apposizione da parte del Comune del timbro a calendario sulle fatture.

Il Comune sospenderà la decorrenza dei termini, nonché il pagamento di quanto dovuto, in caso di irregolarità riscontrate e, comunque, fino all'esibizione della documentazione prevista.

Il Comune, in fase di liquidazione dei corrispettivi, provvede anche:

- all'irrogazione all'I.A. delle eventuali sanzioni deducendo l'importo dai pagamenti dovuti, in subordine al recupero a mezzo della cauzione versata;

- a detrarre le somme eventualmente anticipate dal Comune in caso di ritardo dell'I.A. nel pagamento delle retribuzioni e dei relativi oneri assicurativi e previdenziali.

In caso di ritardo dell'I.A. nel pagamento delle retribuzioni e/o delle contribuzioni dovute al proprio personale dipendente, il Responsabile del Procedimento invita per iscritto il soggetto inadempiente a provvedervi entro i successivi 15 (quindici) giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine, il Comune provvederà a pagare direttamente i lavoratori, detraendo il relativo importo dai corrispettivi dovuti all'I.A. e al versamento dei contributi dovuti.

Il Comune, prima della stipula del contratto e, ai fini delle liquidazioni delle fatture, con le scadenze imposte dalla normativa vigente, acquisisce il Documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.).

ART. 74

RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il Comune di Trecate potrà richiedere, a suo insindacabile giudizio, la risoluzione del contratto, ai sensi degli artt. 1453-1455 del Codice Civile, in caso di ripetute inadempienze di non scarsa importanza agli obblighi contrattuali o anche a seguito di una singola inadempienza che comporti disfunzioni particolarmente gravi al servizio, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni dalla sua ricezione per l'adempimento, con dichiarazione che, decorso inutilmente detto termine, il contratto s'intenderà risolto.

Allo spirare di detto termine senza che il contratto sia stato adempiuto, questo è risolto di diritto.

In tutte le ipotesi di risoluzione del contratto il Comune provvederà ad incamerare l'intero importo della cauzione, fatto salvo il risarcimento per il maggior danno subito.

Il Comune potrà risolvere di diritto il presente contratto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile nei seguenti casi:

- mancata assunzione del servizio nella data stabilita, previa costituzione in mora;
- sospensione, anche parziale, del servizio per un periodo superiore a tre giorni di apertura del servizio, per ragioni non imputabili a legittime cause di impedimento per forza maggiore, ordinanze delle competenti autorità, per motivi di igiene, salute, sicurezza pubblica, decisione unilaterale dell'I.A.;
- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento nei confronti dell'I.A.;
- messa in liquidazione o casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'I.A.;
- motivi di pubblico interesse e/o necessità;
- casi di infezione o intossicazione o tossinfezione alimentare la cui causa accertata sia ascrivibile all'I.A.;
- gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato in materia di sicurezza e prevenzione, igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A. anche a seguito di diffida del Comune;
- mancata stipula della garanzia assicurativa e/o fideiussoria richiesta nel presente Capitolato;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi e ritardi reiterati nei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- impiego di personale inadeguato e/o insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- interruzione non motivata del servizio;
- episodi e/o pratiche lesive dei diritti, della libertà e della dignità della persona a danno degli utenti accertati e contestati secondo le vigenti disposizioni di legge in materia;
- mancato utilizzo o predisposizione del sistema di gestione prenotazione e incasso buoni pasto, nei termini previsti dal presente Capitolato Speciale;
- subcontratto del servizio, tranne che per i servizi accessori autorizzati;
- cessione del contratto a terzi;

- inadempimento dell'obbligo della tracciabilità ai sensi dell'art. 3 della L. 13.08.2010, n. 136;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati tecnici;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo dell'igiene degli alimenti – procedure H.A.C.C.P. aziendali e procedure specificatamente indicate nel presente Capitolato.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, previa dichiarazione da comunicarsi al prestatore di servizio con raccomandata A/R o PEC con la quale il Comune dichiara di volersi avvalere della clausola risolutiva.

Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.

La risoluzione del contratto di cui al presente e al precedente articolo comporterà tutte le conseguenze di legge e di contratto.

All'I.A. verrà corrisposto quanto dovuto ai sensi del presente contratto sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

L'I.A. potrà essere chiamata, inoltre, al totale risarcimento di eventuali danni causati dalle inadempienze che hanno provocato la risoluzione del contratto.

ART. 75

GARANZIA DEFINITIVA

L'I.A., prima della stipula del contratto, dovrà stipulare idonea garanzia fidejussoria in relazione al servizio svolto presso il Comune di Trecate, il cui importo verrà calcolato con le modalità previste dall'art. 113, comma 1, del D.lgs. 163/2006 e s.m.i.

Il deposito in questione si intende a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni assunte e del risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempienze o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., fatta comunque salva la risarcibilità del maggior danno, ivi compresi gli eventuali maggiori costi che il Comune dovesse sostenere qualora dovesse provvedere a diversa assegnazione del servizio in caso di risoluzione del contratto per inadempienze dell'I.A.

La garanzia dovrà essere costituita mediante fideiussione bancaria, polizza assicurativa, o rilasciata da intermediari finanziari, nel rispetto di quanto disposto dell'art. 113 del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i.

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

Al Comune competerà inoltre un incondizionato diritto di rivalsa sulla garanzia per ogni somma della quale il Comune stesso dovesse ritenersi creditore a qualsiasi titolo.

La garanzia dovrà essere reintegrata dall'I.A. entro il termine di 10 (dieci) giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta del Comune qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di inadempienze da parte dell'I.A..

Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.

La cauzione resterà vincolata per tutta la durata della concessione e potrà essere svincolata solo mediante dichiarazione liberatoria del Comune.

ART. 76
DOMICILIO DELL’I.A.

L’I.A. deve comunicare espressamente al Comune dove intende eleggere il proprio domicilio. Le notificazioni e le intimazioni vengono effettuate a mezzo messo o mediante lettera raccomandata anticipata via fax presso il suddetto domicilio o mediante PEC (Posta Elettronica Certificata).

Qualsiasi comunicazione fatta dal Comune al/ai predetto/i domicilio/i, si considera fatta personalmente al legale rappresentante dell’I.A. In caso di Raggruppamento Temporaneo tra Imprese, qualsiasi comunicazione indirizzata all’Impresa mandataria si intende fatta a tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento Temporaneo.

ART. 77
DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO

È vietata, a pena di nullità, la cessione totale o parziale del contratto, fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di imprese per i quali si applicano le disposizioni di cui all’art.116 del D.Lgs. 163/2006 e s.m.i.

È vietato affidare integralmente in subcontratto il servizio assunto sotto la comminatoria dell’immediata risoluzione del contratto e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni e delle spese causate al Comune, salvo maggiori danni accertati.

Possono unicamente essere affidati in subappalto, entro il limite del 30% dell’importo complessivo contrattuale, i seguenti servizi:

- manutenzioni;
- trasporto dei pasti;
- attività di pulizia/sanificazione, a carattere straordinario, di locali ed attrezzature dei plessi.

Il subappalto, oltre ad essere dichiarato in sede di presentazione dell’offerta ai sensi del D.Lgs. n. 163/2006 e s.m.i., deve necessariamente essere autorizzato dal Comune a pena di nullità. Eventuali lavori pubblici e/o servizi e forniture devono essere eseguiti esclusivamente da soggetti qualificati ai sensi del D.P.R. n. 34/2000 e s.m.i. (dall’8 giugno 2011 è da intendersi D.P.R. n. 270/2010). Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi ed agli oneri dell’I.A., che rimane unico responsabile nei confronti del Comune di quanto subappaltato.

L’affidamento in subappalto è sottoposto alle seguenti condizioni:

- a) l’I.A., in sede di presentazione dell’offerta, deve indicare le attività che intende affidare in subappalto;
- b) l’I.A. deve depositare il contratto di subappalto prima dell’inizio dell’esecuzione delle attività subappaltate;
- c) con il deposito del contratto di subappalto l’I.A. deve trasmettere, altresì, la documentazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese prescritti dal D.Lgs. n. 163/2006, nonché la documentazione comprovante il possesso dei requisiti di cui all’art. 38 dello stesso D.Lgs. per lo svolgimento delle attività affidate;
- d) non deve sussistere, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dall’art. 10 della L. n. 575/1965 e s.m.i.

È fatto obbligo all’I.A. di trasmettere al Comune entro 20 (venti) gg. dall’avvenuto pagamento, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti dalla stessa corrisposti al subappaltatore con indicazione delle ritenute di garanzia effettuate.

Si intendono inoltre richiamate tutte le ulteriori disposizioni e prescrizioni previste dall’art. 118 del D.Lgs. n. 163/2006.

ART. 78**OBBLIGHI CONNESSI AL D.LGS. 81/08 E S.M.I**

Il Comune fornirà le informazioni di cui all'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i. e stilerà il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze come previsto ai commi 3 e 5 del sopraccitato articolo. Tale documento è allegato al presente Capitolato (Allegato 4).

In ottemperanza alla normativa vigente in materia, l'I.A. assume ogni responsabilità inerente la sicurezza del luogo di lavoro per il servizio previsto dal presente Capitolato nei confronti di tutto il personale impiegato.

Prima dell'avvio del servizio deve essere effettuato specifico sopralluogo in ogni struttura scolastica

con la presenza congiunta dell'I.A. e di un rappresentante del Comune, del quale dovrà essere redatto specifico verbale sul fac-simile di quello allegato al D.U.V.R.I; l'I.A. provvederà, quindi, ad ottemperare agli adempimenti ivi previsti.

ART. 79**FORO COMPETENTE**

Per le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto sarà competente il Tribunale di Novara.

ART. 80**SPESE CONTRATTUALI**

Sono a carico dell'I.A. tutte le spese contrattuali (a titolo meramente esemplificativo le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni etc.) ed ogni altro onere necessario e inerente il contratto, nessuna eccettuata o esclusa.

ART. 81**NORME DI RINVIO**

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato e dagli altri atti di gara, si richiamano le norme legislative e le disposizioni regolamentari vigenti in materia.

L'I.A. è tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero essere emanate successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.



**Stazione Unica Appaltante Trecate
Trecate - Cerano - Sozzago - Terdobbiate**

Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Trecate

e-mail: sua@comune.trecate.no.it

PEC: trecate@postemailcertificata.it

CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
FEBBRAIO-GIUGNO 2016**

ALLEGATO 1

MENU

MENU' Autunno-Inverno**SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO STATALI DI TRECATE**** le merende indicate sono per la scuola dell'Infanzia*

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Vellutata di verdure con crostini gr.25 Formaggio spalmabile Patate al vapore Frutta	Risotto alla milanese Uova sode Insalata mista Frutta	Tortelli di magro al burro Mozzarella Zucchine Mousse di frutta	Pasta e fagioli Tonno Carote a fiammifero Frutta
Merenda	Biscotti	Barretta cioccolato gr 20	Yogurt	Pane e marmellata
martedì	Gnocchi al pomodoro Cotoletta di pollo al mais fagiolini Frutta	Passato di verdura con crostini Lonza alla pizzaiola Patate prezzemolate Frutta	Riso e prezzemolo Lonza alla milanese Fagiolini all'olio Frutta	Fusilli speck e zafferano Pollo arrosto Fagiolini Frutta
Merenda	Yogurt	Pane e cioccolato	Budino	Succo di frutta 100% e biscotti
Mercoledì	Risotto allo parmigiana Lonza al latte Carote Julienne Frutta	Sedanini alla ligure Fesa di tacchino al forno Fagiolini Frutta	Prosciutto cotto Insalata Pizza margherita Frutta	Tortelloni Burro-salvia Hamburger di manzo Piselli al pomodoro Frutta
Merenda	Focaccia	Succo di frutta 100% e biscotti	Banana	Yogurt
Giovedì	Prosciutto cotto Insalata Pizza margherita Frutta	Lasagne alla Bolognese Formaggio 1/2 porzione Biete all'olio Frutta	Brasata di manzo con carote Polenta Frutta	Pasta alla bolognese Parmigiano 1/2 porzione Spinaci Frutta
Merenda	Barretta cioccolato 20 gr	Budino	Budino	Yogurt
Venerdì	Pasta Olio e Grana Uova strapazzate e Formaggio Spinaci gratinati Frutta	Pasta pomodoro e ricotta Pesce al forno Insalata di finocchi Frutta	Pasta olio e grana Nasello gratinato Carote julienne Frutta	Riso alla contadina Polpettine di mare Insalata mista Frutta
Merenda	Yogurt	Yogurt	Succo di frutta 100% e crackers	Budino

MENU' PRIMAVERA ESTATE**SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO STATALI DI TRECATE**** le merende indicate sono per la scuola dell'Infanzia*

	PRIMA SETTIMANA	SECONDA SETTIMANA	TERZA SETTIMANA	QUARTA SETTIMANA
Lunedì	Pasta al pomodoro Uova strapazzate Insalata tricolore Gelato M:Frutta	Pasta al Pomodoro Tonno all'olio d'oliva Pomodori Frutta M:Focaccia	Risotto alla parmigiana Uova sode Pomodori Yogurt M:Pizzetta	Pasta zafferano e zucchine Tortino di verdure Piselli Frutta M:Muosse
Martedì	Lasagne al forno Formaggio (1/2 razione) Insalata di fagiolini Frutta M:Budino cioccolato	Pasta al pesto Cotoletta alla milanese Insalata mista Yogurt M:Frutta	Pizza margherita Prosciutto cotto Insalata verde Gelato M: Frutta	Pasta alla ligure Mozzarella Insalata verde Gelato M: Frutta
Mercoledì	Risotto primavera Arrostato di vitello Carote baby Yogurt M:Frutta	Pizza margherita Primo sale (1/2 razione) Ratatouille Gelato M:Biscotti	Tortelli agli aromi Formaggio da taglio Carote crude Frutta M: Budino	Risotto alla parmigiana Carrè di lonza arrosto Carote baby Frutta M:Budino
Giovedì	Pasta allo zafferano Pollo arrosto Pomodori Mousse M:Frutta	Risotto allo zafferano Tacchino al forno Carote crude Frutta M:Budino vaniglia	Pasta pomodoro e olive Pollo arrosto Patate prezzemolate Frutta M:Mousse	Gnocchi pomodoro e basilico Stracotto di manzo Fagiolini all'olio Frutta M:Yogurt
Venerdì	Pasta al pomodoro Polpette di mare Piselli Frutta M:Biscotti	Pasta al tonno Pesce dorato al forno Fagiolini all'olio Frutta M:Barretta cioccolato	Pasta olio e parmigiano Platessa impanata Pomodori Gelato M:Frutta	Pasta al pesto Tonno all'olio d'oliva Insalata verde e pomodori Frutta M:Gelato



**Stazione Unica Appaltante Trecate
Trecate - Cerano - Sozzago - Terdobbiato**

Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Trecate

e-mail: sua@comune.trecate.no.it

PEC: trecate@postemailcertificata.it

CAPITOLATO SPECIALE

PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA FEBBRAIO-GIUGNO 2016

ALLEGATO 2

TABELLE MERCEOLOGICHE E SPECIFICHE TECNICHE

- **TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE ALIMENTARI**
- **SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI**

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. In particolare è vietato l'uso dei prodotti indicati al Capo V, art. 25, del presente Capitolato speciale.

L'I.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile al Comune le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportate l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

- Il presente documento riguarda le caratteristiche merceologiche e di utilizzo delle materie prime destinate alla preparazione dei pasti.
- Per regimi dietetici particolari, al di là del presente capitolato, si farà riferimento ad indicazioni circostanziate e particolareggiate, basate sulla documentazione medica relativa.
- Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando in tal modo di avere un'eccessiva scorta di alimenti in dispensa, soprattutto per quelli deperibili.
- È importante acquistare confezioni di pezzatura rispondente alla necessità giornaliera, in maniera da evitare la conservazione di alimenti deperibili in confezioni aperte.

PANE

Di tipo comune e/o di tipo integrale.

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi.

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a 3kg è ammessa la consegna solo in sacchetti di carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere idonea chiusura. È vietata la chiusura con punti metallici.

La consegna del pane presso il centro cottura e nei centri refezionali deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO

Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

CROSTINI DI PANE

I crostini dovranno essere ottenuti senza l'utilizzo di additivi alimentari. Ammesso solo olio di oliva.

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

PAN CARRE'

Dovrà essere prodotto con farine "0" e "00" ed il gusto e l'aroma non dovranno presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

L'alcool etilico dovrà risultare inferiore al 2% s.s. +/- 3%.

Confezioni di peso non superiore a 0,5 kg.

PASTA LIEVITATA PER LA PREPARAZIONE DI PIZZA E FOCACCIA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Deve essere confezionata in contenitori monouso, in materiale plastico, muniti di coperchio ed idonei al contatto con gli alimenti. Tali recipienti devono essere adatti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Deve essere presente un'etichetta riportante – ragione sociale del produttore - denominazione di vendita - peso netto – data di produzione – lotto di rintracciabilità - modalità di conservazione.

Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro lo stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

PIZZA MARGHERITA MONOPORZIONE

La pizza margherita pronta monoporzione potrà essere richiesta a seguito di particolari indicazioni dietetiche (esempio senza mozzarella o senza pomodoro) e dovrà contenere tutti gli ingredienti della pizza margherita pluriporzione ad eccezione degli ingredienti non richiesti e rispettare le grammature previste. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni in materiale plastico termosigillato idoneo al contatto con gli alimenti e con etichettatura a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

FOCACCIA PLURIPORZIONE O MONOPORZIONE

La focaccia pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo "0", olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, priva di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. In caso di monoporzione la confezione sarà in materiale plastico idoneo al contatto con gli alimenti termosigillato. Le confezioni di focaccia dovranno essere etichettate a norma di legge. Dovranno essere consumate nello stesso giorno di consegna.

CRACKERS – FETTE BISCOTTATE – GALLETTE DI RISO E/O ALTRI CEREALI

Devono essere preconfezionati, preparati con cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, senza sale aggiunto.

BISCOTTI

I biscotti nella varietà secchi e frollini possono contenere i seguenti ingredienti: farine di grano tenero tipo 0 o 00 o integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, miele o

concentrati di frutta, burro, uova, latte, privi di additivi, coloranti e aromi. Se richiesti, dovrà essere fornita una gamma di almeno quattro tipologie di biscotti da somministrare, a rotazione, nel corso dell'anno scolastico.

PANDORO, PANETTONE E COLOMBA (PER OCCASIONI SPECIALI)

Devono avere le caratteristiche e le composizioni definite con il Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...)

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta all'A.C., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

CHIACCHIERE

Devono essere prodotte secondo la buona tecnica pasticceria, cotte al forno senza l'aggiunta di additivi, coloranti ed aromi. Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine...).

Prima della fornitura dovrà essere sottoposta all'A.C., per approvazione, la scheda tecnica dei prodotti scelti.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo "0", "00", integrale;
- senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi, mais, girasole, soia e burro.

FARINA BIANCA

Tipo 0

Tipo 00

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (L.580/1967 e s.m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (art.64 del D.P.R. n. 327 e, a partire dal giugno 1983, relative al D.P.R. n. 322 del 18 maggio 1982).

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 e s.m.

LIEVITO DI BIRRA SECCO ATTIVO

Lievito secco naturale composto da *Saccharomyces cerevisiae* attivi.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità indicati nella L. N. 580/67 e s.m..

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche.

Le confezioni devono essere fornite intatte e sigillate.

PASTA

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;

essere prodotte nei seguenti tipi:

- pasta secca di semola o semolato di grano duro (**È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO**),
- pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofruttili e loro derivati;
- pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purchè con le caratteristiche di cui al precedente punto, senza additivi alimentari aggiunti.
- le paste alimentari fresche, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva dovranno essere in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m..

Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RAVIOLI, TORTELLINI, PASTE RIPIENE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- ripieno di verdura e latticini, esenti da additivi alimentari (coloranti e conservanti).
- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e D. Lgs.109/92 e s.m.i..

SFOGLIA PER LASAGNE

La sfoglia di pasta all'uovo dovrà essere surgelata, priva di additivi, aromi e coloranti, con i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale. Dovrà essere utilizzata, dopo scongelamento in frigorifero a 4°C, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Alla consegna dovrà avere un intervallo minimo dalla scadenza di 4 mesi.

Non è consentita la conservazione di confezioni parzialmente utilizzate.

GNOCCHI DI PATATE

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- preparati con almeno il 60% di patate e/o equivalente quantitativo di fiocchi di patate reidratate e senza l'aggiunta di additivi alimentari (coloranti e conservanti).

- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.
- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e D. Lgs.109/92 e s.m.i..

Sono da preferire del tipo senza uova, adatti anche ai soggetti allergici.

GNOCCHI DI SEMOLINO

In confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva o surgelati, senza aggiunta di additivi, preparati solo con semolato, latte, acqua o brodo, sale.

RISO (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori.

È richiesto di tipo parboiled, da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti e insalate di riso. (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e per minestre.

Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO

Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

MIGLIO DECORTICATO

Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti.

La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI

I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1g/100g.

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi.

L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno).

OLIO DI ARACHIDE

Da utilizzarsi esclusivamente per le cotture al forno.

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalla Legge, R.D.L. n. 2033.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel Reg. UE 1169/2011 e D.Lgs.109/92 e s.m.i..

OLIVE VERDI E NERE SNOCCIOLATE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Il prodotto deve essere contenuto in vetro ed ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACCIUGHE SOTTO SALE, CAPPERI SOTTO SALE

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Ogni confezione deve riportare le dichiarazioni previste dalla legge.

ACETO BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 12/02/1965, n. 162 (convertito con modificazione nella Legge 739/70).

Deve avere acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal DPR 12/02/1965, n. 162.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

ACETO MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

SALE FINO E GROSSO

Si richiede sale iodurato/iodato.

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZUCCHERO

Si richiede zucchero semolato raffinato, in confezioni originali, integre ed a tenuta da kg 1. All'apertura non deve presentare alcuna impurità.

ZAFFERANO

Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*.

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI

Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice.

Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. È vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico.

PESTO ALLA GENOVESE

Si richiede l'impiego di pesto fresco (ingredienti: basilico fresco, Parmigiano Reggiano, Pecorino Sardo, pinoli nazionali, olio extra vergine di oliva, sale, eventuale aglio fresco), prodotto nello stesso giorno di consumo, o su autorizzazione del Comune, nel periodo autunno/inverno, pesto confezionato in ATP, in olio extravergine di oliva, privo di anacardi, esaltatori di sapidità e aromi. All'apertura non deve presentare odore e sapore anomali dovuti all'irrancidimento. Deve essere fornito in quantitativi tali in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliere, senza determinare avanzi di prodotto sfuso. È vietato conservare il prodotto in rimanenza.

CARNI

CARNI BOVINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani.

A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

È ammessa la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità. Nel solo caso in cui fossero impiegati Bovini di Razza Piemontese, le carni potranno eventualmente provenire da capi di età superiore ai 12 mesi: "vitellone - bovino adulto".

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti:

- per arrostiti e fettine: coscia
- per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben

aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna presso il centro di cottura, la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI SUINE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. Il rispetto della filiera italiana deve essere garantita mediante adeguata etichettatura. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. È ammessa la fornitura di carni suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto.

Il taglio anatomico dovrà essere “filone taglio Bologna” (carrè disossato senza scannello).

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 3%.

La carne di suino deve presentare le seguenti caratteristiche: colore roseo/rosso, grasso di consistenza pastosa e di aspetto bianco lucido, con superficie di taglio asciutta.

I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

Alla consegna presso il centro di cottura, la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni devono provenire da allevamenti italiani e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta del Comune dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana.

È ammessa la fornitura di carni avicunicole fresche refrigerate con classe di appartenenza “A”, sottovuoto.

È ammessa per la carne con osso, la consegna in vaschette avvolte con film plastico etichettate. La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto) e 2 giorni (per quelle confezionate in film plastico). La data di macellazione dovrà essere riportata sull'etichetta.

Saranno richiesti:

- cosce e/o sopracosce di pollo da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- petti di pollo senz'osso da maschio con età compresa tra 8 e 11 settimane
- fesa di tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

La carne avicunicola dovrà essere priva di odori e sapori anomali, esenti da ecchimosi, grumi di sangue, da fratture e tagli o lacerazioni. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme.

Cosce e sopracosce dovranno essere spennate, spiumate ed esenti da residui di peli.

L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali.

CARNI DI AGNELLO, CAPRETTO, CAVALLO

Per particolari esigenze dietetiche, comprovate dal responsabile del servizio, l'azienda si impegna a fornire nelle quantità richieste e in tagli freschi le carni di cui sopra, ricavate da animali giovani e in ottimo stato di salute. Non saranno accettate forniture di carni non confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata e mancanti dell'etichettatura obbligatoria.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità

Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”.

I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. È vietato l’utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto.

La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg.

Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma)

Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). È richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L’umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d’anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere adeguata stagionatura, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

ALTRI SALUMI

Se necessario per il completamento di ricette gastronomiche, deve inoltre essere prevista la fornitura dei seguenti prodotti che dovranno tutti, nessuno escluso, essere conformi alla vigente normativa.

Tutti i prodotti dovranno essere adeguatamente confezionati e muniti di etichettatura ai sensi della normativa.

Al taglio i prodotti dovranno avere profumo, colore, consistenza e sapore caratteristici del prodotto, ed essere esenti da difetti e non devono presentare all’esterno né patine né odori sgradevoli, il grasso deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore di rancido.

- Pancetta affumicata cotta
- Salame crudo tipo milano
- Coppa
- Salsicce e salamelle fresche
- Mortadella bologna IGP
- Speck

ITTICI

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici dovranno essere surgelati in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto).

Allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini.

Devono essere deliscati.

Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni.

Si richiedono:

NOME COMUNE	NOME SCIENTIFICO	TIPOLOGIA FORNITURA
Sogliola	<i>Solea vulgaris</i>	filetti
Platessa	<i>Pleuronectes platessa</i>	filetti
Merluzzo/Nasello	<i>Merluccius merluccius</i> <i>Merluccius hubbsi</i> <i>Macruronus magellanicus</i> <i>Merluccius senegalensis</i> <i>Merluccius capensis</i> <i>Gadus morhua morhua</i>	Filetti e tranci
Halibut	<i>Hippoglossus hippoglossus</i> <i>Reinhardtius hippoglossoides</i>	Filetti
Pesce Persico	<i>Perca fluviatilis</i>	Filetti
Trota	<i>Salmo gairdneri</i>	Filetti
Cernia	<i>Polyprion americanus</i>	Filetti
Palombo	<i>Mustelus mustelus</i>	Tranci
Pesce spada	<i>Xiphias gladius</i>	Tranci
Salmone	<i>Salmo salar</i>	Filetti

Deve essere in particolare dichiarata la denominazione commerciale della specie, il metodo di produzione (cattura in mare o nelle acque interne o allevamento), la zona di cattura, il lotto e la data di scadenza.

La pezzatura deve essere omogenea e costante, la percentuale di glassatura deve essere dichiarata e non superare il 20%. Sono richieste confezioni da kg 1, kg 5, kg 10.

BASTONCINI DI:

- ***FILETTI DI MERLUZZO***

I bastoncini di filetti di merluzzo (quantità di merluzzo non inferiore ore al 60% del peso complessivo del prodotto), impanati surgelati (non prefritti), devono presentare le seguenti caratteristiche:

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- colore delle carni: bianco, assenza di colori estranei o macchie anomale.
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto. Di consistenza croccante dopo la cottura.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato **prodotto non prefritto**, sarà prevista la panatura e preparazione in loco di filetti di merluzzo.

- **DI TOTANO**

Ottenuti dalla lavorazione, del solo corpo, di molluschi di genere e specie *Dosidicus gigas* e *Illex argentinus*, spellati, tagliati, impanati surgelati (non prefritti).

Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche minime:

- di colore (bianco / giallo) ed odore (non troppo pronunciato, assenza di note estranee) caratteristico.
- di sapore caratteristico, assenza retrogusti estranei.
- idonei alla cottura al forno.
- passati al metal detector (in confezionamento presso il produttore).

Qualora non sia possibile reperire sul mercato **prodotto non prefritto**, sarà prevista la panatura e preparazione in loco.

MOLLUSCHI SURGELATI

I molluschi surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella stessa specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

L'odore deve essere gradevole.

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.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea.

Tipologie richieste: cozze sgusciate, vongole sgusciate, polpo, moscardini, seppioline, totani, gamberi sgusciati e calamari interi oppure anelli.

TONNO IN CONSERVA

Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative.

Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne.

Alla consegna presso il centro di cottura, il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

LATTE E DERIVATI

LATTE FRESCO INTERO

Prodotto nazionale.

Per le eventuali merende previste in menù, il latte deve essere intero, fresco, pastorizzato, di alta qualità, così come definito dalla vigente normativa.

Sono richieste confezioni da litro o da mezzo litro.

Per diete particolari può essere richiesto latte fresco pastorizzato parzialmente scremato e scremato.

LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Prodotto nazionale.

Per le preparazioni culinarie sarà richiesto latte a lunga conservazione UHT (trattamento ultrarapido ad alta temperatura).

YOGURT (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Lo yogurt deve essere intero, contenente microrganismi specifici acidificanti vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo in numero non inferiore a $10^6/g$, con acidità non inferiore a 0,8%. Dovrà essere fornito con o senza aggiunta di frutta, privo di additivi alimentari, coloranti ed aromi. Le confezioni dovranno essere da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere almeno 10 giorni dalla data di scadenza.

Il prodotto dovrà avere un gusto tipico, odore e colore caratteristici con consistenza morbida e cremosa, omogeneo e senza separazione del siero.

YOGURT DI SOIA

Ingredienti: estratto di soia (70 % circa), zucchero, sciroppo di glucosio, olio vegetale emulsionante (mono e digliceridi degli acidi grassi), stabilizzanti (farina di semi di carrube, alginato di sodio, carragenani, gomma di guar), aromi.

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme delle Leggi n. 1525 del 23 febbraio 1956, n. 202 del 13 maggio 1983 e n. 142 del 19 febbraio 1992, nonché dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e n. 1526 del 23 dicembre 1956 e s.m..

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni di colore sulla superficie. Non deve esserci crescita di muffe.

Non deve essere microbiologicamente contaminato.

In caso di richiesta, deve essere fornito un reperto analitico comprovante la genuinità del prodotto sulla base della L. n. 1526/1997 e il buono stato di conservazione.

Dovrà essere fornito in panetti da g 125, g 250 e g 500 con almeno 30 giorni di conservazione residui.

BUDINO

Il budino deve essere pastorizzato, da conservare in frigorifero a +4°C, fornito nei gusto cacao, vaniglia e *creme caramel*. Le confezioni dovranno essere monodose da g 125. Il prodotto al momento del consumo dovrà ancora avere *shelf life* residua di almeno 10 giorni.

BUDINO DI RISO

Ingredienti: succo di mele (42% circa), acqua, purea di pere (21 % circa), riso (8,4% circa), addensante (gomma xanthano, agar-agar), sale marino, scorza di limone, *aspergillus orizae*.

CIOCCOLATO E CREMA DI CIOCCOLATO

Tavolette di cioccolato gr. 20

Il cioccolato deve essere prodotto in conformità alla legge 351/1976 e s.m.

crema di cioccolato (spalmabile)

cioccolato fondente confezioni da kg 1

OVETTI DI CIOCCOLATO (per occasioni speciali)

Dovranno essere forniti ovetti pasquali con sorpresa, del peso medio di g 30 circa, prodotti con cioccolato al latte. Il cioccolato e la sorpresa devono essere conformi alle vigenti normative. La

sorpresa dovrà avere il marchio CE. I prodotti forniti non devono presentare difetti di affioramento o deformazioni della confezione dovuti a rammollimenti e riconsolidamenti del prodotto

DESSERT (ad esclusione del “budino”, già precedentemente descritto)

Condizioni generali:

devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati, da 80g / 100g.

le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal Reg. UE 1169/2011 e D. Lgs.109/92 e s.m.i..

non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

GELATO

Dovranno essere forniti in confezione originali, in coppette da 60-70 grammi con cucchiaino a perdere, rispondente alla vigente normativa. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto dovrà avere un tempo di vita residuo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Lotto e data di scadenza dovranno essere riportati in modo evidente su ciascun imballo secondario. Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di ghiaccio. Deve essere garantita la fornitura a rotazione di gusti diversi (esempio crema, cioccolato, fior panna, fragola)

FORMAGGI

I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti.

Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta.

La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano.

Da utilizzarsi come condimento (grattugiato) per primi piatti.

Grana Padano DOP (Denominazione di Origine Protetta).

Il formaggio deve essere prodotto secondo il disciplinare del formaggio Grana Padano DOP e deve presentare i seguenti requisiti:

- .colore della crosta - scuro o giallo dorato naturale, con impresso il marchio d'origine.
- .colore della pasta - bianco o paglierino.
- .aroma e sapore della pasta caratteristici - fragrante, delicato, non piccante.
- .struttura della pasta - finemente granulosa, frattura radiale a scaglia e occhiatura appena visibile.
- .spessore della crosta - da 4 a 8 mm.
- .grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.
- .stagionatura dai 9 ai 16 mesi ed in ogni caso non superiore a 20.

Da utilizzarsi esclusivamente quando richiesto come seconda portata.

Asiago DOP (Denominazione di Origine Protetta), formaggio a pasta dura, deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Fontina DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Taleggio DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Gorgonzola DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Toscano fresco DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Pecorino Sardo dolce DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela.

Caprino fresco, prodotto caseario a base di latte di capra, con le seguenti caratteristiche organolettiche: odore di latte acido e di yogurt, sapore leggermente acido, non salato.

Emmenthaler svizzero, formaggio a pasta compatta, morbida, color giallo/burro, sapore delicato e caratteristico, occhiatura tipica, e priva di crepe esterne o rigonfiamenti, con una percentuale di grassi non inferiore.

Italico, formaggio con pasta cremosa e compatta al taglio, di sapore dolce.

Primo sale, formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino.
Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Provolone Valpadana DOP, formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

È richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Mozzarella (prodotto nazionale), a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici.

In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Crescenza, formaggio fresco, molle, in confezioni da g 100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Robiola, formaggio fresco, in confezioni da g 50-100 o panetti da g 1000. Con sapore tipico, senza anomalie tendenti all'acido o all'amarognolo. Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Formaggio spalmabile tipo Quark, formaggio fresco, cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acidulo, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Esente da additivi. Il prodotto deve essere in confezioni da g50/g100, termo sigillate.

Il colore deve essere tipico chiaro, privo di colorazioni superficiali anomale. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Ricotta, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza.

Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata.

UOVA

UOVA FRESCHE

Uova da allevamento a terra, di origine nazionale.

La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L o M.

La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna.

Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrik. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni.

È vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana.

Gennaio

cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle biete, sedano, sedano rapa, porri, zucche, insalate

banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Febbraio

cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, sedano rapa, cipolle, biete, spinaci, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, zucche

banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine

Marzo

cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucche, carciofi, catalogna

banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi

Aprile

asparagi, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, carciofi, zucchine, porri, pomodori

banane, mele, pere, arance, limoni

Maggio

carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, spinaci, verze, zucchine, porri, pomodori, peperoni, piselli

banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliege

Giugno

fagiolini, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biete, zucchine, pomodori, peperoni, piselli, melanzane, fagioli

banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone

Luglio

carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, fagiolini, melanzane, zucche, fagioli

banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone

Agosto

carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, fagioli
banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, angurie, meloni, uva, fichi, kiwi

Settembre

carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, porri, pomodori, peperoni, melanzane
banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi

Ottobre

biete, verze, cavoli, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucche, porri, pomodori
banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi

Novembre

carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, verze, zucchine, porri, funghi freschi, zucche
banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance

Dicembre

carote, patate, insalate, sedano, cipolle, biette, spinaci, zucche, porri, verze
banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine

VERDURA FRESCA

Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^ categoria;

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

CATEGORIE MERCEOLOGICHE

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
Cipolle	I	Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. È ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili
Porri	I	Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Carote, Barbabietole	I	Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di una minima parte distale della radice	
Cavoli e verze	I	Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e nn comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Spinaci	I	Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Finocchi	I	Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diametro minimo mm 60
Insalate	I	Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: Peso unitario minimo gr. Coltura protetta Lattughe 150-100 Lattughe e iceberg 300-200 Indivie e scarole 200-150
Sedani da coste	I	Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. I sedani da coste sono classificati in: grossi (superiori a 800 gr.) medi (500-800 gr.) piccoli (150-800 gr.)
Pomodori	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto sviluppo tipico della varietà ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm pomodori oblungi 30 mm
Peperoni	I	Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Melanzane	I	Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.

PRODOTTO	CAT	DESCRIZIONE	TOLLERANZA QUALITA'
		calice risulti integro.	
Cavolfiori	I	Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi leggero difetto di forma colorazione e sviluppo, leggerissima peluria.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.
Fagiolini	I	Facilmente spezzabili a mano, giovani e teneri, con semi poco sviluppati, i baccelli devono essere chiusi. Sono tollerati difetti di colorazione fili corti e poco resistenti.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione: diam. massimo fini 9 mm Cultivar richieste: anellino giallo; meraviglia di Venezia; verdi cilindrici
Piselli e fagioli	I	Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Pedunculati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi.	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II. Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm Cultivar richieste: oberon, alderman, mangia-tutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini
Patate	I	Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e una massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola cultivar, assenza di tracce di inverdimento epocale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura.	

VERDURE SURGELATE

I sottoelencati prodotti (gli unici utilizzabili surgelati) avranno un uso limitato e solamente legato alla necessità di utilizzo “fuori stagione” o su specifica autorizzazione del Comune:

- piselli,
- fagiolini,
- asparagi,
- spinaci/erbette,
- cavolfiori,
- broccoli,
- carote disco/*baby*
- zucchine a rondelle.

I prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in

conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o per la congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (*Agricoltura non UE*) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione nazionale e CEE (*Agricoltura UE*).

- Se non forniti biologici dovranno essere appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.
- I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere:

- di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- avere calibratura e grammatura pari a 130/150 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.;
- presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione;
- aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione;
- essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo;
- essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti;
- privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari;
- privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie:

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo;
- presenza di parassiti animali o vegetali;
- prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Per la qualità commerciale della frutta si fa riferimento ai seguenti Regolamenti Comunitari e loro successive integrazioni e/o modificazioni:

Agrumi: Reg. (CE) n. 1799/2001 del 12/09/01;

Albicocche: Reg. (CE) n. 851/00 del 27/04/00;

Banane: Reg. (CE) n. 2257/94 del 16/09/94;

Ciliegie: Reg. (CE) n. 214/04 del 06/02/04;

Angurie : Reg. (CE) n. 1862/04 del 26/10/04;

Fragole: Reg. (CE) n. 843/02 del 21/05/02

Kiwi (Actinidia): Reg. (CE) n. 1673/04 del 24/09/04;

Mele: Reg. (CE) n. 85/04 del 15/01/04;

Meloni: Reg. (CE) n. 1615/01 del 07/08/01;

Pesche: Reg. (CE) n. 1861/04 del 26/10/04;

Pere: Reg. (CE) n.86/04 del 20/01/04;

Prugne: Reg. (CE) n. 1168/99 del 03/06/99;

Uva da tavole: Reg. (CE) n. 2789/99 del 22/12/99.

- Le mele devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Golden Delicious, Stark Delicious, Red Delicious, Royal Gala
- Le pere devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: William, Abate, Kaiser (solo da cuocere), Conference
- L'uva deve essere della varietà Regina e Italia a rotazione bianca e nera
- Le arance devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione: Tarocco, Sanguinella, Moro, Navel
- Le pesche devono essere di diverse qualità e fornite a rotazione a pasta gialla, pasta bianca e pesche noce

Frequenza fornitura:

- Le banane devono essere fornite per tutte le utenze, almeno 2 volte al mese.
- Fragole e ciliegie devono essere fornite a tutte le utenze almeno due volte al mese nell'arco della loro stagionalità.
- Uva, albicocche, prugne, pesche, pesche noci, meloni ed angurie devono essere forniti settimanalmente nell'arco della loro stagionalità.

A tal proposito dovrà essere introdotto presso il centro cottura un sistema di registrazione della tipologia di frutta fornita, approvato dalla S.A. e lasciato a disposizione di eventuali controlli.

PUREA DI FRUTTA/POLPA DI FRUTTA

Prodotto composto unicamente da frutta senza zuccheri aggiunti né conservanti.

Deve essere fornito in vaschette monoporzione da 100g, con capsula di chiusura "easy peeling"; le vaschette dovranno essere in alluminio o in altro materiale plastico ad uso alimentare.

Aspetto: polpa raffinata (mela, mela/banana, pera, prugna, frutti di bosco, pesca);

Odore e colore: tipico della materia prima.

Il prodotto deve:

- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine; non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- potersi conservare a temperatura ambiente.

SUCCHI DI FRUTTA

Sono richiesti succhi di frutta ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta, senza zucchero aggiunto, con tenore minimo di succo e/o in purea superiore al 50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti e conservanti. È ammessa solo l'aggiunta di acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Devono avere sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano. Forniti in tetrabrick da ml 200 provvisti di cannuccia per il consumo (monodose) e pluridose da massimo da litri 1 (in tetrapak o vetro). Devono essere forniti, a rotazione i seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela
- arancia

SUCCO DI LIMONE IN CONFEZIONE (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Puro succo di limone nazionale, non a base di concentrato, confezionato in bottiglie di vetro o di plastica da 1litro e/o da 200/250ml.

CONFETTURA DI FRUTTA

Deve essere fornita confettura extra, in confezioni in vetro con capsula a vite che garantisca l'igienicità della chiusura. Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e translucida. L'aroma ed il sapore devono richiamare il frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti. I prodotti dovranno essere forniti in vasi da g 250. All'occorrenza potranno essere richieste confezioni monodose, sempre da g 25.

Sono richiesti i seguenti gusti, che dovranno essere forniti a rotazione mensile:

- albicocca,
- frutti di bosco,
- fragola,
- ciliegia,
- pesca.

CATEGORIE MERCEOLOGICHE

PRODOTTO	CAT	TIPO	CAL.	GRAMM.	TOLLERANZE QUALITA'
Mele	I	Golden delicious	75-80	160-180	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.
		Red delicious			
		Starking delicious	75-80	160-180	Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 11-13%
		Starkrimson	75-80	160-180	
		Stayman red			
		Jonagold			
Rosa di caldar					
Pere	I	Butirra	70-75	160-180	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.
		William			
		Abate fetel	70-75	155-175	Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo. R.S.R. 10-13%
		Kaiser			
		Conference	65-70	155-170	
		Passacrassiana	70-75	160-190	
Decana comizio					
Pesche	I	Springtime	70-75	155-190	Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 12-13%
		Cardinal	70-75	155-190	
		Dixired	70-75	155-190	
		Redhaven	70-75	155-190	
Albicocche	I	Precoce d'imola			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.
		Reale d'imola			
		Tonda castiglione boccuccia			
Susine	I	Shiro- goccia oro			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. R.S.R. 15%
		Morettini			
		Ozark premier			
		Santa ros satsuma			
Ciliegie	I				Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II. Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4%
Agrumi Arance	I	Moro Tarocco Sanguinella			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20%

PRODOTTO	CAT	TIPO	CAL.	GRAMM.	TOLLERANZE QUALITA'
		Washington Ovale			massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice
Mandarini	I	Paternò Campania			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice. Il contenuto minimo di succo si misura in percentuale al peso del frutto. Arance 30-35%, limoni verdelli 20%, limoni 28%, mandarini 33%, clementine 40%
Uva da tavola	I	Italia Regina Americana Olivella			Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II categoria.
Fragole	I				Il 10% non rispondenti al numero o peso della categoria, ma conformi a quelle della categoria e il 2% massimo di frutti guasti.

Banane	Frutti di forma tipica, buccia gialla intera, frutto senza ammaccature. Polpa soda e pastosa senza annerimenti, né attacchi da crittogame o parassiti animali. Sapore gradevole e gusto non allappante (segno di immaturità). Il peso medio è compreso tra i 145-175 gr. E il calibro tra 40-50 mm.				
Kiwi	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus. Pezzatura non inferiore ai 60 gr. (45 mm. di diametro).				
Kaki	Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus.				
Anguria	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.				
Melone	Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus.				

POMODORI PELATI (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 del 11.4.1975.

I pomodori impiegati devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 65% del peso netto.

I frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/80, art. 64 e e dal Reg. UE 1169/2011 e D. Lgs.109/92 e s.m.i..

PASSATA DI POMODORO (È RICHIESTA LA FORNITURA DI PRODOTTO BIOLOGICO)

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e deve presentare il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo. Non deve contenere bucce e semi.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non deve essere inferiore al 6%.

I contenitori non devono presentare ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto,
- peso sgocciolato,
- peso netto,
- nome della ditta produttrice,
- nome della ditta confezionatrice,
- luogo di produzione,
- ingredienti impiegati, in ordine decrescente,
- data di scadenza,

come da D.P.R. n. 327/80 e e dal Reg. UE 1169/2011 e D. Lgs.109/92 e s.m.i..

MIELE

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Deve essere di acacia o millefiori.

Non deve contenere materie organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Non deve presentare sapore ed odore estranei

Non aver iniziato un processo di fermentazione

Non essere sottoposto a trattamenti termici

Non presentare un'acidità modificata artificialmente

Non essere sottoposto a trattamenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine.

In etichetta dovranno essere riportate le seguenti informazioni:

- la denominazione di vendita
- la quantità netta o nominale
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del produttore o confezionatore o venditore;
- la dicitura di identificazione del lotto di produzione.
- l'indicazione del termine preferenziale di consumo;
- il Paese d'origine;
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento (quando diverso dall'indirizzo del responsabile di commercializzazione già indicato in etichetta).

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, quando richiesta, deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, e deve provenire da fonte/da stabilimento di imbottigliamento sito a non oltre 200km dal Comune di Trecate. L'acqua deve essere fornita in bottiglie in PET da l 1,5 e da l 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	

Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO

Vino di pura uva, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia, confezionato in tetrapak da ml 250 (o sino ad 1 litro), e portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice con indicata la gradazione complessiva del vino.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Nel corso dell'appalto potranno essere richiesti, i prodotti sotto specificati, per i quali potranno essere anche richieste, marche specifiche a seguito di particolari necessità dietetiche soggettive.

ALIMENTI SENZA GLUTINE

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di glutine necessari alla preparazione dei pasti (es. pane bianco senza glutine, farina per celiaci, biscotti al cioccolato e dolci per celiaci, base per pizza – pasta: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne) degli utenti con intolleranza al glutine, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

ALIMENTI SENZA LATTE VACCINO, SENZA UOVA, SENZA ZUCCHERO, SENZA SALE, ALIMENTI A BASE DI SOIA

Dovranno essere forniti tutti gli alimenti ed ingredienti privi di latte, uova, zucchero, sale ed alimenti a base di soia, necessari alla preparazione dei pasti degli utenti con le relative specifiche necessità dietetiche, al fine di assicurare a tale utenza un menù del tutto simile a menù autorizzato e vigente.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE AI MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI

Tutti gli imballaggi delle derrate alimentari, i contenitori, utensili vari e materiali a perdere devono rispondere al Reg. CE n. 1935/2004, all' art. 11 L. 283/1962, al DPR 777/1982 ed al DM 21/3/73 e successivi aggiornamenti ed integrazioni.

Devono essere forniti i seguenti prodotti non alimentari, ma destinati al contatto con alimenti:

- pellicola estensibile in materiale plastico
- fogli in alluminio
- carta da forno
- carta oleata
- rotolo carta puliunto

- ❑ sacchetti carta vari formati
- ❑ sacchetti materiale plastico vari formati
- ❑ Cucchiaini biodegradabili
- ❑ Tovaglioli bianchi a due veli dimensioni minime 33x33 in ovatta di cellulosa
- ❑ Tovaglietta in carta tipo americana

Il materiale monouso, da utilizzarsi per l'erogazione del servizio (salvo diversi accordi con il Comune), dovrà essere biodegradabile.

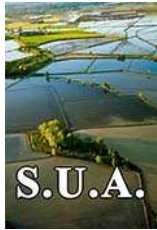
La biodegradabilità del materiale deve essere documentato da adeguate certificazioni, in lingua italiana.

Devono essere forniti, a seconda delle esigenze di servizio:

- **Piatti piani** compatibili/per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
- **Piatti fondi** compatibili/per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
- **Scodelle** per minestra, compatibili/per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
- **Bicchieri** da 200 cc, compatibile/per bevande calde (almeno 70°C per 2 ore) e fredde
- **Forchette** compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- **Cucchiaini** compatibili con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- **Coltelli** compatibile con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi
- **Cucchiaini** per dolce con alimenti caldi (almeno 80°C per 2 ore) e freddi.

Saranno accettate forniture di materiali sottoposti a prove tecniche, dichiarate in scheda prodotto, che si discostano sino ad un massimo del 30%, rispetto ai valori di temperatura e tempo sopra riportati.

Le posate ed i tovaglioli devono essere sigillati singolarmente e dovranno essere aperte dagli utenti.



Stazione Unica Appaltante Trecate
Trecate - Cerano - Sozzago - Terdobbiate

Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Trecate

e-mail: sua@comune.trecate.no.it


PEC: trecate@postemailcertificata.it


CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
FEBBRAIO-GIUGNO 2016**

ALLEGATO 3

TABELLA DELLE GRAMMATURE

	Porzione (grammi/ml)		
	<i>MAT.</i>	<i>ELEM.</i>	<i>MEDIA</i>
Cereali, derivati e tuberi			
Pasta o riso asciutti	50-60	60-70	70-80
Pasta, riso, orzo o simili in brodo	20-30	30-40	30-40
Gnocchi di patate	140-150	160-180	200
Farina di mais per polenta	50-60	60-70	70-80
Ravioli, tortellini freschi asciutti	80-90	100	120
Ravioli, tortellini freschi in brodo	30-40	50	60
Patate per contorno	100-120	150	200
Patate per purea	100	130	180
Patate per minestrone/passati/creme	30	30-40	40-50
Pane	40-50	50-60	60-70
Crostini di pane/fette biscottate/crackers	20-25	25-30	30-40
Pizza pomodoro e mozzarella	130-150	150-180	180-200
Legumi			
Legumi freschi/surgelati nel primo piatto asciutto	20	20-30	30
Legumi secchi nel primo piatto asciutto	5-10	5-10	10
Legumi freschi/surgelati per minestre/minestrone	20-30	30-40	30-50
Legumi secchi per minestre/minestrone	5-10	10-15	10-15
Legumi freschi/surgelati come secondo piatto	80-90	100-120	130-150
Legumi secchi come secondo piatto	25-30	35-40	40-50
Carni, pesce e uova			
Carne (arrosto, petto di pollo, ecc.)	60-70	80-90	100
Coscia di pollo (carne con osso)	70-80	100-120	120
Carne per polpette/ripieni	50-60	60-70	70-80
Carne per ragù	15	20	20
Pesce fresco (sogliola, platessa, ecc.)	60-80	90-100	110-130
Pesce surgelato	80-100	100-120	130-150
Tonno in scatola	60	60-80	80-100
Uova	N° 1	N° 1	N° 1-1½
Uova per preparazioni	N° 1 x 8	N° 1 x 6	N° 1 x 6
Formaggi			
Formaggi freschi (mozzarella, primosale, crescenza, ecc.)	40-50	70-80	100
Formaggi fermentati/stagionati (fontina, toma, Parmigiano, ecc.)	30-40	50	60
Ricotta di latte vaccino	60-70	100	150
Ricotta di latte vaccino per preparazioni	20	20	20-30
Formaggio per preparazioni	10	20	20-30
Mozzarella per pizza/formaggio per piatti unici	40	40-50	50-60

	Porzione (grammi/ml)		
	<i>MAT.</i>	<i>ELEM.</i>	<i>MEDIA</i>
Affettati			
Affettati magri	40	50	60-70
Prosciutto per preparazioni	10	10-20	10-20
Verdure e frutta			
Ortaggi a foglia crudi, carote julienne	30-40	50-60	70
Ortaggi pesanti freschi da consumare crudi (finocchi, pomodori, ecc.)	80-100	100-150	200
Ortaggi a foglia/pesanti freschi da consumare cotti	100-130	150-200	200
Verdure surgelate da consumare cotte	150	200	200-250
Misto verdura fresca/surgelata per minestrone/passati	80-100	100-130	130-150
Verdura per primi piatti asciutti	30-40	40-50	40-50
Verdura per sformati/focacce/polpette	30-40	40-50	40-50
Frutta fresca	130-150	150	150-200
Succo di frutta	125	125	125-150
Olio (per pietanza)	3-4 (*)	5 (*)	5-6 (*)
Olio per primo piatto in bianco	5-6	6-8	8-10
Formaggio grattugiato (per pietanza)	3	5	5
Latte e derivati			
Latte intero/parzialmente scremato (merenda)	150	///	///
Yogurt intero/magro – bianco/con frutta	125	125	125
Budino	80	80-100	80-100
Dolci, dessert, ecc.			
Zucchero o miele per dolcificare	5	5-10	5-10
Dolce (tipo torta)	40-60	80	80-100
Gelato alla frutta	50-80	80-100	100-120
Gelato alle creme (biscotto, tartufo, cornetto, ecc.)	///	50-60	50-60
Acqua			
Acqua oligominerale (residuo fisso, non superiore a 500 mg/l.)	300ml/utente	300ml/utente	300ml/utente

(*) la quantità di condimento diminuisce proporzionalmente con il numero di razioni preparate.

N.B. Il peso degli alimenti si riferisce al CRUDO e al NETTO degli scarti.



**Stazione Unica Appaltante Trecate
Trecate - Cerano - Sozzago - Terdobbiate**

Amministrazione Aggiudicatrice: Comune di Trecate

e-mail: sua@comune.trecate.no.it

PEC: trecate@postemailcertificata.it

CAPITOLATO SPECIALE

**PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
FEBBRAIO-GIUGNO 2016**

ALLEGATO 4

D.U.V.R.I.

D.U.V.R.I.

**DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE RISCHI DA INTERFERENZE
(ART. 26 COMMA 3 E 5, D.LGS. 9 APRILE 2008, N. 81, E S.M.I.)**

COMUNE DI TRECATE

SCUOLA DELL'INFANZIA "C COLLODI"

SCUOLA DELL'INFANZIA "G. GARZOLI"

SCUOLA PRIMARIA "DON MILANI"

SCUOLA PRIMARIA "G. RODARI"

SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO "G. CASSANO"

EMISSIONE

Il Committente

ACQUISIZIONE

L'Impresa
Aggiudicataria

PER CONOSCENZA

I Rappresentanti dei Lavoratori
per la Sicurezza

Il presente Documento è composto da ____ pagine comprensive del Verbale di sopralluogo.

1. PREMESSA

Il presente Documento di Valutazione contiene le principali prescrizioni in materia di sicurezza per fornire all'Impresa Aggiudicataria (di seguito: I.A.) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti nell'ambiente in cui è destinata ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività ai sensi dell'art. 26 del D.L. 9 Aprile 2008, n. 81.

Secondo tale articolo, al comma 3, "il datore di lavoro committente promuove la cooperazione ed il coordinamento elaborando un unico documento di valutazione dei rischi che indichi le misure da adottare per eliminare o, ove non è possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze. Tale documento è allegato al contratto o d'opera. Le disposizioni del presente comma non si applicano ai rischi specifici dell'attività delle imprese appaltatrici o dei singoli lavoratori autonomi."

Il datore di lavoro del Comune e il datore di lavoro dell'I.A. dovranno promuovere la cooperazione ed il coordinamento e, in particolare:

- l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione;
- gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi a cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze.

Il presente documento indaga circa i possibili rischi di interferenza fra le attività svolte dai lavoratori dipendenti del committente, quelle svolte dai lavoratori dipendenti o sotto la responsabilità dell'I.A. e quelle degli utenti delle strutture scolastiche interessate.

Non sono presi in considerazione i rischi specifici dell'attività dell'I.A., né quelli che non derivano dalla presenza di interferenze.

L'I.A. dovrà comunque predisporre e inviare al Comune di Trecate il proprio documento di valutazione dei rischi.

Prima dell'affidamento dei lavori si provvederà:

- a verificare l'idoneità tecnico professionale dell'I.A. attraverso l'acquisizione del certificato di iscrizione alla Camera di commercio, industria ed artigianato;
- a fornire, in allegato al contratto, il documento unico di valutazione dei rischi che sarà costituito dal presente documento preventivo ed eventualmente modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze che l'I.A. dovrà esplicitare.

In caso di inosservanza di norme in materia di sicurezza e in caso di pericolo imminente per i lavoratori, il Committente potrà ordinare la sospensione dell'attività disponendo la ripresa solo quando siano state ripristinate le condizioni di sicurezza ed igiene del lavoro.

Per sospensioni dovute a pericolo grave ed imminente il Committente non riconoscerà alcun compenso all'I.A.

2. OGGETTO

Concessione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Trecate ad imprese di ristorazione specializzate, che utilizzeranno un Centro di Produzione Pasti proprio o comunque nella loro disponibilità.

3. LUOGHI DI SVOLGIMENTO

I luoghi di svolgimento del servizio sono i seguenti:

- Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi" (Via Papa Giovanni Paolo II 2, Trecate);
- Scuola dell'Infanzia Statale "G. Garzoli" (Via Dante 38, Trecate);
- Scuola Primaria Statale "Don Milani" (Via Andante 14, Trecate);
- Scuola Primaria Statale "G. Rodari" (Via Cassano 8/10, Trecate);
- Scuola Secondaria di primo grado Statale "G. Cassano" (Via Mezzano 41, Trecate).

4. PERIODO ED ORARI

Il periodo d'erogazione dei pasti avverrà di massima da settembre a giugno, secondo il calendario scolastico.

Gli orari di distribuzione sono i seguenti:

- alle ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi" per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.00 per la Scuola dell'Infanzia Statale "G. Garzoli" per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.30 per la Scuola Primaria Statale "Don Milani" per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 12.30 per la Scuola Primaria Statale "G. Rodari" per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì;
- alle ore 13.00 per la Scuola Secondaria di primo grado Statale "G. Cassano" per 4 giorni alla settimana, dal lunedì al giovedì.

5. ORGANIGRAMMA IN MATERIA DI SICUREZZA DEL COMUNE DI TRECATE

a. Datori di lavoro:

A seconda della struttura interessata possono essere individuati datori di lavoro diversi;

- _____

b. Referente Comunale per la Concessione:

- _____.

c. Responsabile del Servizio di Prevenzione Protezione del Comune di Trecate:

- _____.

- Per quanto riguarda le strutture scolastiche dipendenti dagli Istituti Comprensivi "Cronilde Musso" e "Rachel Behar" bisogna fare riferimento agli RSPP degli stessi.

d. Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza:

- _____.

- Per quanto riguarda le strutture scolastiche dipendenti dagli Istituti Comprensivi "Cronilde Musso" e "Rachel Behar" bisogna fare riferimento agli RLS degli stessi.

e. medico competente per il Comune di Trecate:

- _____.

6. ATTREZZATURE

L'operatore economico svolge il servizio con propria autonoma organizzazione.

7. FIGURE PROFESSIONALI

Le figure professionali interessate sono di personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento dei pasti.

Tutto il personale deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

8. PRESTAZIONI RICHIESTE

Il servizio, a carico dell'I.A., prevede:

- la gestione della prenotazione e incasso dei buoni pasto;
- la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, presso i plessi scolastici;
- la fornitura di acqua microfiltrata o minerale in bottiglie in PET da 1,5 l.;
- la fornitura di diete personalizzate, in legame "fresco-caldo", in monoporzione;

- la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti 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;
- la fornitura dei carrelli termici, degli armadi, dei tavoli, di bilance elettroniche, degli utensili e delle attrezzature necessarie all'effettuazione del servizio presso ogni plesso;
- l'allestimento dei tavoli dei refettori, con la fornitura di stoviglie monouso in materiale biodegradabile, di tovaglioli e di tovagliette in carta formato americano, nonché della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze; su tutto il materiale fornito saranno ammesse esclusivamente scritte pubblicitarie relative al marchio dell'I.A., senza nessun ulteriore marchio o spazio pubblicitario;
- lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, con il ritiro dei contenitori sporchi;
- la manutenzione e la pulizia dei carrelli termici e delle attrezzature utilizzate per il servizio;
- la disponibilità di materiale di pulizia e di disinfezione con relative scorte;
- la disponibilità di contenitori termici per alimenti, a norma di legge;
- la disponibilità di scorte di prodotti alimentari in scatola o comunque non deperibili, nonché olio di oliva extra vergine, sale, aceto, etc. da tenere in ogni refettorio per emergenza o per particolari richieste dell'utenza;
- la presenza di personale qualificato, per la distribuzione dei pasti e per la pulizia dei refettori e dell'attrezzatura;
- tutte le forniture, prestazioni di servizi ed operazioni comunque necessarie e connesse all'espletamento del servizio in oggetto.

9. VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZA

Viene ora dettagliata un'analisi dei rischi per la sicurezza e per la salute cui potrebbero essere esposti gli operatori facenti parte dell'I.A., i lavoratori dipendenti del committente, i lavoratori dipendenti dell'Istituto Comprensivo "Rachel Behar" e dell'Istituto Comprensivo "Cronilde Musso", gli utenti, eventuali esterni i quali si trovano a lavorare o a transitare presso luoghi di lavoro di proprietà del Comune di Trecate.

I lavoratori dell'I.A. sono sottoposti alla tutela del proprio datore di lavoro, per quanto attiene l'esposizione a rischi specifici propri.

Poiché l'attività è svolta presso strutture di proprietà del Comune di Trecate, per i luoghi di lavoro l'ente proprietario garantisce la conformità delle strutture e degli impianti, il gestore garantisce la sicurezza in situazioni di emergenza e nei confronti di quegli eventuali rischi che derivano o sono influenzati dall'organizzazione e dall'attività propria.

Il Comune di Trecate, in quanto committente dei servizi affidati in concessione, cura in particolare la gestione dei rischi d'interferenza ipotizzabili, ad esclusione di quelli di pertinenza del datore di lavoro dell'I.A.

10. RISCHI SPECIFICI DELL'AMBIENTE DI LAVORO

a. Rischio d'incendio

Misure di tutela: ai sensi dell'art.5 comma 2 del D.L. 10 Marzo 1998, le strutture sono dotate del piano d'emergenza previsto.

Il datore di lavoro recepisce dai dirigenti scolastici e/o responsabili di struttura le procedure di emergenza e le diffonde ai lavoratori che verranno occupati presso di esse, curando la formazione degli operatori stessi. Le stesse procedure riguarderanno la gestione delle emergenze nei riguardi degli utenti.

Poiché, durante il funzionamento del servizio in concessione, i plessi scolastici potrebbero essere frequentati da personale non facente parte delle strutture elencate, allora è onere del datore di lavoro provvedere ad organizzare un servizio di primo soccorso ed antincendio indipendente.

Controlli e manutenzioni sulle misure di protezione antincendio vengono effettuate periodicamente con apposito appalto da parte dell'Amministrazione comunale.

All'interno delle strutture è previsto un adeguato numero di estintori ed idranti posti in posizione ben visibile. In sede di sopralluogo congiunto e durante la riunione di coordinamento verranno illustrate le posizioni degli apprestamenti antincendio presenti nell'area, le vie di fuga e le uscite di emergenza da utilizzare in casi di necessità.

È fatto divieto assoluto di fumare e di usare fiamme libere e/o attrezzature non autorizzate.

Resta inteso che il personale tutto deve farsi carico in primis dell'incolumità degli studenti.

b. Rischio elettrico

Contatto diretto od indiretto con parti dell'impianto elettrico in tensione. In questa sede è contemplato solo il rischio per difetti delle attrezzature e non dell'impianto.

Il datore di lavoro recepisce le dichiarazioni di conformità delle attrezzature elettriche utilizzate, o altri documenti che ne possano provare la sicurezza durante l'utilizzo. Il datore di lavoro garantisce la formazione dei lavoratori in merito al corretto utilizzo delle attrezzature. Il datore di lavoro fornisce adeguati dispositivi di protezione personale, se necessari.

Misure di tutela: è fatto assoluto divieto al personale dell'I.A. di intervenire sui quadri e sugli impianti elettrici. L'I.A., dopo aver preso visione dei locali, potrà richiedere l'allacciamento di apparecchiature necessarie allo svolgimento del servizio alla rete elettrica dei luoghi di lavoro solo dopo approvazione dell'Ufficio Tecnico del Comune.

c. Luoghi di lavoro interni ed esterni alle scuole

I lavoratori dovranno accedere solo ai luoghi deputati per il servizio. Non si è verificata la presenza di superfici particolarmente sconnesse, superfici scivolose a causa dell'usura o possibilità d'inciampo; tuttavia, l'I.A. dovrà accertarsi delle eventuali criticità strutturali delle sedi di lavoro attraverso il sopralluogo obbligatorio e darne immediata notizia all'Ufficio Tecnico del Comune per poter predisporre gli interventi idonei.

Particolare attenzione dovrà essere rivolta alla eventuale presenza dei serramenti in alluminio ed alle superfici vetrate che possono essere fonte di pericolo.

d. Dispositivi di protezione individuale

Durante il servizio i lavoratori non devono usare indumenti che, in relazione alla natura delle operazioni ed alle caratteristiche del lavoro, costituiscano pericolo personale e/o per gli utenti (tacchi a spillo, ciabatte etc.) ed, in particolare, è fatto obbligo di indossare i DPI (dispositivi di protezione individuale riportati nel Documento Valutazione Rischi) art. 77 del D.Lgs 81/2008 e rispondenti a quanto richiesto dall'art.42 D.P.R.327/1980 e Reg. CE 852/04.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.

Dovranno essere previsti indumenti distinti, anche per colore, per tutti i processi di:

- produzione pasti,
- veicolazione pasti,
- somministrazione pasti,
- lavori di pulizia, sanificazione e lavaggio.

Dovranno essere indossati:

- GUANTI: per interventi di cucina.
- CUFFIA: come viene esplicitato dal manuale di autocontrollo HACCP quando sono in essere interventi delle attività di mensa e cottura.
- TESSERA DI RICONOSCIMENTO: deve essere garantita la visibilità e reperibilità agli utenti e/o ai genitori mediante il relativo tesserino di riconoscimento come previsto dalla normativa in essere.

- SCARPE: usare solo scarpe antiscivolo.

11. RISCHI SPECIFICI DI MANSIONE

a. Movimentazione manuali dei carichi

Il rischio da movimentazione dei carichi è presente poiché gli addetti possono essere chiamati allo spostamento di vassoi e contenitori per cibi ecc., sono soggetti a spostamenti di pesi che possono superare i 3 Kg. Dovrà essere elaborato il documento valutazione rischi anche per la movimentazione manuale dei carichi secondo gli standard ISO 11228-1 e UNI EN 1005-2.

Gli addetti che movimentano i carichi possono presentare il rischio da cattiva postura. Infatti, non sempre è possibile o si è in grado di assumere posizioni ergonomicamente corrette.

È necessario che gli addetti dell'I.A. facciano i corsi previsti dagli artt. 36 e 37 del D.L. 81/2008, con particolare riferimento al tipo di movimentazione descritto.

I rischi potenziali della movimentazione dei carichi possono essere riassunti in:

- sollevamento e deposito di carichi superiori a 3 Kg.,
- trasporto di carichi,
- traino e/o spinta di carichi.

b. Rischio chimico

Dovuto all'uso di sostanze chimiche come l'utilizzo di saponi, detersivi, ecc.

Misure di tutela: dovranno essere fornite al Committente le schede di sicurezza e l'elenco dei prodotti chimici utilizzati che possono causare rischi e/o allergie, sia per un'opportuna organizzazione del lavoro sia per una tempestiva informazione sui prodotti.

c. Scivolamento

Dovuto alla pulizia dei locali con la presenza di pavimenti o superfici bagnate.

Misure di tutela: i responsabili delle strutture dovranno vietare la sovrapposizione temporale tra la pulizia e l'uso dei locali, salvo casi particolari che possano crearsi, si dovrà gestire l'emergenza in sicurezza. Gli operatori dovranno prestare massima attenzione ai camminamenti prediligendo quelli già asciutti. Dovranno essere osservati i cartelli indicanti il rischio scivolamento ed il personale dovrà usare i DPI previsti per questa eventualità (scarpe antiscivolo).

d. Stress da lavoro correlato

Riunioni periodiche tra personale dell'I.A. Le riunioni hanno lo scopo di attuare tre tipi di prevenzioni:

- prevenzione primaria, che tende a diminuire la probabilità che lo sviluppo di un disagio compaia;
- prevenzione secondaria, che tende ad agire tempestivamente sul fenomeno e ridurre gli effetti, attraverso l'abbreviazione della sua durata e della sua diffusione;
- prevenzione terziaria, che tende ad attenuare le conseguenze del fenomeno nei soggetti colpiti.

Le riunioni dovranno essere fatte con cadenza semestrale tra i responsabili della sicurezza, i referenti con delega, e i RLS. Quanto emerso nel corso delle riunioni dovrà essere valutato dai RSPP per la valutazione del rischio.

e. Rischio biologico e microclima

Le fonti di pericolo biologico sono date dalla tipologia stessa del servizio oltre ad eventuale presenza di polveri negli arredi e tendaggi.

Per la prevenzione, oltre all'informazione ed alla sensibilizzazione sulle corrette prassi igieniche, si suggerisce igiene delle mani; realizzazione di un microclima confortevole ed un idoneo numero di ricambi d'aria, periodici per verificare temperatura ed umidità dell'aria, ispezioni periodiche per

la verifica delle possibili infestazioni ectoparassitarie; profilassi vaccinale sotto indicazione del medico competente.

La presenza dei bambini che possono essere soggetti alle più svariate malattie infantili espone il personale alla trasmissione di agenti infettivi che, in alcuni casi, sono particolarmente pericolosi per le donne in stato di gravidanza. È necessario, quindi, che il personale femminile informi tempestivamente il datore di lavoro del proprio stato di gravidanza e questi informi il medico competente che valuterà il rischio all'esposizione alla quale la lavoratrice è soggetta e indicherà le azioni da intraprendere.

12. RISCHI SPECIFICI DA INTERFERENZA

Sono quelli connessi alle interferenze tra i lavoratori dell'I.A., gli altri lavoratori e gli utenti.

a. Rischio tagli, abrasioni, colpi, schiacciamento

Misure di tutela: particolare attenzione dovrà essere messa in atto dal personale dell'I.A. agli studenti che, molto spesso in fase di esuberanza giovanile, correndo possono provocarsi lesioni da cadute ecc.

Poiché la vigilanza impone anche l'intervento in caso di taglio, abrasione, trauma o altro infortunio, chi effettua il servizio deve essere in grado di attuare le procedure in caso di infortunio previste dal piano di emergenza del plesso scolastico/refettorio in cui opera.

b. Rischio da sovrapposizione con altre ditte

Il rischio da sovrapposizione con altre attività è considerabile per l'eventuale presenza di ditte di pulizie, pre post scuola, assistenza disabili, manutenzioni straordinarie etc. derivante dallo svolgimento in contemporanea del servizio di refezione dall'I.A. .

Misure di tutela: il flusso del personale dell'I.A. deve essere separato al momento della fornitura/distribuzione agli utenti scolastici con quello di altre imprese aggiudicatrici di altri servizi in concessione.

Durante il sopralluogo il responsabile del contratto di concessione domanda orari e presenza di eventuali altre ditte presenti al momento e se lo ritiene può richiedere tramite l'ufficio tecnico una riunione con i rispettivi responsabili degli appalti e servizi.

c. Rischio investimento

Il rischio è derivante dalla eventuale presenza di automezzi dell'I.A. o di qualsiasi altra provenienza nei cortili e nelle aree di sosta delle strutture.

Misure di tutela: i conducenti degli automezzi dell'I.A., se autorizzati, prima di introdursi nei cortili devono verificare l'assenza di alunni e in ogni caso precederanno a non più di max 10 Km/h tale da non costituire pericolo per le persone.

13. COSTI DELLA SICUREZZA

I costi per la sicurezza previsti all'art. 26 comma 5 del D.L. 81/2008 e s.m.i. sono finalizzati al rispetto della norme di sicurezza e salute dei lavoratori per tutta la durata delle lavorazioni previste dalla concessione e saranno riferiti ai costi necessari per:

- a. garantire la sicurezza del personale dell'appaltatore mediante, la formazione, la sorveglianza sanitaria, gli apprestamenti in riferimento ai lavori oggetto della concessione;
- b. garantire la sicurezza contro i rischi interferenziali che durante lo svolgimento dei lavori potrebbero originarsi.

Per quantificare i costi della sicurezza da interferenze, in analogia agli appalti di lavori, si può far riferimento, in quanto compatibili, alle misure di cui all'art. 7 comma 1 del DPR n.222/2003 inserite nel DUVRI ed in particolare:

- a. gli apprestamenti (come ponteggi, trabattelli, etc.);
- b. le misure preventive e protettive e dei dispositivi di protezione individuale eventualmente necessari per eliminare o ridurre al minimo i rischi da lavorazioni interferenti;
- c. gli eventuali impianti di terra e di protezione contro le scariche atmosferiche, degli impianti antincendio, degli impianti di evacuazione fumi (se non presenti o inadeguati all'esecuzione del contratto presso i locali/luoghi del datore di lavoro committente);
- d. i mezzi e servizi di protezione collettiva (come segnaletica di sicurezza, avvisatori acustici, etc.);
- e. le procedure previste per specifici motivi di sicurezza;
- f. gli eventuali interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti;
- g. le misure di coordinamento relative all'uso comune di apprestamenti, attrezzature, infrastrutture, mezzi e servizi di protezione collettiva.

Considerate le richieste del capitolato speciale sono nel computo considerati i punti b, d, e, f, g. I prezzi si riferiscono al prezzario Regione Piemonte e l'importo totale è su base annua.

NUM. ORD. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI LAVORI A CORPO	QUANT.	IMPORTO UNITARIO EURO	IMPORTO TOTALE EURO
1 28.A20. F20.005	INTEGRAZIONE al contenuto della CASSETTA di PRONTO SOCCORSO, consistente in specifico dispositivo munito di apposito auto-iniettore (kit salvavita), contenente una dose standard di adrenalina che può essere conservata a temperatura ambiente, da utilizzarsi in caso di manifestazione dei sintomi di shock anafilattico provocato da puntura di insetto imenottero (api, vespe, calabroni) o da esposizione a pollini (contatto, ingestione o inalazione). 1 dose standard di adrenalina	1,00	85,51	85,51
2 28.A05. E25.005	NASTRO SEGNALETICO per delimitazione di zone di lavoro, percorsi obbligati, aree inaccessibili, cigli di scavi, ecc., di colore bianco/rosso, fornito e posto in opera. Sono compresi: l'uso per la durata delle fasi che prevedono l'impiego del nastro; la fornitura degli spezzoni di ferro dell'altezza di 120 cm di cui almeno cm 20 da infiggere nel terreno, a cui ancorare il nastro; la manutenzione per tutto il periodo di durata della fase di riferimento, sostituendo o riparando le parti non più idonee; l'accatastamento e l'allontanamento a fine fase di lavoro. È inoltre compreso quanto altro occorre per l'utilizzo temporaneo del nastro segnaletico, misurato a metro lineare posto in opera	m 100,00	0,37	37,00
3 28.A20. A05.005	CARTELLONISTICA di segnalazione conforme alla normativa vigente, di qualsiasi genere, per prevenzione incendi ed infortuni. Posa e nolo per una durata massima di 2 anni, di dimensione piccola (fino a 35 × 35 cm)	5	9,50	47,50
4 Economie 1	Interventi finalizzati alla sicurezza e richiesti per lo sfasamento spaziale o temporale delle lavorazioni interferenti	1	200,00	200,00
A RIPORTARE				370,01

NUM. ORD. TARIFFA	DESIGNAZIONE DEI LAVORI LAVORI A CORPO	QUANT.	IMPORTO UNITARIO EURO	IMPORTO TOTALE EURO
RIPORTO				370,01
5 Economie 2	Riunioni di coordinamento, convocate per particolari esigenze quali, ad esempio: illustrazione di particolari procedure o fasi di lavoro; consegna di materiale informativo ai lavoratori; criticità connesse ai rapporti tra impresa affidataria ed altri soggetti (sub-appaltatori, sub fornitori, lavoratori autonomi, fornitori); approfondimenti di particolari e delicate lavorazioni, che non rientrano nell'ordinarietà e nello specifico nell'utilizzo dei mezzi di protezione collettiva	1	200,00	200,00
TOTALE				570,01
Data: _____				
Il Tecnico _____				

Si applica 570,00 (cinquecentosettanta/00) €/anno.

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO

Le norme generali di comportamento che l'I.A. deve osservare all'interno della sede nella quale si svolgeranno i lavori oggetto della concessione, sono le seguenti.

NORME GESTIONALI

- Garantire la puntuale applicazione della vigente normativa in materia di sicurezza sul lavoro, per quanto riguarda l'attivazione di tutte le procedure necessarie per la prevenzione degli infortuni, l'utilizzo di dispositivi di protezione e delle attrezzature antinfortunistiche, nonché l'adempimento di tutti gli obblighi di formazione ed informazione dei dipendenti in merito ai rischi presenti presso i luoghi di lavoro in cui si andrà ad operare, nonché sulle misure di prevenzione e di protezione da adottare in materia di sicurezza sul lavoro e tutela dell'ambiente ed ogni altro obbligo previsto dal D.lgs 81/2008.
- Individuare il responsabile della sicurezza per ciascuna sede del servizio.
- Comunicare il nominativo e recapito telefonico del responsabile del servizio che risponda dei rapporti contrattuali fra impresa e Comune e che rappresenti la figura di costante riferimento per tutto quanto attiene la gestione dei servizi.

NORME OPERATIVE

- Individuare la cassetta di pronto soccorso della struttura.
- Costatare la dislocazione della via di fuga più rapida.
- Verificare la presenza degli estintori ed idranti sul proprio posto di lavoro.
- Non rimuovere protezioni di sicurezza e intervenire su parti elettriche.
- Segnalare immediatamente al proprio responsabile o al referente del Comune di Trecate ogni situazione di pericolo o di emergenza (principio d'incendio, instabilità di materiali, ecc.), astenendosi da prendere iniziative personali.
- Qualora si dovessero effettuare interventi che potrebbero comportare rischi per le persone circostanti, provvedere a segregare la zona interessata in accordo con il preposto del Comune di Trecate.
- Attenersi a tutte le norme di legge (generali e speciali) esistenti in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro, uniformandosi scrupolosamente a qualsiasi altra norma o procedura interna esistente.
- Non prendere alcuna iniziativa senza autorizzazione del referente del Comune di Trecate.
- Rispettare il divieto di fumare all'interno di luoghi di lavoro tutti.

- Non ingombrare anche se temporaneamente le uscite di sicurezza.
- Rispettare la segnaletica esistente.
- Operare attivamente per una reciproca informazione con i responsabili delle eventuali altre ditte operanti nella stessa area di lavoro, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra le rispettive attività lavorative.
- Nel caso di verifiche e controlli negli istituti scolastici durante l'effettuazione di prova d'esodo, partecipare attivamente ad essa, seguendo le istruzioni dei responsabili dell'esodo.

ANCORA, L'I.A.:

- L'I.A. presterà particolare attenzione, nello svolgimento delle proprie attività, al rispetto dell'igiene dei luoghi di lavoro, mantenendo ordinata e pulita la propria attrezzatura di lavoro e libero il luogo di lavoro da materiali.
- Utilizzerà i servizi igienici ed i locali comuni all'interno degli stabili affidato in osservazione, con criteri di igiene e di decoro.
- In caso fossero riscontrate inadempienze da parte del personale dell'I.A., si potrà, a insindacabile giudizio del referente del Comune di Trecate, inibire l'accesso ai luoghi di lavoro a tutto o a parte del personale della stessa impresa.

Il personale dell'I.A. si attiene alle segnalazioni presenti sul luogo di lavoro ed alle istruzioni fornite dalla committenza relativamente ai compiti ed agli interventi condotti presso la struttura/e.

Qualsiasi variazione di comportamento sarà preventivamente valutata dal committente presso il Comune di Trecate.

L'I.A. si atterrà alla cooperazione ed al coordinamento nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi fornendo la informazioni che riguardano l'attività specifica.

10. CONCLUSIONI

Si rammenta che il DUVRI è un documento dinamico per cui la valutazione dei rischi da interferenza deve essere necessariamente aggiornata al mutare delle situazioni originarie quali l'intervento di subappalti, lavoratori autonomi, ulteriori forniture, modifiche di tipo tecnico e/o lavori di manutenzione, nuova organizzazione dei locali o nuove strutture che si rendono necessarie nel corso della durata contrattuale.

VERBALE DI SOPRALLUOGO

In relazione all'incarico che l'Impresa Aggiudicataria:
ha ricevuto da _____ per svolgere l'attività di cui alla presente concessione per
l'affidamento del servizio di Ristorazione scolastica presso la sede specificata in contratto, i
sottoscritti

- a. dirigente e/o preposto e/o RSPP del Comune di Trecate, sig.
b. coordinatore tecnico e/o RSPP dell'Impresa Aggiudicataria, sig.

DICHIARANO

1. di aver eseguito congiuntamente in data odierna un sopralluogo preventivo sui luoghi ove si dovranno svolgere i lavori stabiliti, allo scopo di valutare i rischi presenti riferibili all'ambiente di lavoro ed alle interferenze tra le attività presenti, nonché di mettere l'Impresa Aggiudicataria nelle condizioni di informare i propri lavoratori sui rischi presenti così com'è richiesto dall'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i.;
2. di aver riscontrato nel corso del sopralluogo alle strutture i seguenti pericoli e/o rischi per i quali sono state definite le opportune azioni preventive e di protezione :

Struttura e/o scuola: Scuola dell'Infanzia Statale "C. Collodi" (Via Papa Giovanni Paolo II 2, Trecate)	
Area di lavoro	Descrizione del rischio
	Azione di prevenzione e protezione

Struttura e/o scuola: Scuola dell'Infanzia Statale "G. Garzoli" (Via Dante 38, Trecate)	
Area di lavoro	Descrizione del rischio
	Azione di prevenzione e protezione

Struttura e/o scuola: Scuola Primaria "Don Milani" (Via Andante 14, Trecate)	
Area di lavoro	Descrizione del rischio
	Azione di prevenzione e protezione

Struttura e/o scuola: Scuola Primaria "G. Rodari" (Via Cassano 8/10, Trecate)	
Area di lavoro	Descrizione del rischio
	Azione di prevenzione e protezione

Struttura e/o scuola: Scuola Secondaria di primo grado statale "G. Cassano" (Via Mezzano 41, Trecate)	
Area di lavoro	Descrizione del rischio
	Azione di prevenzione e protezione

Resta inteso che su rischi specifici individuati la ditta provvederà:

- a produrre un proprio D.V.R.,
- informare e formare i lavoratori (artt. 36, 37 del D.L. 81/2008)
- mettere a disposizione adeguate attrezzature (art.71 del D.L. 81/2008)
- fornire ai lavoratori idonei DPI (art.77 del D.L. 81/2008).

Trecate, lì

Firma per il _____

Firma per l'Impresa Aggiudicataria
