

COMUNE DI CAMBIANO



Provincia di Torino

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

**Servizio di ristorazione scolastica
per anni tre decorrenti dall'A.S. 2018/2019 a ridotto
impatto ambientale ai sensi del PAN GPP e dei
C.A.M. approvati con D.M. 27/07/2011**

Cambiano, 16/05/2018



IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO
CAPO Dott.ssa Barbara Vittoria

ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO.....	4
ART. 2 DURATA DELL’AFFIDAMENTO.....	5
ART. 3 QUANTITA’ SEDI E GIORNI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO.....	5
ART. 4 PREZZO A BASE D’ASTA E IMPORTO PRESUNTO DELL’APPALTO	6
ART. 5 MODALITA’ DI PRESENTAZIONE DELL’OFFERTA E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE.....	6
ART. 6 REVISIONE PREZZI.....	11
ART. 7 CONFEZIONAMENTO PASTI PER ALTRI ENTI	11
ART. 8 SUBAPPALTO.....	11
ART. 9 DEPOSITI CAUZIONALI	11
ART. 10 ASSICURAZIONI.....	12
ART. 11 SPESE E TASSE	14
ART. 12 LICENZE E AUTORIZZAZIONI.....	14
ART. 13 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	14
ART. 14 PAGAMENTO	14
ART. 15 CONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE.....	15
ART. 16 MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI.....	15
ART. 17 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE	16
ART. 18 MANUTENZIONE DELLE PICCOLE ATTREZZATURE.....	17
ART. 19 ALTRI ONERI.....	17
ART. 20 RELAZIONE SULL’ANDAMENTO DEL SERVIZIO	17
ART. 21 INFORMAZIONI ALL’UTENZA	17
ART. 22 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	18
ART. 23 MENÙ.....	21
ART. 24 DIETE.....	22
ART. 25 DIETA LEGGERA.....	23
ART. 26 CESTINI FREDDI.....	23
ART. 27 ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO	23
ART. 28 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	23
ART. 29 DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	24
ART. 30 CALENDARIO DEL SERVIZIO.....	25
ART. 31 NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO DEI PASTI.....	25
ART. 32 NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI	27
ART. 33 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI.....	29
ART. 34 TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE E COTTURA.....	30
ART. 35 IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	33
ART. 36 INTERVENTI DI PULIZIA	34
ART. 37 SMALTIMENTO RIFIUTI	35
ART. 38 DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE	36
ART. 39 PERSONALE IN SERVIZIO.....	36
ART. 40 CONSISTENZA DELL’ORGANICO.....	38
ART. 41 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE (ART. 50 D.LGS. n. 50/2016)	39
ART. 42 REINTEGRO PERSONALE TEMPORANEAMENTE ASSENTE	39
ART. 43 FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE	39
ART. 44 RESPONSABILE DEL SERVIZIO	40
ART. 45 NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO	40
ART. 46 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO.....	42

ART. 47 DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE E ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO	42
ART. 48 COMMISSIONE MENSA.....	43
ART. 49 IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO	43
ART. 50 PENALITA'	43
ART. 51 FORO COMPETENTE	45
ART. 52 RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO	45
ART. 53 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	46
ART. 54 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL'IA.....	47
ART. 55 DOMICILIO LEGALE.....	47

ART. 1 OGGETTO DEL SERVIZIO

Oggetto del presente Capitolato è la gestione integrale del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale ai sensi del PAN GPP 8Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement) e dei C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi) approvati con D.M. 25/07/2011.

Sono richiesti secondo le modalità e le prescrizioni contenute nel presente capitolato:

- la refezione scolastica riservata agli studenti, al personale docente delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° nonché ad altri utenti autorizzati, dell'Istituto Comprensivo di Cambiano (nelle diverse sedi);
- la gestione del Centro cottura comunale presso la Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" di Corso Onorio Lisa n. 40 in Cambiano con assunzione a proprio carico dei costi previsti nel presente capitolato;
- il pasto a dipendenti o personale comunale che ne faccia richiesta;
- "Colazione furba" – progetto di educazione alimentare (fornitura gratuita di spuntino mattutino a base di frutta per tutti gli alunni/allievi delle scuole di ogni ordine e grado);
- la rilevazione del numero delle presenze giornaliere degli alunni tramite apposito sistema informatico attualmente utilizzato da questa Amministrazione;

E' facoltà dell'Amministrazione prevedere di effettuare altresì il servizio mensa per il prolungamento Scuola dell'Infanzia nel mese di luglio e Campo Estivo ai bambini della Scuola Primaria e Secondaria di 1° nel periodo compreso tra giugno e luglio.

Sono compiti dell'Appaltatore:

1. la progettazione del servizio;
2. la selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari;
3. la selezione e la valutazione dei fornitori;
4. l'approvvigionamento di prodotti alimentari e non alimentari;
5. il ricevimento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;
6. la preparazione dei pasti;
7. il confezionamento dei pasti;
8. la pulizia e sanificazione di ambienti e attrezzature;
9. la formazione del personale;
10. il trasporto e consegna dei pasti;
11. la somministrazione dei pasti e della "Colazione furba";
12. la formazione, promozione e comunicazione nutrizionale a favore dell'utenza;
13. il lavaggio delle stoviglie;
14. la gestione della raccolta differenziata.

Costituiscono parte integrante del presente Capitolato i seguenti allegati:

- Allegato 1 Tabelle merceologiche;
- Allegato 2 Tabelle dietetiche;

- Allegato 3 Menù;
- Allegato 4 Inventario attrezzature;
- Allegato 5 Elenco del personale attualmente in servizio con relativo inquadramento;
- Allegato 6 Planimetrie centro cottura e refettori;
- Allegato 7 DUVRI.

ART. 2 DURATA DELL’AFFIDAMENTO

Il presente appalto ha la durata di anni 3 (tre) scolastici consecutivi (dall’A.S. 2018/2019 all’A.S. 2020/2021).

E’ prevista la possibilità di rinnovo (espresso) del presente contratto, per ulteriori tre anni scolastici, dall’A.S. 2021/2022 all’A.S. 2023/2024.

Proroga

Ai sensi dell’articolo 106 comma 11 del D.Lgs 50/2016 si prevede l’opzione di proroga del contratto in aggiudicazione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l’individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all’esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione Appaltatrice.

ART. 3 QUANTITA’ SEDI E GIORNI DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere assicurato nei seguenti plessi scolastici, utilizzando il locale cucina – centro cottura di Corso Onorio Lisa n. 40 (c/o Scuola dell’Infanzia “G. Rodari”) ed i locali mensa di Viale Roma n. 5 (Scuola Primaria “G. Grosso”) e Viale Roma n. 12 (Scuola secondaria di 1° “L. Lagrange”).

Solo a titolo indicativo e in via orientativa si fornisce il quadro organizzativo delle sedi e dei giorni mensa adottato nell’anno scolastico 2017/18.

SCUOLA	INDIRIZZO	TRASPORTATO	N. PASTI GIORNO (media indicativa)	GIORNI A SETTIMANA
Infanzia “G Rodari”	Corso O. Lisa n. 40	NO Refettorio adiacente alla cucina	87	5
Primaria “G. Grosso”	Viale Roma n. 5	PARZIALE Cottura in loco della pasta	203	5
Secondaria “L Lagrange”	Viale Roma n. 12	PARZIALE Cottura in loco della pasta	86	3

Si precisa che per le scuole primaria e secondaria di 1° il servizio è erogato tramite self service, ad eccezione della somministrazione dei cibi liquidi per le classi 1^ scuola primaria che dovrà essere effettuata a tavola dal personale della ditta.

I dati forniti sono puramente indicativi e vincolati ai calendari scolastici, definiti di anno in anno, ma obbligatori per la ditta, in quanto l'offerta dovrà essere calcolata in base ad essi. Resta facoltà dell'Amministrazione Comunale approntare variazioni sia nel numero sia nella configurazione della preparazione dei pasti, derivanti dall'organizzazione scolastica e/o da scelte di carattere logistico, comunque entro i limiti della capacità produttiva del centro di cottura.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili né all'A.C. né alle scuole, non dà diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Il numero dei pasti annui presunti è di 59.500 circa.

ART. 4 PREZZO A BASE D'ASTA E IMPORTO PRESUNTO DELL'APPALTO

Il prezzo unico relativo ai pasti per: Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Scuola Secondaria di 1°, Centro Estivo e prolungamento Scuola dell'infanzia, personale ausiliario docente e non docente, dipendenti e personale comunali, è quello di aggiudicazione della gara.

Detto prezzo unico dovrà essere considerato remunerativo ed a totale corrispettivo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni previste in Capitolato a carico della ditta Appaltatrice.

Il prezzo posto a base d'asta per singolo pasto, IVA esclusa, è stabilito **in € 4,80** soggetto a ribasso. I costi per la gestione delle interferenze, come emerso dal DUVRI redatto da codesta Amministrazione ai sensi dell'art. 26 comma 3 ter sono pari a €. 0 in quanto non sussistono interferenze con il personale della stazione appaltante.

Nella seguente tabella è indicato il dettaglio del calcolo dell'importo del contratto:

Base di gara in €. (IVA escl)	Numero di pasti annui	Totale importo annuo presunto	Totale importo complessivo 3 anni presunto	Totale importo eventuale rinnovo per 3 anni
4,80	59.500	€ 285.600,00	€ 856.800,00	€ 856.800,00

ART. 5 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELL'OFFERTA E PROCEDURA DI AGGIUDICAZIONE

Tutte le disposizioni relative alla modalità di gara sono contenute nel disciplinare di gara.

Il disciplinare di gara precisa i termini entro i quali dovranno pervenire i plichi, nonché il giorno fissato per l'apertura degli stessi. La gara, sarà esperita ai sensi dell'art. 60 (procedura aperta) del D.Lgs. 18/04/2016 n.50, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 e art.144 (Servizi di ristorazione) del D.Lgs. n.50/2016 - valutata in base al merito tecnico del progetto e del prezzo, con verifica dei requisiti di capacità tecnico-organizzativa dichiarati, nel rispetto di quanto stabilito nel presente Capitolato e negli allegati - a Ditta specializzata nel settore. La Commissione giudicatrice, nominata ai sensi della normativa vigente, per la determinazione dell'offerta

economicamente più vantaggiosa, prenderà in esame le varie componenti dell'offerta, osservando i seguenti criteri nell'attribuzione del punteggio:

- a) Qualità e capacità tecnico – qualitativa: punti 70
- b) Prezzo: punti 30

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

	OGGETTO DELLA VALUTAZIONE	PUNTEGGIO	CRITERIO DI ATTRIBUZIONE
A	Organizzazione del servizio presso il Centro di Cottura e dei vari terminali di consumo, comprensivo di organico degli addetti e relative professionalità	Max 20 punti	
A1	Organizzazione del servizio nella varie fasi (approvvigionamento, preparazione, veicolazione, distribuzione, pulizia e riassetto refettori e smaltimento differenziato dei rifiuti).	Max 8 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x ... Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice
A2	Gestione delle emergenze	Max 4 punti	centro cottura per la gestione delle emergenza 4 punti per distanza inferiore a 20 km. 2 punti per distanza tra 20 e 30 km. 0 punti per distanze superiori a 30 km.
A3	Piano del personale proposto	Max 2 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x ... Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice
A4	Iniziative di formazione del personale	Max 2 punti	Il punteggio verrà attribuito secondo la seguente formula: P= mc x ... Dove mc è la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dalla Commissione Giudicatrice che verranno assegnati in base al numero delle ore di formazione e alla pertinenza dei corsi proposti

A5	Responsabile del Servizio	Max 2 punti	1 punto per oltre quattro anni di esperienza nella stessa mansione 1 punto per corsi di formazione frequentati
A6	Cuoco responsabile	Max 2 punti	1 punto per oltre quattro anni di esperienza nella stessa mansione 1 punto per corsi di formazione frequentati
B	Migliorie	Max 26 punti	
B1	Attrezzature aggiuntive alla dotazione del centro cottura, che rimarranno di proprietà del Comune stesso allo scadere della concessione (allegare progetto e specificare importo)	Max 10 punti	0,5 ogni € 1.000,00 per attrezzature pertinenti
B2	Proposte di miglioria a locali e/o attrezzature refettori (allegare progetto e specificare importo)	Max 6 punti	0,5 ogni € 1.000,00 per lavori ed attrezzature pertinenti
B3	Fornitura giornaliera gratuita di pasti per almeno n. 25 alunni/allievi in disagio economico segnalati dai Servizi Sociali	Max 10 punti	10 punti per fornitura gratuita di pasti per oltre n. 25 alunni/allievi 6 punti per fornitura gratuita di pasti per 25 alunni/allievi
C	Processo di approvvigionamento delle derrate alimentari	Max 20 punti	
C1	<u>Fornitura maggiore di prodotti biologici rispetto a quelli previsti dal capitolato e dai C.A.M. di cui al D.M. 25/07/2011:</u> Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine <i>(almeno 40%)</i> <u>(allegare elenco dei prodotti proposti a raggiungimento del 40% di peso sul totale e l'elenco degli ulteriori prodotti proposti specificando l'aumento percentuale sul peso totale rispetto alla percentuale minima sopra indicata)</u>	Max 4 punti	1 Punti per aumento fino al 10% della percentuale minima prevista 4 Punti per aumento oltre il 10% della percentuale minima prevista
C2	Introduzione di alimenti PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) della Regione Piemonte, con dettaglio dei fornitori	Max 3 punti	0,50 punti ogni prodotto per un max di 3 punti
C3	<u>Fornitura maggiore di prodotti IGP, DOP e STG e da "sistemi di produzione integrata" rispetto a quelli previsti dal capitolato e dai C.A.M. di cui al D.M. 25/07/2011:</u> Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine <i>(almeno 20%)</i> <u>(allegare schede tecniche di qualità e della provenienza dei prodotti proposti a raggiungimento del 20% di peso</u>	Max 5 punti	1 Punto per aumento fino al 10% della percentuale minima prevista 5 Punti per aumento oltre il 10% della percentuale minima prevista

	<u>sul totale e le schede tecniche di qualità e della provenienza degli ulteriori prodotti proposti specificando l'aumento percentuale sul peso totale rispetto alla percentuale minima sopra indicata)</u> Carne <u>(almeno 25%)</u> <u>(allegare schede tecniche di qualità e della provenienza dei prodotti proposti a raggiungimento del 25% di peso sul totale e le schede tecniche di qualità e della provenienza degli ulteriori prodotti proposti specificando l'aumento percentuale sul peso totale rispetto alla percentuale minima sopra indicata))</u>	Max 5 punti	1 Punto per aumento fino al 5% della percentuale minima prevista 5 Punti per aumento oltre il 5% della percentuale minima prevista
C4	Cadenza di consegna dei generi alimentari alla cucina	Max 3 punti	1 punto cadenza settimanale 3 punti cadenza bisettimanale
D	Educazione alimentare e qualità del servizio	Max 4 punti	
D1	Progetti per la realizzazione di attività di informazione e di educazione alimentare o altri progetti inerenti l'alimentazione Precisare le attività diverse, il numero delle classi coinvolte e tempi precisi di realizzazione	Max 2 Punti	0,5 punti per ogni progetto per un max di 2 punti
D2	Analisi del consumo L'analisi della valutazione degli scarti dovrà essere effettuata sul menù invernale e sul menù estivo.	Max 2 punti	No 0 punti Si 2 punti

La Commissione procederà alla valutazione dell'offerta tecnica attribuendo per ciascuno dei sottocriteri sopra elencati:

- per gli elementi/criteri di natura quantitativa il punteggio previsto dalla formula indicata in ciascun sub criterio;
- per gli elementi/criteri di natura qualitativa il punteggio verrà attribuito con il metodo della media dei coefficienti, variabili tra zero e uno per ciascun sottocriterio, secondo la graduazione analiticamente descritta nella tabella sotto riportata, attribuito discrezionalmente dai singoli commissari. Tale media sarà poi riparametrata attribuendo il punteggio massimo previsto per il criterio in valutazione al candidato che avrà ottenuto la cifra più alta, mentre alle altre sarà attribuito proporzionalmente, in relazione alla media ottenuta.

Valutazione	Coefficiente	Giudizio sintetico
Eccellente	1	l'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato, molto significativo e completo, innovativo , ben definito, ben articolato e qualificante rispetto ai mandati previsti dal Capitolo e dal presente disciplinare
Distinto	0,90	l'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato, molto significativo, ben definito, ben articolato e qualificante rispetto ai mandati previsti dal Capitolo e dal presente disciplinare

Molto buono	0,80	l'elemento valutato è ritenuto significativo, esauriente, ben definito e articolato rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e dal presente disciplinare
Buono	0,70	l'elemento valutato è ritenuto significativo, ma non ben definito e articolato rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e dal presente disciplinare
Discreto	0,50	l'elemento valutato è ritenuto esauriente ma non definito rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e dal presente disciplinare.
Sufficiente	0,40	l'elemento valutato è ritenuto limitato agli elementi essenziali e più evidenti rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e dal presente disciplinare.
Insufficiente	0,00	l'elemento valutato è ritenuto superficiale e incompleto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato e dal presente disciplinare

Riparametrazione

Al fine di non alterare i rapporti stabiliti tra i pesi attribuiti tra l'offerta tecnica e l'offerta economica, qualora nessun concorrente ottenga, in relazione all'*Offerta Tecnica*, un punteggio pari al peso complessivo dell'*Offerta Tecnica* medesima, si procederà ad effettuare la cd. riparametrazione dei punteggi, assegnando il peso totale previsto per l'*Offerta Tecnica* all'offerta che ha ottenuto il massimo punteggio quale somma dei punteggi dei singoli elementi (sub-criteri) e alle altre offerte un punteggio proporzionale decrescente, in modo che la miglior somma dei punteggi sia riportata al valore della somma dei pesi attribuiti all'intera Offerta Tecnica.

Gli operatori economici che non riporteranno nell'offerta tecnica successivamente alla riparametrazione una valutazione **almeno pari a 50/70** punti non saranno ammessi alla successiva fase di apertura dell'offerta economica.

CALCOLO DEL PUNTEGGIO DELL'OFFERTA ECONOMICA

Al miglior prezzo unitario a pasto offerto (al ribasso rispetto al prezzo posto a base di gara) verranno attribuiti 30 punti; agli altri prezzi unitari a pasto offerti verranno assegnati punteggi decrescenti calcolati in misura inversamente proporzionale al prezzo più basso, secondo la seguente formula:

$$\frac{30 \times \text{prezzo a pasto più basso offerto}}{\text{prezzo offerto dalla Ditta in esame}}$$

ART. 6 REVISIONE PREZZI

I prezzi contrattuali sono fissi ed invariabili per il primo anno di validità del contratto.

Successivamente, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 50/2016, a seguito di richiesta dell'aggiudicatario da presentarsi improrogabilmente entro il mese di giugno, essi potranno essere soggetti ad adeguamento annuale, sulla base della variazione dei prezzi al consumo per l'intera collettività nazionale (FOI) determinata dall'ISTAT, con decorrenza dal mese di settembre successivo.

ART. 7 CONFEZIONAMENTO PASTI PER ALTRI ENTI

L'aggiudicatario potrà previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale preparare pasti presso il centro di cottura comunale per altri Enti, esclusivamente per servizi omogenei a quelli oggetti della concessione e dietro il versamento all'Amministrazione Comunale del corrispettivo di **Euro 0,20 a pasto oltre I.V.A.**

La produzione dei pasti suddetti dovrà avvenire senza pregiudicare la qualità dei pasti oggetto del presente capitolato, evitando la promiscuità delle derrate e dei pasti cotti.

ART. 8 SUBAPPALTO

Le ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta se intendono eventualmente subappaltare a terzi la parte di servizio sotto indicata, con le modalità di cui all'art. 105 D.Lgs n. 50/2016.

Non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione ad eccezione del servizio di trasporto dei pasti; resta comunque impregiudicata la responsabilità dell'Impresa appaltatrice per la buona esecuzione del contratto nei confronti del Comune.

L'affidatario deposita il contratto di subappalto presso la stazione Appaltatrice almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione Appaltatrice l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal codice dei contratti in relazione alla prestazione e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione. Il contratto di subappalto, corredato della documentazione tecnica, amministrativa e grafica direttamente derivata dagli atti del contratto affidato, indica puntualmente l'ambito operativo del subappalto sia in termini prestazionali che economici.

ART. 9 DEPOSITI CAUZIONALI

Garanzia a corredo dell'offerta

La cauzione provvisoria viene determinata in €. 34.272,00 pari al 2% dell'importo dell'appalto posto a base di gara, da corrispondersi nelle forme previste dalla legge ai sensi dell'art. 93 D.Lgs. n. 50/2016 e sm.i.

Cauzione definitiva

L'Aggiudicatario, a garanzia del corretto e puntuale svolgimento del Servizio dovrà costituire una garanzia denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016 con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 pari al 10%, del corrispettivo globale del contratto, cauzione nei confronti della quale, in caso di inadempimento da parte dell'Aggiudicatario, verrà escussa dal Comune.

La fidejussione bancaria o polizza assicurativa presentata al Comune, al termine del contratto, sarà svincolata previa constatazione di completo adempimento del servizio. La cauzione definitiva deve essere presentata nei termini e con le modalità stabilite dall'Amministrazione e preventivamente comunicate all'impresa affidataria.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non ottemperi a quanto previsto ai commi 1 e 2 il Comune dichiara la decadenza dell'affidamento e si dà avvio alla procedura di cui al comma 3 del D.Lgs 50/2016, qualora sia stata versata la cauzione provvisoria.

E' fatto salvo il diritto dell'amministrazione di rivalersi sull'aggiudicatario per il risarcimento dei maggiori danni subiti oltre quelli coperti dal deposito cauzionale.

La garanzia di cui al comma 1 è progressivamente svincolata, ai sensi dell'articolo 103 comma 5 del D.Lgs 50/2016, a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della cauzione definitiva deve permanere fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte del Appaltatore, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Tale automatismo si applica anche agli appalti di forniture e servizi. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

Alle garanzie di cui sopra si applicano le riduzioni previste dall'art. 93 comma 7 del D.Lgs 50/2016 per la garanzia provvisoria.

ART. 10 ASSICURAZIONI

L'Impresa si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante dall'espletamento delle attività richieste dal presente Capitolato.

A tale scopo la ditta si impegna a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro, nella quale venga esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale rientra a tutti gli effetti nel novero di "terzi".

Tale polizza dovrà prevedere un massimale RCT non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinque milioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

Il contratto in esame dovrà necessariamente prevedere, tra le altre, le seguenti garanzie

aggiuntive:

danni alle cose in ambito lavori; danni alle cose in consegna e custodia; danni derivanti da interruzioni o sospensioni (totali o parziali) di attività, danni da inquinamento accidentale. Queste estensioni devono avere un sottolimito di risarcimento non inferiore a 250.000 Euro.

Dovrà anche essere presente la garanzia danni da incendio e danni da conduzione di fabbricati compresi i danni da incendio agli stessi per un massimale non inferiore a 3.000.000,00 Euro.

Oltre a ciò, dato il tipo di servizio oggetto della concessione, il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'Impresa.

In particolare, la polizza dovrà prevedere la garanzia RC della somministrazione di cibi ed alimenti e dello smercio, ovvero dovrà comprendere i danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi.

Per i generi alimentari di produzione propria, l'assicurazione dovrà naturalmente comprendere anche i danni dovuti a vizio di origine del prodotto.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore ad Euro 1.500.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

Nella garanzia della polizza R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dall'affidataria nonché le nuove figure previste dalla legge 30/2003, così come i tirocinanti e volontari.

L'esistenza di tale polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

La gestione del servizio, pertanto, si intende esercitata a completo rischio e pericolo dell'affidataria e sotto la sua piena ed esclusiva responsabilità.

In ogni caso l'Impresa affidataria sarà chiamata a risarcire il danno nella sua interezza sia qualora lo stesso dovesse superare il limite massimale, sia qualora l'indennizzo della Compagnia fosse gravato di franchigie e/o scoperti tali per cui il terzo danneggiato non dovesse essere completamente tacitato, sia qualora il danno fosse escluso dalle condizioni di polizza dell'Impresa.

Tutti gli obblighi dell'affidataria, non cesseranno con il termine del contratto, se non con il definitivo esaurimento di ogni spettanza, diretta o riflessa, dovuta al personale stesso.

Prima della stipula del contratto, l'Impresa aggiudicataria dovrà presentare copia delle suddette polizze assicurative e dovrà poi dimostrare la regolarità dei pagamenti per tutta la durata del contratto.

Sarà obbligo della ditta Appaltatrice adottare tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti al lavoro, dell'utenza e di chiunque altro, e per non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che in caso di infortunio, la ditta aggiudicataria assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali, delle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale e

che resterà a carico della ditta stessa il risarcimento dei danni.

ART. 11 SPESE E TASSE

Sono a carico della Impresa aggiudicataria tutte le spese derivanti dalla stipula del contratto, le tasse ed i tributi comunali.

ART. 12 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Impresa deve provvedere, mediante il portale SUAP del comune, all'acquisizione di un'autorizzazione sanitaria per l'avvio dell'attività. Dovrà essere osservato lo specifico procedimento previsto dal Decreto Legislativo 25 novembre 2016 n. 222 - Allegato Tabella A - Sezione I ATTIVITA' COMMERCIALI E ASSIMILABILI - N. 3.1 Altre attività di somministrazione - n. 73 --> "attività di somministrazione nelle scuole, ...omissis..." e di ogni altra licenza o autorizzazione richiesta dalle vigenti norme di legge e regolamentari per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

ART. 13 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale:

- a) La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali (muri, pavimenti e serramenti) ed impianti tecnologici ad esclusione di quanto espressamente previsto dall'art. 16.
- b) L'allacciamento ai pubblici servizi e reti interne di distribuzione, il pagamento diretto delle utenze di luce, acqua, gas.
- c) Gli interventi atti a garantire il rispetto del presente capitolato.

ART. 14 PAGAMENTO

L'importo dell'appalto, così come risultante dall'offerta della Ditta aggiudicataria, sarà liquidato in rate mensili posticipate, a seguito di presentazione di regolare specifiche fatture. Le fatture dovranno distinguere i pasti somministrati alla scuola materna, elementare e media. Fatture distinte dovranno essere emesse per i pasti somministrati al personale comunale.

Con tale corrispettivo l'impresa aggiudicatrice s'intende compensata dal Comune di qualsiasi suo avere o pretendere per l'espletamento del servizio appaltato o connesso o conseguente al servizio medesimo, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo in tutto soddisfatta dal Comune con il pagamento delle somme suddette.

I pagamenti avverranno entro i termini previsti dalla normativa vigente.

Il pagamento delle fatture avverrà a mezzo mandato al Tesoriere Comunale che potrà applicare una commissione, variabile a seconda dell'importo del bonifico, e/o dell'Istituto di Credito del beneficiario.

A richiesta dell'Amministrazione Comunale, la Ditta aggiudicataria, dovrà presentare certificazione inerente il corretto assolvimento degli obblighi retributivi e contributivi dei lavoratori impiegati nell'esecuzione dell'appalto.

ART. 15 CONSEGNA LOCALI E ATTREZZATURE

In seguito all'aggiudicazione definitiva, l'Impresa riceverà in consegna, nello stato di fatto in cui si trovano i locali:

1. Scuola Materna – C.so Onorio Lisa n.40
 - ❖ piccolo magazzino per deposito merci
 - ❖ dispensa
 - ❖ cucina - centro di cottura
 - ❖ locale lavaggio e deposito stoviglie
 - ❖ spogliatoi e servizi igienici annessi
 - ❖ corridoio di collegamento con il refettorio
 - ❖ salone refettorio e servizi igienici annessi
2. Scuola Elementare – Viale Roma n. 5
 - ❖ locali per il lavaggio stoviglie e cottura primi
 - ❖ spogliatoi e servizi igienici annessi
 - ❖ salone refettorio e servizi igienici annessi
 - ❖ rampe esterne di accesso al locale refettorio
3. Scuola Media – Viale Roma n. 12
 - ❖ locali per il lavaggio stoviglie e cottura primi
 - ❖ spogliatoi e servizi igienici annessi
 - ❖ salone refettorio

La consegna comprenderà altresì gli impianti, gli arredi, le attrezzature, le stoviglie, il pentolame e l'utensileria presenti in detti locali, di proprietà dell'Amministrazione stessa, secondo quanto riportato nell'Allegato 4 "Inventario attrezzature" da verificare fra le parti. All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti apposito verbale di presa in Consegna in duplice copia, con annesso l'inventario dei beni mobili e immobili consegnati.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Alla scadenza del contratto l'Impresa Appaltatrice si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali con impianti tecnologici, macchinari, attrezzature e arredi annessi, i quali devono essere in numero, specie e qualità corrispondenti a quelli riportati nell'inventario. Tali beni devono essere riconsegnati in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati alle strutture, impianti, macchine e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati dall'Amministrazione Comunale e addebitati interamente all'Impresa Appaltatrice.

ART. 16 MANUTENZIONE ORDINARIA DEI LOCALI

L'impresa Appaltatrice dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali. Qualora, durante il periodo di concessione, l'Impresa verificasse la necessità di interventi di manutenzione straordinaria alle strutture del Centro di produzione pasti e delle altre cucine o refettori dovrà darne immediatamente comunicazione ai competenti Servizi Tecnici del Comune.

E' a carico della Ditta l'apposizione di adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche e di sicurezza da osservare nel locale cucina.

Si devono intendere interventi di manutenzione ordinaria quelli effettuati sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazioni ed ingrassaggio di tutte le parti interessate, revisione e messa a punto di rubinetteria, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni manuali ed automatici ed inoltre:

- Sostituzione guarnizioni;
- Sostituzione lampadine nei locali tecnici del centro cottura presso la Scuola dell'Infanzia e delle mense della Scuola Primaria e Secondaria di 1°;
- Sostituzioni componenti usurati in seguito all'uso.

ART. 17 MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE ATTREZZATURE

In particolare per quanto riguarda gli impianti e le attrezzature della cucina (apparecchiature a gas, tritacarne, affettatrice, carrelli, frigoriferi, ecc.) della lavanderia (lavastoviglie ecc.) e dei magazzini (frigoriferi ecc.) si precisa che l'Impresa dovrà provvedere alla loro manutenzione, compresa l'eventuale sostituzione dei pezzi di ricambio, entro 48 ore, da effettuarsi con ricambi originali avvalendosi di ditte specializzate individuate e comunicate all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura per qualunque motivo, e non fosse possibile ripararle in tempi brevi, la ditta dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'originale, entro 48 ore dal verificarsi del guasto.

Nel caso in cui un'attrezzatura in dotazione al Centro di cottura, o le altre cucine, presso le lavanderie, i magazzini o presso i refettori (compresi mobili e arredi) non fosse più riparabile, l'Impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione, a suo totale carico e dovrà darne comunicazione preventiva all'Amministrazione Comunale, specificando l'oggetto sostituito, compresa marca e modello. L'Amministrazione Comunale, se ritenesse la nuova attrezzatura non adeguata alle esigenze del servizio, dovrà darne comunicazione all'Impresa che dovrà tenere conto delle indicazioni dell'A.C. e uniformarsi ad esse.

Al termine del contratto gli impianti e le attrezzature sostituite e/o integrate rimarranno a pieno titolo di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Per ogni impianto e per ogni attrezzatura dovrà essere comunque assicurato con frequenza almeno semestrale un intervento di manutenzione da eseguirsi a cura di ditte specializzate e l'Impresa è obbligata a presentare all'Amministrazione Comunale, con la stessa frequenza, una scheda degli interventi di manutenzione effettuati nel semestre.

L'Amministrazione si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi e di controllare che gli interventi di manutenzione eseguiti siano riportati su un apposito registro delle manutenzioni tenuto presso il Centro.

ART. 18 MANUTENZIONE DELLE PICCOLE ATTREZZATURE.

L'impresa Appaltatrice dovrà provvedere alla manutenzione delle piccole attrezzature da cucina nonché alla eventuale loro sostituzione in caso di guasto non riparabile o altro motivo, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. È inoltre a carico dell'Impresa il reintegro della posateria, delle stoviglie e degli utensili sia presso il centro di cottura che presso i refettori. L'Impresa, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni, dovrà tenere conto delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitaria sia in materia antinfortunistica e di sicurezza.

Alla scadenza del contratto, le attrezzature, la posateria, le stoviglie e quant'altro integrato e/o sostituito resterà di proprietà dell'Amministrazione comunale.

ART. 19 ALTRI ONERI

L'impresa Appaltatrice dovrà fornire inoltre tovaglie/tovagliette e tovaglioli (questi ultimi nel numero di due per ogni pasto) che potranno essere biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002. La ditta dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

Le utenze sono tutte in carico al Comune di Cambiano, ad eccezione della linea telefonica presso il centro cottura la cui installazione ed il pagamento del relativo canone sono a carico della ditta Appaltatrice.

ART. 20 RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa trasmetterà all'Amministrazione Comunale una relazione sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma e all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, ai rapporti con gli addetti al controllo della qualità, alle cause di eventuali controversie con l'Amministrazione Comunale.

ART. 21 INFORMAZIONI ALL'UTENZA

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti (così come previsto nel punto 5.3.8 dei C.A.M. approvati con D.M. 25/07/2011) relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

L'Appaltatore deve produrre, a seguito aggiudicazione, un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della

comunicazione; gli *skills* professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

ART. 22 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche (Allegato n. 1) e ai Limiti di Contaminazione Microbica.

Le derrate alimentari utilizzate presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Merceologiche.

Le derrate alimentari dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative e dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di svolgimento dell'appalto;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari. In particolare non saranno ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici", strutto, grassi idrogenati, oli vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti o coloranti (se non diversamente espresso) glutammato monopodico, dadi ed estratti per brodo e l'uso di cibi precotti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- la fornitura di pane dovrà avere scadenza giornaliera;
- gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno possedere la certificazione che ne attesti la qualità e la provenienza che dovrà essere tassativamente italiana e di filiera corta ad eccezione del pesce che dovrà possedere la certificazione che ne attesti la qualità e la provenienza che dovrà essere tassativamente europea;

Gli alimenti e le bevande dovranno altresì garantire il rispetto dei “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

E precisamente:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Bevande

Per il servizio mensa non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

Ai fini della verifica, tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La stazione appaltante pretenderà dai fornitori, per il tramite dell'aggiudicatario, gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro refezionale.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conservare presso la cucina comunale la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

L'impresa Appaltatrice deve inviare agli Uffici preposti l'elenco, sottoscritto dall'Appaltatore, delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Il Comune si riserva la facoltà di scelta tra la gamma di marche per ogni singolo prodotto che il Appaltatore sottoporrà nell'offerta.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente comporta la ristestura dell'elenco completo.

Nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse

soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Impresa ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le parti e di cui l'Impresa dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento nel menù.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con l'Appaltatore ingredienti e relative grammature.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta a fornire all'Amministrazione Comunale tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per il confezionamento dei pasti c/o la mensa scolastica comunale (copie fatture e bolle di consegna con indicata la destinazione delle merci), necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero contributi CE/AGEA sui prodotti in questione.

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.

Garanzie di qualità

L'impresa Appaltatrice deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Merceologiche.

ART. 23 MENÙ

I menù sono allegati al presente capitolato, adottati, indicativamente nelle date di seguito indicate:

- 1) Menù estivo: inizia ad aprile termina a ottobre
- 2) Menù invernale inizia a novembre e termina a marzo

L'A.C si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico.

È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

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

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata solo previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte dell'A.C.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e potrà interessare singoli piatti o intere diete giornaliere.

In tal caso l'Impresa adotta la variazione concordata con l'A.C. e il servizio competente dell'ASL, purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico.

L'Amministrazione si riserva, per particolari occasioni, di richiedere, in alternativa al pasto del giorno, menù etnici, vegetariani, a buffet ecc...

L'Amministrazione si riserva, altresì, di richiedere all'Impresa, in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze

tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscano a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche.

ART. 24 DIETE

Il Appaltatore dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico, o portatori di allergie ed intolleranze alimentari.

I regimi dietetici speciali saranno comunicati alla Ditta aggiudicataria con congruo anticipo dal Servizio comunale competente.

È previsto per alcune tipologie di diete (celiachia, gravi allergie, ecc.) l'utilizzo di prodotti specifici.

Le diete speciali destinate ad utenti affetti da patologie di tipo cronico, o portatori di allergie e intolleranze alimentari, verranno redatte, sulla base della richiesta del medico curante e secondo le modalità prescritte dall'A.S.L. e, successivamente, visionate dal S.I.A.N.

Per le diete particolari la ditta nominerà un responsabile.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare e dovrà essere comunicata al Servizio comunale competente che provvederà a comunicarlo alla famiglia. I menù speciali dovranno garantire l'alternanza e limitare il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Dovranno essere attuate modalità operative che consentano di gestire quotidianamente la richiesta di diete speciali contestualmente alla richiesta generale dei pasti senza comportare variazione di prezzo.

Potranno essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi; in questo caso l'ASL competente provvederà alla modifica del menù, escludendo gli alimenti indicati dai genitori.

Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate dall'Impresa Appaltatrice in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate recante etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.

Dovrà essere garantito un eventuale sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli e comunque atti a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.

Per i piatti destinati ad intolleranze e/o allergie alimentari, si dovrà procedere al prelievo del campione testimone e conservarlo con le modalità di cui all'art. 35 del presente capitolato.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 e s.m.i. in materia di protezione dei dati personali.

ART. 25 DIETA LEGGERA

Per dieta leggera o “in bianco” si intende la sostituzione del menù del giorno con un pasto costituito da una porzione di pasta o riso condita con poco olio di oliva extravergine a crudo, da una verdura lessa e da una porzione di carni bianche o filetti di pesce cotti al vapore o di ricotta e come frutto una mela.

L'Appaltatrice dovrà garantire, in caso di indisposizione, agli utenti che ne facciano richiesta un'alternativa di dieta leggera al menù del giorno.

La richiesta di dieta leggera dovrà pervenire ai centri di cottura entro le ore 10:00 del giorno di riferimento e dovrà essere corredata da certificato del pediatra o medico di base.

Le diete leggere dovranno essere veicolate con modalità analoghe alle diete personalizzate.

ART. 26 CESTINI FREDDI

Il Comune potrà richiedere all'appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salve indicazioni diverse, è la seguente:

- un panino e mezzo con prosciutto cotto o formaggio (o arrosto di tacchino in caso di dieta speciale per motivi etico-religiosi) per gli alunni della scuola d'infanzia;
- due panini con prosciutto cotto o formaggio (o arrosto di tacchino in caso di dieta speciale per motivi etico-religiosi) per gli utenti della scuola primaria, della scuola secondaria di 1° grado e per gli altri soggetti indicati;
- bottiglia da mezzo litro di acqua minerale naturale e un succo di frutta da cl 33;
- una banana o altro frutto facilmente sbucciabile;
- un prodotto da forno (plum-cake o croissant);
- 2 tovaglioli di carta.

I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

ART. 27 ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il servizio deve essere assicurato per tutti i giorni del calendario scolastico secondo le disposizioni annuali del Provveditorato agli Studi e secondo le disposizioni del Comune.

ART. 28 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio in oggetto rientra a pieno titolo tra i servizi pubblici essenziali, ai sensi ed agli effetti di cui alla L. 12/06/1990, n. 146. Pertanto, trovano applicazione le norme che disciplinano il rapporto in caso di sciopero.

In caso di sciopero del personale, la Ditta aggiudicataria dovrà avvisare l'Amministrazione

Comunale e l'utenza con anticipo di almeno 5 giorni garantendo comunque l'erogazione del servizio. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non daranno luogo a responsabilità fatto salvo il dovere della ditta di mettere in atto soluzioni temporanee dirette a limitare al minimo il disagio per gli utenti, nonché ad adoperarsi, per quanto di sua competenza per il tempestivo ripristino del servizio.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, la Ditta dovrà essere preavvisata dal Comune, per iscritto, entro le ore 9,00 dello stesso giorno della fornitura.

In caso di interruzione non programmata dell'attività scolastica alla quale risulti interessata l'intera utenza e non sia dipendente dal calendario scolastico, la Ditta dovrà essere avvertita entro le ore 9.00 dello stesso giorno della fornitura ed alla stessa non sarà dovuto nessun indennizzo o risarcimento.

ART. 29 DESCRIZIONE E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

I pasti vengono distribuiti nel modo seguente:

- Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" - C.so Onorio Lisa n. 40
Servizio: ore 12,00;
- Scuola Primaria "G. Grosso" - Viale Roma n. 5
Servizio:
lunedì, mercoledì e venerdì (due turni)
1° turno ore 12,10;
2° turno ore 13,05;
martedì e giovedì (un turno) ore 13,00;
- Scuola Secondaria di 1° "L. Lagrange" - Viale Roma n. 12
Servizio:
lunedì, mercoledì e giovedì ore 13,10;
- i dipendenti e personale comunale
Servizio: dalle ore 13,00 alle 13,45 il pasto viene servito e consumato presso la saletta attigua al refettorio della Scuola dell'Infanzia "G. Rodari";
- prolungamento Scuola dell'Infanzia
Servizio: ore 12,00;
- Centri Estivi presso i locali mensa della Scuola Primaria "G. Rodari" o della Scuola Secondaria di 1° "L. Lagrange"
Servizio: ore 12,30.

Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente verrà comunicato quotidianamente dagli operatori scolastici entro le ore 10,00 della medesima giornata.

La Ditta dovrà in ogni caso prevedere qualche razione completa in più per ogni ordine di scuola, onde soddisfare richieste di bis, nella misura del 5% almeno in più rispetto al numero delle presenze quotidiane effettive.

La "Colazione Furba", progetto di educazione alimentare, che prevede la fornitura gratuita di spuntino mattutino a base di frutta per tutti gli alunni/allievi delle scuole di ogni ordine e grado, deve essere consegnato giornalmente presso ogni plesso scolastico entro le ore 10,00. Lo spuntino a base di frutta dovrà essere inserito in contenitori/sacchetti idonei per alimenti in quantità proporzionata al numero di allievi/alunni presenti in ogni classe, in modo tale che

risultati semplificata la distribuzione.

La Ditta dovrà inoltre procedere giornalmente, avvalendosi della procedura informatica di rilevazione delle presenze attualmente utilizzata da questa Amministrazione, allo scarico dei pasti prenotati.

ART. 30 CALENDARIO DEL SERVIZIO

Il servizio per le scuole verrà erogato secondo il calendario scolastico.

E' facoltà dell'Amministrazione prevedere di effettuare il servizio mensa per il prolungamento Scuola dell'Infanzia nel mese di luglio e Campo Estivo ai bambini della Scuola Primaria e Secondaria di 1° nel periodo compreso dalla metà di giugno alla metà di luglio e precisamente:

- Giugno – Luglio (6 settimane): Campo Estivo (Sc. Elementare e Media) - n. 60 bambini circa.
- Luglio (4 settimane): Prolungamento Scuola Materna - n. 20 bambini circa.

Qualora l'Amministrazione Comunale intenda effettuare i suddetti servizi, lo comunicherà alla Ditta aggiudicataria entro il mese di maggio.

I periodi fissati non impegnano l'Amministrazione Comunale, essi potranno variare senza che ciò costituisca indennizzo, modifica di prezzo o pretesa alcuna da parte della ditta Appaltatrice.

ART. 31 NORME CONCERNENTI IL TRASPORTO DEI PASTI

Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e al Reg (CE) 852/2004 alla normativa comunitaria e nazionale vigente garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R.

L'Appaltatore dovrà fare uso di contenitori isotermitici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di chiusura a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizione, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra.

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati.
Sono esclusi contenitori isotermitici in polistirolo.

Le gastronomici di acciaio inox con altezza superiore a cm. 10 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre.

Le gastronomici contenenti vegetali in foglia cotti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolatura dell'acqua residua.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi

(contenitori per i primi piatti, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in contenitori idonei per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificati con etichetta conforme.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

La frutta fresca deve essere trasportata in cassette o cartoni, sacchetti di plastica biodegradabili e compostabili idoneamente chiusi nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o cartoni e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o cartoni con relativa etichetta originale.

Le diete speciali dovranno essere trasportate in singoli contenitori isotermici, identificati con il nome dell'utente e della scuola.

I pasti forniti ad ogni scuola dovranno essere accompagnati da un documento (d.d.t.) emesso al momento della partenza, in duplice copia, dal quale risulti, inequivocabilmente, data ed orario di partenza, generalità del cessionario, generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti, numerazione progressiva.

Il personale addetto al ricevimento dei pasti firmerà e scriverà l'ora di arrivo dei pasti, restituendone copia all'impresa Appaltatrice che dovrà tenere in archivio per tutto l'anno scolastico con possibilità di controllo da parte dell'incaricato del Comune.

L'Appaltatore dovrà prevedere, nel suo manuale di autocontrollo aziendale, la rilevazione e registrazione della temperatura al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura e prima della distribuzione. La temperatura sarà rilevata a campione per ogni tipologia di piatto componente il pasto e per ogni plesso scolastico.

L'Appaltatore deve pertanto provvedere a dotare il centro cottura ed i plessi terminali di **termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e delle diete.**

Mezzi di trasporto

L'Impresa Appaltatrice dovrà utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, conformi ai requisiti minimi previsti nei CAM all'art. 5.3.3. "Trasporti".

L'Appaltatore deve utilizzare mezzi di trasporto almeno Euro 4, oppure elettrici/ibridi, al fine di ridurre l'impatto ambientale per il trasporto.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al Reg. CE 852/2004 e all'art 43 del D.P.R. n. 327/1980. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.

All'inizio di ogni anno scolastico l'Impresa deve presentare all'Amministrazione comunale una relazione tecnica in cui sono indicati:

1. la tipologia del mezzo utilizzato, la targa e copia della carta di circolazione;

2. il nome degli autisti o della ditta incaricata del trasporto dei pasti.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione deve essere conforme con quanto previsto alla normativa vigente.

La ditta Appaltatrice deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli Centri di Ristorazione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti e dovrà essere presentato all'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio.

Orari di trasporto e consegna dei pasti

I pasti devono essere consegnati nei locali adibiti a refettorio, presso le varie scuole, a cura dell'impresa Appaltatrice.

La consegna dei pasti presso ogni scuola deve essere effettuata in un arco di tempo compreso tra i 20' e i 10' prima dell'orario stabilito da ogni singola scuola per il pranzo.

Ad ogni orario di inizio pasto deve corrispondere una cottura dei primi piatti differenziata e una consegna specifica. Ogni automezzo deve trasportare unicamente pasti relativi allo stesso orario di consumazione del pasto, così come indicato dalle singole Direzioni.

Nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.

ART. 32 NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Somministrazione portate

La ditta Appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.

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 somministrazione dei pasti avverrà nei seguenti modi:

- Scuola Materna - il personale della Ditta aggiudicataria dovrà fornire direttamente "in tavola" ad ogni alunno ed eventualmente agli insegnanti, le porzioni già preparate in modo tale da consentirne la regolare consumazione. Inoltre il personale, dopo aver servito i pasti, dovrà provvedere a tagliare la carne ed a sbucciare la frutta per i bambini;
- Scuola Elementare e Media - la stessa avverrà con il sistema self-service, ad eccezione della somministrazione dei cibi liquidi per le classi di 1^a elementare che dovrà essere effettuata in tavola dal personale della Ditta.
- l'acqua sarà disposta in apposite caraffe sui tavoli prima dell'inizio del pasto e previa leggera refrigerazione, prelevandola dalle apposite colonne refrigeranti. Qualora, per qualsiasi causa, durante il pasto nei locali mensa non sia possibile utilizzare l'acqua potabile dell'acquedotto, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire in tavola l'acqua

minerale naturale in bottiglia, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune.

E' competenza della ditta Appaltatrice la preparazione dei tavoli per la refezione, la somministrazione dei pasti, la pulizia e la risistemazione dei tavoli e delle sedie nei refettori e la pulizia dei refettori tra un turno e l'altro del servizio, la pulizia di tutti i refettori, spazzature e lavaggio pavimento;

Tabella pesi a cotto

La ditta Appaltatrice deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola (Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria).

Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

I pasti sono distribuiti da personale della ditta Appaltatrice nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, caraffe/bottiglie, piatti;
- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo, verificare che siano conformi alle ordinazioni e controllare e registrare la temperatura degli alimenti, qualora sia previsto dal piano di autocontrollo;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 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, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 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;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei ecc.) il personale del Impresa è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze alla cucina comunale centralizzata e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'A.C.;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- il cibo avanzato nei piatti non può essere asportato, né destinato ad altri usi, ma soltanto gettato nei sacchi dei rifiuti. Il cibo avanzato nelle teglie sarà recuperato

attraverso il progetto “Buon Samaritano”, il pane e la frutta possono essere portati dagli alunni nelle classi;

- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- la frutta andrà distribuita come segue: per i bambini della scuola dell’infanzia una porzione/frutto per utente sarà posta in tavola e sbucciata; per i bambini della scuola primaria sarà posta in tavola una porzione/frutto per ogni utente; per gli alunni della scuola secondaria di 1° la porzione/frutto sarà prelevabile da ceste presenti nella linea self service;
- il pane andrà distribuito come segue: per i bambini della scuola dell’infanzia e primaria una porzione per utente sarà posta in tavola; per gli alunni della scuola secondaria di 1° la porzione sarà prelevabile da ceste presenti nella linea self service.

ART. 33 CONSERVAZIONE DELLE DERRATE E REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

La conservazione delle derrate deve essere conforme alle vigenti norme di legge.

In particolare andranno rispettate le seguenti prescrizioni:

- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte;
- i prodotti cotti refrigerati, prima dell’uso devono essere conservati in un apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1°C e 6 °C;
- ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777 e successive modiche e integrazioni;
- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti.
- non devono essere utilizzati tagli di carne di peso superiore a 2/2,5 kg;
- è tassativamente vietato l’uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

È tassativamente vietato fumare all’interno del centro di cottura e locali mensa.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico-sanitaria prescrivessero particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli atti a far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, o per l’eventuale sostituzione di prodotti previsti nelle tabelle dietetiche, l’Impresa deve provvedere senza alcun maggiore onere per l’Amministrazione.

Riciclo dei cibi

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel successivo art. “Linea refrigerata” del presente Capitolato.

“Buon Samaritano”

Saranno recuperati i pasti della mensa scolastica rimasti inutilizzati presso il centro di cottura, sito presso la scuola dell’Infanzia “G. Rodari”, disponibili al termine della somministrazione quotidiana.

I beni messi a disposizione gratuitamente saranno tutte le portate previste dal menù giornaliero non distribuite presso le scuole. Gli operatori della ditta Appaltatrice, presso il centro cottura, al termine del servizio, selezioneranno gli alimenti rimasti inutilizzati, li sottoporranno a processo di abbattimento, portando la loro temperatura a 4°C. Le teglie saranno quindi sistemate in contenitori isotermitici etichettati ai sensi della Legge 155/2003.

Gli incaricati dell’associazione individuata, dalla ditta Appaltatrice, potranno ritirare i beni alimentari, a propria cura e spese, alle ore 14,00 presso il centro cottura, firmando modulo per accettazione e scarico di responsabilità.

Nel caso nessuna organizzazione venga individuata si verificherà con l’Amministrazione comunale come dirigere tali aiuti verso la Caritas di Cambiano.

Requisiti degli imballaggi

L’imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all’All. F, della parte IV “Rifiuti” del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L’imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ART. 34 TECNOLOGIE DI PREPARAZIONE E COTTURA

La preparazione, la cottura e la distribuzione degli alimenti dovrà avvenire in legame fresco-caldo, in modo da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche e nutrizionali degli alimenti.

Per derrate semilavorate si intendono i prodotti alimentari che hanno già subito una prima fase di lavorazione (taglio, lavaggio, porzionamento) e sono pronti al consumo immediato, previa operazioni di condimento e/o porzionamento, oppure possono essere consumati a seguito di operazioni di cottura.

Il confezionamento delle derrate semilavorate deve essere effettuato secondo le normative vigenti con materiali idonei ed in buone condizioni igieniche.

Per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, per le verdure, devono essere utilizzati piani, attrezzature, utensili e locali distinti.

L'utilizzo dei guanti monouso nonché della mascherina è tassativo per le preparazioni per le quali non è previsto un successivo trattamento termico; se ne consiglia l'utilizzo per la manipolazione di materie prime e semilavorati che costituiscono una fonte riconosciuta di contaminazione crociata (formatura polpette, impanature, ecc.).

Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n.327 e leggi vigenti in materia.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di preparazione

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

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati.

Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo, purché dopo la cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1° e 6° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo

abbattimento) sono: ragù per lasagne, arrosti, brasati e bolliti.

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

Pentolame per la cottura

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

I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Condimenti

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva biologico avente le caratteristiche prescritte dai Reg. CE n. 1989/2003 e 865/2004.

Acqua di rete

L'acqua sarà disposta in apposite caraffe sui tavoli prima dell'inizio del pasto e previa leggera refrigerazione, prelevandola dalle apposite colonne refrigeranti presenti nei refettori/locali mensa. Qualora, per qualsiasi causa, durante il pasto nei locali mensa non fosse possibile utilizzare l'acqua potabile dell'acquedotto, la Ditta aggiudicataria dovrà fornire in tavola l'acqua minerale naturale in bottiglia, senza alcun onere aggiuntivo a carico del Comune.

Le caraffe dovranno essere in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 5 utenti.

Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, dovranno essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i.

L'appaltatore dovrà effettuare l'analisi microbiologica e chimica dell'acqua di rete prelevata da tutte le colonne refrigeranti di distribuzione dell'acqua presenti nei refettori/locali mensa, in conformità alla D.G.R. 10 gennaio 2012, n. 2-3258 e s.m.i. (Linee guida per il controllo igienico-sanitario della qualità delle acque utilizzate nelle imprese alimentari e modifica della D.G.R. n. 2-8302 del 3.03.2008 e della D.G.R. n. 11-1664 del 7.03.2011) e comunicare tempestivamente all'A.C. gli esiti delle analisi. Le analisi dovranno essere effettuate per ogni con frequenza annuale e prima dell'inizio di ogni A.S. In caso di esiti non conformi l'I.A. dovrà provvedere alla ripetizione dell'analisi.

I risultati delle analisi dovranno essere riportati periodicamente in appositi registri depositati e custoditi nei luoghi dell'attività ed a disposizione della autorità di controllo.

L'I.A. inoltre, dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni per l'erogazione dell'acqua di rete:

- pulizia, sanificazione e disinfezione dei rubinetti e dei filtri delle colonnine refrigeranti da effettuarsi con frequenza almeno settimanale.
- lavaggio delle caraffe con frequenza giornaliera e disinfezione con frequenza bisettimanale. Se il refettorio è provvisto di lavastoviglie è sufficiente il lavaggio giornaliero;
- scolatura e asciugatura delle caraffe su piani di lavoro protetti da carta monouso se ritenuto necessario;
- stoccaggio delle caraffe in luogo idoneo e protetto;

- controllo visivo dell'acqua, da parte delle addette operanti nel refettorio, dopo il flussaggio
- iniziale e prima del riempimento delle caraffe. In caso di rilievo di torbidità dell'acqua o presenza di particelle in sospensione o di altre anomalie (odore, sapore, colore); l'I.A. dovrà comunicare tempestivamente all'Amministrazione Comunale la non conformità e previa, autorizzazione della stessa, provvedere alla sostituzione dell'acqua di rete con acqua minerale naturale con le caratteristiche descritte nelle Tabelle Merceologiche (Allegato 1).

Le prescrizioni ed indicazioni contenute nel presente articolo, e più in generale nel presente Capitolato, potranno subire variazioni in relazione all'introduzione di nuove norme aventi valore di legge, nel qual caso il Appaltatore avrà l'obbligo di adeguarvisi nei termini prescritti, oppure in relazione a nuove acquisizioni tecnico-scientifiche. In questo ultimo caso, le variazioni saranno concordate tra le parti.

L'impresa Appaltatrice è tenuta all'osservanza ed al rispetto delle eventuali prescrizioni segnalate dagli uffici competenti dell'ASL TO5 e/o dagli altri organi di vigilanza;

ART. 35 IGIENE DELLA PRODUZIONE

La Ditta Appaltatrice dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 193/2007. In particolare la Ditta Appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 193/2007, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto l'Impresa deve adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'Impresa deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi; inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto, dovranno essere effettuate analisi su superfici e utensili per la somministrazione.

I criteri microbiologici da rispettare sono quelli previsti dal documento *Linee guida per l'analisi del rischio nel campo della microbiologia degli alimenti* pubblicate da Ce.IRSA. (Centro interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla Sicurezza alimentare) nell'ambito del Progetto regionale approvato con Determinazione della Direzione Sanità della Regione Piemonte n.780 del 18 ottobre 2011.

Dovranno essere, altresì, previsti analisi almeno annuali sulle derrate che saranno indicate dall'Amministrazione comunale, al fine di garantire l'assenza di O.G.M. nelle stesse.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso il Centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con gli uffici preposti dell'Amministrazione comunale, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

L'Impresa deve garantire che le operazioni vengano svolte osservando le "Buone pratiche di lavorazione" (G.M.P.) e le Buone Pratiche Igieniche (G.H.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti. A tale scopo il personale dovrà essere adeguatamente addestrato circa le norme di abbigliamento e di comportamento.

L'appaltatore è obbligato a dotare il personale di servizio dislocato nei locali mensa di termometro atto a rilevare la temperatura dei cibi in arrivo dal centro di cottura.

L'appaltatore resta pertanto obbligato alla fornitura ed installazione a proprie spese delle attrezzature necessarie a garantire il mantenimento ed il controllo delle corrette temperature degli alimenti, nonché le migliori condizioni igieniche per la porzionatura e distribuzione dei pasti nei singoli punti di distribuzione.

Conservazioni di campioni:

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta deve giornalmente prelevare presso la cucina 50/100 gr. di ogni prodotto somministrato (primo, secondo e contorno) confezionarli in sacchetti sterili e riporli nel congelatore per le 72 ore successive.

Tale prelievo dovrà essere effettuato giornalmente anche per le diete speciali di cui all'art. 24 del presente capitolato.

ART. 36 INTERVENTI DI PULIZIA

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire al termine delle operazioni di preparazione e di distribuzione dei pasti presso il Centro produzione pasti, presso le cucine in loco, le lavanderie, i magazzini ed i refettori, compresa la fornitura dei detersivi e degli attrezzi necessari, sono a carico del Appaltatore e regolamentati da apposite procedure, elaborate dal medesimo e conservate presso i rispettivi locali.

L'Appaltatore deve utilizzare prodotti detergenti a marchio **Ecolabel** e comunque utilizzare prodotti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici, nonché essere conformi al D.M. 24 maggio 2012, recante *Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l'igiene*, per la parte relativa alle caratteristiche dei prodotti.

L'Appaltatore deve stoccare in sicurezza tutti i prodotti utilizzati.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere direttamente alla esecuzione della pulizia di

strutture, vetrate, infissi nella parte interna ed esterna, mobili, arredi, apparecchiature.

La ditta appaltatrice dovrà presentare ad inizio servizio un programma per lo svolgimento delle pulizie su base annua e le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati, sia presso il Centro che presso i refettori.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere a:

- pulire tutte le superfici in acciaio con particolare riguardo per le parti interne delle varie celle, mobili, scaffali e cappe di aspirazione. Le superfici dovranno quindi essere mantenute in costante stato di buona pulizia, essere brillanti (anche se trattasi di acciaio satinato) e non presentare aderenze di materiali grassi o di altra natura;
- adottare determinate cautele nell'esecuzione delle pulizie quotidiane in modo che tutti i comandi, apparati, apparecchiature ed impianti elettrici ed elettronici non vengano sottoposti a contatti con acqua che possa provocare corti circuiti o disfunzioni delle stesse. Eventuali disfunzioni riscontrate ed imputabili a tali cause verranno addebitate totalmente alla ditta Appaltatrice del servizio;
- far sì che l'area esterna sia sempre pulita e sgombra assicurando la rimozione di cartami, cassette di imballaggio, materiali erbacei o di altra natura;
- pulire i locali refettori nelle scuole e servizi igienici annessi così come segue:
- tra un turno e l'altro: pulizia dei tavoli, rimozione dei residui alimentari da pavimenti e delle eventuali macchie createsi;
- al termine del servizio: rimozione di stoviglie, tovaglie e residui alimentari dai tavoli mensa, lavatura della superficie piana dei tavoli medesimi, pulizia delle sedie e posizionamento delle sedie sul tavolo; spazzatura e lavaggio dei pavimenti del Centro Cottura e refettori.

La ditta ha l'obbligo di fornire tutti gli attrezzi, le attrezzature e i prodotti di pulizia necessari per l'espletamento degli obblighi di cui sopra. Per ciascun prodotto di pulizia utilizzato la ditta dovrà fornire la relativa scheda tossicologica di cui una copia dovrà essere inviata all'ufficio scuola e una dovrà essere tenuta presso, i locali dove è custodito il prodotto.

ART. 37 SMALTIMENTO RIFIUTI

La gestione dei rifiuti deve essere adeguata alle indicazioni fornite dai competenti uffici comunali (così come previsto nel punto 5.3.7 dei C.A.M. approvati con D.M. 25/07/2011).

E' altresì tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto, solido e liquido, negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.); la sosta dei rifiuti contenuti negli appositi sacchi avverrà nell'idonea area preventivamente identificata.

Saranno a carico dell'I.A., inoltre, i costi per la manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali e degli impianti per la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani prodotti dalle refezioni servite dall'Appaltatore, nonché ogni onere e costo derivante dalla gestione del sistema di depurazione degli scarichi di cucina e del sistema di smaltimento e raccolta degli oli e dei grassi prodotti dal servizio oggetto dell'appalto, siano essi considerati rifiuti speciali o ordinari.

ART. 38 DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

Devono essere messe in atto diverse procedure per la difesa dei locali e degli alimenti non solo dagli insetti e dai roditori ma anche dagli uccelli e dai mammiferi domestici che non devono in alcun modo essere introdotti nei locali di lavorazione.

L'Impresa deve effettuare, in tutti i locali (Centro di Cottura e refettori), un intervento di pulizia, di disinfestazione, derattizzazione e deblattizzazione generale prima dell'avvio delle attività e, successivamente, con la periodicità prevista dal proprio manuale di autocontrollo.

Gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione devono essere svolti tramite l'ausilio di ditta qualificata che certifichi le procedure e le caratteristiche dei prodotti utilizzati; poiché i disinfestanti impiegati risultano tossici la disinfestazione deve essere effettuata con la mensa e la cucina chiuse e senza che vi possa essere contatto con gli alimenti, che vanno allontanati dall'ambiente da disinfestare; è utile, ai fini dell'efficacia degli interventi, ruotare i principi attivi.

L'impresa avrà cura di conservare e mantenere aggiornata la documentazione fornita dalla Ditta incaricata.

ART. 39 PERSONALE IN SERVIZIO

Il personale dipendente del Appaltatore, pena la risoluzione immediata del contratto, dovrà essere assunto ed inquadrato nel rispetto delle vigenti norme in materia, delle norme del contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria, nonché possedere tutti i requisiti professionali e sanitari previsti dalle leggi vigenti e future.

La Ditta aggiudicataria organizzerà il personale necessario all'esecuzione del servizio a sua cura e a sue spese formando la manodopera necessaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione deve scrupolosamente seguire le norme di igiene personale.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere in regola con quanto stabilito dalla legislazione vigente e dall'autorità sanitaria.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alla pulizia dei locali adibiti a refettorio deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'A.C. e con il personale scolastico e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi nei confronti di detto personale.

Il personale di che trattasi non dovrà stipulare accordi informali o formali con il personale scolastico riguardo allo svolgimento delle mansioni e attività inerenti il presente Capitolato, se non previa comunicazione e assenso da parte dell'A.C.

Tutte le disposizioni del presente Titolo devono essere scrupolosamente osservate dal Appaltatore.

Il Appaltatore è tenuto ad applicare al personale impiegato nel servizio tutte le vigenti disposizioni di legge, contrattuali e regolamentari, i contratti nazionali di lavoro e gli

eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro. È responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dallo stesso Comune.

In caso di inadempienza contributiva da parte dell'appaltatore l'Amministrazione procederà ai sensi dell'articolo 30 comma 5 del D.Lgs 50/2016 a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento agli enti previdenziali e assicurativi.

Secondo quanto disposto dell'articolo 30 comma 5 del D.Lgs. 50/2016 la stazione Appaltatrice opererà una ritenuta dello 0,50% sull'importo netto progressivo del servizio, a garanzia degli obblighi di cui al comma 1. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione Appaltatrice del certificato di collaudo o di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Nel caso di irregolarità contributive del committente, il Comune provvederà al pagamento delle somme non versate, detraendo il relativo importo dall'ammontare della fattura.

Ai sensi dell'articolo 30 comma 6 del D.Lgs. 50/2016, in caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente, qualora il Appaltatore, invitato a provvedervi, entro quindici giorni non vi provveda o non contesti formalmente e motivatamente la legittimità della richiesta, la stazione Appaltatrice può pagare direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, anche in corso d'opera, detraendo il relativo importo dalle somme dovute al Appaltatore in esecuzione del contratto, nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto ai sensi dell'articolo 105.

Il Comune non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in causa di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguente a vertenze con il personale della ditta o per attività inerenti i servizi da esso svolti restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego costituito tra la ditta e il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso.

Nell'esecuzione del lavoro l'Appaltatore assume tutti gli obblighi e le responsabilità connesse all'applicazione del D.Lgs. 81/2008, dovrà adottare di sua iniziativa tutte le cautele e i provvedimenti necessari, compreso il controllo sull'osservanza da parte dei singoli operatori delle norme di sicurezza e antinfortunistica, assumendosi, in caso di infortunio, ogni responsabilità civile e penale da cui rende sollevata e indenne l'Amministrazione Comunale.

Sarà obbligo della ditta Appaltatrice adottare nell'esecuzione della presente concessione tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti al lavoro, dell'utenza e di chiunque altro, e per non produrre danni a beni pubblici e privati. Rimane espressamente convenuto che in caso di infortunio, la ditta aggiudicataria assumerà tutte le responsabilità sia civili che penali delle quali si intendono perciò sollevati, nella forma più completa, l'Amministrazione Comunale e il suo personale e che resterà a carico della ditta stessa il risarcimento dei danni.

L'A.C. si riserva la facoltà di esigere la sostituzione immediata del personale impiegato che

non risulti idoneo, che non si mostri all'altezza dei compiti assegnati o che assuma un comportamento scorretto o inadeguato nei confronti dei minori, senza obbligo alcuno di rimborso di eventuali oneri che dovessero derivare all'Appaltatore il quale deve procedere alla sostituzione entro 3 giorni dal ricevimento della richiesta scritta da parte dell'Ufficio Scuola.

ART. 40 CONSISTENZA DELL'ORGANICO

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 RUP

L'Appaltatore deve individuare e comunicare all'A.C. il Responsabile dell'esecuzione del servizio, di cui deve essere trasmesso curriculum professionale, il cuoco responsabile della cucina, che deve avere un'esperienza di almeno quattro anni nella stessa funzione, ed il cuoco responsabile delle diete.

L'Appaltatore deve garantire inoltre la presenza di n. 1 figura professionale di dietista dedicata alla supervisione della preparazione dei pasti, dei regimi dietetici particolari e per gli aspetti dietetici connessi, anche con riferimento alle procedure di autocontrollo.

Dovrà essere depositato ad inizio anno scolastico, presso l'Ufficio Istruzione del Comune, elenco nominativo del personale adibito al servizio e per ognuno di essi:

- tipologia di assunzione;
- qualifica ed inquadramento professionale;
- monte ore di servizio settimanale.

Ogni variazione rispetto all'elenco trasmesso, dovrà essere immediatamente modificato per iscritto. La Ditta Appaltatrice è pertanto responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, dei requisiti tecnico – professionali e delle condizioni di idoneità del proprio personale al servizio prestato.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'Appaltatore, come numero, mansioni, livello e monte-ore.

Ogni spostamento del personale deve essere comunicato immediatamente all'A.C.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere l'aumento dei suddetti rapporti ove si evidenziassero particolari problematiche; tutte le variazioni di rapporto devono essere concordate tra l'A.C. e l'Appaltatore.

Presso ogni scuola dovrà essere tenuto un registro firma mensile con articolazione giornaliera che riporti per ogni operatore assegnato (compresi gli addetti in sostituzione) il nominativo, l'orario di lavoro settimanale e giornaliero (inizio e fine), dal quale dovranno risultare le eventuali assenze e relative sostituzioni o spostamenti di personale. Detto foglio firma dovrà essere conservato presso la sede scolastica fino alla fine del mese successivo.

L'Appaltatore dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per motivi diversi in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale.

A tal fine l'Appaltatore dovrà fornire un elenco nominativo completo di personale con adeguata e documentata formazione da utilizzare in caso di sostituzioni.

Il ricorso alle prestazioni di lavoro straordinario dovrebbe essere previsto come soluzione applicabile in via del tutto eccezionale nel caso di assenze non programmate e deve essere limitato temporalmente al fine di garantire la stabilità occupazionale.

La Ditta aggiudicataria dovrà dotare il proprio personale, operante presso i locali oggetto del presente servizio, di cellulari o di adeguati mezzi di "comunicazione" al fine di poter colloquiare con il centro cottura (C.so Onorio Lisa 40) ed i locali mensa della Scuola Elementare e Media, ecc.

ART. 41 CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE (ART. 50 D.LGS. n. 50/2016)

L'Appaltatrice, ai fini della stabilità occupazionale del personale impiegato e nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di Categoria dovrà prioritariamente assorbire il personale impiegato nel servizio in forza alla gestione uscente, prevedendo l'applicazione da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del Decreto Legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Si precisa che il personale attuale in carico all'Appaltatrice uscente, suddiviso per qualifica e monte ore, per l'espletamento di gran parte dei servizi di cui al presente capitolato, è indicato nell'Allegato 5) Elenco del personale in servizio.

Nell'assunzione di personale ex novo l'Appaltatore dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare manodopera locale ed in particolare personale residente nel Comune di Cambiano.

ART. 42 REINTEGRO PERSONALE TEMPORANEAMENTE ASSENTE

Qualora il numero delle assenze del personale dovesse superare il 10% del monte ore complessivo dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'Appaltatrice dovrà, entro un giorno, provvedere al reintegro del personale assente.

ART. 43 FORMAZIONE ED ADDESTRAMENTO DEL PERSONALE

L'Appaltatore è tenuto a organizzare prima dell'inizio del servizio di ristorazione di ogni anno scolastico, e per tutta la durata della concessione, corsi di formazione e/o di aggiornamento, con test finali di apprendimento. Tutto il personale adibito ai servizi di produzione, trasporto e distribuzione dei pasti, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su igiene di base e sicurezza alimentare, sulle buone pratiche di lavorazione, sulle tecniche di manipolazione e culinarie, sull'autocontrollo e HACCP, sulla normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, sulla sicurezza e prevenzione sui luoghi di lavoro, in conformità a quanto previsto dalla legislazione europea, nazionale e regionale vigente. Una attenzione particolare sarà rivolta alle adeguate modalità relazionali tenuto conto del contesto educativo in cui si svolge il servizio e le particolari esigenze dei giovani utenti.

Inoltre saranno affrontate (così come previsto nel punto 5.5.3. dei C.A.M. approvati con D.M. 25/07/2011) le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

Dell'attività formativa svolta durante l'anno, deve essere fornita, con congruo anticipo, informazione e documentazione all'Amministrazione comunale, specificando le date, gli orari, gli argomenti e la sede dei corsi.

A tali corsi di formazione potranno assistere anche uno o più delegati dell'A.C. e personale insegnante od ausiliario delle scuole ed eventualmente i membri delle Commissioni Mensa.

ART. 44 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Il Responsabile del servizio è la figura di riferimento per l'A.C. per la gestione del servizio.

L'Appaltatore dovrà garantirne la presenza nell'ambito del servizio oggetto dell'appalto, non meno di n. 4 ore settimanali. Il nominativo, il recapito e il curriculum di detto Responsabile dovrà essere indicato in sede di offerta.

Il Responsabile dovrà avere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e dovrà essere in possesso di esperienza almeno quadriennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore della ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quella oggetto del servizio del presente Capitolato; dovrà possedere adeguata e documentata formazione, evincibile da curriculum professionale che deve essere trasmesso all'A.C.

Il Responsabile del servizio ha l'obbligo di mantenere un contatto continuo con l'Ufficio Istruzione del Comune per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà dare comunicazione scritta all'A.C. di qualsiasi variazione organizzativa del servizio stesso.

In caso di assenza superiore a tre giorni, il Appaltatore dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

ART. 45 NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'Appaltatore sarà tenuto all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

L'Appaltatore è tenuto a fornire al proprio personale tutte le informazioni ed i corsi di formazione, nonché relativo aggiornamento, previsti dalla normativa vigente.

L'Appaltatore dovrà comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile del Servizio

Prevenzione e Protezione ai sensi dell'art. 17 del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., al fine di coordinare le misure di prevenzione e protezione dai rischi.

Si ricorda inoltre l'obbligo, in capo al datore di lavoro del soggetto Committente e dell'impresa Appaltatrice di cui all'art 26, comma 2, di cooperazione all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro di incidenti sull'attività lavorativa oggetto della concessione, di coordinamento degli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Inoltre, il Appaltatore dovrà:

- fornire la documentazione necessaria alla verifica di idoneità tecnico professionale da parte dell'A.C. ex art 26, comma 1;
- prendere visione del DUVRI redatto dall'A.C., (ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008 comma 3-ter);

Si precisa che il Documento Unico di Valutazione dei Rischi elaborato in fase di appalto viene redatto in coerenza al D.Lgs. 81/08, art. 26 comma 3ter ed ha carattere di valutazione preliminare dei rischi. Il Comune di Cambiano risulta essere il committente ma non il conduttore dei locali nei quali verrà espletato il servizio. Pertanto sarà compito del Datore di Lavoro dell'utilizzatore e del Datore di Lavoro dell'appaltatore aggiudicatario predisporre un DUVRI specifico e promuovere la cooperazione e il coordinamento per la gestione delle interferenze nei luoghi dove il servizio verrà espletato.

Il Appaltatore dovrà inoltre garantire al proprio personale le tutele previste dalla normativa in materia di salute e sicurezza durante l'attività lavorativa, con particolare riferimento agli obblighi di sorveglianza sanitaria, accertamenti sanitari preventivi e periodici a cura del Medico competente, ove previsti dal Documento di Valutazione dei Rischi.

Il Appaltatore è tenuto a presentare all'A.C. (oltre al nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione):

- il nominativo del Medico competente;
- la dichiarazione di essere in possesso del Documento di Valutazione dei Rischi;
- l'elenco dei lavoratori designati per la gestione dell'emergenza antincendio e al primo soccorso e l'indicazione del suo Responsabile e di eventuali delegati. Gli addetti all'emergenza antincendio e al primo soccorso dovranno essere in possesso dell'attestato di formazione secondo quanto prescritto rispettivamente dal D.M. del 10.03.98 e dal D.M. n.388/03;
- il piano di emergenza interno.

Si dovranno altresì rispettare tutte le norme previste dal D.M. del 10.03.1998 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione dell'emergenza nei luoghi di lavoro" e s.m.i. e dal D.M. n.388/03 in materia di Pronto Soccorso Aziendale.

Nel caso in cui la valutazione del rischio da parte del Appaltatore preveda l'utilizzo di DPI per lo svolgimento di alcune attività, specificate o comunque necessarie all'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, il personale del Appaltatore ne deve essere dotato in conformità con il D.Lgs. n. 475/1992 e D.Lgs. n. 81/2008.

L'A.C. si impegna a comunicare all'Appaltatore gli eventuali pericoli derivanti dai luoghi sedi dei servizi tramite specifico DUVRI, oltre a fornire comunicazioni successive inerenti a modifiche che dovessero sopraggiungere e che possano comportare rischi e pericoli.

Tutto il personale dell'Appaltatore dovrà essere provvisto di tessera di riconoscimento riportante l'indicazione del Datore di lavoro, la fotografia e le generalità del lavoratore (art. 26, comma 8 D. Lgs. n. 81/2008).

ART. 46 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

L'Appaltatore deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei refettori, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Piano di evacuazione

L'Appaltatore deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali (terremoti, incendi, allagamenti e altro), che preveda l'immediata comunicazione dell'evento all'A.C. e/o alla scuola.

A tal fine il Appaltatore deve effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

ART. 47 DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE E ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'AC. si riserva la facoltà di verificare, in qualsiasi momento, l'andamento del servizio con proprio personale e con personale specializzato incaricato.

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti servizi dell'Azienda Regionale A.S.LTO5, l'ufficio Scuola del Comune di Cambiano, nonché eventuali altre strutture specializzate appositamente incaricate.

Le modalità di controllo si esplicano a mezzo:

- a. di sopralluoghi intesi a verificare la rispondenza del servizio alle norme del capitolato, quali:
 - derrate alimentari e modalità di lavorazione,
 - caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
 - controllo delle quantità delle porzioni in relazione alle grammature;
 - date di scadenza dei prodotti;
 - integrità delle confezioni;
 - temperature durante le varie fasi della lavorazione e distribuzione;
 - modalità di distribuzione;
 - modalità di sanificazione;
 - uso corretto degli impianti;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
 - stato di funzionamento delle attrezzature;

- verifica manutenzioni attrezzature ed arredi;
- altri controlli ritenuti opportuni;
- b. di verifica del rispetto delle norme amministrative che prevedono: assicurazioni, oneri contributivi, dichiarazioni e certificazioni richieste dal presente capitolato;
- c. della Commissione Mensa;
- d. della collaborazione degli utenti e delle famiglie tramite la compilazione di questionari / schede per verificare la gradibilità dei pasti.

Le non conformità rilevate potranno dar luogo, nei casi di particolare gravità, anche al rifiuto immediato del prodotto.

ART. 48 COMMISSIONE MENSA

La commissione mensa può operare verifiche sull'andamento del servizio attraverso sopralluoghi presso il centro di cottura e i centri di distribuzione comunicando al responsabile del Comune gli eventuali disservizi.

La Commissione mensa è, ai sensi dell'art. 1 del Regolamento comunale, è così costituita:

2 genitori	rappresentanti della scuola dell'infanzia;
2 genitori	rappresentanti della scuola primaria;
2 genitori	rappresentanti della scuola secondaria di 1°;
2 insegnanti	rappresentanti della scuola dell'infanzia;
2 insegnanti	rappresentanti della scuola primaria;
1 insegnante	rappresentante della scuola secondaria di 1°.

ART. 49 IDONEITA' SANITARIA DEI COMPONENTI GLI ORGANI DI CONTROLLO

I componenti gli organi di controllo devono indossare, all'atto del controllo, apposito camice bianco e copricapo che devono essere forniti dalla ditta Appaltatrice.

I tecnici effettueranno i controlli secondo le metodologie previste dalla normativa vigente e anche con l'eventuale asporto di campioni da sottoporsi successivamente ad analisi.

ART. 50 PENALITA'

Il Comune a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. Standard merceologici
 - 1.1. Euro 600,00 (seicento)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche
 - 1.2. Euro 500,00 (cinquecento)
Mancata somministrazione dei prodotti BIO, IGP, DOP o prodotti locali previsti dal Capitolato
 - 1.3. Euro 500,00 (cinquecento)
Violazione delle norme contenute nel presente Capitolato, nell'offerta tecnica presentata

ualità per violazioni inerenti la normativa che disciplina il settore della ristorazione collettiva

2. Quantità

2.1. Euro 600,00 (seicento)

Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati

2.2. Euro 3.000,00 (tremila).

Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico

2.3. Euro 1.000,00 (mille)

Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico

2.4. Euro 600,00 (seicento)

Mancata o errata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate

2.5. Euro 500,00 (cinquecento)

Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione

3. Rispetto del menù

3.1. Euro 700,00 (settecento)

Mancato rispetto del menù previsto (primo o secondo piatto)

3.2. Euro 400,00 (quattrocento)

Mancato rispetto del menù previsto (contorno)

4. Igienico-sanitari

4.1. Euro 600,00 (seicento)

Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici

4.2. Euro 2.000,00 (duemila)

Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti

4.3. Euro 600,00 (seicento)

Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili e degli automezzi

4.4. Euro 4.000,00 (quattromila)

Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica o fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana

4.5. Euro 600,00 (seicento)

Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro di Produzione Pasti o presso i Refettori

4.6. Euro 600,00 (seicento)

Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente

4.7. Euro 600,00 (seicento)

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante

5. Qualità

5.1. Euro 600,00 (seicento)

Qualità del pasto insufficiente

6. Tempistica

6.1. Euro 600,00 (seicento)

Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.

7. Personale

7.1. Euro 600,00 (seicento)

Mancato rispetto delle norme sul personale del presente Capitolato Speciale.

8. Manutenzioni

8.1. Euro 500,00 (cinquecento)

Mancato rispetto del piano di manutenzione previsto (ogni mancanza)

8.2. Euro 500,00 (cinquecento)

Qualsiasi attrezzatura non funzionante a controllo

9. Raccolta dei rifiuti

9.1. Euro 500,00 (cinquecento)

In ogni caso di non conformità della raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

Le inadempienze sopra descritte non precludono il diritto dell'Amministrazione Contraente di sanzionare eventuali casi non espressamente previsti ma, comunque, rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio, alla tutela della salute e della sicurezza degli utenti, al decoro ed all'immagine dell'Amministrazione Contraente, commisurate alla gravità, recidività ed entità dei disservizi riscontrati

L'applicazione delle penali non solleva in alcun modo l'Impresa Appaltatrice dall'obbligo di procedere all'eliminazione degli inconvenienti rilevati e non impedisce l'applicazione delle norme relative alla risoluzione contrattuale

Resta ferma la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dall'Amministrazione

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero molteplici gravi recidive, l'Amministrazione Contraente ha la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione all'Impresa Appaltatrice con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi incluso il maggior danno.

La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta, le quali devono pervenire entro 3 giorni dalla data della contestazione. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.

Si procederà al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

ART. 51 FORO COMPETENTE

Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra le parti nell'applicazione del contratto e che non dovessero essere risolte tra le parti, è competente il Foro di Torino.

ART. 52 RISOLUZIONE DI DIRITTO DEL CONTRATTO

Quando nel corso del contratto il RUP accertasse che l'esecuzione del servizio non proceda secondo le condizioni stabilite dal contratto, può fissare un congruo termine entro il quale l'I.A. si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione opera in ogni caso d'inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'I.A.

ART. 53 IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Nel caso d'inadempienze gravi, ovvero ripetute, il RUP avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'Impresa Appaltatrice, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto del servizio a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penali prescritte.

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

- a. Apertura di una procedura fallimentare dell'I.A.;
- b. Messa in liquidazione o cessione del contratto;
- c. Impiego di personale non dipendente dell'I.A.;
- d. Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e. Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro produzione pasti affidato all'I.A.;
- f. Utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- g. Casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'I.C.;
- h. Interruzione non motivata del servizio;
- i. Assenza non giustificata superiore a tre giorni dell'incaricato addetto ai rapporti con il RUP;
- j. Subconcessione del servizio, tranne che per i servizi accessori indicati nel presente capitolato;
- k. Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l. Inadempienze reiterate dell'I.C. dopo la comminazione di n. 5 penalità nel corso del medesimo anno che il RUP giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- m. Destinazione dei locali affidati all'I.C. ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- n. Reiterato mancato impiego del numero d'unità lavorative giornaliere dichiarate in sede d'offerta;
- o. Reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale previsto in sede d'offerta;
- p. Reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti al piano d'autocontrollo, ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- q. Reiterata mancata esibizione del foglio presenze giornaliero ai tecnici incaricati dei controlli di conformità;
- r. Difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede d'offerta;
- s. Mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerti in sede di gara.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, il RUP non compenserà le prestazioni non eseguite, o non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Nei casi previsti dal presente articolo, la ditta incorre nella perdita della cauzione che viene incamerata dal Comune, salvo il risarcimento del danno per l'eventuale nuovo contratto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

ART. 54 DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELL’I.A.

Qualora l’Impresa Appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il RUP si riserva di trattenere, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l’assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni. In questo caso nulla è dovuto all’I.A. per gli investimenti messi in atto per l’attivazione del contratto.

ART. 55 DOMICILIO LEGALE

L’I.A., come dichiarato in sede di offerta, deve eleggere e mantenere per tutta la durata del contratto il suo domicilio legale presso la sede dichiarata.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC.

Qualsiasi comunicazione fatta all’incaricato dell’I.A. dal Responsabile comunale preposto, si considererà fatta personalmente al titolare dell’I.A.

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, presenti nelle celle, nei frigoriferi e nei magazzini e destinate alla preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato, devono essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalle vigenti normative e dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di svolgimento dell'appalto;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari. In particolare non saranno ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana.

I criteri di sicurezza igienica e microbiologica riportati nel presente capitolato e nei suoi allegati, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico-scientifico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici", strutto, grassi idrogenati, oli vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti o coloranti (se non diversamente espresso) glutammato monopodico, dadi ed estratti per brodo e l'uso di cibi precotti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già congelati;
- la fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- gli alimenti utilizzati per la preparazione dei pasti dovranno possedere la certificazione che ne attesti la qualità e la provenienza che dovrà essere tassativamente italiana e di filiera corta ad eccezione del pesce che dovrà possedere la certificazione che ne attesti la qualità e la provenienza che dovrà essere tassativamente europea;

REQUISITI COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

- I prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche, fungine o di altra origine;
- i prodotti non devono presentare per nessun motivo odori, colori o sapori anomali;
- il confezionamento deve essere idoneo a proteggere i prodotti e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- vita commerciale residua delle derrate fresche, alla consegna del 70%;
- l'etichettatura dei prodotti alimentari e la loro presentazione devono essere conformi al Regolamento UE 1169/2011 nonché alla normativa specifica per le varie tipologie di prodotto (es. bollatura sanitaria per prodotti di origine animale, marchi e denominazioni per prodotti che prevedono un disciplinare di produzione, tipo DOP, IGP, Biologico, ecc.);
- di tutte le derrate in entrata va garantita idonea rintracciabilità come da disposizioni del Reg. CE n. 178/2002.

Gli alimenti e le bevande dovranno altresì garantire il rispetto dei "Criteri ambientali minimi per il

servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal Decreto del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare, del 25 luglio 2011, elaborati nell’ambito del Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione (PAN GPP approvato con Decreto Interministeriale n. 135 del 11 aprile 2008, pubblicato su GURI n. 107 del 8 maggio 2008 - revisione 10 Aprile 2013 GURI n. 102 del 3 maggio 2013).

E precisamente:

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all’aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova;
- i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

Carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Bevande

Per il servizio mensa non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

Ai fini della verifica, tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

La stazione appaltante pretenderà dai fornitori, per il tramite dell'aggiudicatario, gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro refezionale.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

La ditta appaltatrice dovrà presentare ad inizio servizio l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente comporta la ristestura dell'elenco completo. Ogni stesura deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.

Per ogni materia prima o alimento non contemplato nelle seguenti tabelle merceologiche, l'I.A., prima di poter utilizzare detti prodotti, dovrà rivolgere formale richiesta alla A.C., la quale, dopo valutazione dell'uso, del fornitore e delle schede tecniche del prodotto, oggetto della richiesta, darà il parere favorevole o il diniego all'utilizzo.

Contenitori in banda stagnata: non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne ed esterne. Le confezioni devono essere dotate di apertura a strappo (unica eccezione per le confezioni di conserve di pomodoro di grandi dimensioni).

Prodotti confezionati: le confezioni devono essere sigillate, senza difetti o rotture.

Conserve vegetali: devono presentare il vegetale il più possibile intatto ed immerso nel liquido di governo. Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono essere di buona qualità, non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo.

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dalla A.C. previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.C.

Origine delle derrate: nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, ad origine/filiera comunitaria, origine/filiera italiana. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, confezionamento, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia). Quando invece la filiera non può essere completamente circoscritta in uno di questi ambiti geografici per esempio per la mancanza di alcune materie prime che compongono il prodotto, si fa riferimento al luogo di produzione (prodotto in Italia). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. cacao, frutta esotica, ecc.).

FORNITURA PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'Amministrazione Comunale prevede l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento, nei tempi e nei modi sotto riportati.

I prodotti da agricoltura biologica espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale sono:

Frutta e verdura

Pasta di semola di grano duro

Pasta all'uovo fresca e secca

Riso parboiled

Pomodori pelati

Olio extravergine di oliva.

Carni avicole

Pesce 20% acquacoltura biologica

Il caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, la Ditta aggiudicataria dovrà:

- Fornire immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale;
- Fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

FRUTTA ALLO STATO FRESCO

Il prodotto deve essere di origine italiana, filiera corta e provenire da coltivazioni biologiche e deve essere di stagione, quindi non proveniente da colture forzate.

Per le seguenti varietà di frutta, secondo stagione, è preferibile l'approvvigionamento piemontese: Mele Red, Delicious, Pere, Pesche, Kiwi, Albicocche, Prugne, Fragole.

Prodotti di produzione extranazionale banane e ananas.

I frutti da fornire devono essere confezionati negli imballaggi classici e tradizionali, solidi, leggeri maneggevoli ed in uso nei mercati nazionali.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo. Non si accettano prodotti ortofrutticoli venduti "alla rinfusa".

I frutti devono essere di selezione accurata, esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed in particolare:

- presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e della coltura in causa avere calibratura e grammatura richiesta ed indicata nelle tabelle dietetiche;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che le renda adatte al pronto consumo o essere bene avviate verso la maturazione così da poterla raggiungere in deposito;
- essere omogenea ed uniformi e le partite composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltura;
- frutti a granella (mele, pere) e a drupa (pesca, albicocca, susina, ciliegia) non dovranno mai presentare polpa ammezzita e fermentata in processi incipienti ed in via di evoluzione, nè iperspacci di sopramaturazione;

I limoni devono essere: di ottima qualità, di forma ovoidale con epicarpo liscio ed indenne da alterazioni di natura non parassitaria da membranosi dei limoni (alterazioni prodotte da fumigazioni ciandriche) e da alterazioni provocate da fitofarmaci; da alterazioni di origine non parassitaria ma ordinariamente infette da batteri o funghi.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- a) portino tracce visibili di alterazioni bio-chimico funzionali incipienti od in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti;
- b) siano attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica esistenti nell'interno della frutta, dermatosi incrostazioni nere da fumaggine, tacche crostose o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo, a rachitismo, ad atrofia e malformazioni ed altre anomalie.

ORTAGGI ALLO STATO FRESCO E TUBERI

Il prodotto deve essere di origine italiana, filiera corta e provenire da coltivazioni biologiche e deve essere di stagione, quindi non provenire da colture forzate.

Gli ortaggi devono:

- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie, coltura e qualità delle colture in causa;
- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale;
- essere indenni, cioè esenti, da qualsiasi difetto o tara di qualsiasi origine che possano alterare a giudizio della persona preposta al controllo, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;

Sono esclusi dalla fornitura gli ortaggi che presentino tracce di appassimento, alterazione e fermentazioni anche incipienti, prefioritura, odori e sapori estranei; abbiano subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione, favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.

Le patate, devono essere di morfologia uniforme con un peso minimo di 60 grammi per ogni tubero e massimo di gr. 270 (il peso inferiore potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle) e devono avere le caratteristiche proprie ad ogni singola coltura nazionale continentale, insulare ed estera. Il

peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpale (solanina), di tuberomania, di germogliazione, che presentino stolanatura (presenza di stoloni), tracce di marcescenza incipienti, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, ferite generiche aperte o superate. Le patate devono inoltre essere esenti da odori particolari (latoscia del tubero delle patate), tanfi, lezzi, puzzi e retrogusti di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale.

Ortaggi a bulbo

Devono avere le seguenti caratteristiche: i bulbi devono essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo, esenti da germogli esternamente visibili, presentare colorazione tipica della varietà, provenire da agricoltura biologica.

Ortaggi surgelati

Possono, **in casi eccezionali**, in alternativa alla verdura di stagione che è da preferire, essere utilizzati ortaggi surgelati esclusivamente per i seguenti alimenti: piselli, costine o spinaci, fagiolini.

I suddetti prodotti dovranno:

- presentarsi in confezioni chiuse all'origine e perfettamente idonee sotto l'aspetto igienico-sanitario, in particolare non dovranno presentare formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- giungere nei locali della cucina ancora in perfetto stato di surgelazione poiché si provvederà nei locali stessi all'apertura degli involucri ed ai relativi processi di cottura;
- essere esenti da odori, sapori spiacevoli e corpi estranei di alcun genere;
- presentare il colore tipico della specie e coltura relativa al prodotto in causa;
- essere esenti da fisiopatie (quali scottature a freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito);
- essere utilizzati interamente e nel giorno stesso della sua cottura, entro le 24 ore dallo scongelamento;
- i piselli e i fagiolini devono essere di qualità finissime.

I prodotti surgelati del presente capitolato devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti D.L. 27.01.1992, n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 7.01.1992, n. 110 e successive modifiche.

L'elenco delle verdure surgelate che si intendono usare per le varie preparazioni deve essere presentato all'Ufficio Istruzione del Comune ad ogni inizio di applicazione del menù (invernale o estivo) e deve essere approvato.

Legumi secchi

Sono richiesti i seguenti legumi secchi: ceci, fagioli, lenticchie, piselli (per i quali è prevista anche la fornitura come prodotto surgelato).

Requisiti minimi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea;
- sani ed esenti da attacchi parassitari vegetali e animali;
- privi di muffe, insetti e corpi estranei;
- uniformemente essiccati.

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Possono essere utilizzati esclusivamente per le diete speciali i legumi confezionati in bagna stagnata laddove non sia possibile garantire l'assenza di allergeni nei legumi secchi.

Piante aromatiche

Le piante aromatiche utilizzate sono: basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano, maggiorana, menta

CARNI

Il prodotto deve essere di origine italiana e filiera corta.

Caratteristiche di conservazione e di provenienza

Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria.

Nel caso si richiedono carni sezionate, è richiesto, quale sistema di protezione e confezionamento, il confezionamento sottovuoto.

I termini di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a dieci giorni dalla data di utilizzo della merce o dalla consegna ai centri di cottura comunali. L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Garanzie supplementari di qualità delle carni

Le carni giunte al centro di cottura, dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale, di produzione delle carni, nonché di certificazione all'origine e presso l'impianto di macellazione a tutela della qualità delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura o di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

La ricerca dei residui nelle carni (con particolare riferimento alle sostanze anabolizzanti ed agli altri promotori di crescita nonché alle sostanze inibenti) dovrà avere frequenza almeno mensile. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

CARNE BOVINA

Le carni dovranno essere di bovini adulti, iscritti al Libro Genealogico nazionale, maschio o femmina, di età compresa tra i 18 e i 22 mesi.

Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono, quali ragù, polpette, hamburger la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata di preparazione e consumo. Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli. Per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù, tagli scelti dal quarto anteriore, con esclusione del collo (polpa di spalla, sottospalla, reale).

Per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne, tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (punta di petto, scaramella, reale). Per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di Coscia (fesa, noce, girello).

Bresaola

Deve avere consistenza soda ed elastica. E' richiesto un taglio sottile, compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico. Il gusto non deve mai essere acido.

CARNI AVICOLE – Pollo e tacchino

Le carni devono provenire: da produzione biologica, da animali, appartenenti alle migliori razze da carne, allevati, macellati e sezionati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Nel caso di approvvigionamento, di pollame non sezionato (esclusivamente “carcasse a busto”), esse devono provenire da animali perfettamente dissanguati e completamente eviscerati, privi di testa, collo e zampe; inoltre devono essere perfettamente spiumate e prive di ematomi esterni.

Dovranno inoltre essere fornite carni sezionate, confezionate sottovuoto o in atmosfera condizionata: cosce, sovracosce e petti di pollo o tacchino.

Le carni devono essere confezionate ed etichettate secondo la vigente normativa igienico sanitaria.

Tutte le carni dovranno essere scortate da una certificazione rilasciata dai Veterinari Ufficiali degli stabilimenti, attestanti, le condizioni di cui sopra (campionamenti a sondaggio).

Durante tutto l’arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

La carne deve avere consistenza soda, non fragile, ben aderente all’osso, senza sudatura né trasudato, non deve contenere siero.

Fesa di tacchino arrosto

La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Non deve essere un prodotto ricomposto.

CARNI SUINE

Le carni dovranno provenire da animali delle migliori razze macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati, dovranno essere regolarmente bollate e scortate dalla certificazione prevista dalla legislazione vigente. In aggiunta ai requisiti obbligatori dalla normativa europea e nazionale in vigore le carni dovranno provenire da animali alimentati con mangimi di origine vegetale e le carni dovranno presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, venatura scarsa, devono essere compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

Le carni saranno scortate da certificazioni, rilasciate dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, attestante l’effettuazione dei controlli, a sondaggio.

Durante tutto l’arco produttivo le carni devono essere conservate unicamente a temperatura di refrigerazione.

Prosciutto cotto

Deve essere di coscia e privo di polifosfati aggiunti, glutine, lattosio e proteine del latte. Deve essere di alta qualità secondo il DM 21 settembre 2005.

Deve essere in ottimo stato di conservazione, senza liquidi percolati all’interno dell’involucro.

Non deve avere un’eccessiva quantità di grasso e deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio, non deve presentare alterazioni di sapore, odore e colore né iridizzazione, picchiettature o altri difetti.

L’etichettatura deve indicare, in maniera leggibile, le caratteristiche di cui sopra e la data di conservazione, che non dovrà essere inferiore a tre mesi dalla data di utilizzo o di consegna ai centri di cottura comunali.

L’affettatura deve avvenire poco prima della distribuzione.

PRODOTTI ITTICI

Il prodotto deve essere di origine e filiera europea.

Caratteristiche dei prodotti ittici

Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica.

Il pesce deve essere congelato o surgelato, idoneamente confezionato ed etichettato.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio. Pertanto, per tali prodotti, dovrà essere disponibile una certificazione, rilasciata dagli organi ufficiali di controllo, attestante le condizioni di cui sopra. E' accettato, alternativamente, il campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

La data di scadenza del prodotto non dovrà essere inferiore a 3 mesi dalla data di consegna.

Le confezioni devono essere riposte, appena giunti al centro di cottura, in congelatore. Il prodotto, una volta scongelato non può essere ricongelato.

A prescindere dalla corretta applicazione delle procedure di autocontrollo aziendale, per la preparazione e la lavorazione dovranno essere utilizzati procedimenti tecnologici idonei (non è consentito lo scongelamento a temperatura ambiente o sotto acqua corrente).

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale e senza lisce (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 2016)*. Deve essere dichiarata la zona di provenienza (zone FAO) Parametri fisici: calo peso 10 - 30% a seconda della specie; glassatura 5 - 20% a seconda della specie Colore, odore, sapore e consistenza devono essere nella norma, anche dopo lo scongelamento.

I prodotti ittici devono essere di pezzatura omogenea, nelle dimensioni richieste dal menù; inoltre devono essere assolutamente prive di spine.

Per tutti i pesci la grammatura è riferita al prodotto scongelato.

Specie ittiche richieste

- Filetti di platessa;
- Filetti di nasello
- Filetti di merluzzo
- Platessa

Per il merluzzo (filetto di merluzzo, cuore di merluzzo,) si richiede fornitura certificata MSC.

Bastoncini di merluzzo surgelati

I bastoncini dovranno essere costituiti da filetti di merluzzo ottenuto da tranci interi e non ricomposto. Devono presentare la seguente composizione: merluzzo, farina di grano, olio vegetale di semi di girasole (o equivalente), acqua, sale, lievito naturale, aromi e privo di coloranti. La glassatura deve essere assente.

Devono rispettare il rapporto in peso tra impanatura e pesce definito nella scheda tecnica (pesce 70/65% - impanatura 30/35%). Devono essere privi di residui di pelle, squame e spine (rif. CODEX STAN 165/198 Rev. 2016)*.

Devono essere presentati surgelati in confezioni originali. Il prodotto, su richiesta dell'A.C., deve essere disponibile anche per utenti allergici o intolleranti al glutine e ad altre sostanze.

Si richiede fornitura di Bastoncini di merluzzo surgelati certificati MSC.

*Viene definito non conforme (rif. CODEX STAN 165/1989 Rev. 2016) il prodotto in cui si rilevi più di una lisca di lunghezza uguale o superiore a 10 mm oppure di diametro uguale o superiore a 1 mm in un campione di 1 Kg. Una lisca di lunghezza inferiore o uguale a 5 mm e di diametro non superiore a 2 mm non è considerata difetto.

UOVA

Il prodotto deve essere di origine italiana e filiera corta.

Uova fresche

Di categoria A extra fresche in guscio, peso da gr. 63 a 73, provenienti da galline allevate a terra.

Devono essere conformi alle normative vigenti.

Dovrà essere garantito, mediante certificazione rilasciata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento, il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti. E' accettato, alternativamente, il Campionamento non ufficiale effettuato in regime di autocontrollo aziendale.

Uova pastorizzate

Prodotti con uova fresche di categoria A da galline allevate a terra. I prodotti devono essere conformi a quanto stabilito dalle leggi vigenti.

Devono essere stati trattati e preparati in stabilimenti riconosciuti; devono essere stati sottoposti ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere consumate completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Il prodotto deve essere di origine italiana e filiera corta.

Latte UHT intero/ps

Dovrà essere fornito in confezioni da un litro perfettamente sigillato e dovrà comunque sempre rispondere al regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

Il latte intero, a lunga conservazione, potrà essere utilizzato in cucina solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari. La scadenza non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di utilizzo.

Burro

Deve essere fresco, pastorizzato ed esente da additivi e coloranti, il tenore di materia grassa non deve essere inferiore al 82%. Le confezioni, di peso non superiore ad 1 chilo, dovranno recare le indicazioni vigenti in materia di etichettatura di tale alimento.

Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a 10 giorni dalla data utilizzo o di consegna ai centri di cottura comunali.

Yogurt

Dovrà essere fornito in monoporzione da 125 gr. ed arricchito alla frutta finemente omogeneizzata.

Non sono ammessi prodotti contenenti conservanti e/o coloranti, aromi naturali e antiossidanti. Gli yogurt devono essere forniti variando almeno 3 diversi tipi di gusto, a rotazione. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci. Dovrà essere consegnato con data di scadenza non inferiore a 10 giorni dalla data di somministrazione.

Budini – Creme – Dessert

Prodotti e confezionati in Italia. Devono essere stabilizzati, per mezzo di trattamenti termici UHT. Gusti previsti: cioccolato, vaniglia e creme caramel. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci

Formaggio da condimento

Deve essere Grana Padano DOP o Parmigiano Reggiano DOP. Deve possedere caratteristiche conformi al disciplinare di produzione.

Formaggio da pasto

I formaggi da pasto, a denominazione d'origine e/o tipica, devono essere prodotti secondo le caratteristiche indicate dalle normative vigenti.

Gli altri prodotti caseari dovranno essere preparati secondo “buone tecniche di produzione” caratteristiche dei vari tipi di formaggio; le caratteristiche organolettiche dovranno essere quelle tipiche delle singole specialità casearie. Tutti i prodotti dovranno essere confezionati ed etichettati a norma di legge.

In generale i prodotti caseari a breve conservazione dovranno essere consegnati con data di scadenza non inferiore a 6 giorni dalla data di somministrazione.

- Mozzarella - fiore di latte - Deve essere un prodotto a breve conservazione (non pastorizzato), preconfezionato. Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.
- Certosino/Crescenza/Stracchino - Deve essere regolarmente confezionata ed etichettata in confezioni, possibilmente monodose. E' accettata la fornitura di pezzature di maggiore dimensione purché il porzionamento venga effettuato al momento della distribuzione. Deve essere freschissima, la pasta deve essere omogeneamente morbida, priva di crosta o indurimenti di superficie. Deve essere consegnata con data di scadenza non inferiore a 10 giorni rispetto alla data in cui viene somministrata.
- Ricotta fresca - Confezionata e trasportata in recipienti idonei al trasporto, tali da evitare il colio di sierosità. Il trasporto e lo scarico deve avvenire in condizioni ineccepibili, al fine di evitare contaminazioni del prodotto.
Deve essere scortata da certificazione recante, oltre alle indicazioni previste dalla vigente legislazione in tema di etichettatura dei prodotti sfusi a vendita frazionata, anche la data di produzione, che non deve essere di oltre un giorno antecedente a quello di somministrazione. La porzionatura deve avvenire al momento della distribuzione.
- Robiola fresca – Prodotto di latte intero vaccino, secondo buona tecnica industriale, nelle varietà presenti sul mercato. Dovrà essere dolce ed avere caratteristiche di morbidezza (spalmabilità). Dovrà essere contenuto in confezione monodose sigillato ed etichettato a norma di legge.
- Primo sale – Deve essere possibilmente in porzione monodose, idoneamente confezionato in involucro protettivo; l'etichettatura singola o sull'imballaggio globale dovrà riportare le indicazioni di legge e la data di scadenza.

Panna

Confezionata in tetrabrik asettico.

Gelati

Devono essere di formulazione semplice, in cui figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio. I gelati devono essere distribuiti in confezioni monodose

CEREALI E DERIVATI

Pane

Prodotto e confezionato entro i 20 chilometri, con sfarinati di grano del tipo 0, 00, di produzione giornaliera. Il pane fornito non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e quindi successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta (resistenti agli strappi) o in sacchetti di cellophane adeguatamente microforati; l'etichetta deve riportare la data di produzione. Devono essere assicurate tutte le norme di pulizia e igiene.

Tipologie richieste: Pane comune.

Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida e alla rottura con le mani, o al taglio, il pane deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica.

Pezzatura: la pezzatura dovrà essere in panini da 40/50 – 70/80 g.

Può essere richiesto, nell'ambito di azioni che hanno come scopo il miglioramento della composizione degli alimenti, ai fini di una corretta alimentazione, l'utilizzo del pane con un contenuto di sale dimezzato rispetto al pane comune, come previsto dal programma con logo "Guadagnare Salute", promosso dal protocollo d'intesa del 07/07/2009.

Non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

Pane grattugiato

Prodotto e confezionato in Italia. Non è previsto l'utilizzo e la presenza di grassi animali nel prodotto.

Farina bianca tipo "0" e "00"

Prodotta e confezionata in Italia. Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento. La farina non deve contenere imbiancanti e farine di altri cereali.

Prodotti da forno, fette biscottate, crackers, crostini e simili

Prodotti e confezionati in Italia. I grassi impiegati possono essere: burro, o oli/grassi vegetali. I crostini devono essere prodotti con farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale, devono essere di forma adatta ad essere utilizzati con passati e creme di verdura. Non devono contenere sciroppo di glucosio e/o fruttosio e devono essere privi di aromi.

Pizza/focaccia

Prodotto e confezionato all'interno del territorio comunale o della Provincia di Torino. Devono essere di produzione giornaliera e possono essere fornite confezionate anche monodose. Gli ingredienti previsti sono: farina di grano tenero, lievito di birra, sale, olio d'oliva e, per la pizza, pomodori pelati conformi ai requisiti del presente capitolato.

Impasto lievitato fresco per Pizza

Prodotto e confezionato all'interno del territorio comunale o della Provincia di Torino. La pasta lievitata fresca deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale olio extra vergine d'oliva, lievito di birra. Deve essere consegnata a cura del fornitore in recipienti lavabili, muniti di coperchi atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. E' ammesso l'utilizzo di una base precotta che rispetti gli ingredienti richiesti e i requisiti igienici vigenti.

Pasta di semola di grano duro

Deve provenire da produzione biologica. Prodotta e confezionata in Italia. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta secondo le esigenze del menù. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli. La pasta deve essere resistente alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido. Se richiesta dovrà essere fornita pasta di tipo integrale.

Pasta all'uovo fresca e secca

Deve provenire da produzione biologica ed essere prodotta e confezionata in Italia. Prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a duecento grammi di uovo per ogni chilogrammo di semola.

Paste fresche – secche all'uovo/ripiene in ATM o surgelate

Deve provenire da produzione biologica e prodotte e confezionate in Italia. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso totale e dev'essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, Parmigiano Reggiano e/o Grana Padano, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi (altre tipologie di ripieno a scelta dell'amministrazione). Per i tortellini è consentito un ripieno di prosciutto crudo e/o cotto, carne di vitellone e/o suino, Parmigiano Reggiano e/o Grana Padano, noce moscata. Il prodotto surgelato deve essere conforme ai requisiti del presente documento (prodotti surgelati).

Pasta per lasagne secca - surgelata

Deve provenire da produzione biologica e prodotta e confezionata in Italia. Sfoglia di pasta all'uovo, con le caratteristiche delle paste fresche all'uovo, di dimensioni adatte all'alloggiamento in gastronom. La sfoglia deve essere pronta da infornare senza preventivo passaggio in acqua bollente. Il prodotto surgelato deve essere conforme ai requisiti del presente documento (prodotti surgelati).

Riso

Origine italiana e filiera corta e deve provenire da produzione biologica. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne ed è escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc. Tipologia richiesta Riso Parboiled. Se richiesto dovrà essere fornito riso di tipo integrale.

Gnocchi di patate sottovuoto/ATM

Prodotti e confezionati in Italia. Devono essere prodotte solo con farina di grano tenero, patate acqua e sale, senza conservanti e additivi né fecola di patate o anidride solforosa. Non devono apparire appiccicosi o eccessivamente elastici o molli e devono essere facilmente separabili fra loro.

Paste senza glutine Per le diete di utenti celiaci si richiede la fornitura di tutte le tipologie di pasta previste dal presente documento (secca, secca all'uovo, fresca, ecc.) “senza glutine”.

OLIO

Il prodotto deve essere di origine italiana.

Olio extravergine di oliva.

Deve provenire da produzione biologica. E' permesso solo olio extra vergine di oliva, che verrà usato per tutte le cotture ed i condimenti. Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione. Gli oli devono essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. Se utilizzati contenitori di plastica, gli stessi devono recare la scritta “per alimenti”.

Olio di semi

Deve essere prodotto dal solo seme di arachidi con esclusione di ogni altro tipo di olio di semi.

Olio di semi può essere usato solo come ausilio tecnologico.

ALTRI ALIMENTI CONFEZIONATI

Il prodotto deve essere di origine e filiera italiana.

Pomodori pelati

Deve provenire da produzione biologica. Devono possedere i requisiti minimi dalla normativa vigente. Devono essere di prima qualità, di selezione accurata, privi di difetti dovuti a malattia, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei ed in particolare presentare le peculiari caratteristiche organolettiche del prodotto, con la osservanza delle normative vigenti. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, bombaggi di qualunque origine, e che comunque diano motivo di sospettare una perdita di ermeticità. Saranno ugualmente scartati i contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.

Non saranno, inoltre, utilizzati i contenitori sui quali non siano leggibili le indicazioni prescritte dalla legge, anche se in regola con le indicazioni sopra riportate.

Pesto confezionato

Prodotto e confezionato in Italia. Il pesto confezionato non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Gli ingredienti da utilizzare sono: basilico, olio extra vergine di oliva, Grana Padano DOP e/o Parmigiano Reggiano DOP e/o Pecorino DOP, pinoli e/o noci e/o (possono provenire da Paesi UE) e/o anacardi (possono provenire da Paesi extra UE), sale, aglio. Non sono ammessi additivi, conservanti.

Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

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

Capperi, carciofini e funghi champignon

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

Pinoli – noci

Il prodotto deve essere contenuto in involucri sigillati.

Zafferano

Si richiede zafferano puro in polvere, in involucri sigillati.

Spezie

Le spezie previste sono: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco e nero. I prodotti interi o macinati non devono essere esauriti o in qualunque altro modo sofisticati.

Aceto rosso / bianco

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino secondo quanto previsto dalla normativa vigente. Si richiede che venga fornita ad ogni singola scuola una quantità adeguata di aceto bianco di puro vino e di aceto balsamico, reintegrabile secondo le necessità.

Sale iodato fino e grosso

Prodotto ottenuto dall'acqua di mare, dai giacimenti salini e dalle salamoie naturali, ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato" Non deve contenere impurità o corpi estranei. Non deve contenere additivi come ad esempio l'antiagglomerante. Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106.

Lievito fresco – Lievito per dolci

Lievito fresco confezionato in cubetti, lievito secco e lievito vanigliato confezionato in bustine.

Bicarbonato

Si richiede l'invio di un quantitativo di bicarbonato di sodio presso le cucine dei refettori per il lavaggio della frutta, reintegrabile periodicamente secondo il bisogno di ogni singola scuola.

PRODOTTI DOLCIARI E BEVANDE

Il prodotto deve essere di filiera italiana.

Marmellate e Confetture

Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico l'aroma il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; non si devono riscontrare né caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri né sapori estranei. Le marmellate e le confetture devono essere contenute in confezioni monodose.

I gusti previsti per le confetture sono: pesca, albicocca, fragola, ciliegia, senza conservanti e coloranti.

Succhi di frutta e Mousse/Purea di frutta

Il succo è il prodotto ottenuto dai frutti con procedimento meccanico, avente il colore, l'aroma, ed il gusto caratteristici del succo dei frutti da cui proviene. Per succo di frutta si intende un prodotto costituito al 100% di frutta privo di zuccheri aggiunti. Nel caso di nettari di frutta si fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50%. La purea è il prodotto della setacciatura della parte commestibile di frutti interi o pelati, pertanto deve essere al 100% costituita da frutta. Il prodotto deve essere privo di additivi e coloranti.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca e, a seconda delle necessità, in confezioni da 125 ml o in tetrapak da 200 ml circa.

Mousse di frutta

Deve essere prodotta con l'utilizzo esclusivo di sola frutta. Vaschetta mono porzione da 100 g.

Miele

Deve essere conforme al n. D.Lgs 179/04.

Cioccolato e cioccolato al latte

Prodotto e confezionato in Italia proveniente dal commercio equosolidale. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao e del latte. Si richiede inoltre il rispetto dei seguenti parametri qualitativi previsti dal D.Lgs n.178/2003:

- il «cioccolato» contenga non meno del 43% di sostanza secca totale di cacao, di cui non meno del 26% di burro di cacao;
- il «cioccolato al latte» contenga non meno del 30% di sostanza secca totale di cacao e del 18% di sostanza del latte ottenuta dalla disidratazione parziale o totale di latte intero, parzialmente o totalmente scremato, panna, panna parzialmente o totalmente disidratata, burro o grassi del latte, di cui almeno il 4,5% di grassi del latte. Deve essere confezionato in barrette, secondo le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche, riportanti sull'involucro la composizione del prodotto. Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

Cioccolato spalmabile

Prodotto e confezionato in Italia. Non deve contenere grassi diversi da quelli del cacao, del latte e delle nocciole. Gli ingredienti ammessi saranno: nocciole, zucchero, cacao magro, latte scremato in polvere, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia. L'alimento dovrà essere di prima qualità.

Cacao in polvere

Prodotto confezionato e in Italia proveniente dal commercio equosolidale. Il cacao dovrà essere a richiesta amaro o zuccherato. Ingredienti cacao amaro: cacao in polvere, aromi naturali, correttore di acidità. Ingredienti cacao zuccherato: cacao in polvere, zucchero, aromi naturali, correttore di acidità.

Biscotti secchi – Frollini

Prodotti e confezionati in Italia. Devono essere preparati con farina di frumento o di mais, burro, uova ecc.; non devono contenere coloranti. L'alimento in questione non deve presentare odore, sapore o colore anormale e/o sgradevole. Nel caso di utenti celiaci si richiede la disponibilità di prodotti analoghi "senza glutine".

Panettoni

Prodotti e confezionati in Italia. E' il prodotto dolciario da forno a pasta morbida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico, prodotto con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o "00", zucchero e/o miele, uova di categoria A, burro, con o senza uvetta sultanina, con o senza scorze di agrumi canditi, lievito e sale. Non sono consentiti conservanti ed emulsionanti.

Zucchero semolato

Filiera comunitaria. Deve essere saccarosio, estratto dalla canna o dalla barbabietola da zucchero, depurato e cristallizzato, leale e mercantile, di qualità sana, e deve essere conforme al D.Lgs n.51/2004. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.

Acqua minerale naturale

Durante il pasto verrà fornita acqua di rete in caraffa, secondo le indicazioni riportate all'articolo specifico del Capitolato speciale d'appalto. Sarà previsto l'utilizzo di acqua confezionata, esclusivamente per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e/o igienico-sanitarie). L'acqua minerale naturale confezionata, non addizionata con anidride carbonica, deve avere un residuo fisso non superiore a 250 mg/l. L'acqua oligominerale dovrà essere distribuita in confezioni da 1,5 l.

In occasione delle gite scolastiche si dovrà fornire acqua in bottiglietta da cl 50.

TUTTE LE GRAMMATURE DEL PRESENTE CAPITOLATO DEVONO INTENDERSI CRUDO ED AL NETTO DEGLI SCARTI.

L'Amministrazione si riserva comunque la facoltà di attuare delle modifiche su tutti i menù, tabelle di grammature e condizioni di somministrazione degli alimenti. Potranno essere inseriti altri menù tipici della Dieta Mediterranea da cui sequenza dei piatti e le grammature saranno indicate da dietista.

NOTE IMPORTANTI:

Secondo le indicazioni del Ministero della Salute è importante per la prevenzione delle patologie cronico-degenerative (diabete di tipo 2, le malattie cardiovascolari, l'ipertensione, l'obesità,

l'osteoporosi e alcuni tipi di tumore) ridurre il consumo di sale. Pertanto si consiglia di ridurre il sale utilizzato privilegiando quello iodato onde evitare carenze di iodio (in particolare nelle popolazioni a rischio) che potrebbero determinare danni alla salute.

La riduzione del consumo di sale è possibile operando sia a livello di preparazione/distribuzione dei pasti diminuendo il quantitativo di sale aggiunto; nonché riducendo l'utilizzo di materie prime e prodotti confezionati ad elevato contenuto di sale, che può essere riconosciuto leggendo l'etichetta nutrizionale che permette di suddividere tali prodotti a basso, medio ed alto contenuto di sale.

Allegato: depliant informativo utilizzato nell'ambito della settimana Mondiale per la riduzione del consumo di sale e proposta ogni anno dalla World Action on Salt and Health.

SETTIMANA ²⁰¹⁸ MONDIALE per LA RIDUZIONE DEL CONSUMO DI **SALE**



GRUPPO DI LAVORO INTERSOCIETARIO
PER LA RIDUZIONE DEL CONSUMO DI SALE IN ITALIA



G.I.R.C.S.I.
www.menosalepiusalute.it



L'abuso di sale nella dieta degli italiani aumenta la pressione arteriosa, il rischio di ictus, di infarto e di malattie renali. **MENO SALE PIÙ SALUTE**

	Sale
ALTO	superiore a 1-1,2 g /100 g
MEDIO	da 0,3 a 1-1,2 g /100 g
BASSO	inferiore a 0,3 g /100 g
N.B. 1 grammo di sodio corrisponde a 2,5 grammi di sale	
RICORDA, POCO SALE MA CHE SIA IODATO	

La maggior parte del sale introdotto con la dieta è quello già presente nei prodotti che acquistiamo.

Diversi alimenti, naturalmente poveri in sale, subiscono infatti un trattamento tecnologico di trasformazione che li rende più salati.

Leggendo l'etichetta puoi comprendere quanto sale consumi ogni giorno insieme alla tua famiglia.

www.sinu.it
www.worldactiononsalt.com
www.menosalepiusalute.it

Con il patrocinio di:
A.S.L. TO5
Azienda Sanitaria Locale
di Carmagnola, Cirié, Moncalieri e Nichelino

Sale... quanto ne serve?

Le quantità di sale che servono al nostro organismo sono assicurate dal contenuto naturalmente presente nei cibi. I consumi da non superare sono indicati in tabella.

SALE: obiettivi nutrizionali per la prevenzione (LARN 2014)

Età	Assunzione massima
1 - 3 anni	2,2 g/die
4 - 6 anni	3,0 g/die
7 - 10 anni	3,7 g/die
più di 10 anni	5,0 g/die
dai 60 anni	4,0 g/die

... Quanto ne consumiamo?

In Italia il consumo medio di sale pro-capite è stimato pari a circa 10 grammi giornalieri. Questa quantità è il doppio rispetto a quanto indicato dai LARN come assunzione giornaliera massima nell'adulto.

Controlla le fonti nascoste di sale: ecco alcuni esempi

Alimenti	Peso di una porzione (g)	Contenuto di sale (g)
Pane	50 (una fetta media)	0,8
Biscotti dolci	20 (2-4 biscotti)	0,1
Brioche semplice	40 (una unità)	0,4
Merendina tipo pan di spagna	35 (una unità)	0,3
Cereali da prima colazione	30 (4 cucchiaini da tavola)	0,2/0,3
Olive da tavola conservate	35 (5 olive)	1,1
Verdure sott'aceto	60 (3 cucchiaini da tavola)	1,2
Prosciutto crudo	50 (3-4 fette medie)	2,4/3,0
Prosciutto cotto	50 (3-4 fette medie)	0,9
Salame	50 (8-10 fette medie)	1,9
Provolone, caciotta, pecorino	50 (porzione)	0,9
Formaggio	22 (una unità)	0,6
Parmigiano/grana grattugiato	10 (1 cucchiaino da tavola)	0,2
Tonno in scatola	52 (una scatoletta)	0,4
Patatine in sacchetto	25 (una confezione individuale)	0,4

Fonte: Banca Dati di Composizione degli Alimenti per Studi Epidemiologici in Italia a cura di G. Gnagnarella P., Salvini S., Parpinel M. Versione 1.2008
Website <http://www.ideo.it/bda>

Meno sale per tutta la famiglia

Ricordati che riducendo gradualmente il consumo di sale si migliora la sensibilità gustativa apprezzando cibi poco salati, senza per questo rinunciare al gusto.

Vuoi provare questo piacere?
Segui queste semplici regole, a casa con tutta la famiglia e nei pasti fuori casa.

- ◆ Quando fai la spesa, acquista alimenti poco salati: controlla sempre le etichette, anche delle acque minerali
- ◆ Quando sono disponibili, scegli prodotti a basso contenuto di sale (ad esempio pane ed altri derivati dei cereali senza aggiunta di sale)
- ◆ Riscopri il piacere di una buona cucina e riduci il consumo di piatti industriali, sughi già pronti o cibi in scatola
- ◆ Limita l'uso di condimenti contenenti sodio (dado da brodo, ketchup, salsa di soia, senape, ecc.)
- ◆ Aggiungi meno sale alle ricette: pasta e riso possono essere cotti in acqua poco salata; bistecche, pesce, pollo, verdure o patate (anche fritte) possono essere preparati e cucinati con meno sale o addirittura senza
- ◆ Insaporisci i cibi con erbe aromatiche fresche, spezie o usando limone e aceto
- ◆ A tavola, metti solo olio e aceto: sarà più facile non aggiungere sale ai piatti già cucinati!
- ◆ Non aggiungere sale nelle pappe dei tuoi bambini almeno per tutto il primo anno di vita ed abituali ad apprezzare cibi poco salati
- ◆ Latte e yogurt sono una buona fonte di calcio con pochissimo sale. Preferisci i formaggi freschi a quelli stagionati
- ◆ Se mangi un panino, puoi prepararlo con alimenti a basso contenuto di sale
- ◆ Durante gli spuntini, frutta o spremute sono un'ottima alternativa agli snack salati
- ◆ Nell'attività sportiva leggera reintegra con la semplice acqua i liquidi perduti attraverso la sudorazione
- ◆ Se proprio trovate il menù insipido: solo un pizzico di sale, ma iodato

e per saperne di più...

www.sinu.it

www.menosalepiusalute.it

www.worldactiononsalt.com

Aderisce alla campagna

A.S.L. TO5

Azienda Sanitaria Locale di Carmagnola, Chieri, Moncalieri e Nichelino



GRUPPO DI LAVORO INTERSOCIETARIO PER LA RIDUZIONE DEL CONSUMO DI SALE IN ITALIA



G.I.R.C.S.I.

www.menosalepiusalute.it



Settimana Mondiale 2018 Meno sale più salute

Anche quest'anno, la Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU), in collaborazione con il Gruppo di lavoro Intersocietario per la Riduzione del Consumo di Sodio in Italia (GIRCSI), partecipa alla campagna organizzata da World Action on Salt and Health (WASH) per promuovere la riduzione dell'assunzione di sale da cucina nell'alimentazione quotidiana.

Quest'anno la campagna indica 5 modi efficaci e pratici per ridurre il consumo di sale ed avvicinarsi al valore di 5 g/die da non superare secondo l'OMS.

Entra nel percorso della ruota per seguire un'alimentazione più sana.

ALIMENTI MENO RICCHI DI SALE E DA CONSUMARE SENZA SALE AGGIUNTO



- * pasta, riso, polenta
- * pane poco salato
- * carni, pesce, uova
- * verdura e ortaggi
- * latte, yogurt
- * frutta fresca, spremute
- * legumi,
- * olio

ALIMENTI RICCHI DI SALE DA CONSUMARE SALTUARIAMENTE



- * salumi, formaggi
- * pizza, cracker, grissini
- * patatine, salatini
- * pesce sotto sale o marinato
- * conserve vegetali
- * piatti industriali pronti
- * ketchup, salsa di soia, senape, maionese
- * olive, capperi
- * margarina e burro salati
- * dado da brodo

Dimezzare da **10 a 5** grammi al giorno il nostro consumo abituale di sale



Riduce del **23 %** il pericolo di avere un ictus

Riduce del **17 %** il pericolo di avere una malattia del cuore

PORZIONI INDICATIVE DEI PRINCIPALI GRUPPI ALIMENTARI (rev 2018)

- ♦ Il peso è in grammi ed è riferito all'alimento crudo.
- ♦ Si tratta di porzioni tipo (che non corrispondono al fabbisogno giornaliero) utilizzabili come criteri di massima nella valutazione delle grammature relative ad un pasto della giornata. La valutazione complessiva dovrà naturalmente tenere conto delle ricette (e nei piatti lavorati del relativo contributo di ciascun ingrediente) e degli abbinamenti sia dell'arco della giornata che della settimana.
- ♦ Le grammature per piatti unici sono evidenziate in grassetto e con la sigla PU

	Materne	Elementari	Medie + adulti
Pasta o riso asciutti o polenta	40-50	60-70	80
Pastina in brodo o minestra	25	30	40
Pasta o altri cereali per PU con legumi	35	40	50
Pasta con ripieno	60	110	125
Gnocchi di patate	100	150	200
Legumi in minestra (secchi)	30-35 (PU)	40-45 (PU)	50 - 60 (PU)
Legumi freschi o surgelati	90-110 (PU)	120-130 (PU)	150-160 (PU)
Pane	40-50	60-70	70-80
Carne*	60-70	80-90	100-120
Carne per ragù per PU	40	50	60
Pesce	90	90-100	110-130
Affettati magri	30	40	50-60
Uova	n° 1	n° 1	N° 1,5-2
Formaggio fresco (anche per pizza o focaccia come PU)	60	90	100-120
Formaggio stagionato	30	40	50
condimento per ogni portata**	<5	<5	5-10
Parmigiano	7 – 10 (PU)	7 – 10 (PU)	10 – 15 (PU)
patate	100	150	200
verdura cruda ***	50	100	150
verdura cotta ****	100	150	200
frutta (quantitativo minimo)	120	150	150

* aggiungere 20% circa se si tratta di carne con osso.

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

Dev'essere usato olio di oliva, preferibilmente extra-vergine per condire a crudo.

*** se si tratta di insalata cruda il quantitativo dev'essere proporzionalmente diminuito.

**** se si tratta di verdure in foglia cotte il quantitativo dev'essere proporzionalmente aumentato



20 APR. 2019



MENU' INVERNALE

	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì	
	MENU GIORNO	CONTORNI	MENU GIORNO	CONTORNI	MENU GIORNO	CONTORNI	MENU GIORNO	CONTORNI	MENU GIORNO	CONTORNI
1° settimana	Riso in bianco Tacchino olio e limone pane frutta di stagione	Piselli all'olio e BROCCOLI ALL'OLIO	Minestrina Mozzarella / certosino pane frutta di stagione	Patate e FINOCCHI GRATINATI	Pasta all'amatriciana Bocconcini di pollo pane frutta di stagione	Spinaci all'olio e INSALATA DI CAROTE	Tortellini olio e salvia Merluzzo in umido pane torta	Carote saltate e CAVOLFIORI ALL'OLIO	Pasta al pomodoro Lonza al forno pane frutta di stagione	Insalata mista e FAGIOLINI ALL'OLIO
2° settimana	Pasta in bianco Crocchette di legumi pane frutta di stagione	Insalata di finocchi e SPINACI ALL'OLIO	Passato di verdura Formaggio spalmabile pane frutta di stagione	Patate al forno e INSALATA DI CAROTE	Pasta al ragù con piselli e besciamella pane frutta di stagione	Cavoli al forno e FAGIOLINI ALL'OLIO	Riso all'olio Crocchette di merluzzo pane budino	Biete all'olio e INSALATA VERDE	Pasta al pomodoro Petto di pollo impanato pane frutta di stagione	Carote al forno e INSALATA MISTA
3° settimana	Pizza margherita Prosciutto cotto (porzione ridotta) pane yogurt	Carote in insalata e PISELLI ALL'OLIO	Pasta all'olio Polpettine di vitello pane frutta di stagione	Broccoli e INSALATA MISTA	Pasta al pesto Cosce di pollo pane frutta di stagione	Fagiolini all'olio e INSALATA DI FINOCCHI	Passato di verdura Nasello dorato pane frutta di stagione	Patate e INSALATA VERDE	Riso in bianco Tortino di spinaci pane frutta di stagione	Piselli all'olio e CAROTE PREZZEMOLATE
4° settimana	Gnocchi al pomodoro Primo sale pane frutta di stagione	Insalata verde e PISELLI	Crema di legumi con pasta pane plum-cake	Spinaci all'olio e INSALATA TRICOLORE	Lasagne pane frutta di stagione	Fagiolini all'olio e INSALATA DI VERZA	Pasta in bianco Polpettine di nasello pane frutta di stagione	Insalata di carote ed ERBETTE ALL'OLIO	Risotto alla parmigiana Arista al forno pane frutta di stagione	Carote al forno e INSALATA DI FINOCCHI

20 APR. 2018



REGIONE PIEMONTE A.S.L TO 6
IL DIRIGENTE MEDICO
S.C Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINIC



COMUNE DI CAMBIANO

MENU' ESTIVO

	lunedì		martedì		mercoledì		giovedì		venerdì	
	MENU GIORNO	CONTORNI	MENU GIORNO	CONTORNI	MENU GIORNO	CONTORNI	MENU GIORNO	CONTORNI	MENU GIORNO	CONTORNI
1° settimana	Pasta all'olio Cosce di pollo pane frutta di stagione	Carote in insalata e FAGIOLINI ALL'OLIO	Passato di verdura Formaggio spalmabile pane frutta di stagione	Patate al forno ed ERBETTE ALL'OLIO	Riso in bianco Polpette di vitello Pane Yogurt	Insalata mista e ZUCCHINE TRIFOLATE	Minestrina Crocchette di nasello pane frutta di stagione	Patate e INSALATA TRICOLORE	Pasta al pomodoro Tortino con zucchine pane frutta di stagione	Spinaci all'olio e CAROTE PREZZEMOLATE
2° settimana	Pasta all'olio Mozzarella pane frutta di stagione	Pomodori in insalata e CAROTE ALL'OLIO	Pasta al pesto Tacchino olio e limone pane frutta di stagione	Fagiolini all'olio e INSALATA VERDE	Lasagne pane frutta di stagione	Piselli all'olio e INSALATA MISTA	Pasta al pomodoro Merluzzo impanato pane budino	Carote in insalata e ZUCCHINE PREZZEMOLATE	Pasta all'olio Petto di pollo al limone pane frutta di stagione	Spinaci e CAVOLFIORI ALL'OLIO
3° settimana	Pasta al pomodoro e basilico Formaggio fresco pane frutta di stagione	Insalata di fagiolini e INSALATA MISTA	Minestra di riso e prezzemolo Bocconcini di pollo pane frutta di stagione	Patate al forno e PISELLI BRASATI	Pizza margherita Prosciutto cotto (porzione ridotta) pane frutta di stagione	Spinaci e INSALATA TRICOLORE	Riso all'olio Polpettine di pesce pane Yogurt	Carote saltate e INSALATA VERDE	Pasta all'olio Hamburger con spinaci pane frutta di stagione	Piselli e COSTINE
4° settimana	Pasta al pesto Insalata di fagioli pane frutta di stagione	Carote in insalata e FAGIOLINI ALL'OLIO	Riso in bianco Lonza arrosto pane frutta di stagione	Zucchine brasate e CAROTE IN INSALATA	Pasta al ragù con piselli e besciamella pane frutta di stagione	Insalata di pomodori e CAVOLFIORI ALL'OLIO	Tortellini olio e salvia Merluzzo in umido pane torta	Spinaci e INSALATA VERDE	Pasta al pomodoro Formaggio fresco pane frutta di stagione	Insalata mista e PISELLI ALL'OLIO

20 APR. 2018



REGIONE PIEMONTE A.S.L. TO 5
IL DIRIGENTE MEDICO
S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione
Dott.ssa Margherita GULINO

pu

SCUOLA MATERNA

INVENTARIO ARREDI, ELETTRODOMESTICI E ATTREZZATURE

ARREDI ED ELETTRODOMESTICI	MISURE	QUANTITA'
LAVELLO 2 VASCHE CON SCOLATOIO - ZANUSSI -		1
LAVELLO 2 VASCHE CON DUE SCOLATOI - GICO -		1
LAVASTOVIGLIE - COMENDA		1
CARRELLO PORTAPIATTI 3 RIPIANI		1
BANCO ACCIAIO 2 RIPIANI	200 X 70	2
BANCO ACCIAIO 2 RIPIANI	85 X 50	1
BANCO ACCIAIO 2 RIPIANI	120 X 85	1
BANCO ACCIAIO 4 ANTE	240 X 70	2
BANCO ACCIAIO 2 ANTE	200 X 70	1
ARMADIO ACCIAIO 2 ANTE	200 X 200	1
CARRELLI ACCIAIO 4 GRANDI E 2 PICCOLI A 2 RIPIANI		6
SCAFFALI ACCIAIO A 3 RIPIANI		4
SCAFFALI ACCIAIO A 4 RIPIANI		5
CARRELLI ACCIAIO PORTAVIVANDE A 3 CESTELLI CON COPERCHI		2
LAVAVERDURE ACCIAIO LAMBER A 81		1
PELAPATATE ELETTRICO IN ACCIAIO HUDSON		1
CUBETTATRICE PER CAROTE A MOTORE ZANUSSI		1
FRIGO ACCIAIO 2 ANTE (PER FRUTTA E VERDURA) - ANGELO PO		1
FRIGO ACCIAIO 2 ANTE (CARNE) - IRF		1
FRIGO ACCIAIO 2 ANTE (SALUMI E LATTICINI) -ELETTROLUX		1
FRIGO ACCIAIO - MARENO		1
FRIGO ACCIAIO - ELETTROLUX		1
FREEZER 2 ANTE ACCIAIO - ELETTROLUX		1
AFFETTATRICE		1
TRITACARNE INDUSTRIALE		1
PIANO COTTURA 6 FUOCHI - ELETTROLUX-CON CAPP A GRANDE		1
FORNO - ELETTROLUX		1
FORNO NILA E CAPP A		1
CUOCIPASTA A 2 CESTELLI - MARENO		1
BRASIERA - ELETTROLUX -		1
RASTRELLIERA IN ACCIAIO INOX PER COPERCHI		1
ABBATTITORE - NILMA		1
APRISCATOLA DA BANCO		1
FONTANELLA - SCOTSMAN		1
PATTUMIERA IN PLASTICA CON PEDALE		3
ARMADIETTI SPOGLIATOI		6
TAVOLI PER BAMBINI		28
TAVOLI IN LEGNO PER ADULTI		8
SEDIE PER BAMBINI PICCOLE		125
SEDIE PER ADULTI		17

ATTREZZATURE	MISURE	QUANTITA'
PENTOLE		
PENTOLA ACCIAIO	32 X 27	1
PENTOLA ACCIAIO	42 X 25	2
PENTOLA ACCIAIO	45 X 17	1
PENTOLA ACCIAIO	36 X 37	1
PENTOLA ACCIAIO	26 X 25	1
PENTOLA ACCIAIO	31 X 24	1
PENTOLA ACCIAIO	31 X 16	1
PENTOLA ACCIAIO	35 X 17	1
PENTOLA ALLUMINIO	47 X 25	1
PENTOLA ALLUMINIO	43 X 42	1
PENTOLA ALLUMINIO	38 X 21	1
PENTOLA ALLUMINIO	31 X 29	2
PENTOLA ALLUMINIO	39 X 39	1
PENTOLA ALLUMINIO	25 X 13	1
PADELLA ACCIAIO	29 X 7	1
PADELLA ALLUMINIO	32 X 7	1
COPERCHIO ACCIAIO	diam . 45	1
COPERCHIO ACCIAIO	diam. 38	1
COPERCHIO ALLUMINIO	diam. 39	2
COPERCHIO ALLUMINIO	diam. 35	1
TEGLIE DA FORNO GRANDI IN ACCIAIO		7
TEGLIE ACCIAIO	50 X 30	24
TEGLIE ACCIAIO FORATE	50 X 30	10
TEGLIE ACCIAIO	50 X 32	6
TEGLIA ACCIAIO	64 X 10	1
TEGLIE GASTRONOMICHE CON MANICI	53 X 33	26
COPERCHI IN ACCIAIO PER TEGLIE	53 X 33	20
GRATTUGIA INDUSTRIALE		1
MIXER AD IMMERSIONE		1
FRUSTE ACCIAIO ELETTRICO		2
BATTICARNE		1
SPREMIAGRUMI		1
SCOLAPASTA IN ALLUMINIO	diam. 41	1
MESTOLI ACCIAIO		11
SCHIUMAROLA		6
PALETTA PER FRITTO		2
CUCCHIAIO GRANDE ACCIAIO		4
PIATTI CERAMICA PIANI BIANCHI		115
PIATTI CERAMICA FONDI BIANCHI		125
PIATTI DESSER BIANCHI		57
BICCHIERI IN VETRO		15
BICCHIERI IN PLASTICA		100
COLTELLI IN ACCIAIO		135

ATTREZZATURE	MISURE	QUANTITA'
COLTELLI CON MANICO DI PALASTICA		22
FORCHETTE ACCIAIO		150
CUCCHIAINI ACCIAIO		120
CUCCHIAI ACCIAIO		150
CARAFFE		24
PINZE ACCIAIO		11
COLINO ACCIAIO GRANDE		2
FORBICI		2
TAGLIERI TEFLON		2
VASSOI IN PLASTICA COLORATI		16

SCUOLA ELEMENTARE

INVENTARIO ARREDI, ELETTRODOMESTICI E ATTREZZATURE

ARREDI ED ELETTRODOMESTRICI	MISURE	QUANTITA'
FRIGO ACCIAIO 1 ANTA - ELETTROLUX		1
BANCO ACCIAIO A 2 RIPIANI	160 X 50	1
BANCO ACCIAIO A 2 RIPIANI	85 X 50	1
BANCO ACCIAIO A 2 RIPIANI	160 X 60	1
BANCO ACCIAIO A 2 RIPIANI	120 X 70	1
BANCO ACCIAIO A 1 RIPIANO	140 X 60	2
FORNETTO ACCIAIO SCALDAVIVANDE - VAREC -		1
CUOCIPASTA 2 CESTELLI CON COPERCHI E CAPPA - GIORIC -		1
LAVELLI 2 VASCHE ACCIAIO		2
ARMADIO IN ACCIAIO 2 ANTE	160 X 200	1
CARRELLO PORTATIVANDE 3 CESTELLI CON COPERCHI		1
CARRELLO ACCIAIO 2 RIPIANI	50 X 90	1
CARRELLO ACCIAIO 3 RIPIANI	50 X 95	1
CARRELLO ACCIAIO 3 RIPIANI	90 X 55	1
CARRELLO ACCIAIO 3 RIPIANI	60 X 100	1
CARRELLO ACCIAIO 3 RIPIANI	50 X 92	1
LAVASTOVIGLIE - WOLK		1
LAVASTOVIGLIE COMENDA		1
LAVAPAVIMENTI - VISPA 35B		1
FONTANELLA - SCOTSMAN		1
PATTUMIERA GRANDE A PEDALE IN PLASTICA		1
BIDONI COLORATI PER RIFIUTI IN PLASTICA		4
BIDONE IN ACCIAIO PER RIFIUTI		1
ARMADIETTI SPOGLIATOI		5
SCAFFALE 4 RIPIANI PER PRODOTTI DI PULIZIA		1
TAVOLI DEI BAMBINI		46
SEDIE		254
ISOLA SELF SERVICE COMPOSTA DA		
SCALDAVIVANDE 3 CESTELLI CON COPERCHI-MENSOLA SCOR.VASSOIO	120 X 70	1
BANCO ACCIAIO 2 RIPIANI CON MENSOLA SCORRI VASSOIO	150 X 70	1
BANCO ACCIAIO 2 RIPIANI CON MENSOLA SCORRI VASSOIO	120 X 70	1
ISOLA SELF SERVICE COMPOSTA DA		
SCALDAVIVANDE A 3 CESTELLI CON COPERCHI	120 X 70	1
BANCO ACCIAIO	150 X 70	1

ATTREZZATURE	MISURE	QUANTITA'
PIATTI TRIS DECORATI		25
PIATTI TRIS BIANCHI		272
PIATTI CERAMICA BIANCA FONDI		10
PIATTI CERAMICA BIANCA PIANI		5
INSALASTIERA PLASTICA		11
CIOTOLE CERAMICA BIANCHE		183
BICCHIERI VETRO		214
CARAFFE PLASTICA		53
COLTELLI ACCIAIO		320
COLTELLI MANICO DI PLASTICA		24
CUCCHIAI ACCIAIO		235
FORCHETTE ACCIAIO		300
CESTELLI ACCIAIO		4
SCOLAPASTA ACCIAIO		1
PINZE ACCIAIO DA SERVIZIO		9
CUCCHIAI GRANDI DA SERVIZIO DI ACCIAIO		10
MESTOLO ACCIAIO PICCOLI - MEDI - GRANDI		6
SCHIUMAROLA GRANDE E MEDIA ACCIAIO		2
FORCHETTONE DA CARNE ACCIAIO		1
PALETTA ACCIAIO		1
PRENDIPASTA		4
VASSOI PLASTICA COLORATI		89

SCUOLA MEDIA

INVENTARIO ARREDI, ELETTRODOMESTICI E ATTREZZATURE

ARREDI ED ELETTRODOMESTICI	MISURE	QUANTITA'
BANCO ACCIAIO 2 RIPIANI	70 X 200	1
BANCO ACCIAIO 2 ANTE E 3 CASSETTI	70 X 200	1
BANCO ACCIAIO 2 ANTE E 3 CASSETTI	70 X 165	1
BANCO ACCIAIO	70 X 180	1
BANCO ACCIAIO 2 RIPIANI	70 X 125	1
BANCO ACCIAIO 2 RIPIANI	70 X 140	1
BANCO ACCIAIO	70 X 120	1
CARRELLO CON VASCHETTE PORTA POSATE E VASSOI		1
LAVANDINO ACCIAIO CON PEDALIERA		3
FONTANELLE REFRIGERANTI - COSMETAL -		2
FRIGO ACCIAIO 1 ANTA		1
PIANO COTTURA 4 PIASTRE - MODULAR	70 X 70	1
CUOCIPASTA 3 CESTELLI CON COPERCHI - MODULAR -	70 X 70	1
BANCO ACCIAIO	70 X 70	1
CAPPA ACCIAIO GRANDE		1
LAVELLO CON SCOLATOIO 1 VASCA	70 X 120	1
BANCO ACCIAIO REFRIGERANTE A 3 ANTE - ANGELO PO -	70 X 185	1
FORNO		1
LAVELLO 2 VASCHE E SCOLATOIO	70 X 180	1
LAVASTOVIGLIE - GOLD GS60		1
CAPPA ACCIAIO PICCOLA		1
ARMADIO ACCIAIO 2 ANTE	120 X 145	1
CARRELLO ACCIAIO 3 RIPIANI	55 X 90	1
ARMADIETTI SPOGLIATOIO		3
BIDONI PER RIFIUTI		6
TAVOLI DEI BAMBINI		22
SEDIE		140
ISOLA SELF SERVICE COMPOSTA DA:		
SCALDAVIVANDE 3 CESTELLI CON COPERCHI 2 ANTE SCORREVOLI	70 X 120	2
BANCO ACCIAIO 2 RIPIANI CON ALZATA E SCORRI VASSOIO	70 X 80	1
BANCO ACCIAIO REFRIGERANTE CON SCORRI VASSOIO	70 X 160	1

ATTREZZATURE	MISURE	QUANTITA'
PIATTI TRIS CERAMICA BIANCHI		136
COLTELLI ACCIAIO		87
COLTELLI MANICO IN PLASTICA		20
FORCHETTE ACCIAIO		122
CUCCHIAI ACCIAIO		87
BICCHIERI VETRO		130
COPPE CERAMICA BIANCHI		90
MESTOLI GRANDE - MEDIO - PICCOLO		3
CUACCHIAIO GRANDE DA SERVIZIO		1
PALETTE ACCIAIO		2
PINZE ACCIAIO		3
PRENDIPASTA PLASTICA		2
CESTELLI ACCIAIO GRANDI	53 X 33	4
PENTOLE ACCIAIO GRANDI	40 X 38	2
PENTOLA ACCIAIO PICCOLA		1
COLINO ACCIAIO		1
CARAFFE PLASTICA		29
CESTINI PORTAPANE		8
VASSOI PLASTICA COLORATI		115

Spett.le,
COMUNE DI CAMBIANO
Piazza Vittorio Veneto n.9
Cambiano (TO)

Alla cortese attenzione
Sig.ra Breme

Inviata via e-mail a: segreteria@comune.cambiano.to.it
Prot. n. 604bis_2018_CO/TC
Torino, 14 maggio 2018

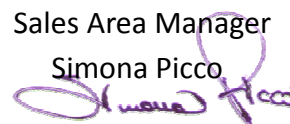
**OGGETTO: SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEL COMUNE DI CAMBIANO –
INVIO ORGANICI**

Facendo seguito alla Vostra richiesta prot. n. 5541 del 27/04/2018, con la presente siamo a fornirVi i dati relativi al personale attualmente in forza per l'espletamento del servizio in oggetto:

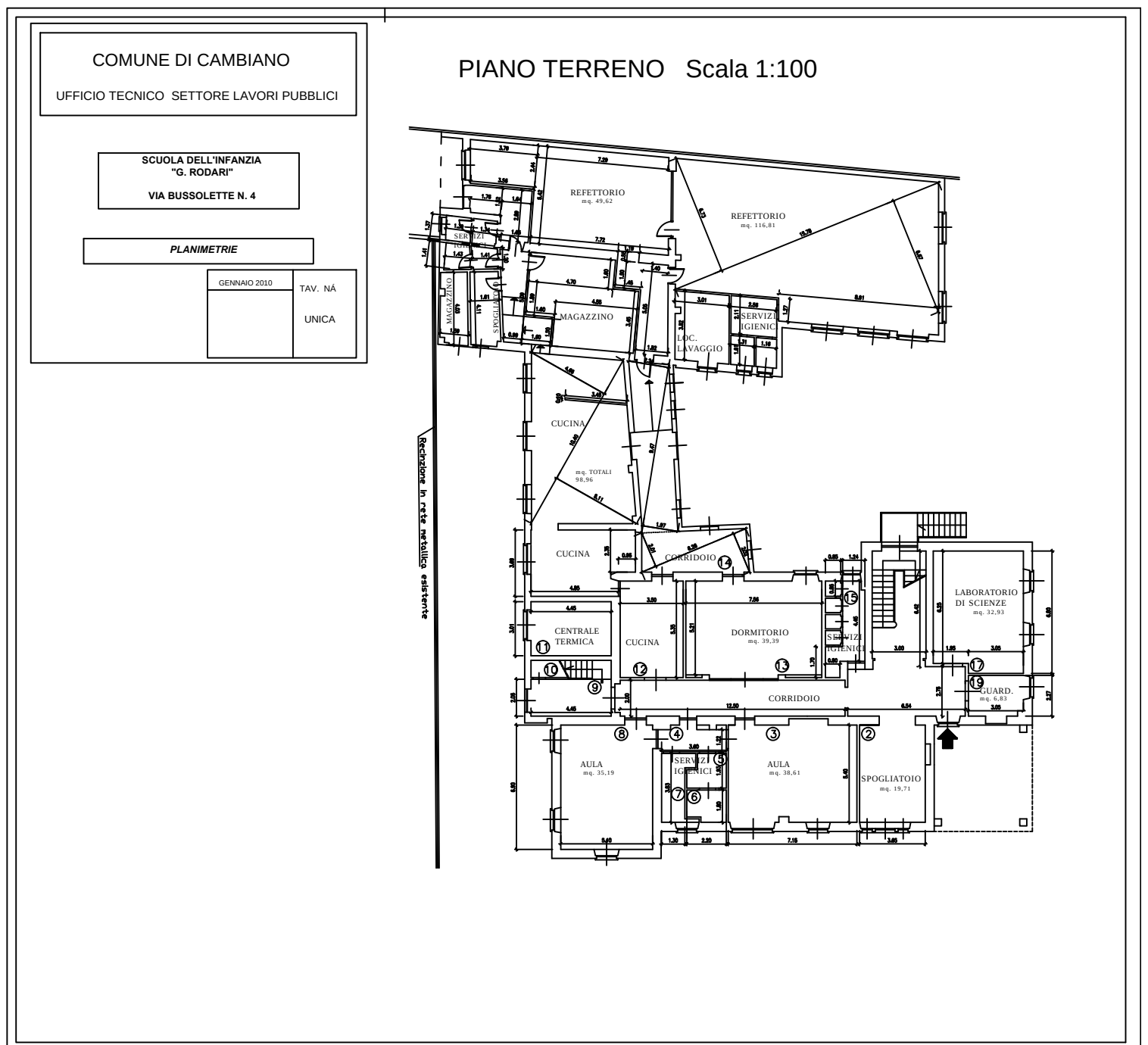
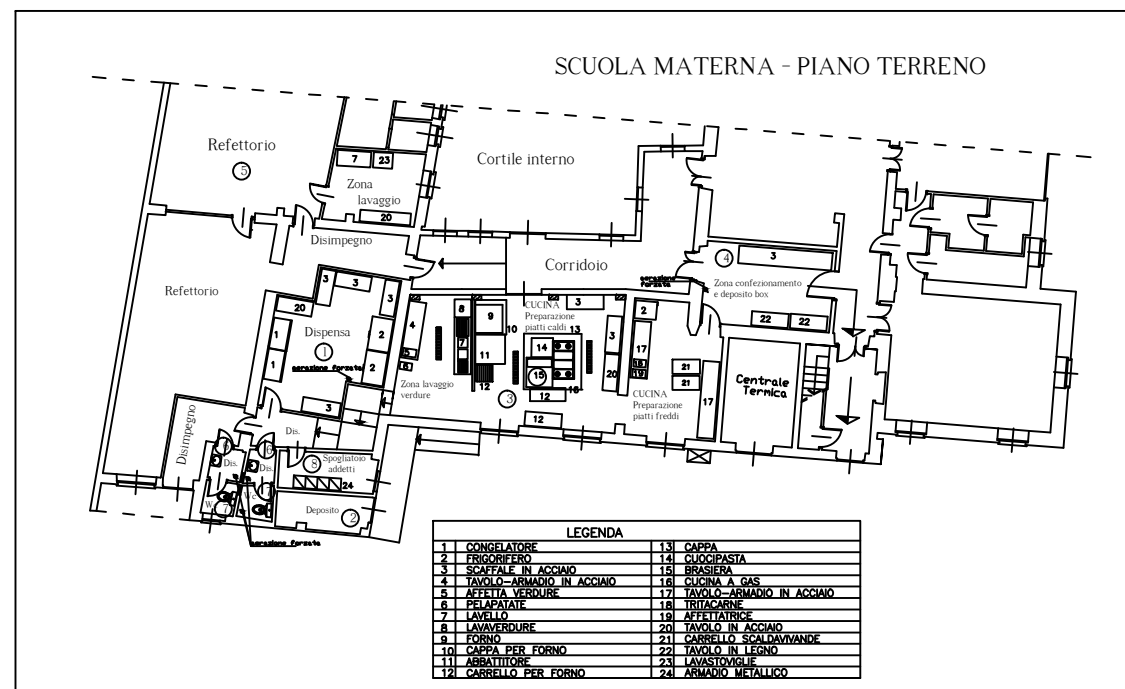
Nr Operatori	livello	Mansioni	Monte ore settimanale
1	4	CUOCO	40
1	3	CUOCO	40
2	5	AIUTO CUOCO	25
3	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	25
1	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	20
2	6S	ADDETTO SERVIZI MENSA	15
2	6	ADDETTO SERVIZI MENSA	7,50
1	5	AUTISTA	15

L'occasione è gradita per porgere Distinti saluti.

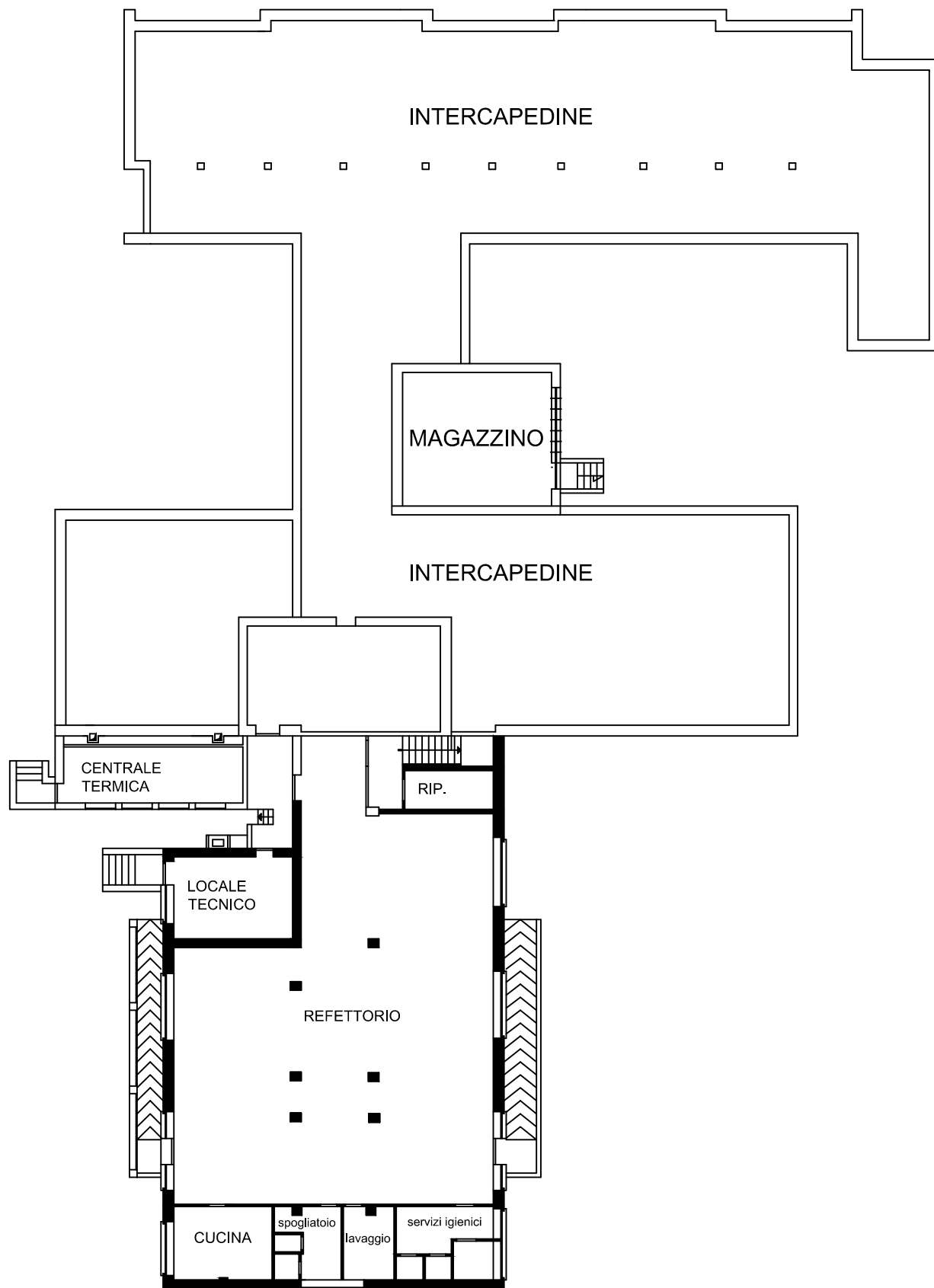
Sales Area Manager
Simona Picco



ALLEGATO 6



PIANO SEMINTERRATO SCALA 1:100



COMUNE DI CAMBIANO

UFFICIO TECNICO SETTORE LAVORI PUBBLICI

SCUOLA SECONDARIA
DI I GRADO "LUIGI LAGRANGE"

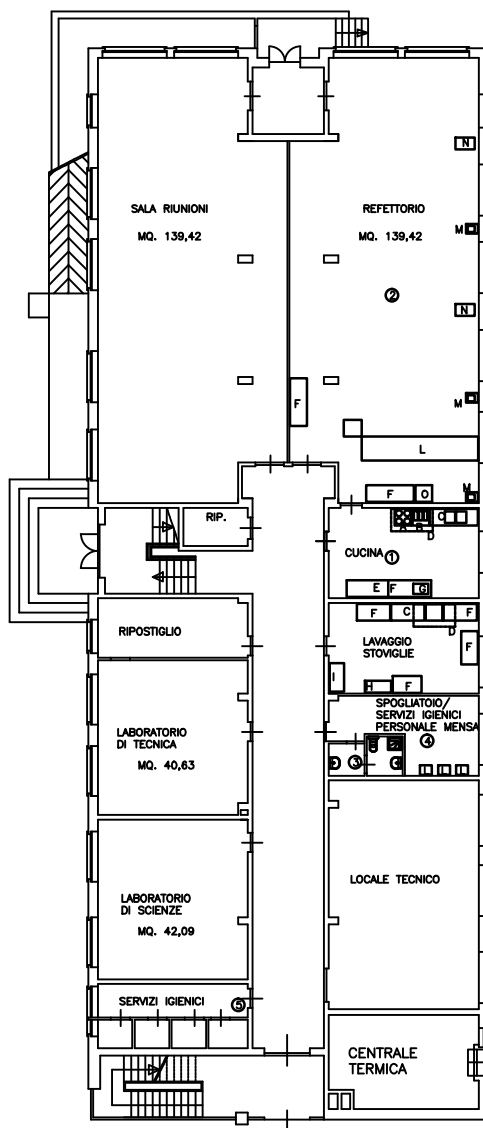
VIALE ROMA N. 12

PLANIMETRIE

TAV. N.º

UNICA

SCUOLA MEDIA - PIANO SEMINTERRATO



LEGENDA

- A - PIASTRA
- B - CUOCIPASTA
- C - LAVELLO
- D - CAPPA
- E - TAVOLO IN ACCIAIO CHIUSO
- F - TAVOLO IN ACCIAIO
- G - FORNO A MICROONDE
- H - CARRELLO IN ACCIAIO
- I - ARMADIO IN ACCIAIO
- L - BANCONE SELF-SERVICE
- M - LAVAMANI
- N - FONTANA REFRIGERANTE
- O - FRIGORIFERO



Comune di CAMBIANO

DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI E RELATIVE MISURE ADOTTATE PER L'ELIMINAZIONE DELLE INTERFERENZE DERIVANTI DA ATTIVITÀ AFFIDATE A TERZI – valutazione ricognitiva dei rischi standard

(ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008 comma 3-ter)

Allegato al Contratto:

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER ANNI TRE DECORRENTI
DALL'A.S. 2018/2019 – valutazione ricognitiva dei rischi standard

Redatto	Visto	Approvato
RSPP	Responsabili Unico del Procedimento	Datore di Lavoro
Andrea Suman	Capo Barbara Vittoria	
Firme		

Revisione	Data
0	07/05/2018



Sommario

1	INTRODUZIONE.....	2
1.1	FINALITÀ DEL PRESENTE DOCUMENTO	2
1.2	SOGGETTI NOMINATI CON COMPITI DI SICUREZZA E DI COORDINAMENTO	3
2	IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA.....	4
2.1	OGGETTO DELL'ATTIVITÀ	4
2.2	PRINCIPALI INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	4
2.3	INTERFERENZE E RISCHI – SCHEDE DI VALUTAZIONE	6
2.4	RISCHI DA INTERFERENZE SPECIFICHE DELL'APPALTO.....	7
2.5	VALUTAZIONE DEI COSTI DA INTERFERENZA.....	11
2.5.1	<i>Elaborazione procedure di sicurezza.....</i>	<i>11</i>
2.5.2	<i>Riunioni di coordinamento delle attività.....</i>	<i>11</i>
2.5.3	<i>Corso di formazione esterna su tematiche indicate dal committente.....</i>	<i>11</i>
2.5.4	<i>Corso di formazione interna su tematiche indicate dal committente.....</i>	<i>12</i>
2.5.5	<i>Isolamento, delimitazione, interdizione e pulizia di aree/locali di lavoro</i>	<i>12</i>
3	VERBALE COORDINAMENTO E COOPERAZIONE.....	13



1 INTRODUZIONE

1.1 FINALITÀ DEL PRESENTE DOCUMENTO

Il presente documento illustra il complesso delle operazioni concernenti la valutazione dei rischi derivanti dalle reciproche interferenze tra le attività svolte dai lavoratori del Comune di Cambiano (committente) e le attività svolte dai lavoratori di Società appaltatrici, subappaltatrici o singoli Lavoratori autonomi incaricati dell'effettuazione di opere, servizi, somministrazione (di seguito indicati come "APPALTATORE") nelle proprie sedi lavorative, effettuata ai sensi dell'articolo 26 del D.Lgs. 81/2008. La principale finalità è di fornire all'Appaltatore, già in fase di gara d'appalto, informazioni sui rischi di carattere generale esistenti sui luoghi di lavoro oggetto dell'appalto, sui rischi derivanti dalle possibili interferenze e di fornire indicazioni sulle misure di sicurezza proposte in relazione alle interferenze. Il Datore di lavoro dove verranno svolti i servizi in appalto non coincide con il committente. Pertanto sarà suo obbligo, successivamente all'aggiudicazione dell'appalto da parte del Comune di Cambiano, rivedere interamente il DUVRI e integrarlo con i rischi propri specifici come previsto dall'art. 26 – comma e ter del D.Lgs. 81.

I relativi costi della sicurezza, dove individuati, sono determinati tenendo conto delle indicazioni della Regione Veneto e indicano gli oneri riferiti alla necessità di gestire i rischi dovuti alle interferenze tra l'attività della ditta appaltatrice ed il committente. Tali costi, nell'importo determinato e precisato in sede di gara, non sono soggetti a ribasso d'asta.

L'impresa aggiudicataria (di seguito Aggiudicataria), nella comunicazione dei rischi specifici connessi alla propria attività, potrà presentare proposte di integrazione al DUVRI, ove ritenga di poter meglio garantire la sicurezza del lavoro sulla base della propria esperienza.

Il DUVRI infatti non può considerarsi un documento "statico", ma necessariamente "dinamico", per cui la valutazione dei rischi effettuata prima dell'espletamento dell'appalto deve essere aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di nuovi subappalti o di forniture e di pose in opera, ovvero in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto e incidenti sulle modalità realizzative del servizio.

Il presente DUVRI riguarda la gestione delle interferenze degli immobili in cui è presente personale del Comune. Gli altri Enti, con i loro Datori di Lavoro, che a diverso titolo utilizzano immobili dati dal Comune di Cambiano dovranno attivarsi per gestire correttamente le possibili interferenze derivanti dalla natura dei servizi oggetto dell'appalto.



PREMESSA

1.2 SOGGETTI NOMINATI CON COMPITI DI SICUREZZA E DI COORDINAMENTO

Di seguito si riporta l'indicazione delle figure preposte alla gestione della sicurezza ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e significativi per l'oggetto della presente valutazione dei rischi:

Figure	Nominativo
Comune di Cambiano	
Datore di Lavoro	
RUP	
Ente che gestisce i luoghi di lavoro: Direzione Scolastica	
Datore di Lavoro	
RSPP	
Per il fornitore	
Datore di Lavoro	
RSPP	
Elenco Personale che si recherà presso i locali oggetto delle prestazioni per svolgere i lavori con relativo N° di iscrizione all'INAIL	
Preposto	



VERBALE DI COOPERAZIONE E COORDINAMENTO

2 IDENTIFICAZIONE E VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZA

2.1 OGGETTO DELL'ATTIVITÀ

L'attività ha per oggetto i seguenti servizi:

- a) La refezione scolastica riservata agli studenti, al personale docente delle Scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° nonché ad altri utenti autorizzati, dell'Istituto Comprensivo di Cambiano (nelle diverse sedi);
- b) La gestione del Centro cottura comunale presso la Scuola dell'Infanzia "G. Rodari" di Corso O. Lisa n. 40 in Cambiano con assunzione a proprio carico dei costi previsti nel presente capitolato;
- c) Il pasto a dipendenti o personale comunale che ne faccia richiesta;
- d) La rilevazione del numero delle presenze giornaliere degli alunni tramite apposito sistema informatico attualmente utilizzato da questa Amministrazione;

Dei servizi sopra riportati solo quelli relativi ai punti a), b) e c) sono da considerarsi oggetto del presente DUVRI in quanto si ravvisano possibili interferenze.

2.2 PRINCIPALI INDICAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Attività svolta nei siti del Comune di Cambiano	Vengono svolte principalmente attività e servizi destinati alla cittadinanza quali uffici aperti al pubblico, gestione pratiche edilizie, ecc.
Attività di supporto	Attività tecniche, logistiche, amministrative con differenti autorizzazioni di accesso.
Comunicazioni di accesso e controllo	Il personale della Ditta deve essere riconoscibile tramite tessera di riconoscimento esposta corredata di fotografia, e contenente le generalità del lavoratore, l'indicazione del datore di lavoro e dell'impresa in appalto. Ogni interferenza con impianti dovrà essere comunicata e gestita con il responsabile della gestione impianti del Comune. Ogni situazione di pericolo va segnalata al personale individuato preposto.
Servizi igienici	I servizi igienici per gli addetti dell'appaltatore sono quelli destinati all'utenza e al personale, disponibili lungo i percorsi dei siti comunali.
Pronto soccorso	Tutte le aziende appaltatrici devono disporre della dotazione prevista da DM 388/2003 in ragione della classe di appartenenza.
Allarme incendio Evacuazione	In caso di allarme da dispositivo acustico-visivo o per evidenza diretta, seguire le istruzioni del personale di servizio, e la segnaletica di esodo verso luoghi sicuri Gli operatori sono tenuti a leggere le istruzioni riportate sulle planimetrie d'emergenza esposte in ogni zona, prima di iniziare ad operare. Gli appaltatori sono responsabili delle proprie attrezzature e materiali che non devono formare intralcio o impedimento o



PREMESSA

	pericolo di incendio lungo le vie di esodo.
Rifiuti	Non si possono abbandonare i rifiuti e non si può usufruire dei cassonetti e aree di stoccaggio dell'azienda. I rifiuti prodotti ed il materiale non più utilizzabile di proprietà dall'appaltatore devono essere smaltiti, secondo le norme vigenti, a cura e spese dello stesso.
Viabilità e sosta	La circolazione nelle aree esterne deve rispettare la segnaletica apposta e gli eventuali regolamenti adottati. Nelle zone dove è previsto il passaggio di mezzi motorizzati e di autoveicoli si raccomanda di prestare la necessaria attenzione. All'interno degli spazi comunali la circolazione con mezzi motorizzati deve avvenire a bassissima velocità onde scongiurare incidenti. Sono ammessi solo i mezzi autorizzati. È rigorosamente vietato sostare, ingombrare e intralciare le aree di sosta per i mezzi di soccorso e più in generale negli accessi principali alle sedi comunali.
Ambienti confinati pericolosi	Vi sono ambienti, intercapedini e cunicoli destinati al passaggio di impianti ai quali si deve accedere per attività di manutenzione, di pulizia e di controllo. In tali ambienti di lavoro hanno accesso solo le aziende di manutenzione autorizzate.

Si ricorda che il D. Lgs n. 81/08 assegna al datore di Lavoro, ai dirigenti e ai preposti l'obbligo di:

- **rendere** edotti, con adeguati strumenti di informazione, gli operatori dei rischi specifici cui sono esposti e portare a loro conoscenza le norme di prevenzione;
- **assicurare** agli operatori mezzi, presidi e materiali per l'attuazione delle norme di prevenzione, con opportuno anticipo di tempo, e sollecitarne la fornitura;
- **disporre** e vigilare affinché gli operatori osservino le precauzioni stabilite ed usino correttamente i mezzi di protezione messi a loro disposizione.

Allo stesso modo, e relativamente alle norme precauzionali da adottare, i singoli lavoratori devono:

- **osservare** le norme di protezione e le misure correntemente riconosciute idonee per il controllo delle infezioni;
- **usare** nelle circostanze previste i mezzi di protezione messi a loro disposizione;
- **informare** immediatamente il personale incaricato del Comune di Cambiano e il dirigente di sede dell'eventuale infortunio occorso al lavoratore;
- **verificare** le scorte dei dispositivi di protezione individuale e segnalare tempestivamente i casi in cui il materiale risulti in esaurimento.

Per gli eventuali allacciamenti agli impianti tecnologici la ditta dovrà contattare prima dell'inizio lavori il Responsabile del Servizio Manutenzione per concordarne le modalità e dovrà attenersi alle prescrizioni impartite.



PREMESSA

È vietato usare macchine, attrezzature e materiale dell'Ente. Qualora la ditta venga autorizzata dovrà valutarne i rischi connessi all'uso, istruire i propri dipendenti ed attenersi alle istruzioni impartite.

Le ditte devono usare macchinari ed attrezzature conformi alle disposizioni in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro; i lavoratori che ne fanno uso devono essere esperti, informati sui rischi e formati circa il corretto uso di tali macchinari ed attrezzature. Le attrezzature specifiche dell'appalto, necessarie per l'erogazione dei servizi forniti dall'ente, sono da considerarsi ricomprese nei macchinari autorizzati all'uso.

Prima di effettuare operazioni di pulizia su macchine, apparecchiature ed impianti elettrici è necessario:

- far togliere la tensione da personale competente;
- esporre cartelli (in modo che non possano cadere e che non consentano la manovra) sui sezionatori e sugli interruttori con l'indicazione "lavori in corso – non effettuare manovre"; qualora essi siano provvisti di dispositivo di blocco a chiave, si dovrà inserire il dispositivo ed asportare la chiave;
- non modificare o manomettere le funzionalità di sicurezza delle attrezzature utilizzate.

All'interno di tutte le strutture è fatto assoluto divieto di fumare. Nelle aree esterne sono individuate aree fumatori.

Porre la massima attenzione ai cartelli di avvertimento, di prescrizione e di divieto presenti all'interno dello stabilimento per poter riconoscere i pericoli presenti nelle zone in cui si va ad operare.

Ogni anomalia o difetto di funzionamento degli impianti, attrezzature di proprietà dell'Ente devono essere prontamente segnalate al Servizio Manutenzione.

Le prolunghe per allacciamenti provvisori di macchine ed apparecchi mobili o portatili devono essere sistemate in modo da non recare intralcio alla normale circolazione delle persone e dei veicoli, e devono essere protetti contro i danneggiamenti; devono inoltre essere del tipo previsto dalle norme CEI in relazione al luogo d'uso e opportunamente segnalate.

Occorre adottare cautele e misure di protezione nei luoghi dov'è possibile il rischio di caduta dall'alto di materiale o attrezzature usate dagli operatori.

2.3 INTERFERENZE E RISCHI – SCHEDE DI VALUTAZIONE

Scopo della valutazione è determinare tutti i rischi definiti come "interferenti", ovvero presenti nei luoghi di lavoro e non causati da impianti, da attrezzature o da attività dell'azienda alla quale appartiene il lavoratore che li subisce.

L'interferenza si propone nelle attività in appalto, in somministrazione o in subappalto, svolto per conto del datore di lavoro del Comune di Cambiano, nei luoghi, nelle aree, negli impianti ecc.. dove vengono svolte contemporaneamente altre attività di pertinenza del datore di lavoro del Comune di Cambiano.

La presente valutazione considera pertanto i rischi apportati da tutte le attività svolte o che si svolgeranno durante l'appalto, determinando quali, tra questi,



PREMESSA

relativamente a ogni azienda operante nell'area, possiedono le caratteristiche di essere interferenti sulla base della definizione precedentemente esposta.

L'analisi dei rischi è effettuata, con i criteri esposti al capitolo precedente, per i seguenti fattori di rischio da interferenze potenzialmente presenti:

Ambienti di lavoro	Rischio connesso all'uso di automezzi	Rumore
Attrezzature di lavoro	Rischio connesso all'uso di mezzi di sollevamento	Vibrazioni
Caduta a livello, inciampi e scivolamenti	Rischio di incendio	Danni strutturali e crolli
Caduta dall'alto	Rischio connesso alla gestione di emergenze	Rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature in comune
Caduta materiali dall'alto	Rischio uso agenti chimici	Rischi derivanti dall'utilizzo di mezzi di trasporto in comune
Carico e scarico materiale	Rischio da apparecchiature a pressione	Rischi derivanti dall'utilizzo di mezzi di sollevamenti in comune
Rischio elettrico	Rischio polveri	
Rischio di tagli e lesioni	Rischio microclima	
Rischio di urti e schiacciamenti	Rischio biologico	

2.4 RISCHI DA INTERFERENZE SPECIFICHE DELL'APPALTO

Di seguito vengono riportati i rischi presumibili che dovranno essere eventualmente reconsiderati dal soggetto che ha in gestione gli immobili di proprietà del Comune di Cambiano.

interferenza	cause effetti	misure di prevenzione e protezione adottate	fattore di rischio (pxd)	misure di prevenzione da adottare
da urti, abrasioni, schiacciamenti, investimenti	Movimentazione materiali e operazioni montaggio per mezzo di attrezzature elettriche a batteria o a motore	Relativamente alle aree esterne è prevista idonea cartellonistica per la regolamentazione della circolazione. Relativamente alle aree interne sono date adeguate	Azioni di coordinamento da valutare in fase di programmazione.	Nella movimentazione e esterna deve essere garantito il rispetto della segnaletica di circolazione. Non ostruire le vie di fuga e le zone di accesso dei mezzi di soccorso. Nel



PREMESSA

interferenza	cause effetti	misure di prevenzione e protezione adottate	fattore di rischio (pxd)	misure di prevenzione da adottare
		informazioni nell'informativ a allegata al presente documento.		caso di stazionamenti prolungati assicurarsi di non intralciare la normale circolazione interna. Nelle operazioni di allestimento e di movimentazion e materiali all'interno utilizzare adeguata segnaletica di sicurezza. Nel caso di ostruzione temporanea di percorsi di emergenza informare preventivament e il dirigente o il preposto e presidiare la zona di modo da liberarla velocemente in caso di emergenza.
da movimentazi one manuale dei carichi	Uso improprie di macchine Operaz ioni di carico e scarico materia li	Macchine rispondenti alle norme di sicurezza, marcatura CE; costante manutenzione periodica e formazione degli operatori all'utilizzo. Operazioni di carico e scarico in zone segnalate	Azioni di coordinament o da valutare in fase di programmazio ne. Azioni di coordinament o e/o migliorative di mantenimento .	Nelle operazioni di movimentazion e materiali assicurarsi di non interferire con le normali attività presenti e, nel caso si rendesse necessario, delimitare idoneamente l'area interessata.
da dovuti a scivolamento	Versamento accidentale di liquidi	Pavimenti antiscivolo	Azioni di coordinament o necessarie	Eliminare gli ostacoli uso di idonei DPI



PREMESSA

interferenza	cause effetti	misure di prevenzione e protezione adottate	fattore di rischio (pxd)	misure di prevenzione da adottare
da cadute dall'alto	Presenza di ostacoli (cavi)		da programmare con urgenza	(calzature antiscivolo); apporre segnaletica mobile (pavimenti scivolosi e/o ostacoli)
da rischio chimico	In caso di versamenti, schizzi o spandimenti accidentali	Per le attività in appalto, è possibile l'esposizione a sostanze chimiche pericolose.	Azioni di coordinamento o indilazionabili	Uso dei DPI
da rischio macchine (meccanico)	Uso di macchine con relative parti in movimento inadeguate Blocco di ascensori e montacarichi	Macchine rispondenti alle norme di sicurezza, marcatura CE; costante manutenzione periodica e formazione degli operatori all'utilizzo.	Azioni di coordinamento o da valutare in fase di programmazione. Azioni di coordinamento o e/o migliorative di mantenimento	Si raccomanda l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica ed il corretto uso degli impianti elevatori della struttura.
da rischio elettrico	Uso improprio impianti elettrici Sovraccarichi Corti circuiti Elettrocuzioni Incendio Black out	Gli impianti sono realizzati e mantenuti in conformità alle vigenti normative in materia di sicurezza	Azioni di coordinamento o da valutare in fase di programmazione. Azioni di coordinamento o e/o migliorative di mantenimento	Si raccomanda l'utilizzo di apparecchiature rispondenti alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica ed il corretto uso degli impianti elettrici.
da incendio	Uso improprio degli impianti elettrici	Gli impianti sono realizzati e mantenuti in conformità alle	Azioni di coordinamento o da valutare in fase di	Si raccomanda l'utilizzo di apparecchiature rispondenti



PREMESSA

interferenza	cause effetti	misure di prevenzione e protezione adottate	fattore di rischio (pxd)	misure di prevenzione da adottare
	Inidoneo stoccaggio rifiuti	vigenti normative in materia di sicurezza. Sono garantite aree idonee per il deposito temporaneo dei rifiuti. E' vietata l'introduzione di prodotti chimici infiammabili non preventivamente autorizzati	programmazione. Azioni di coordinamento o e/o migliorative di mantenimento	alle vigenti norme e sottoposte a verifiche preventive di sicurezza e manutenzione periodica ed il corretto uso degli impianti elettrici. Depositare i rifiuti nelle aree indicate, separare correttamente e i rifiuti in base ai codici CER e non superare i limiti di legge nello stoccaggio. Non utilizzare prodotti infiammabili e consegnare preventivamente al SPP di SPT le schede di sicurezza.
da affollamento (presenza di persone)	Alunni, visitatori, personale ditta, personale di altre ditte e personale te	Organizzazione del lavoro evitando concomitanze di personale	Azioni di coordinamento o necessarie da programmare con urgenza	Attuare procedure specifiche di coordinamento per evitare i rischi interferenti. Impiegare personale idoneamente informato ed istruito, vigilando sul rispetto delle procedure concordate. Non interferire con la normale attività.



PREMESSA

2.5 VALUTAZIONE DEI COSTI DA INTERFERENZA

Sono complessivamente stabiliti come costi della sicurezza relativamente all'appalto oggetto del presente DUVRI il seguente importo:

Le voci considerate sono:

2.5.1 Elaborazione procedure di sicurezza

Descrizione	U.M.	Q.tà	Prezzo Unitario (€.)	Prezzo Totale (€.)
Tecnico qualificato di gradimento del Committente	Ore	-	50,00	-
Totale				-

2.5.2 Riunioni di coordinamento delle attività

Descrizione	U.M.	Q.tà	Prezzo Unitario (€.)	Prezzo Totale (€.)
Tecnico referente appaltatore	Ore	-	50	-
RSPP Appaltatore o altro soggetto individuato	Ore	-	50	-
Ore segreteria per verbalizzazione	Ore	-	30	-
Totale				-

2.5.3 Corso di formazione esterna su tematiche indicate dal committente

Descrizione	U.M.	Q.tà	Prezzo Unitario (€.)	Prezzo Totale (€.)
Docente	Ore	-	50	-
Ore di retribuzione operatore	Ore	-	30	-
Materiale didattico	Numero	-	5	-
Ore segreteria	Ore	-	30	-
Totale				-



PREMESSA

2.5.4 Corso di formazione interna su tematiche indicate dal committente

Descrizione	U.M.	Q.tà	Prezzo Unitario (€.)	Prezzo Unitario (€.)
Docente	Ore	-	50	-
Ore di retribuzione operatore	Ore	-	30	-
Materiale didattico	Numero	-	5	-
Ore segreteria	Ore	-	30	-
Totale				-

2.5.5 Isolamento, delimitazione, interdizione e pulizia di aree/locali di lavoro

Descrizione	U.M.	Q.tà	Prezzo Unitario (€.)	Prezzo Totale (€.)
Carrelli distribuzione pasti con fermo ruote*	Numero	-		
Cartelli di segnalazione pavimento bagnato	Numero	-	16	-
Nastro segnaletico di sicurezza	Numero	-	10	-
Totale				-

*attrezzatura già in dotazione alla ditta in appalto

La stazione appaltante, nel redigere il DUVRI ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/08 e rientrando nella casistica prevista al medesimo art. 26 comma 3 ter, non ravvisa interferenze con il personale comunale. Pertanto i costi sono pari a €. 0,00. Sarà compito del fruitore del servizio appaltato valutare specificatamente le interferenze nei luoghi di lavoro dove verrà svolto il servizio.



PREMESSA

3 Verbale coordinamento e cooperazione

La Ditta _____
fornitrice, nelle persone del
Legale rappresentante _____
e del RSPP _____

riceve dal Comune di Cambiano, nella persona del RUP, il presente Documento di valutazione dei rischi da interferenze e dichiara:

- di avere preso visione del Documento di valutazione dei rischi e delle relative misure per l'eliminazione o la riduzione delle interferenze derivanti dalle attività affidate;
- di aver individuato i rischi da interferenza presenti e di essere in grado di mettere in atto le misure di prevenzione e protezione, collettiva e individuale, volta a eliminare i rischi presenti;
- di prendere l'impegno di collaborare e coordinarsi con il Comune di Cambiano e con le altre imprese o lavoratori presenti al fine di garantire la reciproca informazione, la cooperazione ed il coordinamento volti all'eliminazione dei rischi;
- di farsi carico di informare tutti i soggetti interessati (lavoratori, ditte terze e prestatori d'opera) in merito ai rischi ed alle misure adottate per l'eliminazione o la riduzione delle interferenze e per la gestione delle emergenze che dovessero verificarsi durante lo svolgimento dell'attività affidata.

Responsabile Unico del Procedimento.....	
Data	Firma
Datore di Lavoro Fornitore	
Data	Firma

NB: il presente verbale di cooperazione e coordinamento non sostituisce l'obbligo dell'Ente destinatario dei servizi in appalto di aggiornamento e implementazione dei rischi da interferenze analizzati e dalla conseguente necessità di cooperazione e coordinamento come previsto all'art. 26 – comma 3 TER del D.Lgs. 81/08.