

Centrale Unica di Committenza
tra i Comuni di Moncalieri, Trofarello e La Loggia
c/o Comune di Moncalieri, Settore Affari Generali e Servizi al Cittadino –
Servizio Appalti, Contratti e Centrale Acquisti
piazza Vittorio Emanuele II, 2 - 10024 Moncalieri (TO) - Italia.

CAPITOLATO SPECIALE

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI DEL
COMUNE DI LA LOGGIA

ANNI SCOLASTICI
2017/2018-2019/2020

CIG 7027364C37

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

I PARTE **ASPETTI GENERALI**

ART. 1 - OGGETTO GENERALE DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la somministrazione (preparazione, consegna, cottura dei primi in loco e distribuzione) di pasti agli alunni e agli insegnanti delle scuole di vario ordine e grado ubicate nel Comune di La Loggia aderente alla Centrale Unica di Committenza (di seguito per brevità definita CUC) del Comune di Moncalieri, Trofarello e La Loggia:

Il Comune di Moncalieri agisce in qualità di capofila della Centrale Unica di Committenza.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dal Dirigente Scolastico competente in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane, secondo le modalità illustrate nella "II PARTE ASPETTI SPECIFICI" art. 17 e successivi del presente capitolato.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, si richiamano le vigenti "Linee guida" emanate dall'O.Ri.Co.N. in collaborazione con l'Angem e l'ANCI nel mese di giugno 2015.

Ai fini della presente gara, i termini "centro cottura", "centro di stoccaggio e cottura" e "struttura produttiva" vengono utilizzati con il medesimo significato.

Ai fini del presente capitolato, occorre precisare quanto segue:

le finalità che l'Amministrazione comunale si pone con questo appalto è l'erogazione di un servizio di mensa scolastica di qualità, attraverso la promozione del patrimonio agroalimentare locale, a garanzia di un prodotto fresco, sano e stagionale. Contestualmente attuare una riduzione degli sprechi, una riduzione dell'inquinamento e fruire dei prezzi di mercato più vantaggiosi.

Pertanto per PRODOTTI ALIMENTARI A CHILOMETRO ZERO si intendono **esclusivamente i prodotti alimentari, di piccoli o medi produttori locali**, provenienti da **zone di produzione** poste ad una distanza **non superiore a 70 chilometri** di raggio dal luogo previsto per la loro preparazione (per tale misurazione sarà esclusivamente utilizzato il sito <https://www.google.it/maps>).

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata per tre anni scolastici: 1 settembre 2017 - 31 luglio 2020.

a) CHIUSURA DEL CONTRATTO DOPO IL PRIMO ANNO

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs 50/2016, si riserva il diritto, di effettuare una verifica complessiva del servizio erogato dalla ditta appaltante entro il 30.06.2018, tale verifica, qualora dovesse dare esito negativo (in base a quanto di seguito riportato), darà diritto al Comune di La Loggia di chiudere il contratto al termine del primo anno senza che nulla sia dovuto alla ditta se non il pagamento dei pasti effettivamente consegnati.

Qualora il servizio, in tale periodo, abbia avuto invece esito positivo il contratto proseguirà fino alla sua naturale scadenza.

Gli elementi con i quali si effettuerà una valutazione del servizio saranno i seguenti:

- ❖ una relazione del direttore tecnico, che dovrà valutare i seguenti punti:

- difformità contrattuali
 - gradibilità, a campione, del servizio come stabilito all'art. 10 lettera F);
- ❖ una relazione della commissione mensa, dovrà evidenziare, in base ai sopralluoghi effettuati, nel suo complesso le positività e le criticità del servizio emerse nell'anno e la gradibilità dei pasti somministrati
 - ❖ un'indagine di customer satisfaction prodotta dal Comune di La Loggia attraverso la somministrazione di un questionario ad un campione di bambini.

b) RINNOVO

Successivamente, entro 31.07.2020, la stazione appaltante si riserva la possibilità, ai sensi dell'art. 106 c.1 lett. a) del D.Lgs 50/2016, di ulteriore rinnovo di tre anni, sino al 31.07.2023.

c) PROROGA

Inoltre, alla scadenza del contratto, ai sensi dell'art. 106 c. 11 del D.Lgs 50/2016, è possibile prorogare il servizio, in tal caso, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di continuare il servizio, oltre la scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento ed all'aggiudicazione della nuova gara.

Qualora l'Amministrazione comunale, nel periodo considerato, dovesse adottare un nuovo sistema di gestione del servizio di refezione scolastica, l'appalto potrà essere interrotto ed il contratto potrà essere risolto senza alcun indennizzo alla Ditta, per il mancato guadagno.

La durata annuale del servizio è normalmente compresa tra i mesi di settembre e giugno dell'anno successivo.

Il giorno di inizio ed il calendario relativi al servizio annuale verranno comunicati dall'Amministrazione comunale prima dell'inizio del servizio stesso tenuto conto del calendario scolastico annuale stabilito dalle competenti autorità, calendario che potrà variare da scuola a scuola, nel rispetto della normativa sull'autonomia scolastica.

La ditta aggiudicataria dovrà iniziare il servizio a decorrere dalla data indicata e proseguirlo per tutto il periodo richiesto.

ART. 3 - REFERENTE

La ditta aggiudicataria deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza presso i refettori di La Loggia e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo produttivo nei giorni di espletamento del servizio.

ART. 4 - OBBLIGHI GENERALI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Fatto salvo quanto ulteriormente indicato nella II PARTE, sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- ai fini dell'aggiudicazione e la stipula del relativo contratto, è condizione indispensabile che la ditta aggiudicataria, debba avere la piena disponibilità (da comprovarsi attraverso atto di proprietà o contratto di locazione regolarmente registrato all'agenzia delle entrate) al momento della presentazione dell'offerta e per tutta la durata del contratto (compresi eventuali rinnovi quindi fino al 31.07.2023) di un centro di cottura, che disti non più di 30 km dalla sede della Scuola "B. Fenoglio" di La Loggia, con un tempo di percorrenza tra il centro di cottura e la sede della scuola non superiore ai 30 minuti. Il suddetto centro di stoccaggio e cottura (struttura produttiva), dovrà essere destinato alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti oggetto del presente

appalto al fine di ottimizzare la qualità organolettica ed igienico sanitaria dei pasti ed egualmente rispettare quanto previsto nel capitolato; il centro cottura dovrà corrispondere ai requisiti previsti nelle vigenti disposizioni di legge in materia, ed essere in grado di garantire quant'altro richiesto nel presente capitolato e nei relativi allegati, in conformità ai requisiti minimi di partecipazione alla gara e in tale sede dichiarati dalla Ditta appaltatrice sotto la propria responsabilità;

- eventuale canone di locazione relativo ai locali di cui sopra, la manutenzione ordinaria e straordinaria degli stessi, compresi impianti elettrici, di riscaldamento, del gas, dell'acqua, nonché delle attrezzature e degli arredi necessari al corretto funzionamento di tale centro di stoccaggio, di cottura, confezionamento e trasporto dei pasti;
- il corretto funzionamento del centro di stoccaggio e cottura nonché il corretto trasporto dei pasti;
- l'approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle derrate, rischio di deterioramento o di calo del peso delle stesse, spese di gestione e comunque ogni altra spesa connessa;
- la preparazione, il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole;
- l'assunzione del personale necessario al funzionamento del centro di stoccaggio e di cottura nel numero e con la necessaria formazione professionale sufficiente a garantire la fornitura in oggetto, nonché del personale necessario alla distribuzione dei pasti, nell'osservanza delle leggi in materia igienico-sanitaria, dei contratti collettivi di lavoro e di quanto prescritto nel capitolato;
- osservare e far osservare le norme igienico - sanitarie da parte del personale proprio addetto a tutto il ciclo di lavorazione, confezionamento e somministrazione dei pasti;
- prevedere per tutto il personale addetto al centro di cottura ed alla fase di distribuzione dei pasti corsi di aggiornamento su aspetti igienico - sanitari programmati da organi competenti e/o professionisti del settore; copia del programma di formazione dovrà essere annualmente trasmessa al Comune;
- fornire acqua minerale in caso di momentanea non disponibilità di quella dell'acquedotto;
- fornitura di acqua oligominerale in caso di particolari diete;
- rispettare le vigenti norme in materia igienico-sanitaria ivi compreso quanto previsto nel regolamento CE1169/2011 relativo alle informazioni da fornire al consumatore finale in merito alle sostanze o ai prodotti che provocano allergie o intolleranze.

La ditta appaltatrice si impegna ad osservare quanto prescritto nel D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze), allegato al presente capitolato.

ART. 5 - RESPONSABILITA' E COPERTURE ASSICURATIVE

La ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità, sia civile che penale, per danni o infortuni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della ditta aggiudicataria e/o dell'Amministrazione o di terzi, in dipendenza di omissioni, negligenze o altre inadempienze relative all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ad essa riferibili, anche se eseguite da parte di terzi.

A tale scopo, la ditta aggiudicataria deve stipulare, a beneficio dell'Amministrazione e dei terzi e per l'intera durata del contratto, una polizza d'assicurazione a copertura dei rischi da responsabilità civile con una primaria Compagnia di Assicurazione - in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al capitolato, nella quale venga indicato che l'Amministrazione è considerata "terza" a tutti gli effetti.

La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne l'Amministrazione, ivi compresi i suoi dirigenti, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi, per qualsiasi danno la ditta aggiudicataria possa loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al capitolato.

L'Amministrazione è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere a personale della ditta aggiudicataria, agli utenti, al personale docente e non docente, e terzi durante l'esecuzione del servizio.

La ditta aggiudicataria assumerà a proprio carico l'onere di manlevare l'Amministrazione da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, in relazione allo svolgimento del servizio.

La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte della ditta aggiudicataria, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali.

Detta polizza dovrà prevedere, oltre alle garanzie normalmente prestate, anche quelle di responsabilità sul prodotto utilizzato; pertanto dovranno essere compresi i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia, inclusi i danni derivanti da vizio di origine del prodotto.

L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 8.000.000,00 (ottomilioni) per sinistro e per anno assicurativo, senza sottolimita per danni a persone o cose.

L'Amministrazione è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.

A tale riguardo dovrà essere stipulata polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro, e per anno assicurativo.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'Amministrazione almeno 7 giorni prima della sottoscrizione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

La ditta aggiudicataria si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortuni e danni arrecati alla Stazione Appaltante e a terzi in dipendenza di manchevolezze o di trascuratezze commesse durante l'esecuzione della prestazione contrattuale.

L'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale della ditta aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Le polizze devono prevedere la rinuncia dell'assicuratore a qualsiasi eccezione nei confronti dell'Amministrazione, con particolare riferimento alla copertura del rischio anche in caso di mancato o parziale pagamento dei premi assicurativi, in deroga a quanto previsto dall'articolo 1902 cc e di eventuali dichiarazioni inesatte e /o reticenti, in deroga a quanto previsto dagli artt. 1892 e 1893 del cc.

ART. 6 - OBBLIGO DI OSSERVANZA DEI CONTRATTI DI LAVORO E NORME IN MATERIA DI SICUREZZA- TRASPARENZA

La ditta aggiudicataria dovrà ottemperare ai seguenti obblighi:

- a) assumere a proprio carico tutti gli oneri retributivi, previdenziali, assistenziali e assicurativi dei prestatori di lavoro che impiegherà a qualsiasi titolo nei servizi inerenti il servizio di cui trattasi;
- b) garantire il rispetto dei minimi salariali e quant'altro previsto dai contratti di lavoro collettivi di categoria, qualora esistenti;
- c) applicare tutti gli istituti di prevenzione e sicurezza dei lavoratori e delle persone comunque adibite al servizio.

La ditta aggiudicataria, su richiesta, darà informazioni esaurienti, eventualmente anche documentali, al Comune circa il rispetto dei parametri retributivi, assicurativi, contributivi e di sicurezza degli operatori impegnati.

Tra il Comune e il personale della ditta non si instaurerà alcun tipo di rapporto giuridico di lavoro.

ART. 7 - PERSONALE

La ditta aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Amministrazione Comunale. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

Il personale dovrà essere in possesso di tutti i requisiti previsti dall'attuale normativa di legge, ivi compreso quanto indicato nel D.L. n. 39 del 04.03.2014 – Attuazione direttiva 2011.92.UE – Lotta contro l'abuso e lo sfruttamento dei minori.

Tutto il personale che opera presso le scuole dovrà essere identificabile mediante l'esposizione di tesserino di riconoscimento.

Il personale dovrà osservare con l'utenza un comportamento di civile rispetto della persona e di contegno, sempre e comunque, decoroso e adeguato alla particolare età degli utenti.

Il Comune potrà pretendere la sostituzione del personale che non osservasse le suddette disposizioni.

ART. 8 - CONTROLLI GENERALI E VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune potrà disporre controlli sul buon andamento del servizio appaltato per tutto il periodo della durata dell'appalto, tramite personale proprio o delegato e comunque con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

Qualora detti controlli dovessero evidenziare situazioni di carenza o mancanze che potessero influire negativamente sul servizio, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti dell'appaltatore per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Il personale del Comune, o personale delegato, potrà effettuare ogni segnalazione relativa a qualsiasi rilievo e problema in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

L'appaltatore è tenuto a fornire ai sopra indicati responsabili dei controlli tutta la collaborazione necessaria, l'accesso a tutte le strutture ed a tutta la documentazione funzionale al servizio.

In particolare la ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici, le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, la documentazione di cui al Regolamento CE 852/2004, la documentazione relativa ai mezzi di trasporto, gli attestati dei corsi di formazione, la documentazione relativa al versamento dei contributi, le buste paga dei dipendenti che svolgono il proprio servizio nell'ambito dell'appalto.

La direzione dell'esecuzione del contratto è affidata al direttore dell'esecuzione del servizio competente.

ART. 9 - MODALITA' GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Stante l'importanza del servizio appaltato e in considerazione dell'impossibilità da parte dei servizi comunali di effettuare costanti controlli della qualità e regolarità del servizio stesso, il Comune si affida alla competenza e correttezza professionale dell'appaltatore e dei suoi incaricati ed operatori che prestano piena assicurazione tecnica e morale.

In caso di inadeguatezza, il Comune potrà richiedere la sostituzione degli operatori inadeguati.

ART. 10 - GESTIONE DELLE IRREGOLARITA', PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALI

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione del personale scolastico, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 40 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato speciale, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del capitolato medesimo.

A) STANDARDS IGIENICO-SANITARI

Le valutazioni per le penali, saranno svolte in base ai criteri già in uso presso l'ASL TO5 ed indicati nell'allegato 5

1. da euro 5.000,00 a euro 25.000,00 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
2. da euro 5.000,00 a euro 25.000,00 per utilizzo e/o fornitura di alimenti contaminati chimicamente, tali da essere inadeguati all'alimentazione umana. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
3. da euro 500,00 a euro 25.000,00 per rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, ivi compresi infestanti e parassiti, nelle derrate, stoccate in Centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente al numero dei pasti contaminati e alla gravità delle conseguenze accertate;
4. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, e le singole sedi di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
5. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di distribuzione; inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
6. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel Centro cottura, addetto al trasporto pasti, addetto alla porzionatura, distribuzione e rigoverno dei locali di refezione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
7. da euro 1.000,00 a euro 10.000,00 per temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti o mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto dei pasti veicolati. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate e alla gravità delle conseguenze accertate;
8. euro 500,00 per mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto.

B) STANDARDS MERCEOLOGICI

1. da euro 5.000,00 a euro 25.000,00 per utilizzo, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, di derrate non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato

in sede di gara. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate;

2. euro 25.000,00 per ogni difformità riscontrata, conseguente a non rispondenza tra la merce stoccata presso il centro di cottura e la denominazione della merce stessa riportata sulla bolla di consegna;
3. euro 25.000,00 per conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in Centro cottura o nella singola sede di ristorazione;
4. euro 25.000,00 per etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato speciale

C) MENU' BASE E DIETETICI

1. euro 10.000,00 per somministrazione a utente con dieta speciale (per motivi di allergia, intolleranza o salute) di alimenti precisamente esclusi e/o vietati per il soggetto in questione e che gli abbiano determinato un danno;
2. euro 750,00 per mancata produzione di dieta speciale;
3. euro 500,00 per ogni difformità riscontrata, per non rispetto delle prescrizioni dietetico - sanitarie (mancata fornitura di derrate, non rispetto del menù concordato, ecc.).

D) QUANTITA'

1. da euro 1.000,00 a euro 5.000,00 per mancata consegna (totale o parziale) dei pasti veicolati, nella singola sede di ristorazione. La misura della penale applicabile entro le cifre sopra indicate, crescerà proporzionalmente all'entità delle carenze riscontrate.

E) TEMPISTICA

1. euro 500,00 per ritardo nella consegna dei pasti veicolati che provochi il mancato rispetto degli orari di consumazione concordati e stabiliti con le singole scuole, presso ogni singola sede di ristorazione;
2. euro 1.000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista tra la fine della produzione dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi, come previsto in capitolato;
3. euro 500,00 per mancato o ritardato invio all'Amministrazione della documentazione relativa agli acquisti di latte e derivati durante tutto l'anno scolastico;
4. euro 5.000,00 per mancato rispetto della tempistica prevista in merito alla presenza in loco del responsabile del servizio svolto a La Loggia o per mancato rispetto di qualsiasi altro elemento presente in fase di offerta tecnica rilevato in sede di svolgimento di appalto che determini punteggio.

F) GRADIBILITA'

Nel ribadire che obiettivo della stazione appaltante è quello di fornire un servizio di qualità e gradibilità elevate, si stabilisce che, qualora il campione di alunni sottoposto ad esame di gradibilità, rifiuti il cibo servito in percentuale superiore al 50%, si procederà alla segnalazione della criticità alla ditta. Qualora non si provveda tempestivamente con una soluzione adeguata e gradibile agli alunni, verrà applicata la sanzione di € 500,00 per ogni cibo rifiutato.

Si precisa che il rifiuto si registra come non conformità nel caso che esso superi un terzo del cibo servito.

Per ogni violazione di cui alle lettere A), B), C), D), E), F) verrà avviata, mediante lettera raccomandata a.r. e/o mediante PEC, la procedura di contestazione.

Le eventuali controdeduzioni da parte della ditta dovranno pervenire all'Amministrazione entro 8 (otto) giorni dalla data di ricezione della lettera suddetta.

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le penali previste nel presente articolo. Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse. Il Comune procederà al recupero delle penali applicate mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla Ditta.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Infine, per non incorrere in sanzioni stabilite dalla legge, la ditta aggiudicataria ed il personale ad essa facente capo sono tenuti al rispetto delle norme inerenti al trattamento dei dati personali dell'utenza e a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze relativi ad utenti di cui si venga a conoscenza per ragioni connesse all'espletamento del servizio.

ART. 11 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto esplicitamente previsto all'art. 2 del presente capitolato, la risoluzione del contratto trova disciplina nelle disposizioni del codice civile di cui agli artt. 1453 e successivi.

Il verificarsi delle fattispecie previste all'art. 10, lettera A), punti 1. e 2. e lettera C) punto 1., qualora ne derivino conseguenze a carico di uno o più fruitori del servizio, determinerà la risoluzione per inadempimento del contratto di appalto.

In aggiunta alle previsioni di risoluzione sopra indicate, il Comune potrà agire per ottenere la risoluzione per inadempimento:

- per gli altri casi contemplati dal predetto art. 10, qualora si verificano reiterate irregolarità, di cui alla lettera A) punti 3., 4., 5., 6., 7. e 8., lettera B) punti 1., 2., 3. e 4., lettera C) punti 2. e 3., lettera D) punto 1. e lettera E) punti 1., 2. e 3.;
- per comportamento abitualmente scorretto della Ditta appaltatrice verso gli utenti;
- per inosservanza da parte della Ditta di uno o più impegni assunti verso il Comune con particolare riferimento a quanto indicato in sede di presentazione dell'offerta tecnica;
- per violazione di norme d'igiene, qualora tale violazione costituisca reato;
- per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile;
- in tutti gli altri casi previsti dalla legge.

Ogni inadempimento che determini la risoluzione del contratto sarà specificatamente contestato dall'Amministrazione alla ditta appaltatrice mediante lettera raccomandata a.r. e/o mediante PEC. Le eventuali controdeduzioni da parte della ditta dovranno pervenire all'Amministrazione entro 15 (quindici) giorni dalla data di ricezione della lettera suddetta.

Nell'ipotesi di risoluzione del contratto imputabile alla ditta appaltatrice, la ditta stessa è obbligata a proseguire il servizio oggetto dell'appalto fino a che l'Amministrazione non provvederà alla sostituzione della ditta medesima. In caso di eventuale interruzione del servizio, la ditta risponderà di ogni danno conseguente.

Verrà, inoltre, addebitata alla ditta appaltatrice la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danno e ciò fino alla scadenza del contratto, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

In caso di risoluzione del contratto imputabile alla ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale avrà il diritto di trattenere la cauzione definitiva a titolo di penale per l'inadempimento, salvo in ogni caso il risarcimento del danno ulteriore.

Il contratto potrà essere altresì risolto, senza alcun onere per il Comune, per sopraggiunti motivi di interesse pubblico o qualora vengano meno le ragioni di opportunità e convenienza che hanno a loro tempo reso necessario il ricorso all'affidamento in appalto del servizio di cui trattasi, nel qual caso l'appaltatore, oltre al pagamento dei corrispettivi già maturati per l'attività svolta, non avrà diritto a indennizzi o compensi di sorta.

ART. 12 - RECESSO ANTICIPATO

Fatto salvo quanto esplicitamente previsto all'art. 2 del presente capitolato, qualora la ditta appaltatrice dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta, l'Amministrazione sarà tenuta a rivalersi sull'intero importo del deposito cauzionale a titolo di penale. Verrà, inoltre, addebitata alla ditta appaltatrice la maggiore spesa derivante dall'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danno e ciò fino alla scadenza del contratto, fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.

ART . 13 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è vietato alla Ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de jure" del contratto e incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Sono pure vietate cessioni di credito e procure che non siano state preventivamente autorizzate dal Comune.

Resta salva la possibilità per l'appaltatore di poter gestire secondo le proprie esigenze organizzative il servizio di cui trattasi.

ART . 14 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE

Per tutta la durata del contratto, l'appaltatore dovrà eleggere il proprio domicilio nel Comune ove viene svolto il servizio e dovrà essere rappresentato in qualsiasi momento da persona idonea, regolarmente delegata e di gradimento del Comune.

ART. 15 - SUBAPPALTO

Nel caso in cui il concorrente intenda ricorrere al subappalto, deve allegare una dichiarazione con l'indicazione dei servizi o le parti di servizi che intende subappaltare sottoscritta dal firmatario dell'istanza di ammissione e comunque nel pieno rispetto di quanto stabilito all'art. 105 del D.Lgs. 50/2016.

ART. 16 - CAUZIONE DEFINITIVA

La cauzione definitiva, (vedere le indicazioni riportate nel bando di gara) a garanzia degli obblighi contrattuali, è stabilita nella misura pari al 10% dell'importo contrattuale, e deve essere costituita dalla Ditta aggiudicataria mediante assegno circolare non trasferibile intestato al Tesoriere del Comune, oppure fideiussione bancaria rilasciata da un istituto bancario autorizzato all'esercizio dell'attività bancaria, o polizza assicurativa rilasciata da una compagnia di assicurazione autorizzata, o fideiussione rilasciata da un intermediario iscritto nell'albo di cui all'art. 106 del D.Lgs. n. 385/93 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che è sottoposto a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.Lgs. n. 58/1998.

II PARTE ASPETTI SPECIFICI

Art. 17 – OGGETTO SPECIFICO DELL'APPALTO

Come in precedenza specificato, la somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali, escluso il sabato, nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dal Dirigente Scolastico competente in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Il servizio di ristorazione scolastica sarà a favore degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria del Comune di La Loggia, nonché in favore degli insegnanti aventi diritto al pasto oltre a quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio prevede:

- la preparazione, il confezionamento, il trasporto, la distribuzione di pasti mediante il sistema "a legame differito-caldo" presso i plessi scolastici siti in La Loggia;
- la cottura in loco, presso i refettori della scuola dell'infanzia "Piccolo principe" e della scuola primaria "B. Fenoglio" della pasta;
- fornitura dell'acqua minerale nel caso in cui non sia disponibile la fornitura dall'acquedotto. Occorre inoltre una verifica annuale della potabilità di quest'ultima. I risultati dovranno essere trasmessi al Comune;
- la distribuzione con servizio al tavolo dei pasti agli utenti mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà della Ditta con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo secondo le normative vigenti) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, da installare presso i locali adibiti a sede di refezione scolastica;
- l'allestimento dei tavoli del refettorio ;
- il lavaggio della frutta nella scuola dell'infanzia e nelle classi prime e seconde della scuola primaria;
- la fornitura di diete personalizzate, che devono essere consegnate in monoporzione recante l'indicazione dell'utente destinatario;
- la gestione delle prenotazioni dei pasti attraverso il software messo a disposizione dall'Amministrazione;
- il riassetto, la pulizia e la sanificazione dei tavoli, degli utensili, delle attrezzature e dei locali compresi muri e soffitti ed ogni altro elemento, non espressamente citato, presente nei locali;
- manutenzione di tutte le attrezzature (es. cappe, microonde, frigoriferi, bollitori ecc..) necessari all'espletamento del servizio;
- pulizia periodica vetri (almeno trimestrale) e dispositivi antinsetto (almeno semestrale);
- la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, la fornitura di bicchieri, piatti, stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli ed in generale per l'erogazione del servizio (es. brocche, cestini per il pane, tovaglie ecc...);
- la fornitura di bicchieri, piatti e stoviglie dovrà avvenire ex-novo sin dall'avvio del servizio e tutto il materiale dovrà essere di volta in volta sostituito ogni qual volta se ne rilevi l'opportunità sia ai fini igienici o anche solo ai fini estetici (eccessivo consumo);
- la completa gestione dei rifiuti, volta comunque al loro contenimento, alla loro differenziazione ed il ritiro dei contenitori sporchi;
- la fornitura della strumentazione necessaria alla porzionatura, distribuzione e consumo dei pasti degli alunni e degli insegnanti e del personale in servizio; la strumentazione dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia di sicurezza e igiene e dovrà avere caratteristiche idonee per una corretta collocazione.
- La fornitura dell'intera attrezzatura necessaria allo svolgimento del servizio (cuocipasta, carrelli termici, lavastoviglie ecc.) nulla escluso;
- L'impiego di un numero di addetti sufficiente ad espletare il servizio in modo ottimale e, comunque, la presenza di almeno un operatore ogni cinquanta utenti nelle scuole dell'obbligo ed un operatore ogni trenta utenti nella scuola per l'infanzia. Tali rapporti numerici si intendono

espressi al momento dell'erogazione del servizio e relativi al numero complessivo degli iscritti al servizio

- Approvazione dei menù definitivi da parte dell'ASL competente a cura della ditta aggiudicataria.

Il Comune richiede inoltre le seguenti prestazioni accessorie che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione:

L'installazione di forni microonde in comodato d'uso presso tutte le sedi di refezione;

La stampa del menu per le singole scuole e per le esigenze degli Uffici Comunali preposti.

L'adeguamento totale degli arredi, sia dei refettori che dei locali di ricezione e preparazione, che dovessero rendersi non idonei od obsoleti, nel corso dell'appalto. Gli arredi, al termine dell'appalto, rimarranno di proprietà comunale.

Il quantitativo dei pasti annui ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale. Il numero giornaliero dei pasti sarà infatti quantificato sulla base delle prenotazioni effettuate dagli alunni e dagli insegnanti (con ordinativo comunicato dalle scuole alla ditta attraverso apposito software e/o in caso di emergenza attraverso chiamata telefonica).

A titolo esemplificativo si segnala, quale "trend storico", che nel corso dell'anno scolastico **2015/2016**, è stato consumato il seguente numero di pasti:

	INFANZIA		PRIMARIA	
	Alunni	Insegnanti	Alunni	Insegnanti
SETTEMBRE	573	24	2.553	152
OTTOBRE	1.876	64	7.657	447
NOVEMBRE	1.771	62	7.259	425
DICEMBRE	1.198	42	4.648	282
GENNAIO	1.342	51	5.370	354
FEBBRAIO	1.360	54	6.000	376
MARZO	1.554	54	6.509	390
APRILE	1.569	56	6.127	369
MAGGIO	1.668	60	6.840	416
GIUGNO	1.002	43	978	75
TOTALE	13.913	510	53.941	3.286

Sulla base dei suddetti dati, si può ragionevolmente ed indicativamente supporre che il numero totale dei pasti che verranno consumati nell'anno scolastico 2017/2018 sarà di circa 72.000.

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle Utente e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 30%, sia positiva che negativa, della quantità inizialmente stabilita, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Il prezzo si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta appaltatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Si precisa, a tal fine, che le scuole, attualmente interessate alla somministrazione dei pasti saranno le seguenti, fatte salve eventuali modifiche ed integrazioni:

- scuola per l'infanzia "Piccolo principe" via Giovanni Paolo II n° 15 La Loggia (TO)
- scuola primaria "B. Fenoglio" via Della Chiesa n° 45 La Loggia (TO)

Art. 18 – CARATTERISTICHE DEI PASTI E CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Le caratteristiche dei pasti sono specificate nei menù settimanali (allegato 1 del capitolato) che si devono intendere a puro titolo esemplificativo e nelle tabelle merceologiche tipo (allegato 2 del capitolato) entrambi allegati al presente Capitolato speciale, i menù definitivi dovranno essere valicati dall'ASL competente a cura della ditta aggiudicataria.

Tutti i pasti devono essere preparati freschi nella giornata di consumo e comunque non prima delle ore 5,00 a.m.

E' tassativamente vietata, pena decadenza del contratto, la preparazione di pasti surgelati/congelati e riattivati in giornata.

I menù settimanali definitivi saranno comunque forniti alla ditta con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico.

I tipi e le caratteristiche dei viveri dovranno essere conformi a quelli precisati negli allegati e comunque essere rispondenti a quanto prescritto dalle vigenti "Linee guida" emanate dall'O.Ri.Co.N. in collaborazione con l'Angem e l'ANCI nel mese di giugno 2015.

La qualità del pasto confezionato e servito nell'ambito della refezione scolastica dipende anche dalla qualità delle materie utilizzate che, pertanto, dovranno essere di ottima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

La Ditta si obbliga a confezionare i pasti secondo la composizione e le grammature stabilite nei documenti di cui agli allegati al presente capitolato.

La Ditta dovrà fornire, su richiesta del Comune, eventuali piatti anche non previsti dal menù, per studenti che devono seguire diete particolari (diete speciali ad personam per particolari esigenze cliniche) come meglio precisato all'art. 22. Questi dovranno essere consegnati secondo modalità che non pregiudichino la sicurezza del pasto stesso avvalendosi anche del confezionamento in monoporzione, recando indicazione dell'alunno destinatario. La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature anche per i pasti in monoporzione.

Considerando che il servizio della mensa è un momento educativo e di socializzazione per i bambini, si ritiene opportuno accogliere alcune richieste di diete per particolari esigenze etico-religiose. Non possono essere autorizzate diete derivanti da ideologie individuali che prevedano eccezioni ingiustificate rispetto ad un corretto bilanciamento nutrizionale come previsto dai LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana).

Art. 19 – DIVIETO DI O.G.M.

Non possono essere impiegati, trattati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Art. 20 – PRODOTTI BIOLOGICI

I seguenti prodotti, per i pasti confezionati per tutte le scuole, dovranno essere esclusivamente di origine biologica rispondendo a quanto indicato nel Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i.:

- pasta di semola di grano duro;
- riso parboiled;
- farro
- orzo
- olio extravergine di oliva (quale condimento presso i plessi scolastici);
- farine
- polpa di pomodoro
- yogurt
- succhi, mousse o purè di frutta

- arance
- mandarini
- clementine
- limoni
- banane
- broccoli
- legumi (lenticchie, fagioli, ceci)
- pesto

Art. 21– PASTO ALTERNATIVO (CESTINI)

Su richiesta della Dirigenza Scolastica e con almeno 3 giorni lavorativi di preavviso, la Ditta fornirà allo stesso prezzo del pasto completo, pasti freddi da somministrare in occasione di gite o altre manifestazioni organizzate dalle scuole, secondo le indicazioni merceologiche riportate nell'allegato 2 al presente Capitolato speciale.

Art. 22 – DIETE SPECIALI

Per gli studenti a dieta speciale (per motivi di salute o religiosi) dovranno essere formulati, in accordo con il personale preposto dalla ditta aggiudicatrice e dall'Azienda ASL TO5, menù equilibrati e variati secondo le singole necessità e che prevedano una corretta rotazione degli alimenti.

La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso anche del prontuario dell'Associazione celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell'alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

I dati necessari all'attivazione delle diete speciali verranno comunicati alla ditta dal personale comunale preposto. Al massimo entro tre giorni dalla comunicazione da parte del Comune di attivazione della suddetta dieta, la ditta avrà l'obbligo di produrre il pasto nei giorni di frequenza indicati indipendentemente dalla presenza o meno dell'utente destinatario.

Art. 23 – ORDINE E MODALITA' DI PRESENTAZIONE PIETANZE / DISTRIBUZIONE PANE E FRUTTA

Per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso la ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio.

La ditta dovrà egualmente fornire, in caso di necessità, piatti biscomparto nel caso di stoviglie a perdere e piatto supplementare, anche usa e getta, nel caso di stoviglie in ceramica qualora si renda necessario separare la verdura da altra pietanza.

Il pane e la frutta che eventualmente risultino non distribuiti dovranno essere lasciati a disposizione in apposite terrine per la merenda pomeridiana e, qualora non consumati, conferiti il giorno successivo, a cura della ditta, negli appositi contenitori per i rifiuti.

La ditta dovrà rendersi disponibile, previo accordo con il personale preposto dal Comune, a tagliare pane e frutta durante l'espletamento del servizio presso i plessi. Per motivi di natura didattica e/o a scopo educativo potrà venire variato l'ordine con cui servire gli alimenti durante il pasto giornaliero (es. le verdure potranno essere servite prima del primo piatto per favorire il consumo delle stesse). In tal caso la ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare tali iniziative anche provvedendo alla fornitura di stoviglie supplementari e di quant'altro necessario al corretto espletamento del servizio.

La ditta dovrà egualmente fornire, in caso di necessità, piatti biscomparto nel caso di stoviglie a perdere e piatto supplementare, anche usa e getta, nel caso di stoviglie in ceramica qualora si renda necessario separare la verdura da altra pietanza.

Il pane e la frutta che eventualmente risultino non distribuiti dovranno essere lasciati a disposizione in apposite terrine per la merenda pomeridiana e, qualora non consumati, conferiti il giorno successivo, a cura della ditta, negli appositi contenitori per i rifiuti.

La ditta dovrà rendersi disponibile, previo accordo con il personale preposto dal Comune, a tagliare pane e frutta durante l'espletamento del servizio presso i plessi scolastici.

Art. 24 – PREDISPOSIZIONE DEL BILANCIO CALORICO E CALCOLO DEI LARN

E' a carico della Ditta la predisposizione del bilancio calorico e nutrizionale del menù concordato secondo le grammature previste nell'allegato 3 al presente Capitolato speciale. Copia di tale bilancio dovrà essere fornito all'Azienda ASL TO5 per la relativa approvazione. Qualora dovesse essere necessario apportare delle modifiche alle stesse dovrà provvedere la Ditta. Copia dei menù dovranno essere consegnati al Comune.

Il bilancio calorico, dovrà essere coerente con i LARN (Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) e sarà compito della ditta produrre annualmente una documentazione che attesti tale congruenza sia per il menù estivo che per il menù invernale.

Art. 25 – PUBBLICAZIONE DEI MENU' E FOGLIO INFORMATIVO

Per ogni anno scolastico, sia per il menù invernale che per quello estivo, è a carico della Ditta la pubblicazione dei menù, sulla piattaforma di gestione del servizio scolastico, sulla base delle indicazioni fornite dal Comune:

- Menu' infanzia;
- Menu' infanzia etico-religioso;
- Menu' primaria;
- Menu' primaria etico-religioso;

Una volta per ogni anno scolastico (indicativamente a Settembre) la ditta dovrà rendersi disponibile a predisporre, stampare e distribuire un foglio informativo ad ogni iscritto alla mensa riguardante il servizio di refezione scolastica, i cui contenuti saranno definiti di concerto con l'Amministrazione comunale.

Art. 26 – SCELTA DEL CONDIMENTO PER LA PASTA

A discrezione del Comune e secondo i suggerimenti e l'approvazione del SIAN (Azienda ASL TO5) gli studenti avranno la possibilità di scegliere, al momento della somministrazione, il condimento del primo piatto di pasta, riso, gnocchi, ecc., variando tra quello in bianco (all'olio) e quello previsto dal menù.

Art. 27 – PROMOZIONE PRODOTTI TIPICI LOCALI

Almeno una volta per ogni anno scolastico la Ditta dovrà proporre un evento rivolto a promuovere corretti stili alimentari nonché la conoscenza di prodotti e ricette tradizionali tipici del nostro territorio, anche attraverso la proposta di cinque piatti (uno al giorno), con menù parzialmente correlato all'evento. Verranno concordati con l'Amministrazione comunale, ad inizio anno scolastico, contenuti, tempi e modalità di realizzazione dell'evento che coinvolgerà tutte le scuole di ordine e grado servite dalla ditta in questo Comune.

La ditta si dovrà inoltre impegnare a promuovere e a pubblicizzare l'iniziativa presso le scuole con materiale informativo.

Art. 28 – ECCEDENZE DI CIBO NON CONSUMATE

La ditta dovrà rendersi disponibile ad assecondare iniziative connesse all'attuazione della legge n.155/2003 detta del "buon samaritano" o altre iniziative volte al contenimento degli sprechi.

Art. 29 – VARIAZIONE QUANTITATIVA E QUALITATIVA DEI SERVIZI DI REFEZIONE SCOLASTICA

Il Responsabile del Servizio Istruzione, Politiche sociali e Cultura, avrà la facoltà di disporre variazioni delle modalità di somministrazione dei pasti e dei servizi a carico della Ditta appaltatrice. Variazioni al menù potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale utilizzando i prodotti inseriti nelle tabelle merceologiche allegate e senza nessun aumento di spesa per il Comune.

In caso di emergenza e limitatamente allo stato di necessità potrà essere autorizzato un menù straordinario previo accordi con l'Azienda ASL TO5 ed il Responsabile del Servizio Istruzione, Politiche sociali e Cultura.

Art. 30 – SCALDAVIVANDE

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici scaldavivande a bagnomaria in acciaio inox, a minimo 3 vasche, con sistema di protezione contro la contaminazione dei cibi sia aerea che da parte dell'utenza durante il servizio e dotati di termostato. Ogni scaldavivande dovrà essere dotato di ruote con freno e permettere all'acqua di raggiungere l'ebollizione.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e per un pratico servizio di somministrazione dei pasti. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, rispetto alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

Deve essere garantito un numero minimo di scaldavivande per ogni refettorio, per la piena efficienza del servizio.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori scaldavivande al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

In ogni caso con anticipo rispetto all'inizio del servizio verrà effettuata una valutazione preliminare in ordine al potenziale numero di iscritti ed al conseguente numero di scaldavivande necessari per l'espletamento del servizio.

Gli scaldavivande rimangono di proprietà della Ditta.

Art. 31 – TRASPORTO DEI PASTI

Nel tempo intercorrente fra il momento conclusivo del confezionamento del pasto ed il momento della distribuzione nel refettorio scolastico, dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature a termine di legge e l'appetibilità del cibo (DPR n.327/80).

Il trasporto dei pasti dal centro cottura alle varie sedi scolastiche deve essere effettuato con il metodo e i criteri del legame fresco-caldo e del legame fresco-freddo, utilizzando esclusivamente teglie multiporzione o confezioni monoporzioni nei casi di diete speciali e contenitori termici, messi a disposizione dalla Ditta appaltatrice che assicurino la temperatura e le garanzie igieniche previste dalla legge.

Per il legame caldo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici e termicamente coibentati con sistema di mantenimento della temperatura a saturazione di vapore provvisti sul fondo di una valvola per l'immissione del vapore e una per lo scarico della condensa.

In alternativa la ditta, potrà proporre un diverso sistema per il mantenimento delle temperature e delle caratteristiche organolettiche dei cibi. A tal fine dovrà essere presentata opportuna documentazione che dimostri, con riferimento alla situazione sopra indicata, almeno il rispetto dei medesimi requisiti igienico sanitari e del mantenimento delle caratteristiche organolettiche dei pasti. Il Comune si riserva altresì la facoltà di valutare se il sistema alternativo proposto dalla ditta può ritenersi soddisfacente rispetto alle esigenze evidenziate dal capitolato. In caso contrario la ditta dovrà attenersi a quanto sopra descritto.

Per il legame freddo dovranno essere utilizzati contenitori isotermici provvisti di piastre refrigeranti.

Per il pane dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo normativa vigente.

I contenitori (termici e non) devono risultare in perfette condizioni e sempre rispondenti alla normativa vigente .

Devono poter mantenere fino al momento della somministrazione:

- gli alimenti cotti da consumarsi caldi a temperatura non inferiore a + 65° C ;
- gli alimenti di origine animale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 4°C;
- gli alimenti di origine vegetale da consumarsi freddi ad una temperatura non superiore a + 10°C.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto. Il Comune potrà richiedere alla Ditta anche la fornitura di pasti veicolati in monoporzione. La pulizia e l'igienizzazione dei contenitori (termici e non) è a carico della Ditta appaltatrice.

Per le consegne, la Ditta appaltatrice dovrà avvalersi di appositi mezzi, anche non di proprietà, in possesso di regolare registrazione presso l'Azienda ASL di competenza come previsto dal Reg CE 852/2004 e s.m.i, adeguatamente predisposti per l'esclusivo trasporto di alimenti, internamente rivestiti con pavimento in materiale facilmente lavabile e pareti in lamiera smaltata o egualmente rivestiti con materiale facilmente lavabile.

La Ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile affinché il servizio di mensa scolastica inizi regolarmente secondo l'orario prefissato in ogni scuola.

I mezzi utilizzati dovranno risultare in numero sufficiente per consentire le consegne nell'arco di 1 (una) ora a decorrere dal momento della partenza dal centro cottura. L'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di 30 minuti circa dall'orario stabilito per la refezione.

In particolare il tempo che intercorre tra il termine della cottura dei primi prodotti in loco e l'inizio del consumo non deve superare i 10 minuti.

Art. 32 – MODALITA' DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

I pasti agli alunni ed insegnanti delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dovranno essere consegnati dalla Ditta appaltatrice presso detti istituti scolastici con le modalità e nei tempi prescritti dal presente capitolato.

In tutte le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, la somministrazione (porzionamento e distribuzione) dei pasti sarà affidata agli operatori della ditta appaltatrice e il numero degli addetti da impiegarsi deve rispettare un preciso rapporto:

- per ogni refettorio di scuole dell'infanzia il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti presenti in mensa, deve rispettare un rapporto di 1:30.
- per ogni refettorio di scuole primarie il numero di addetti alla distribuzione rispetto al numero di utenti presenti in mensa, deve rispettare un rapporto di 1:50.

In ogni caso per la scuola dell'infanzia, indipendentemente dal numero degli alunni presenti, dovrà comunque essere garantita la presenza di almeno 2 operatori;

In ogni caso, in rapporto a specifiche situazioni si potrà derogare a quanto sopraindicato in termini di rapporto operatori/alunni purchè venga egualmente garantito un regolare svolgimento del servizio e previa verifica ed assenso del Comune.

In caso di turnazione ravvicinata si richiede la presenza di personale di supporto nel numero e per il tempo necessario a garantire l'espletamento del servizio e il ripristino delle migliori condizioni igieniche e di consumo del pasto tra un turno e l'altro.

In tutte le scuole la Ditta appaltatrice dovrà altresì fornire, per ogni alunno: n. 1 bicchiere, n. 1 tovagliolo, n. 1 piatto, n. 3 posate e n. 1 tovaglietta.

I tovaglioli, le tovagliette saranno composti da materiale a perdere, mentre i bicchieri, il piatto e le posate dovranno essere di materiale esclusivo per uso alimentare, lavabili e riutilizzabili rispondenti pienamente alla normativa vigente.

In caso di emergenza, potranno essere utilizzati piatti e posate a perdere che dovranno però risultare in materiale idoneo e robusto, non dovranno piegarsi né spezzarsi durante le normali funzioni a cui sono preposte ed in particolare i coltelli dovranno risultare adatti a tagliare agevolmente le pietanze, frutta inclusa.

Il personale della Ditta dovrà provvedere in tutte le scuole, nei tempi dovuti e in conformità alle prescrizioni dettate dai Dirigenti Scolastici competenti, anche alle seguenti necessarie operazioni:

- preparazione dei tavoli (collocazione di sedie, tovaglie, stoviglie, posate, caraffe ecc.);
 - sparcchiamento e sanificazione dei tavoli e delle tovaglie, ove presenti;
 - uso della macchina in dotazione alle scuole per il lavaggio di stoviglie e posate sporche con la fornitura dell'apposito detersivo;
 - sistemazione di tovaglie, stoviglie e posate lavate negli appositi armadi, sistemazione delle sedie;
- Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di pulizia e sanificazione:

OGGETTO DELL'INTERVENTO	FREQUENZA MINIMA
Utensileria, stoviglie, piani e tavoli di lavoro e appoggio, carrelli, vassoi, caraffe, cestini	Al termine del servizio
Tavoli e sedie del refettorio, pavimenti, griglie, lavelli e lavandini, servizi igienici, impianti sanitari, contenitori portarifiuti, attrezzature di cucina, spogliatoio	Al termine del servizio
Davanzali, pareti lavabili in zona lavaggio, deragnatura, armadi spogliatoi	Settimanale
Superfici finestrate (interno/esterno), pareti, soffitti, illuminazioni, infissi e vetrate, zanzariere (interno/esterno), scaffali, termosifoni	Mensile e comunque all'occorrenza

Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione)	Mensile
Pareti lavabili del refettorio ed elementi architettonici che possano risultare ricettacolo di polvere.	Semestrale (prima dell'inizio e a metà servizio)

Prima del formale inizio del servizio di mensa scolastica (presumibilmente nel corso del mese di Settembre) ed al termine dello stesso (presumibilmente nel corso del mese di giugno) oltre che durante le pause per festività di Natale e Pasqua, la Ditta dovrà provvedere all'esecuzione di pulizie straordinarie degli interi locali mensa. Ciò anche considerato che nei periodi di sospensione delle lezioni i plessi scolastici potrebbero essere oggetto di interventi di manutenzione ordinaria /straordinaria da parte del Comune, pertanto risulta essenziale coordinare tali interventi con eventuali lavori.

E' a carico della ditta fornire al proprio personale addetto alla distribuzione dei pasti adeguato abbigliamento per l'espletamento di tutte le operazioni di pulizia e sanificazione che dovrà essere assolutamente diverso da quello utilizzato dallo stesso personale in fase di somministrazione.

Art. 33 – CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale incaricato dal Comune o dalla scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati. In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 10 del capitolato speciale.

Art. 34 – AVVIO - DURATA - SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

La fornitura e somministrazione dei pasti avrà inizio indicativamente con l'apertura dell'anno scolastico 2017/2018 previsto presumibilmente per la metà del mese di settembre 2017.

Tale giorno potrà comunque essere diverso da scuola a scuola, a seconda delle esigenze di organizzazione delle scuole medesime e dei competenti servizi comunali.

La data dell'inizio dell'appalto verrà comunicata, come del resto eventuali ritardi o anticipi, a cura del Servizio Istruzione del Comune di La Loggia.

Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, né a indennizzi di sorta.

In caso di interruzione del servizio per causa imputabile alla Ditta, il Comune si riserva di addebitare alla stessa i danni conseguenti.

Il servizio cesserà, a titolo indicativo, nei primi giorni di giugno per le scuole primarie ed alla fine di giugno per le scuole dell'infanzia.

Art. 35 – CONTROLLI DI QUALITA' E VERIFICHE BATTERIOLOGICHE

La Ditta ha l'obbligo di predisporre ed eseguire a proprie spese controlli analitici sugli alimenti (intermedi di lavorazione e prodotti finiti) e sugli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica.

Il Comune si riserva di far effettuare controlli sugli alimenti, finalizzati a verificarne la qualità e la carica batterica. A tale scopo saranno prelevati a norma di legge campioni di materie prime, intermedi di lavorazione, prodotti finiti, per essere sottoposti ad analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso idonei laboratori che saranno all'uopo prescelti dal Comune.

In tal caso le spese delle analisi sono a carico del Comune; solo in caso di esito positivo saranno accollate alla Ditta appaltatrice.

Qualora le verifiche batteriologiche dovessero rilevare una situazione di carenza di norme igieniche che possano diventare pericolose per la salute del consumatore, il Comune si riserva il diritto di rivalsa nei confronti della Ditta appaltatrice per tutti i danni che dovesse essere chiamato a risarcire, salva la facoltà di risoluzione del contratto.

Qualora, invece, dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto prescritto nel presente capitolato, si procederà in base a quanto disposto dagli artt. 10 e 11 del capitolato speciale

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo di 150 g per ciascun prodotto somministrato.

Tali campioni devono essere riposti singolarmente in sacchetti sterili o in contenitori monouso, muniti di etichetta recante l'indicazione della giornata di preparazione, della natura del contenuto e dovranno essere conservati in congelatore a temperatura di -18°C per le 72 ore successive.

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Art. 36 – OBBLIGHI A CARICO DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- il trasporto e la consegna dei pasti dal centro di cottura alla sede delle scuole oggetto del presente capitolato, dovranno essere effettuati rispettando i seguenti orari:
 - scuola infanzia: non prima delle ore 11.45
 - scuola primaria: non prima delle ore 11.45

Si specifica che la consegna comprende la sistemazione dei contenitori termici presso gli appositi locali adibiti al servizio di refezione scolastica e per tale trasporto la Ditta dovrà dotarsi di appositi carrelli o di altro mezzo ritenuto idoneo e comunque in ogni caso non potrà utilizzare i carrelli od altri mezzi in dotazione e di proprietà della scuola.

E' altresì a carico della ditta provvedere al collocamento dei contenitori nei locali mensa nel rispetto dei requisiti igienico sanitari che prevedono il sollevamento da terra degli stessi, fornendo dove necessario idonee strutture.

Gli orari definitivi di inizio della somministrazione dei pasti e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche e comunicati tempestivamente alla Ditta appaltatrice da parte del Servizio Istruzione.

- il prelievo, presso le scuole, a refezione ultimata, dei contenitori termici adibiti al trasporto dei cibi;
- avere a disposizione personale qualificato ed in particolare almeno un dietista che segua, ogni qualvolta ve ne sia la necessità, la preparazione delle diete, sia normali che particolari e che effettui i normali controlli (detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune per fornire tutte le necessarie informazioni);
- avere a disposizione personale qualificato che effettui ogni settimana visite ispettive in almeno una sede scolastica di refezione trasmettendo, almeno due volte, per ogni anno scolastico, dovrà essere prodotta apposita relazione contenente gli esiti di detti sopralluoghi. La relazione dovrà essere chiara e sintetica con l'elenco e l'evidenziazione delle criticità in modo da poter individuare i problemi;

- l'indicazione del nominativo del laboratorio per le analisi chimico-fisiche e microbiologiche dove vengono effettuati periodicamente i controlli alimentari;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria delle lavastoviglie nelle scuole laddove già in dotazione, e l'approvvigionamento del detersivo e se richiesto dalla singola scuola, l'uso del brillantante. Nel caso in cui la lavastoviglie in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione della lavastoviglie, la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di sostituzione con altra lavastoviglie idonea al carico di lavoro della scuola. Si precisa che la lavastoviglie fornita dalla ditta alla conclusione dell'appalto, rimane di proprietà della stessa e che è a carico della Ditta anche l'allacciamento agli scarichi ed il collegamento elettrico della nuova lavastoviglie. Sarà a carico della Ditta comunque la fornitura di stoviglie, posateria e bicchieri a perdere laddove si rendesse necessario per l'indisponibilità della lavastoviglie;
- la fornitura di accessori per la lavastoviglie (es. carrelli di carico per piatti e bicchieri, supporti e similari);
- la fornitura di lavastoviglie (dotate di sistema autoriscaldante dell'acqua di lavaggio e di capacità di lavoro proporzionata al numero di coperti del refettorio interessato) nei plessi organizzati con un servizio di stoviglie in ceramica, laddove non già in dotazione in quanto non di proprietà del Comune;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei carrelli in acciaio porta piatti utilizzati nei refettori scolastici durante il servizio di somministrazione dei pasti. Nel caso in cui il carrello in uso nelle singole scuole risultasse non riparabile o nel caso in cui il costo della riparazione fosse ritenuto sproporzionato all'eventuale sostituzione del carrello, la Ditta appaltatrice ha l'obbligo di sostituzione con altro carrello idoneo al tipo di servizio da svolgere presso la scuola. Si precisa che il carrello fornito dalla ditta alla conclusione dell'appalto, rimane di proprietà della stessa;
- la fornitura, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei bollitori per la pasta nelle scuole laddove già in dotazione, e l'approvvigionamento di tutto quanto necessario alla produzione dei primi piatti. I bollitori non potranno avere una capienza superiore a 20 litri.
- la fornitura, qualora necessaria, e la manutenzione di tutte le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio (es. cappe, microonde, frigoriferi, bollitori ecc..)

La ditta appaltatrice si impegna ad osservare quanto prescritto nel D.U.V.R.I. (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze), allegato 4) al presente capitolato speciale.

Art. 37 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna:

- al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 38.

In riferimento al prezzo ed al suo pagamento, si precisa che per ogni anno di durata del contratto, dopo il primo, ai sensi dell'art. 175 del D.Lgs. 50/2016, si procede, esclusivamente su richiesta della Ditta, alla revisione periodica del prezzo procedendo all'adeguamento ISTAT in base all'indice dei prezzi al consumo FOI del mese di settembre.

Art. 38 – VERIFICA MENSILE DELLE FORNITURE E LIQUIDAZIONE DELLE FATTURAZIONI

Il Comune di La Loggia (TO), con la stipula del contratto, si impegna al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice, calcolati sulla base dei prezzi contrattuali e moltiplicati per il numero dei pasti forniti mese per mese.

Il pagamento avverrà con liquidazione mensile ad opera del Servizio Istruzione, Politiche sociali e Cultura su presentazione di regolare fattura di norma entro 30 gg. dalla data di ricevimento della stessa, salvo che non sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba conseguentemente procedere a contestazioni e comunque subordinatamente alle verifiche positive in materia di DURC .

L'invio delle fatture agli uffici comunali dovrà avvenire contestualmente alla trasmissione di un documento che attesti il dettaglio dei pasti forniti mensilmente.

L'articolazione delle fatture a saldo dovrà risultare come segue:

- pasti insegnanti scuola infanzia;
- pasti insegnanti scuola primaria;
- pasti alunni scuola infanzia;
- pasti alunni scuola primaria;

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non dal presente capitolato a carico della Ditta appaltatrice, al fine della corretta esecuzione della fornitura in oggetto.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

La Ditta appaltatrice assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010. Il presente contratto si risolverà di diritto qualora le transazioni previste dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 non siano eseguite con le modalità previste dalla normativa suddetta.

Art. 39 – VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La vigilanza sull'esecuzione del servizio competerà all'Amministrazione comunale a mezzo del personale all'uopo incaricato per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e i modi ritenuti più idonei.

Si precisa che il controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario è di competenza dell'ASL, dei NAS, o comunque di organismi professionalmente competenti incaricati dal Comune, mentre il controllo sul funzionamento del servizio spetta direttamente al Comune.

A tale proposito, tutti i membri della "Commissione mensa" avranno quest'ultima facoltà, inoltre il Comune potrà comunicare alla Ditta il nominativo di altre persone autorizzate ad effettuare i controlli.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

- 1) Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario comprendente: l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza; la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato da effettuarsi mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura; la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore; il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.
- 2) Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti e genitori regolarmente autorizzati dalle competenti autorità scolastiche a far parte della Commissione Mensa.

I soggetti suddetti effettueranno, anche individualmente, nell'orario della refezione presso i singoli plessi scolastici, il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione e, in generale, sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con le autorità scolastiche.

I membri delle Commissioni mensa potranno segnalare il disservizio e le irregolarità al Servizio Istruzione tramite l'istituzione scolastica.

Una copia delle segnalazioni sarà inviata dall'Amministrazione Comunale alla Ditta appaltatrice. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al Servizio Istruzione entro 8 (otto) giorni. L'Amministrazione Comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel presente capitolato. I membri delle Commissioni mensa potranno inoltre recarsi presso il centro cottura oggetto del presente appalto per effettuare delle visite, previo accordo con il Comune. La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria.

ART. 40 – PROTOCOLLO DI LEGALITA'

La ditta aggiudicataria dovrà altresì impegnarsi a rispettare tutti gli obblighi derivanti dal "Protocollo d'Intesa tra Ministero dell'Interno e l'Autorità Nazionale Anticorruzione - Prime linee Guida per l'avvio di un circuito collaborativo tra ANAC, Prefetture - UTG e Enti Locali per la prevenzione dei fenomeni di corruzione e l'attuazione della trasparenza amministrativa", sottoscritto il 15.07.2014 tra il Ministero dell'Interno e il Presidente dell'Autorità Nazionale Anticorruzione, ed in particolare impegnarsi a dare comunicazione tempestiva alla Stazione appaltante nonché alla Prefettura e all'Autorità giudiziaria di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei propri confronti, degli organi sociali o dei dirigenti della società concorrente; di dare atto che il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 c.p.;

ART. 41 - APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341 del codice civile:

- art. 2 - durata dell'appalto,
- art. 4 - obblighi generali a carico della ditta,
- art. 5 - responsabilità e coperture assicurative,
- art. 10 - gestione delle irregolarità procedimento di applicazione delle penali,
- art. 11 - risoluzione del contratto,
- art. 12 - recesso anticipato
- art. 17 - oggetto specifico dell'appalto
- art. 36 - obblighi a carico della ditta aggiudicataria,
- art. 38 - verifica mensile delle forniture e liquidazione delle fatturazioni.

Elenco allegati

- Allegato 1 menù settimanali standard (estivo ed invernale)
- Allegato 2 tabelle merceologiche
- Allegato 3 grammature previste
- Allegato 4 D.U.V.R.I.
- Allegato 5 Specifiche tecniche relative ai parametri microbiologici riguardanti l'igiene degli alimenti e degli ambienti

MENÙ TIPO AUTUNNO/INVERNO

Scuola Primaria e dell'Infanzia – Comune di LA LOGGIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1^o SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Riso al pomodoro	Passato di verdure con pastina
	Formaggio fresco	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Coscia di pollo al forno	Pesce al forno
	Fagiolini all'olio	Insalata mista	Piselli all'olio	Insalata verde	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
M	Mousse di frutta	Crostatina alla frutta	Fruita fresca di stagione	Grissini e barretta cioccolato	Budino
2^o SETTIMANA	Pasta in bianco	Pasta al pesto	Pasta al pomodoro	Riso alla zucca	Passato di verdura con crostini
	Prosciutto cotto	Frittata al forno	Spezzatino di bovino	Formaggio fresco	Pesce al forno
	Carote all'olio	Spinaci all'olio	Insalata mista	Finocchi al forno	Purea di patate
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Budino	Fruita fresca di stagione
M	Mousse di frutta	Fette biscottate e marmellata	Budino	Fruita fresca di stagione	Cracker e succo di frutta
3^o SETTIMANA	Pasta burro e salvia	Riso al pomodoro	Pasta al pesto	Passato di verdure con crostini	Pasta al pomodoro
	Formaggio fresco	Frittata al forno	Spezzatino di bovino	Straccetti di tacchino	Pesce al forno
	Fagiolini all'olio	Piselli all'olio	Cavolfiori al forno	Patate al forno	Insalata mista
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Yogurt alla frutta	Fruita fresca di stagione
M	Tortina allo yogurt	Grissini e barretta cioccolato	Mousse di frutta	Fruita fresca di stagione	Fette biscottate e marmellata
4^o SETTIMANA	Pasta al pesto	Vellutata di carote con pastina	Riso al pomodoro	Pasta in bianco	Pasta al pomodoro e olive
	Fesa di tacchino	Polpette di bovino	Pesce al forno	Formaggio fresco	Frittata al forno
	Carote al forno	Purea di patate	Insalata verde e rossa	Broccoli al forno	Insalata di finocchi
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Budino	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione	Fruita fresca di stagione
M	Fruita fresca di stagione	Cracker e succo di frutta	Crostatina alla frutta	Budino	Mousse di frutta

Merenda (M): solo Scuola Infanzia

MENÙ TIPO PRIMAVERA/ESTATE

Scuola Primaria e dell'Infanzia – Comune di LA LOGGIA

	LUNEDÌ	MARTEDÌ	MERCOLEDÌ	GIOVEDÌ	VENERDÌ
1° SETTIMANA	Pasta al pesto	Pasta pomodoro e basilico	Riso alla milanese	Pasta in bianco	Passato con pastina
	Formaggio	Pesce al forno	Frittata	Prosciutto cotto	Polpette di bovino in umido
	Insalata di pomodori	Zucchine trifolate	Piselli all'olio	Insalata di carote	Patate al forno
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Crostatina alla frutta	Frutta fresca di stagione	Grissini e barretta cioccolato	Mousse di frutta	Budino
M					
2° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Pasta olio e parmigiano	Pasta al pesto	Crema di carote con crostini	Riso agli aromi
	Formaggio	Spiedini di pollo e tacchino al forno	Pesce dorato al forno	Coscia di pollo al forno	Frittata
	Insalata verde e rossa	Insalata di fagiolini	Insalata di pomodori	Purea di patate	Piselli al prosciutto
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Frutta fresca di stagione	Fette biscottate e marmellata	Budino	Cracker e succo di frutta	Tortina allo yogurt
M					
3° SETTIMANA	Pasta al pomodoro	Gnocchetti al pomodoro	Passato estivo con orzo	Riso alle verdure	Pasta burro e salvia
	Prosciutto cotto	Frittata	Pesce dorato al forno	Formaggio	Spiedini di pollo e tacchino al forno
	Insalata verde	Piselli stufati	Patate al forno	Insalata di fagiolini e pomodori	Zucchine in umido
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Grissini e barretta cioccolato	Mousse di frutta	Budino	Crostatina al cioccolato	Frutta fresca di stagione
M					
4° SETTIMANA	Pasta olio e parmigiano	Minestra di riso primavera	Pasta pomodoro e basilico	Pasta al pesto	Pasta al ragù
	Tacchino freddo olio e limone	Spezzatino di bovino al pomodoro	Arrosto di maiale al forno	Pesce dorato al forno	Formaggio
	Insalata di pomodori	Patate al forno	Fagiolini all'olio	Carote e zucchine prezzemolate	Insalata verde e rossa
	Pane	Pane	Pane	Pane	Pane
	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
	Budino	Cracker e succo di frutta	Frutta fresca di stagione	Fette biscottate e marmellata	Tortina allo yogurt
M					

Merenda (M): solo Scuola Infanzia

COMUNE DI LA LOGGIA

CITTA' METROPOLITANA DI TORINO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE

DELL'INFANZIA E PRIMARIA

DEL COMUNE DI LA LOGGIA

ANNI SCOLASTICI

2017/2018 – 2018/2019- 2019/2020

TABELLE MERCEOLOGICHE

Le derrate alimentari dovranno possedere caratteristiche merceologiche ed igieniche conformi ai requisiti imposti dalla normativa italiana e comunitaria vigente sia di carattere generale che specifica per categoria di prodotto, tra cui:

Legge n° 283 1962 (e s.m.i.) Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.

Dpr n° 327 1980 (e s.m.i.) Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283.

Regolamento CE 178/2002 (e s.m.i.) che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare e della rintracciabilità dei prodotti agroalimentari.

Regolamento CE 852/2004 (e s.m.i.) sull'igiene dei prodotti alimentari (requisiti generali e specifici in materia di igiene; analisi dei pericoli e dei punti critici di controlli)

Regolamento CE 853/2004 (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Regolamento CE 854/2004 (e s.m.i.) che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Regolamento CE 396/2005 (e s.m.i.) Concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari

Regolamento CE 2073/2005 (e s.m.i.) sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Protocollo Tecnico della Regione Piemonte - Allegato 1 Tabella "Criteri microbiologici per i prodotti alimentari" Rev. 01:2013 (e s.m.i.)

Regolamento CE 1935/2004 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari

Regolamento UE 10/2011 (e s.m.i.) riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Regolamento CE 37/2005 (e s.m.i.) sul controllo delle temperature nei mezzi di trasporto e nei locali di immagazzinamento e di conservazione degli alimenti surgelati

Regolamento UE 1169/2011 (e s.m.i.) relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Codex Alimentarius CAC/RCP 1-1996 Rev 4-2003 pratiche generali e principi di igiene alimentare.

I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dai Regolamenti CE n. 834/2007 s.m.i., n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009.

Non deve essere previsto l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), grassi idrogenati, olii vegetali di palma o cocco, additivi edulcoranti o coloranti (se non diversamente espresso), glutammato monosodico, dadi ed estratti per brodo.

Ogni qual volta non sia possibile reperire sul mercato materie prime con le caratteristiche richieste sarà necessario procedere ad una formale domanda di deroga adeguatamente documentata e motivata agli uffici comunali deputati, i quali valuteranno la situazione ed eventualmente acconsentiranno ad una specifica deroga.

Tutti i prodotti e le materie prime impiegate devono possedere come minimo le caratteristiche di seguito elencate, essere di buona qualità, in ottimo stato di conservazione, non devono avere difetti di sapore, colore, odore o altro e devono risultare indenni da infestanti, insetti, muffe, larve, parassiti e da qualsiasi corpo estraneo. I prodotti confezionati devono presentarsi sigillati, senza difetti o rotture.

I 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 tonno sott'olio e conserve di pomodoro di grandi dimensioni).

Su richiesta l'I.A. dovrà fornire informazioni comprovanti le caratteristiche qualitative richieste, come schede tecniche o, se necessario, referti analitici.

Nel caso vengano forniti prodotti surgelati questi dovranno essere preparati e confezionati da fornitori qualificati in conformità alle norme vigenti. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. I prodotti non devono presentare: segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento (es. formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezioni e impaccamento), alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo.

Origine delle derrate: nel presente documento si fa riferimento, a seconda degli alimenti, a filiera comunitaria, filiera italiana e filiera piemontese. Dove non diversamente specificato si intende che l'intero processo produttivo (coltivazione, allevamento, condizionamento, trasformazione, consumo) avviene entro i confini geografici così definiti (Unione europea, Italia, Regione Piemonte). 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 o prodotto in Piemonte). La filiera non è ovviamente specificata per i prodotti di origine extra-europea (es. Cacao, spezie ..) e per i prodotti certificati a marchio di origine europeo (DOP, IGP) la cui origine è definita nei disciplinari di produzione dei diversi prodotti. In tutti i casi in cui è richiesto l'approvvigionamento di filiera piemontese e questo non fosse possibile, prima di rivolgersi alla filiera italiana, si consiglia di verificare la disponibilità nelle regioni confinanti.

La degradazione delle materie prime è un processo graduale, quanto un alimento si trova più lontano dalla sua scadenza o dal TMC definito, maggiori sono le garanzie relative alla sua sicurezza, freschezza e qualità. E' stato quindi previsto che alcune derrate debbano avere al momento dell'utilizzo una determinata shelf-life residua rispetto a quanti indicato dal produttore. Es. Non devono essere utilizzati prodotti IV gamma da consumarsi crudi (frutta, carote, finocchi, insalate...) con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza/TMC.

I prodotti biologici richiesti dal Capitolato di Appalto devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento Comunità Europea n. 2092/91 e successive modifiche e integrazioni, al Regolamento Europeo 1804/99 relativo all'incompatibilità del prodotto biologico con gli organismi geneticamente modificati ed al regolamento europeo n. 2491/2001.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

PANE COMUNE/ PANE INTEGRALE

1. Il pane deve essere bianco, fresco, del tipo comune, in forma di filoncini, ben lievitati, ben cotto e privo di grassi aggiuntivi.
2. In base alla legge 4 luglio 1967 n. 580 , titolo III, che disciplina la produzione, le caratteristiche e la vendita del pane, esso deve presentare un giusto rapporto tra crosta e mollica, la crosta deve presentarsi uniforme, dorata e croccante, bene aderente alla mollica che deve essere morbida
3. La mollica deve essere più o meno bianca, soffice, elastica, porosa ed omogenea , senza macchie, non acida.

4. Prodotto e confezionato in Italia con sfarinato di grano del tipo 0 o tipo 00, come previsti dalla legge e dal D.P.R. 30 novembre 1998 n. 502. E' vietata l'aggiunta di strutto, additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge
5. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla L. n. 580/67 art. 16, D. Lgs. 109/92 e s.m.i. e precisamente: per pezzature fino a 70 gr .massimo 29%
6. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere stato conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
7. Il trasporto deve avvenire in sacchi chiusi di carta adeguatamente resistenti o di plastica adeguatamente microforata, a loro volta inseriti in ceste di plastica e riportanti la data di produzione, il peso, la tipologia di prodotto, gli ingredienti secondo la normativa vigente (Reg. UE 1169/2011)
8. All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:
 - crosta dorata e croccante;
 - la mollica deve essere morbida;
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
 - il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.
10. Pezzatura richiesta gr. 50 (possibilmente singolarmente confezionato)
11. Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto
12. Nel caso di pane integrale questo dovrà essere a lievitazione naturale, prodotto con farine integrali derivate da frumento coltivato con metodi naturali. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

PANE GRATTUGIATO

1. Prodotto e confezionato in Italia. Non è previsto
2. Deve essere conforme alla L. 04/07/1967 n. 580.(*)
3. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.
4. Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 27/01/ 1992 n. 109 e s.m.i. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti. Il prodotto inoltre non deve contenere grassi

(*)Il comma 1 dell'art. 1, [D.Lgs. 1° dicembre 2009, n. 179](#), in combinato disposto con l'allegato 1 allo stesso decreto, ha ritenuto indispensabile la permanenza in vigore della Legge 4/7/1967 n. 580 limitatamente agli articoli 1, 2, 3, 4, 5, 14, 15, 16, 17, 18, comma 2, 21, 23, 24, commi 1 e 2, 25, comma 1, 26, 27, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, comma 2, 51, 52, 53 e 54.

FARINA BIANCA TIPO 00 BIOLOGICA

1. Prodotta e confezionata in Italia.
2. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.
3. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 e s.m.i.
4. Il prodotto non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento.

FARINA DI GRANOTURCO BIOLOGICA

1. Filiera italiana: ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.
2. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro e devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 27/01/1992 n. 109 e s.m.i. .

PRODOTTI da FORNO, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, CROSTINI o SIMILI

Prodotti e confezionati in Italia: I grassi impiegati possono essere: burro o olii/grassi vegetali preferibilmente olio extravergine di oliva (con esclusione di olio di palma o cocco). I crostini devono essere privi di aromi .

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i. e non devono presentare difetti.

GRISSINI

1. Prodotti e confezionati in Italia.
2. Non devono essere presenti coloranti artificiali. I grassi impiegati possono solo essere oli o grassi vegetali (con esclusione di olio di palma o cocco) Devono essere preconfezionati in singole monoporzioni.

PASTA di SEMOLA DI GRANO DURO

1. Prodotta e confezionata in Italia.
2. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta, relativamente alle forme richieste dalle singole tabelle dietetiche.
3. Caratteristiche organolettiche richieste:
resistenza alla pressione delle dite, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa
resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido
4. Non deve presentare difetti quali:
la presenza di macchie bianche o nere,
bottature o bolle d'aria,
spezzature o tagli.
5. Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:
tempo di cottura;
resa (aumento di peso con la cottura);
tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.
6. Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27/01/1992 e s.m.i. .
7. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA

1. Prodotta e confezionata in Italia. Deve essere di pura farina di semola di grano duro garantita biologica e deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste dalle tabelle dietetiche
2. Caratteristiche organolettiche richieste:
resistenza alla pressione delle dite, per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea non farinosa
resistenza alla cottura senza spaccarsi e disfarsi e l'acqua di cottura non deve contenere brandelli di amido
3. Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
tempo di cottura;
resa (aumento di peso con la cottura);
tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenza di spaccature.
4. Ogni confezione deve essere correttamente etichettata secondo la normativa vigente in materia di prodotti biologici (nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione)
5. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC

I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

PASTE SECHE ALL'UOVO

1. Prodotte e confezionate in Italia. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 6 mesi rispetto alla data di TMC
2. La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge, deve presentarsi in buono stato di conservazione, le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

PASTE FRESCHE all'UOVO/PASTE FRESCHE ALL'UOVO RIPIENE/SOTTOVUOTO/ATM/SURGELATE

1. Prodotte e confezionate in Italia. Il ripieno non deve essere inferiore al 40% del peso in base alle tipologie richieste da: carni di bovino o suino, ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca) ricotta, parmigiano reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. I prodotti devono essere confezionati sottovuoto/ATM o surgelati in origine.
2. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi per i prodotti surgelati e 7 giorni per i prodotti refrigerati in ATM/sottovuoto rispetto alla data di TMC/scadenza.
3. Gli imballaggi devono riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, e la data di scadenza ai sensi del D. Lgs. 109/92 e s.m.i. .

4. Il prodotto deve essere conservato alle temperature prescritte per la pasta fresca con o senza ripieno (temperatura non superiore a +10°)

RISO/RISO BIOLOGICO

1. Filiera piemontese (o regioni contermini).
 2. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Deve essere sano, leale e mercantile, con alto grado di purezza sulla produzione media dell'anno; deve essere a grani semilunghi, medi, perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, tesa asimmetrica, sezione tondeggiante. Non deve presentare difetti come striature e vaiolature interne ed escluso il riso oleato, umido, contenente sostanze minerali estranee, con presenza di crittogame come la segale cornuta, la colpe o ruggine, ecc.
 3. Deve essere di qualità adatta a seconda del menù, e deve essere garantito dell'annata (dal 1° dicembre al 30 novembre dell'anno successivo, deve essere usato quello dell'annata precedente). La data andrà indicata sulle confezioni sigillate.
 4. Deve possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà (gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino; varietà: es. Ribe Carnaroli Arborio, Vialone)
 5. E' accettabile il riso che abbia avuto trattamenti diretti a conservare le sue proprietà originaria, a migliorarne la cottura, la resistenza allo spappolamento,, che sia stato sottoposto a trattamenti tendenti ad ottenere l'arricchimento e la vitaminizzazione, salva l'osservanza delle disposizioni vigenti in materia di igiene e le disposizioni che disciplinano il commercio del riso.
 6. Il riso deve essere posto in confezioni possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire , in relazione all'uso, la minor presenza di residui.
- I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. . n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

RISO PARBOILED BIOLOGICO

1. Filiera piemontese (o regioni contermini). La qualità deve essere conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare alla legge 18/03/1958 n° 325 e successive modificazioni, art.28 D. Lgs. 109/92 e come modificato dal D.Lgs. 25-2-2000 n. 68 "Attuazione della direttiva 97/4/CE, che modifica la direttiva 79/112/CEE, in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale".
 2. Non deve, quindi, essere trattato con sostanze non consentite, chimiche o fisiche, o con aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterare la composizione originaria, o che sia stato miscelato con altri risi anche se appartenenti allo stesso gruppo.
 3. Non deve presentare difetti come: striature e vaiolature interne, come da disposizioni legislative vigenti.
- I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. . n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO BIOLOGICO

1. Filiera italiana: I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco – giallo paglierino

2. I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi o sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali.
3. La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e s.m.i. e dalla normativa vigente relativa ai prodotti biologici
I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. . n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA

1. Filiera italiana. si tratta dell'unico olio ammesso per le cotture degli alimenti.
L'Olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità .
2. L'olio extra vergine di oliva deve essere usato soprattutto per la preparazione dei primi piatti, insalate varie crude e cotte.
3. 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 e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico.
4. Gli oli devono essere confezionati in recipienti di vetro scuro o in lattine di capacità tale da consentire , in relazione all'uso, la minor permanenza possibile
dell'olio residuo. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".
5. Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.
6. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".
7. Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

OLIO EXTRAVERGINE di OLIVA BIOLOGICO

1. Filiera italiana. si tratta dell'unico olio ammesso per il condimento degli alimenti.
L'Olio deve essere extra vergine di oliva di ottima qualità biologico .
2. L'olio extra vergine di oliva deve essere usato soprattutto per la preparazione dei primi piatti, insalate varie crude e cotte.
3. 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 e non contenga più del 1% del peso, di acidità espresso come acido oleico.
4. Gli oli devono essere confezionati in recipienti di vetro scuro o in lattine di capacità tale da consentire , in relazione all'uso, la minor permanenza possibile
dell'olio residuo. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta "per alimenti".
5. Saranno esclusi comunque quei contenitori che dopo l'apertura presentino anomalie dell'alimento in essi contenuto, o della superficie interna.
6. Va esclusa la fornitura di oli in recipienti di plastica anche se recanti la scritta

“per alimenti”.

7. Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. . n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

OLIO di OLIVA

Filiera italiana. Da utilizzarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico. Non è permesso l'utilizzo di altri oli.

POMODORI PELATI E POLPA DI POMODORO BIOLOGICI

1. Filiera italiana: devono essere di prima qualità, di selezione accurata, presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore, assenza di odore e sapori estranei.
2. I prodotti dovranno essere contenuti in contenitori ermetici, le cui eventuali giunzioni laterali dovranno essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante in stagno o piombo, rispondenti agli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984 e s.m.i. . Sui contenitori devono essere apposte in modo chiaro, evidente ed indelebile, le seguenti indicazioni in lingua italiana:

nome, ragione sociale e sede legale del produttore;

sede dello stabilimento di produzione;

denominazione del prodotto;

peso e indicazione dei componenti.

4. Dovranno essere rifiutati i contenitori che presentano difetti quali ruggine, ammaccature e deformazioni, soluzione di continuo con o senza uscita di contenuto, 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.

I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. . n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

5. 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 BIOLOGICO

1. Filiera italiana: Il pesto confezionato deve essere di produzione industriale. Gli ingredienti sono: basilico, olio extra vergine di oliva, grana padano DOP e/o parmigiano reggiano, pinoli e/o noci e/o anacardi
2. Non deve contenere additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.

I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. . n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

TONNO all'OLIO di OLIVA

1. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve

presentare difetti di odore, sapore o colore e deve essere preferibilmente della varietà "pinna gialla" (Thunnus albacores)

2. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.
3. La banda stagnata deve essere conforme a quanto riportato nelle premesse alla medesima voce.0
4. Si richiama il rispetto del D.M. 09/12/1993 relativo al tasso di mercurio

OLIVE VERDI O NERE IN SALAMOIA DENOCCIOLATE

1. Filiera italiana. Il contenuto in ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.
2. Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.
3. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, né spaccato, né spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.
4. Il peso netto effettivo deve rispettare quanto disposto all'art. 67 del D.P.R. 327 del 26/03/80 e s.m.i., riportato sulle etichette come previsto dall'art. 27 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.
5. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati ne punto precedente per i "pomodori pelati"
6. I bidoncini devono riportare dichiarazioni dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

SUCCHI, MOUSSE, PURE' DI FRUTTA E NETTARI DI FRUTTA BIOLOGICI

1. Filiera Italiana: per succo, mousse e pure di frutta, si intende un prodotto costituito al 100% da frutta privo di zuccheri aggiunti. Nel caso di nettari di frutta si fa richiesta che la percentuale di frutta presente sia almeno del 50%.
2. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti, nonché privo di additivi.
3. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
4. I succhi, le mousse, le puree devono essere realizzati con il 100% di frutta.
5. Le confezioni devono rispondere alle caratteristiche previste dal D. Lgs.109/92 e s.m.i.

I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA /GELATINE

1. Filiera italiana: Le confetture dovranno essere in confezione "alberghiera" secondo le grammature nelle allegate tabelle dietetiche.
2. Le confetture devono presentarsi con una massa compatta e gelificata. All'esame organolettico non si devono riscontrare nè caramellizzazione o cristallizzazione degli zuccheri, né sapori estranei
2. Devono essere prodotte esclusivamente con frutta nei gusti pesca, albicocca, fragola, ciliegia, ecc., del tipo extra, senza conservanti e coloranti, privi di edulcoranti sintetici.
3. Le confetture devono prevedere il 45% di frutta presente, con la tassativa osservanza di tutte le disposizioni di legge vigenti in materia
4. Non sono ammessi i gusti: agrumi fichi e kiwi
5. I prodotti devono riportare sulle confezioni quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

MIELE

1. Deve essere conforme alla L. 12/10/1982 n. 753. E' ammesso solo miele di nettare e di produzione italiana.
2. L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità.

SALE

1. Filiera italiana: 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.
2. Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106.
3. E' permesso l'utilizzo di sale iodato, distribuito da parte dell'amministrazione dei Monopoli di Stato secondo quanto previsto dal D.M. 10 agosto 1995 n. 562 e dalla legge 21 marzo 2005 n. 55. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.
4. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27/1/1992 n. 109 e s.m.i..

ZUCCHERO SEMOLATO

Filiera comunitaria: Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

1. Non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test)
2. Deve essere confezionato in pacchetti da Kg.1.
3. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

ACETO ROSSO/BIANCO

1. Filiera italiana: E' ottenuto dalla fermentazione acetica
2. Prodotto che si ottiene dalla ossidazione microbica del vino in presenza di ossigeno, operata dai batteri acetici del genere Acetobacter.

3. L'acidità espressa in acido acetico deve essere compresa tra il 6% e il 12% e l'alcol etilico residuo inferiore all'1,5%.
4. La preparazione e il commercio degli aceti sono previste in base al D.P.R. 12.02.1965 n° 162 e successivamente modificato con l'art. 14 della L. n. 739 del 09/10/1970, L. 06/06/1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri e con limiti delle sostanze tollerate definite dal D.M. 27 marzo 1986.
5. In etichetta è necessario riportare, come da D. Lgs. N. 109/92 e s.m.i.
 - denominazione merceologica del prodotto;
 - indicazione dell'acidità totale in acido acetico;
 - contenuto minimo;
 - nome, ditta o ragione sociale dell'imbottigliatore e sede dello stabilimento di imbottigliamento;
 - estremi dell'autorizzazione di cui sopra.

ZAFFERANO

1. Filiera comunitaria: Si richiede zafferano puro, in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice

PRODOTTI SURGELATI CARATTERISTICHE

Condizioni generali.

1. I surgelati devono essere preparati e confezionati secondo le norme vigenti. Dovrà essere rispettato il D.M. 25 settembre 1995 n. 493 "Regolamento di attuazione delle direttive 92/1/CEE, relativa al controllo delle temperature degli alimenti surgelati, e 92/2/CEE, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo delle temperature"
2. I prodotti non devono presentare i segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.
 - I prodotti surgelati non devono presentare:
 - alterazioni di colore, odore e sapore;
 - bruciature da freddo;
 - fenomeni di putrefazione profonda;
 - parziali decongelazioni;
 - ammuffimenti.
4. Il test di rancidità deve essere negativo.
5. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110 " Attuazione della direttiva 89/108/CEE in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana"
6. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dai Decreti su citati.

PESCE SURGELATO

1. Richiamato il contenuto di cui al precedente punto "prodotti surgelati caratteristiche"

2. Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
3. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
4. I filetti di pesce non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazione anormale. Deve essere chiara la zona di provenienza (Zone FAO) e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Parametri fisici: calo peso 10 – 30% a seconda della specie; glassatura 5 – 20% a seconda della specie.
5. Dovranno essere privi di lische, pelle o altro scarto, confezionati in porzioni pronte per l'uso, rispettando in tal modo le più elementari norme igienico-sanitarie per ciò che concerne tecnica di conservazione, trasporto e distribuzione. Tali alimenti dovranno rispettare le norme vigenti di legge e le caratteristiche organolettiche e merceologiche della specie.
6. Il trasporto del pesce surgelato deve garantire una buona conservazione dello stesso mantenendo una temperatura costante a -18°, come previsto dal .P.R. 327/80
7. Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al D.M. 09/12/1993.
8. Non è ammessa la presenza di alcuna spina
9. tipologie richieste: halibut, merluzzo, platessa
8. Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi Reg. CE 852 e 853/04
9. La modalità di scongelamento del pesce deve essere tassativamente in cella frigorifera.
10. non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC/scadenza.

VERDURE SURGELATE e VERDURE per MINISTRONE SURGELATO

1. Qualora utilizzate, **ad eccezione dei prodotti biologici che non possono essere surgelati**, devono rispettare le norme già scritte più sopra per i surgelati
2. **Filiera italiana:** devono risultare:
 - accuratamente pulite, mondate e tagliate;
 - non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito),
 - devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
 - l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
 - la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata
 - il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
 - sono tollerati leggeri difetti di colorazione
3. Le verdure richieste sono: fagiolini, piselli, spinaci e qualora non siano reperibili freschi (es. sostituzioni per diete speciali) cuore di carciofo, punte di asparagi broccoli, coste, cavolfiori, biette ed erbette.
4. E' vietato l'utilizzo di zucchine e carote surgelate, per motivi organolettici e perché disponibili freschi secondo stagionalità.
5. Nel caso di rottura delle attrezzature per i pasti preparati in loco, è consentita la fornitura del misto per minestrone surgelato, il misto per minestrone deve essere costituito solo da ortaggi.
6. Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 mesi rispetto alla data di TMC

LEGUMI: FAGIOLI, CECI, LENTICCHIE E MISCELA DI LEGUMI BIOLOGICI

Filiera italiana: i Legumi previsti sono: ceci, fagioli, lenticchie, piselli. Qualora i suddetti prodotti siano forniti secchi devono essere: puliti, di pezzatura il più possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma, uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)

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

I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE

834/2007 e s.m.i. . n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

CARNI FRESCHE REFRIGERATE di BOVINO ADULTO

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, le carni bovine devono essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere di bovini di razze tutelate.

Il fornitore di carni deve aderire ad un consorzio di tutela della razza tutelata ed attenersi al suo regolamento di tracciabilità ed etichettatura.

La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco candido. Ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta. Al momento dell'utilizzo si deve aver uno scarto massimo del 6/7%. E' ammesso l'utilizzo di carne fresca confezionata sottovuoto.

Non è consentito acquistare carne già macinata, per le preparazioni che lo richiedono quali ragù, polpette e polpettone: la macinazione dovrà avvenire nella stessa giornata della preparazione.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di scadenza.

E' vietato l'utilizzo di carni di sanato

etichettatura deve essere conforme al DM 16/01/2015 "Nuove indicazioni e modalità applicative del Regolamento (CE) n. 1760/2000 per quanto riguarda il titolo II relativo all'etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine a seguito delle modifiche introdotte dal Regolamento (UE) n. 653/2014", ferme restando le disposizioni contenute nel D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 Attuazione della direttiva 89/393/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

TRASPORTO CARNI FRESCHE REFRIGERATE di BOVINO

1. Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni devono essere trasportate sottovuoto e possedere i requisiti merceologici previsti per le

carni confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

2. Le confezioni devono inoltre avere le seguenti caratteristiche:
 - involucro integro, ben aderente alla carne;
 - i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973

CARNI AVICOLE REFRIGERATE

1. Filiera italiana - sono richiesti i seguenti tagli: cosce, sovracosce, fusi, petti di pollo, fesa e petti di tacchino.
2. Le carni:
 - devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, le normative nazionali e comunitarie vigenti;
 - le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
 - devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 del 26/03/1980 con temperature durante il trasporto comprese tra - 1° C e + 4° C;
 - devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CE 1234/2007, art. 3;
 - devono essere allevati a terra e nutriti con mangimi vegetali;
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
 - non devono presentare, ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
 - se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino) devono essere confezionate sottovuoto
 - se commercializzate in carcasse intere, devono essere completamente eviscerate (pollo a busto); non è ammesso l'impiego di carcasse parzialmente sviscerate (pollo "tradizionale")
3. Le carni di tacchino devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, solo maschio) devono essere morbidissime a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
 - devono essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetale;

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza

CARNI SUINO FRESCO REFRIGERATE

1. Filiera italiana: in aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore le carni devono presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, devono essere compatte e non eccessivamente umide o rilassate.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza

2. La carne
 - deve essere trasportata secondo le disposizioni delle normative nazionali e comunitarie vigenti, con temperature durante il trasporto tra - 1° C e + 7° C;
 - deve essere in confezioni sottovuoto, con le seguenti caratteristiche:
 - involucro integro, ben aderente alla carne;

i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973 deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;

SALSICCIA DI PURO SUINO SOTTOVUOTO /ATM

Filiera Italiana: devono avere odore gradevole e colore caratteristico con caratteristiche organolettiche ottimali. Il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. Il tenore lipidico non deve essere superiore a 1/3 del prodotto. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 5 giorni rispetto alla data di scadenza

PROSCIUTTO CRUDO di PARMA D.O.C.

1. Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative ed organolettiche previste dai disciplinari di produzione relativi alla tutela della denominazione di origine.
2. non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.
3. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.
4. I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.
5. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50 -60%.
6. Deve essere prodotto in stabilimenti che abbiano i requisiti di cui al D.Lgs. 537/1992 e s.m.i.
7. I salumi da fornire in porzioni monorazioni devono essere:
Disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la legge n. 283 del 30/04/62, il DPR 777 del 23/08/82, e aggiornamenti, e il D.L. 109 del 27/01/92 e s.m.i.
Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di scadenza

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI E SENZA GLUTINE

1. Filiera Italiana. Non deve contenere alcun additivo che comporti la presenza di glutine né di lattosio e proteine del latte. Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
2. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato;
3. La fetta deve essere compatta, di colore roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
4. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla norma ad eccezione degli amidi e derivati, latte e derivati che non devono essere presenti.

5. Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.
6. Si ricorda che il troppo grasso non può essere servito ai bambini e quindi impedisce la preparazione di giuste porzioni pregiudicando il rendimento alimentare, quindi deve essere preventivamente sgrassato.
7. Deve essere della tipologia "Scelto" o "Alta Qualità" secondo il D.M. 21 settembre 2005.
8. Il prosciutto Deve essere affettato il giorno stesso dell'utilizzo, e deve essere tenuto in stato di conservazione tale da garantire un ottimo rendimento alimentare.
9. Deve essere in involucri che ne garantiscano la massima igienicità.
10. La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i.
8. Se fornito in monorazione deve essere disponibile in confezioni sottovuoto e confezionato secondo la legge n. 283 del 30/04/62, il DPR 777 del 23/08/82, e aggiornamenti, e il D.L. 109 del 27/01/92 e s.m.i.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di scadenza

BRESAOLA I.G.P.

2. Deve corrispondere Disciplinare di Produzione della Indicazione Geografica Protetta "Bresaola della Valtellina" di cui al D. M. 23 dicembre 1998.
3. Gli stabilimenti di produzione devono possedere i requisiti di cui al D. Lgs. 537/1992 e s.m.i. .
4. Deve essere prodotta esclusivamente con carne ricavata dalle cosce di bovino di età compresa tra i due e i quattro anni.
5. Deve avere consistenza soda ed elastica.
6. Deve rispettare i tempi minimi di stagionatura (45 giorni)
7. Il taglio (è richiesto un taglio sottile) deve essere compatto e assente da fenditure, colore rosso con bordo scuro, profumo delicato e leggermente aromatico.
8. Il gusto non deve essere mai acido
9. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso.
10. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

TACCHINO ARROSTO AFFETTATO

Filiera Italiana : la carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato.

LATTE U.H.T. INTERO

1. Filiera Italiana – Tale latte deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 15 giorni rispetto alla data di TMC

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO "ALTA QUALITA'

1. Filiera Piemontese. Il latte dovrà essere fresco, intero (tenore naturale di materia grassa uguale o superiore al 3,5%), pastorizzato, omogeneizzato, conforme al D.M. 09/05/1991, n. 185 e alla Circolare 16/97, e confezionato in cartoni da un litro perfettamente sigillati.
2. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 3 giorni rispetto alla data di scadenza

YOGURT INTERO NATURALE alla FRUTTA BIOLOGICO

1. Prodotto in Piemonte o Italia del Nord con latte proveniente da animali allevati in Italia.
2. Dovrà essere di buona qualità, fornito in singole porzioni da 125 gr.
3. Devono essere esclusi dalla fornitura gli yogurt alla banana e alla fragola. Non devono contenere né coloranti, né conservanti.
4. Deve essere inserito nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
5. Gli yogurt "biologici", quando richiesti, devono essere prodotti con materie prime certificate biologiche

I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

Non devono essere utilizzati prodotti con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC

BUDINI

1. Filiera Italiana. I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT.
2. Devono provenire da stabilimenti di produzione e lavorazione rispondenti ai requisiti di cui alle vigenti disposizioni di legge
3. Devono essere inseriti nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.
4. Gusti previsti: vaniglia, cioccolato e creme caramel.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. e PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

1. Deve essere contrassegnato dal marchio di origine, del consorzio interprovinciale, che tutela e sorveglia la produzione e il commercio del prodotto denominato "PARMIGIANO -REGGIANO" d.p.r. 1269 del 30.10.1955, 15/07/83 e 09/02/90 e quindi deve possedere tutte le caratteristiche conformi al disciplinare di produzione, Il formaggio grattugiato, quando non acquistato confezionato, deve essere di produzione giornaliera. Deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano".
2. Il parmigiano reggiano D.O.P. deve essere conforme al D.P.C.M. 04/11/1991/R rispondere ai requisiti previsti alla Circolare n. 16 del 01/12/1997 e alle vigenti disposizioni di legge

FORMAGGI FRESCHI e a MEDIA STAGIONATURA

1. Filiera italiana: Prodotti da puro latte vaccino fresco italiano; forniti in confezioni chiuse riportanti la data di confezionamento e scadenza
2. I formaggi devono avere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - avere subito un normale processo di maturazione e stagionatura,
 - avere colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici dei formaggi da tavola di prima qualità
 - avere pasta uniforme continua con occhiatura caratteristica del tipo di formaggio
 - crosta, quando presente, regolarmente formata, continua, senza screpolature, fessure, fori, marcescenze o altro;
 - non devono presentare gusti anomali;
2. non devono essere utilizzati formaggi freschi con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC/scadenza.

UOVA PASTORIZZATE DA ALLEVAMENTO A TERRA

1. Filiera italiana. Prodotti con uova fresche di categoria A da galline allevate a terra. Deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa. Le confezioni aperte devono essere completamente durante un unico ciclo di preparazione del pasto, le eventuali eccedenze non possono essere utilizzate per successive preparazioni.
2. Non devono essere utilizzate con una shelf-life residua inferiore a 7 giorni rispetto alla data di TMC/scadenza

ORTOFRUTTA FRESCA

Tutti i prodotti dovranno provenire da sistemi di coltivazione che rispettino un disciplinare regionale di produzione integrata, tale requisito, oltre che essere indicato in etichetta, dovrà essere dimostrabile da documenti di certificazione o autocertificazioni scritte dei produttori. In alternativa è possibile, in ogni caso, la fornitura di prodotti certificati secondo l'agricoltura biologica.

Inoltre è richiesto che vengano garantite per ogni fornitura le seguenti condizioni

Percentuale di residualità di fitofarmaci sempre e comunque inferiore al 59% dei limiti di legge vigenti al momento del controllo

Non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione

I predetti requisiti potranno essere oggetto di verifiche

I prodotti :

devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi di parassiti;

devono essere puliti, vale a dire privi di terra e di ogni altra impurità;

con un grado di maturazione idoneo

non essere bagnati o eccessivamente umidi;

essere privi di odori o sapori anomali;

privi di segni di germogliazione (patate, cipolle aglio)

è tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

I prodotti per i quali è prevista una classificazione dovranno essere di categoria extra

o di prima categoria

In genere i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficienti. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

Le forniture di frutta potranno essere oggetto di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale al fine di valutarne il contenuto zuccherino attraverso la misurazione dei gradi brix, che dovranno essere adeguati alla tipologia del prodotto (esempio mele con almeno 12° brix al rifrattometro)

Ogni settimana dovranno somministrarsi almeno tre tipologie di frutti diversi in secondo quanto stabilito dalla tabella in merito alla stagionalità

TABELLA STAGIONALITA' FRUTTA

FRUTTA												
	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCHHE												
ANANAS												
ARANCE												
BANANE												
CACHI												
CLEMENTINE												
COCOMERI												
FRAGOLE												
KIWI												
LIMONI												
MANDARANCI												
MANDARINI												
MELE												
MELONI												
NETTARINE												
PERE												
PESCHE												
PRUGNE												
SUSINE												
UVA												

CARATTERISTICHE ORTOFRUTTA:

Prodotti di produzione extranazionale

Banane BIOLOGICHE ed ananas

Per le banane sono ammesse leggere variazioni di forma e di peso che deve corrispondere a circa 80 gr al netto della buccia, non devono essere state trattate tiabendazolo e la polpa deve essere soda e pastosa, priva di annerimenti, attacchi da crittogame o parassiti animali. Il sapore non deve esser allappante, evidente segno di immaturità

Prodotti di produzione Regionale /Nazionale

Tutti i restanti prodotto ortofrutticoli dovranno essere, quando possibile per stagionalità e tipologie, di produzione Regionale (filiera piemontese), diversamente l'unica provenienza acconsentita è quella nazionale con presenza alle Regioni confinanti

L'amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere dichiarazioni scritte da parte dei fornitori che attestino l'impossibilità di reperire sul mercato prodotti con le caratteristiche richieste

Gli ortaggi, tutti di provenienza almeno italiana, sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri

carote: Per il consumo come contorno, devono essere utilizzate novelle o di varietà piccola
barbabietole rosse (confezione sottovuoto)
biete/erbette
broccoli BIOLOGICI
cavolfiori
cavoli, verze, cavolo cappuccio
finocchi
insalata verde del tipo lattuga e indivia di sapore dolce
melanzane
peperoni
pomodori
sedano
sedano rapa
zucca (maxima o moscata)
zucchine
patate

La frutta da utilizzare è la seguente:

Actinidia – kiwi (provenienza Italia)

Albicocche (provenienza Italia)

Anguria (provenienza Italia)

Arance BIOLOGICHE (provenienza Italia)

Banane BIOLOGICHE:

sono ammesse leggere variazioni di forma e di peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia;

la polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali;

il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno non completa maturazione

Cachi (provenienza Italia)

Limoni BIOLOGICI provenienza Italia

Mandarini BIOLOGICI e clementine BIOLOGICI provenienza Italia

Mandaranci provenienza Italia

Mele (provenienza Italia)

Melone (provenienza Italia)

Nettarine (provenienza Italia)

Pere (provenienza Italia)

Pesche (provenienza Italia)

Prugne (provenienza Italia)

Susine (provenienza Italia)

Uva solo settembre e ottobre provenienza Italia

I prodotti biologici, devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e s.m.i. . n. 889/2008, n. 1235/2008, n. 710/2009

“GRAMMATURE TIPO”

A CRUDO

COMUNE DI LA LOGGIA

ALIMENTO	PORZIONE (grammi a crudo e al netto degli scarti)
----------	--

PRIMI PIATTI	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria/ Adulti
Pasta secca, riso e altri cereali per primi asciutti, farina di mais	40	60	80
Pasta, riso, crostini e altri cereali per minestra	20	30	40
Pasta fresca all'uovo	70	90	100
Pasta ripiena fresca	95	115	125
Pasta ripiena in brodo	30	50	60
Pizza	150 (al piatto)	200 (al piatto)	250 (al piatto)
Lasagne	150 (al piatto)	200 (al piatto)	250 (al piatto)
Gnocchi di patate	110	140	150
SECONDI PIATTI			
Carne (rossa/bianca)	70	100	100
Pesce	80	150	150
Pesce conservato (es. tonno)	40	50 (peso sgocciolato)	50 (peso sgocciolato)
Affettati magri	40	50	50
Formaggio fresco	50	70	100
Formaggio semistagionato/stagionato	30	40	50
Uova	25/ 1/2	50/N.1	50/N.1
VERDURE			
Verdura cruda a foglie	30	50	80
Verdura (cruda o cotta)	100	150	200
Patate	150	180	200
Legumi freschi/in scatola	110	130	150
Legumi secchi	30	40	50

ALIMENTO	PORZIONE (grammi a crudo e al netto degli scarti)		
	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria/ Adulti
PANE	40	50	50
SOSTITUTI DEL PANE (ES. GRISSINI, CRACKER, FETTE BISCOTTATE)	25	30	30
PRODOTTI DA FORNO DOLCI (ES. BISCOTTI, CORN FLACKES)	25	30	30
PRODOTTI DA FORNO DOLCI (ES. MERENDINE CONFEZIONATE)	40	50	50
TORTE (SEMPLICI)/GELATI	80	100	100
FRUTTA FRESCA	120	150	150
OLIO DI OLIVA	5 ml	8 ml	10 ml
BURRO	5	8	10
PARMIGIANO GRATTUGIATO	5	8	10
YOGURT/LATTE	125 ml	125 ml	125 ml
MIELE/MARMELLATA	20	20	20
BARRETTA CIOCCOLATO	20	20	30
FOCACCIA BIANCA	50	60	70

Bibliografia: LARN rev. 2014

Committente

**Comune di La Loggia
Via Bistolfi 47
10040 La Loggia**



Servizio

**Servizio di refezione scolastica nelle scuole
dell'infanzia e primarie statali del comune di La
Loggia**

Durata dell'appalto

anni scolastici 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020

Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali

DUVRI

art.26 del D.Lgs. 81/08

PREMESSA

Il presente documento è indirizzato a tutte le imprese appaltatrici, lavoratori autonomi o in contratto d'opera che svolgono la propria attività per conto del committente.

Il presente documento viene redatto in ottemperanza agli obblighi di cui all'art. 26 D.Lgs. 81/08.

Il presente documento non è utilizzabile nel caso di lavori ricadenti nell'ambito di applicazione del Titolo IV del D.Lgs. 81/08.

Ogni sua parte deve essere esplicitamente accettata dall'impresa esterna, dal lavoratore autonomo o in contratto d'opera e portata a conoscenza, a cura del Datore di Lavoro dell'Impresa stessa di tutto il personale alle proprie dipendenze che opera nelle sedi del Committente.

Il presente documento andrà controfirmato per ricevuta dai vari Datori di Lavoro/Lavoratori autonomi, che in conformità a quanto stabilito dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08, sono tenuti a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.

Sarà altresì obbligo di tutti i Datori di Lavoro, nel caso in cui operi contemporaneamente più di un'impresa appaltatrice, coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

Tale documento sarà integrato anche da informative verbali circa i rischi presenti nei luoghi di lavoro o circa le procedure da adottare per il miglioramento della sicurezza.

La valutazione dei rischi di interferenza dovrà essere necessariamente aggiornata in caso di situazioni mutate, quali l'intervento di subappalti o di forniture e posa in opera o nel caso di affidamento a lavori autonomi.

L'aggiornamento della valutazione dei rischi dovrà inoltre essere effettuato in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo rese necessarie nel corso dell'esecuzione dell'appalto o allorché in fase di esecuzione del contratto, emerga la necessità di un aggiornamento del documento.

SCOPO ED OBIETTIVI

Scopo del presente documento è quello di disciplinare l'attività delle imprese appaltatrici o in contratto d'opera in modo da garantire, nello spirito della normativa vigente in materia l'osservanza delle norme di sicurezza del lavoro.

In particolare si individuano i seguenti obiettivi:

Fornire alle imprese appaltatrici e ai lavori autonomi o in contratto d'opera dettagliate informazioni sui rischi specifici dell'ambiente in cui sono destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione alla propria attività;

Cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto o contratto d'opera;

Coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente al fine di eliminare i rischi dovuti ad interferenze tra i lavori delle diverse imprese coinvolte nell'esecuzione dell'opera complessiva.

COME PRECISATO DALL'ART 26 DEL D.LGS. 81/08 DAL COORDINAMENTO DELLE MISURE DI PREVENZIONE SONO ESCLUSI I RISCHI SPECIFICI PROPRI DELL'ATTIVITÀ DELL'IMPRESA APPALTATRICE O DEI SINGOLI LAVORATORI AUTONOMI.

CARATTERISTICHE DELL'APPALTO

Sedi di svolgimento del servizio:	<p>Locali adibiti alla Refezione Scolastica compresi depositi, spogliatoi, servizi igienici e locali di pertinenza nelle seguenti strutture:</p> <p>-SCUOLA DELL'INFANZIA " IL PICCOLO PRINCIPE" Via Giovanni Paolo II, 15 Tel. 011-9628636</p> <p>-SCUOLA PRIMARIA DI PRIMO GRADO "B. FENOGLIO" Via della Chiesa 45 Tel 0119628636 Fax 011 9937735</p>												
Oggetto dell'appalto:	Servizio di refezione scolastica nelle scuole dell'infanzia e primarie statali del comune di La Loggia												
Durata del servizio:	anni scolastici 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020 prorogabile di tre anni, sino al 31.07.2023.												
Committente:	<table border="0"> <tr> <td>Ragione sociale</td> <td>COMUNE DI LA LOGGIA</td> </tr> <tr> <td>Sede legale</td> <td>Via Bistolfi 47 – 10040 La Loggia (TO)</td> </tr> <tr> <td>Nella persona di</td> <td>Walter Bosio</td> </tr> <tr> <td>Telefono, fax</td> <td>tel. 011-9658107</td> </tr> <tr> <td>Resp. Servizio Prevenzione e Prot.</td> <td>Rosi Zucchini</td> </tr> <tr> <td>Telefono, fax</td> <td>tel 011-7497761</td> </tr> </table>	Ragione sociale	COMUNE DI LA LOGGIA	Sede legale	Via Bistolfi 47 – 10040 La Loggia (TO)	Nella persona di	Walter Bosio	Telefono, fax	tel. 011-9658107	Resp. Servizio Prevenzione e Prot.	Rosi Zucchini	Telefono, fax	tel 011-7497761
Ragione sociale	COMUNE DI LA LOGGIA												
Sede legale	Via Bistolfi 47 – 10040 La Loggia (TO)												
Nella persona di	Walter Bosio												
Telefono, fax	tel. 011-9658107												
Resp. Servizio Prevenzione e Prot.	Rosi Zucchini												
Telefono, fax	tel 011-7497761												
Luogo di lavoro :	<table border="0"> <tr> <td>Ragione sociale</td> <td>Istituto Comprensivo di La Loggia</td> </tr> <tr> <td>Sede legale</td> <td>Via Della Chiesa 45 – 10040 La Loggia</td> </tr> <tr> <td>Datore di Lavoro</td> <td>Marina Sibona</td> </tr> <tr> <td>Telefono, fax</td> <td>Tel 011-9628636, fax 011-9937735</td> </tr> <tr> <td>Resp. Servizio Prevenzione e Prot.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Telefono, fax</td> <td></td> </tr> </table>	Ragione sociale	Istituto Comprensivo di La Loggia	Sede legale	Via Della Chiesa 45 – 10040 La Loggia	Datore di Lavoro	Marina Sibona	Telefono, fax	Tel 011-9628636, fax 011-9937735	Resp. Servizio Prevenzione e Prot.		Telefono, fax	
Ragione sociale	Istituto Comprensivo di La Loggia												
Sede legale	Via Della Chiesa 45 – 10040 La Loggia												
Datore di Lavoro	Marina Sibona												
Telefono, fax	Tel 011-9628636, fax 011-9937735												
Resp. Servizio Prevenzione e Prot.													
Telefono, fax													
Impresa Appaltatrice :	<table border="0"> <tr> <td>Ragione sociale</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sede legale</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Datore di Lavoro</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Telefono, fax</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Resp. Servizio Prevenzione e Prot.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Telefono, fax</td> <td></td> </tr> </table>	Ragione sociale		Sede legale		Datore di Lavoro		Telefono, fax		Resp. Servizio Prevenzione e Prot.		Telefono, fax	
Ragione sociale													
Sede legale													
Datore di Lavoro													
Telefono, fax													
Resp. Servizio Prevenzione e Prot.													
Telefono, fax													
Subappalti:	<input type="checkbox"/> dichiarati <input type="checkbox"/> non dichiarati												

CARATTERISTICHE LUOGO DI LAVORO, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Il luogo di lavoro è caratterizzati dalla presenza di minori. Potrebbero essere presenti anche persone con disabilità.

Pertanto occorre che l'impresa appaltatrici tenga presente questa particolare caratteristica dell'ambiente nella quale andrà ad operare ed adottare ogni cautela nello svolgimento della propria attività.

Servizi messi a disposizione dal committente			
Tipologia	Si	No	Ubicazione
Ufficio	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	-
Spogliatoi	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Servizi igienici	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aree di deposito	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

Impianto elettrico

L'Impianto elettrico viene messo a disposizione dal Committente.

L'Impresa Appaltatrice effettuerà la sorveglianza e la manutenzione ordinaria dell'impianto elettrico a servizio dei locali adibiti alla refezione scolastica

Attrezzature di lavoro (macchine, apparecchi, utensili o impianti)

L'Impresa Appaltatrice utilizzerà esclusivamente le proprie attrezzature e le attrezzature esplicitamente concesse in uso dal Committente.

L'uso di altre attrezzature presenti nell'edificio scolastico (scale, etc) è consentito alla ditta appaltatrice o in contratto d'opera solo se autorizzato dal Committente o dal Dirigente Scolastico.

Tutte le attrezzature dovranno essere mantenute dall'Impresa Appaltatrice in perfetto stato di funzionamento e rispondenti alle norme di prevenzione infortuni e incendi vigenti.

Le attrezzature di lavoro dovranno essere utilizzate e mantenute in sicurezza secondo quanto riportato dai manuali di uso e manutenzione.

Le attrezzature di lavoro concesse in uso dal Committente dovranno essere oggetto da parte dell'impresa appaltatrice di una manutenzione periodica programmata realizzata secondo quanto previsto dal costruttore, dalla normativa e dalle norme di buona tecnica.

Le attrezzature di lavoro concesse in uso dal Committente dovranno inoltre essere oggetto da parte dell'impresa appaltatrice di controlli e verifiche periodiche per valutare il perfetto stato dei componenti e delle sicurezza secondo quanto indicato dal Titolo III del D.Lgs. 81/2008.

Gli esiti dei controlli e verifiche necessari ai sensi del Titolo III del D.Lgs. 81/200 sono riportati per iscritto o attestati nello specifico registro da parte dell'impresa appaltatrice.

E' vietato abbandonare incustodite nei luoghi di lavoro le attrezzature di proprietà della ditta appaltatrice o affidataria del contratto d'opera.

La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei Servizi è completamente a cura e rischio dell'Impresa Appaltatrice che dovrà provvedere alle relative incombenze.

Agenti chimici

L'utilizzo di prodotti chimici pericolosi nello svolgimento del servizio deve essere limitato a prodotti detergenti e disinfettanti. L'uso di prodotti classificati tossici o cancerogeni o irritanti per inalazione o sensibilizzanti per inalazione, deve essere autorizzato dal Comune di La Loggia

L'Impresa Appaltatrice deve mettere a disposizione del Comune di La Loggia le schede di sicurezza di tutti i prodotti chimici utilizzati

PREVENZIONE INCENDI E GESTIONE EMERGENZA

Rischio Incendio

Il livello di rischio incendio è stato stimato "MEDIO" in entrambi gli edifici scolastici
L'Impresa appaltatrice deve acquisire il piano di emergenza ed evacuazione ed individuare le necessarie informazioni per le attività di prevenzione incendi e gestione emergenza: vie di fuga, presidi antincendio, etc.

Gestione emergenza

Ogni scuola è dotata di Piano di Emergenza ed evacuazione. L'Impresa Appaltatrice dovrà acquisire il suddetto Piano di Emergenza ed integrarlo con le procedure di emergenza rese necessarie dall'attività specifica svolta presso i locali della Refezione Scolastica
L'Impresa esterna dovrà provvedere alla designazione degli Addetti alla lotta antincendio e gestione emergenza, l'Impresa Appaltatrice dovrà garantire un numero idoneo di Addetti dotati della specifica formazione Antincendio.

Presidi di Primo Soccorso

Per quanto riguarda i presidi di pronto soccorso (cassetta di pronto soccorso, pacchetto di pronto soccorso, mezzi di comunicazione disposti dal D.M. 388/2003) l'Impresa Appaltatrice garantirà per il proprio personale e per gli allievi quanto previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. 81/08 e D.M. 15/7/2003).
Per quanto riguarda la designazione degli Addetti al Primo Soccorso, l'Impresa Appaltatrice dovrà garantire un numero idoneo di Addetti.

Telefono

Il Committente non garantisce la presenza di un apparecchio telefonico sempre disponibile, pertanto l'impresa appaltatrice presente provvederà ad equipaggiare il proprio personale di telefono portatile utile alle eventuali chiamate di soccorso.

DISPOSIZIONI GENERALI IN TEMA DI SICUREZZA E SALUTE DEI LAVORATORI

Responsabilità dell'Impresa Appaltatrice o affidatario del contratto d'opera

L'appaltatrice si impegna a

1. far osservare ai propri dirigenti, preposti, lavoratori tutte le normative vigenti in materia di prevenzione infortuni, igiene del lavoro;
2. a far eseguire i lavori con la sovrintendenza diretta e assoluta di un responsabile o persona delegata ed esperta da lei designata;
3. di adottare tutte le predisposizioni e i provvedimenti atti a evitare infortuni, danni di qualsiasi genere alle persone o cose siano esse dipendenti o di proprietà della ditta Appaltatrice, della Committente o appartenenti a terzi;
4. di rispettare le prescrizioni e le disposizioni impartite dagli Organi di Vigilanza e di Controllo, di altre Autorità competenti o della Committente stessa.

Comportamento del personale dell'impresa appaltatrice o affidataria del contratto d'opera

Il personale esterno è tenuto a seguire scrupolosamente le informazioni impartite, seguire quanto segnalato dai cartelli di obbligo, divieto, prescrizioni, uso dei dispositivi di protezione individuale e tutto quanto inerente la sicurezza e salute sul lavoro.

Il personale esterno è tenuto a seguire scrupolosamente quanto indicato nelle successive schede di rischio.

Il personale esterno è tenuto scrupolosamente a seguire tutte le norme antinfortunistiche previste per legge durante l'espletamento delle proprie attività.

Nelle Scuole vige il divieto di fumare e consumare bevande alcoliche.

Il personale dell'Impresa Appaltatrice è soggetto al divieto di consumare bevande alcoliche ai sensi del D.Lgs. 125/2001.

Accesso alle aree di lavoro

L'accesso del personale e dei mezzi ai locali della refezione deve avvenire mediante gli specifici cancelli concordati con il Dirigente Scolastico e con il Comune di La Loggia.

Tessera di riconoscimento

Il personale occupato dall'impresa appaltatrice dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le Generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Contatti



Qualora il personale esterno noti delle componenti di pericolo, poco chiare o anomale, dovrà immediatamente richiedere delucidazioni e/o fornire immediata segnalazione a:

•Dirigente Istituto Comprensivo di La Loggia	Dott.ssa Marina Sibona	tel. 011-9628636
•Responsabile del Servizio Istruzione	Dott. Walter Bosio	tel. 011-9658107
•Responsabile del Servizio Tecnico	Arch. Daniela Fabbri	tel. 011-9627956

Tale collaborazione dovrà proseguire durante l'esecuzione dei lavori al fine di rendere effettiva l'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dei rischi che si rendessero necessarie in relazione alle situazioni affrontate

CRITERI DELLA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Letture delle schede

Per quanto riguarda I RISCHI INTERFERENZIALI le schede riportate rappresentano le fonti di rischio individuate al momento della stipula del contratto sulla base delle informazioni disponibili.

La valutazione dei rischi viene esplicitata in forma tabellare .

Il compilatore valuta la gravità del rischio e la frequenza con cui lo stesso può verificarsi con un approccio basato sulla definizione di scale di tipo semi-quantitativo come di seguito specificato e come richiesto dalle schede di analisi e valutazione dei rischi.

SCALA DELLA FREQUENZA

1	bassissima	può esservi un danno per concomitanza di eventi poco probabili ed indipendenti il verificarsi del danno suscita incredulità
2	medio bassa	può esservi un danno per circostanze fortuite il verificarsi suscita grande sorpresa
3	medio alta	è possibile un danno correlato al rischio il verificarsi suscita un po' di sorpresa
4	elevata	vi è sicura correlazione col rischio il verificarsi del danno non suscita sorpresa

SCALA DELLA MAGNITUDO

1	trascurabile	infortunio con effetti rapidamente reversibili
2	modesta	infortunio con effetti reversibili
3	notevole	infortunio con effetti di invalidità parziale non reversibile
4	ingente	infortunio con effetti letali o di invalidità totale non reversibile

Dal prodotto della Magnitudo per la Frequenza (MxF) emerge la graduazione del rischio.
Matrice di valutazione del rischio

F R E Q U E N Z A	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	12
	2	2	4	6	8
	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
		M A G N I T U D O			

All'esito della valutazione dei rischi viene espresso un giudizio qualitativo del rischio:

- $R > 8$ Rischio non accettabile.**
 $4 \leq R < 8$ Rischio accettabile con prescrizioni.
 $1 \leq R \leq 3$ Rischio accettabile.

Per ciascun rischio vengono indicate le relative misure di prevenzione e protezione idonee alla eliminazione, ove possibile, e in ogni caso alla riduzione al minimo.

RISCHI SPECIFICI ESISTENTI

Tipologia	Entità	Ubicazione	Misure preventive e protettive
Investimenti e schiacciamenti	accettabile	AREE ESTERNE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Obbligo di prendere visione delle planimetrie e della segnaletica di sicurezza - Obbligo di prestare particolare attenzione agli accessi/uscite dagli edifici vicini alle carreggiate stradali - Obbligo di prestare attenzione a cancelli elettrici, passi carrai - Obbligo di parcheggiare nelle specifiche aree. - Obbligo di spostarsi a piedi utilizzando marciapiedi e specifici camminamenti
urti, colpi, tagli dovuti ad ostacoli imprevedibili, elementi strutturali, alberature	accettabile	AREE ESTERNE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera. - Divieto di accesso a intercapedini, sottotetto etc. - Obbligo di verificare le condizioni del tratto di terreno da percorrere - Obbligo di segnalare al Dirigente scolastico la necessità di rimuovere ingombri e/o depositi che ostacolano la circolazione e/o le lavorazioni - Obbligo di percorrere i marciapiedi e le specifiche vie di transito, evitando di percorrere il giardino e le aree non custodite o scarsamente illuminate
scivolamenti, inciampi, cadute	accettabile	AREE ESTERNE E LOCALI REFEZIONE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera. - Divieto di accesso a intercapedini, sottotetto etc. - Obbligo di verificare le condizioni del tratto di terreno da percorrere - Obbligo di segnalare al Dirigente scolastico la necessità di rimuovere ingombri e/o depositi che ostacolano la circolazione e/o le lavorazioni - Indossare scarpe di sicurezza con suola antiscivolo per l'eventuale necessità di transitare in terreni scoscesi o sdruciolevoli o bagnati - Percorrere i marciapiedi e le specifiche vie di transito, evitando di percorrere le aree non custodite o scarsamente illuminate - Provvedere alla rimozione delle neve e alla distribuzione del sale sui percorsi di accesso esterni che conducono ai cassonetti dei rifiuti

urti, colpi, tagli dovuti ad arredi, elementi di finitura, porte, finestre	accettabile	AREE ESTERNE E LOCALI REFEZIONE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Obbligo di mantenere chiuse ante e cassetti - Obbligo di mantenere l'ordine e la pulizia - Divieto di abbandonare ingombri (scatoloni, etc) nelle vie di transito - Divieto di appoggiare sopra armadi, scaffali o davanzali oggetti o vasi
incendio	accettabile	LOCALI REFEZIONE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Prendere visione dell'ubicazione dei presidi antincendio, dei dispositivi di sicurezza, degli spazi calmi mediante le planimetrie appese alle pareti della struttura e mediante il piano di emergenza. - E' vietato installare apparecchi a combustione o far funzionare apparecchi di riscaldamento o condizionamento diversi da quelli già installati dall'Ente - E' vietato introdurre sostanze infiammabili in tutte le sedi - Obbligo di attenersi scrupolosamente a tutte le indicazioni segnaletiche ed in specie ai divieti contenuti nei cartelli indicatori e negli avvisi dati con segnali visivi e/o acustici. - Divieto di ingombrare i luoghi di passaggio ed ostacolare comunque la circolazione
Elettrocuzione	accettabile	LOCALI REFEZIONE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Obbligo di verificare i requisiti dell'Impianto Elettrico con il Comune di la loggia prima di provvedere all'allaccio delle attrezzature - Obbligo consultare i libretti d'uso e manutenzione delle attrezzature prima dell'uso - Obbligo di accertarsi dell'ubicazione del quadro elettrico che alimenta la zona presso cui si opera, in modo da poter tempestivamente togliere tensione all'impianto in caso di necessità o pericolo. - I percorsi dei conduttori elettrici di alimentazione devono essere disposti in modo da non intralciare i passaggi o essere danneggiati. - Accertarsi che i cavi di alimentazione delle attrezzature elettriche siano adeguatamente protetti contro le azioni meccaniche (passaggio di veicoli, oggetti taglienti, ecc.), le azioni termiche (sorgenti di calore) o le azioni chimiche (sostanze corrosive);
Urti, colpi, tagli dovuti alle attività esterne (depositi temporanei, cantieri stradali) o interne (lavori di manutenzione dell'edificio)	accettabile	LOCALI REFEZIONE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Obbligo di verificare le condizioni del tratto di terreno da percorrere - Obbligo di muoversi con circospezione e attenzione verificando la regolarità dei percorsi, delle vie di esodo - Obbligo di rispettare la segnaletica di sicurezza presente - Obbligo di mantenere distanze adeguate dalle lavorazioni

rischio di esposizione ad agenti biologici	accettabile	SERVIZI IGIENICI, AREE DEPOSITO RIFIUTI	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Divieto di accesso ai locali e alle aree se non strettamente collegato alle attività previste dal contratto d'appalto e contratto d'opera - Indossare Dispositivi di Protezione Individuale per le lavorazioni effettuate nei servizi igienici - Obbligo di mantenere separati gli abiti da lavoro dagli abiti personali - Evitare il contatto con biancheria sporca e altri oggetti potenzialmente contaminati senza gli appositi dispositivi di protezione individuale.
urti, colpi, abbandono di oggetti nei percorsi di circolazione e fuga.	accettabile	LOCALI REFEZIONE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Obbligo di prestare attenzione al lavoro da svolgere, alle condizioni del pavimento e dell'ambiente di lavoro - Obbligo di effettuare le pulizie al di fuori dell'orario di presenza di allievi e personale scolastico. - Obbligo, prima di arrestare i lavori per le pause previste di provvedere a rendere praticabili tutte le aree frequentate dal pubblico, sgomberando i passaggi e regolarizzando i percorsi.
Tagli, colpi, ustioni, elettrocuzione, proiezione materiale durante l'uso e la pulizia delle attrezzature	accettabile	AREE INTERNE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - Verificare i contenuti dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature - Utilizzare le attrezzature in modo appropriato e con gli accessori previsti - Effettuare le operazioni di pulizia e controllo come indicato nei libretti di uso e manutenzione (scollegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, usare i dpi previsti, etc) - E' vietato apportare modifiche, rimuovere ripari, disattivare protezioni, effettuare la manutenzione dei cavi elettrici o altri interventi senza autorizzazione scritta del Committente
Caduta persone dall'alto durante operazioni di pulizia vetri, cappe, dispositivi antinsetto, corpi appesi	accettabile	AREE INTERNE	L'IMPRESA APPALTATRICE DEVE: <ul style="list-style-type: none"> - L'Impresa Appaltatrice deve equipaggiarsi delle attrezzature necessarie preferendo il ponte su ruote o altre attrezzature all'uso delle scale portatili - E' vietato salire sui piani di lavoro, sedie, fornelli per provvedere alla pulizia delle cappe

POTENZIALE INTERFERENZE CON ALTRI LAVORATORI

Non si può escludere in assoluto la contemporanea presenza di persone durante lo svolgimento del servizio o il permanere di rischi di interferenza .

Tali rischi di interferenza sono ipotizzabili nei confronti di:

- lavoratori dell'Istituto Comprensivo di La Loggia
- allievi e parenti
- personale comunale
- Imprese esterne incaricate dal Comune di La Loggia per attività manutentive
- Imprese esterne incaricate dal Dirigente Scolastico
- lavoratori della Impresa Esterna incaricata dei servizi di Centro Estivo

Il prospetto sottostante è da considerare solo esemplificativo del possibile coinvolgimento e della tipologia delle aziende presenti.

	Committente Comune di La Loggia		Committente Istituto Comprensivo
--	---------------------------------------	--	--

Appalto ↓	Struttura ⇒	Scuola primaria di 1° grado FENOGLIO	Scuola dell'infanzia IL PICCOLO PRINCIPE
Centro Estivo			
Servizio Scuolabus			
Servizio di Prescuola e Postscuola			
Manutenzione Impianti Antincendio			
Manutenzione Impianti Elettrici			
Derattizzazione disinfestazione			
Manutenzione Ascensori			
Servizio e Manutenzione Vigilanza			
Manutenzione impianti termici			
Manutenzione impianti idraulici			
Manutenzione servoscala			
Manutenzione fotocopiatrici, attrezzature informatiche, macchine del caffè, etc			

SCHEDE RISCHI INTERFERENTI

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
Tutte	Tutte le aree interessate ai lavori	Rischio generico da interferenza	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Dettagli attuativi
Coordinamento preliminare con il Comune di La Loggia e con il Dirigente Scolastico sulle misure di prevenzione e protezione da adottare, sugli orari e modalità di svolgimento del servizio, sulle aree da destinare a deposito, sulle modalità di scambio di informazioni				coordinamento
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza da parte dell'appaltatore				
Obbligo di adottare idonee misure barriera in modo da impedire la vicinanza degli allievi alla cucina, alle aree di deposito delle merci, attrezzature, prodotti				
Obbligo, prima dell'arrivo degli allievi di rendere praticabili tutte le aree di circolazione, sgomberando i passaggi e regolarizzando i percorsi.				
Obbligo di coordinamento con la ditta appaltatrice incaricata della sorveglianza durante il pasto in relazione ad orari, competenze, divieti di accesso in cucina, divieto utilizzo attrezzature, percorsi di accesso degli allievi, etc				

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
Accesso carraio e pedonale/ circolazione negli spazi esterni	Tutte le aree interessate ai lavori	INVESTIMENTI SCHIACCIAMENTI URTI	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Dettagli attuativi
Coordinamento preliminare con il Committente e con il Dirigente Scolastico sulle misure di prevenzione e protezione da adottare, sugli orari e modalità di svolgimento del servizio, sulle aree da destinare a deposito, sulle modalità di scambio di informazioni				coordinamento
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza da parte dell'appaltatore				
Obbligo di concordare gli orari di transito degli eventuali automezzi nei cortili con il Committente o il Dirigente Scolastico				-
Obbligo di parcheggiare nelle specifiche aree.				-
Obbligo di limitare la velocità dei veicoli a passo d'uomo in prossimità degli edifici comunali.				-
L'accesso richiesto dall'esecuzione del servizio affidato deve avvenire mediante il transito dagli specifici cancelli (se presenti) evitando il transito di autovetture e merci nei cortili e aree esterne frequentate dal pubblico e dagli allievi delle scuole.				-
Si richiede l'assistenza di personale a terra per eseguire eventuali manovre in spazi ristretti o con visibilità insufficiente.				-
Obbligo di accertarsi dell'esistenza di eventuali impedimenti derivanti da: ostacoli (in altezza ed in larghezza), limiti d'ingombro.				-
Obbligo di prestare attenzione a cancelli elettrici e passi carrai.				-
Obbligo di spostarsi a piedi utilizzando marciapiedi e specifici camminamenti.				-
Divieto di posteggiare i mezzi davanti uscite di emergenza, quadri elettrici, cabine metano, etc				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Tutte le attività	Tutte le aree interessate ai servizi	INCIAMPI, CADUTE A LIVELLO	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Dettagli attuativi
Coordinamento preliminare con il Committente e con il Dirigente Scolastico sulle misure di prevenzione e protezione da adottare, sugli orari e modalità di svolgimento del servizio, sulle aree da destinare a deposito, sulle modalità di scambio di informazioni				coordinamento
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza da parte dell'appaltatore				
I percorsi pedonali interni devono sempre essere mantenuti sgombri da attrezzature, materiali, prolunghe elettriche o altro capace di ostacolare il cammino di altre persone.				-
Le attività che possano rendere il pavimento scivoloso, o determinare la presenza di inciampi o sporgenze pericolose, devono essere segnalate in modo da impedirne temporaneamente l'accesso.				Nastro bicolore / transenne/cartelli
E' vietato abbandonare incustodite nei locali accessibili agli allievi le attrezzature di lavoro (elettrodomestici, carrelli, scope, etc)				-
La custodia delle attrezzature e dei materiali necessari per l'esecuzione dei lavori, all'interno dei luoghi di lavoro è completamente a cura e rischio dell'Impresa Appaltatrice che dovrà provvedere alle relative incombenze				-
Divieto di accesso ai locali tecnici e ai locali il cui accesso non è strettamente collegato alla propria attività indicata nel contratto d'appalto e d'opera.				-

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Tutte le attività che possono rendere il pavimento sdruciolevole	Tutte le aree interessate ai servizi	SCIVOLAMENTI	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Dettagli attuativi
Coordinamento preliminare con il Committente e con il Dirigente Scolastico sulle misure di prevenzione e protezione da adottare, sugli orari e modalità di svolgimento del servizio, sulle aree da destinare a deposito, sulle modalità di scambio di informazioni				coordinamento
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza da parte dell'appaltatore				
Obbligo di effettuare il servizio di pulizia senza la presenza di allievi o altre persone.				-
Obbligo di segnalare con apposita cartellonistica i pavimenti bagnati.				Cartelli indicanti il pavimento bagnato
Le attività che possono comportare lo spandimento di liquidi o polveri o rifiuti che possano rendere il pavimento sdruciolevole devono essere eseguite preferibilmente senza la presenza allievi o persone di altre imprese e senza la presenza di ospiti e visitatori. Qualora non fosse possibile segnalare le aree dove vengono eseguite tali attività, impedirne temporaneamente l'accesso.				Nastro bicolore / transenne/cartelli
Gli appaltatori devono a lavori ultimati devono lasciare la cucina , la mensa e le aree pertinenti sgombre, pulite e libera da rifiuti				-
Obbligo di segnalare e rimuovere eventuali spandimenti accidentali di liquidi sul suolo.				Nastro bicolore / transenne/cartelli

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Utilizzo di prodotti chimici	Tutte le aree interessate ai servizi	CHIMICO	accettabile	☒ IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Dettagli attuativi
Coordinamento preliminare con il Committente e con il Dirigente Scolastico sulle misure di prevenzione e protezione da adottare, sugli orari e modalità di svolgimento del servizio, sulle aree da destinare a deposito, sulle modalità di scambio di informazioni				coordinamento
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza da parte dell'appaltatore				coordinamento
In ogni sede devono essere messe a disposizione copie aggiornate delle schede di sicurezza dei prodotti chimici (non più vecchie di 6 mesi)				
Le operazioni con potenziale rischio di contatto/inalazione dei prodotti chimici devono essere eseguite senza la presenza di personale del committente o di altre imprese e senza la presenza di ospiti e visitatori.				-
Delimitare e segnalare le aree interessate da operazioni con potenziale rischio di contatto/inalazione dei prodotti chimici, oppure impedirne temporaneamente l'accesso.				cartellonistica di divieto di accesso
Il deposito dei detersivi, disinfettanti, prodotti chimici deve essere mantenuto chiuso a chiave e dotato di cartellonistica di divieto di accesso				cartellonistica di divieto di accesso
E' vietato abbandonare nei servizi igienici, antibagno, spogliatoi prodotti chimici, carrelli e attrezzature per la pulizia				-
Provvedere a ventilare idoneamente il locale interessato ad attività con potenziale rischio di inalazione dei prodotti chimici.				-
E' vietato l'abbandono di prodotti chimici senza sorveglianza diretta e continua				
E' vietato l'uso di prodotti sensibilizzanti per via inalatoria in presenza di allievi, personale scolastico o altre persone non afferenti l'Impresa Appaltatrice				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Tutte le attività	Tutte le aree interessate ai servizi	INCENDIO	accettabile	☒ IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Dettagli attuativi
Coordinamento preliminare con il Committente e con il Dirigente Scolastico sulle misure di prevenzione e protezione da adottare, sugli orari e modalità di svolgimento del servizio, sulle aree da destinare a deposito, sulle modalità di scambio di informazioni				coordinamento
Coordinamento preliminare con il Committente e con il Dirigente Scolastico sulle procedure di emergenza da adottare durante la refezione e l'intervallo dalla lezioni				coordinamento
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza da parte dell'appaltatore				
E' obbligatorio adottare le misure di prevenzione e protezione disposte dal DM 10/3/98				
Prendere visione dell'ubicazione dei presidi antincendio, dei dispositivi di sicurezza, degli spazi calmi mediante le planimetrie appese alle pareti della struttura e mediante le istruzioni di emergenza.				-
E' vietato installare apparecchi a combustione o far funzionare apparecchi di riscaldamento o condizionamento diversi da quelli già installati dall'Ente				-
E' vietato introdurre sostanze infiammabili				-
E' obbligatorio effettuare alle esercitazioni periodiche antincendio				-
E' obbligatorio verificare periodicamente lo stato di prolunghe, adattatori, spine, cavi				-

E' obbligatorio riporre carrelli e materiale di pulizia nelle specifiche aree in modo da non ostacolare l'accesso alle vie di fuga, ai presidi antincendio, alle uscite di emergenza	
--	--

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Utilizzo di impianti ed apparecchiature elettriche	Tutte le aree interessate ai servizi	ELETTROCUZIONE	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Dettagli attuativi
Coordinamento preliminare con il Committente e con il Dirigente Scolastico sulle misure di prevenzione e protezione da adottare				coordinamento
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza da parte dell'appaltatore				
E' obbligatorio consultare i libretti d'uso e manutenzione delle attrezzature prima di utilizzare attrezzature e impianti				
E' obbligatorio effettuare la sorveglianza sulla funzionalità degli interruttori differenziali, sul buono stato di prese, spine, cavi				
Prima di iniziare le attività deve essere verificata la rispondenza degli allacciamenti elettrici delle macchine, attrezzature e utensili alle norme di sicurezza, al fine di evitare possibili contatti diretti o indiretti con elementi in tensione.				-
I percorsi dei conduttori elettrici di alimentazione devono essere disposti in modo da non intralciare i passaggi o essere danneggiati.				-
Non lasciare apparecchiature elettriche sotto tensione quando non sono in uso.				-
Accertarsi dell'ubicazione del quadro elettrico che alimenta la zona presso cui si opera, in modo da poter tempestivamente togliere tensione all'impianto in caso di necessità o pericolo.				-
Accertarsi che i cavi di alimentazione delle attrezzature elettrici siano adeguatamente protetti contro le azioni meccaniche (passaggio di veicoli, oggetti taglienti, ecc.), le azioni termiche (sorgenti di calore) o le azioni chimiche (sostanze corrosive);				-
Non intervenire mai in caso di guasto, improvvisandosi elettricisti e, in particolare, non intervenire sui quadri o sugli armadi elettrici.				-
Non effettuare il ripristino dei quadri se vietato da apposita cartellonistica (possibile intervento in corso sull'apparato elettrico)				-
La disattivazione anche temporanea degli impianti antincendio, impianto di allarme, impianto elettrico, etc. deve essere concordata con l'Ufficio Tecnico del Comune di La Loggia.				-
Accertarsi che sia stata tolta l'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi semplice operazione di pulizia o manutenzione sulle attrezzature di lavoro.				-

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
Utilizzo attrezzature	Tutte le aree interessate al servizio	URTI, COLPI, TAGLI	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Dettagli attuativi
E' obbligatorio consultare i libretti d'uso e manutenzione delle attrezzature prima di utilizzare attrezzature e impianti				coordinamento
E' vietato rimuovere le protezioni dalle attrezzature di lavoro o effettuare interventi su computer, stampanti, centralini, elettrodomestici, etc senza l'autorizzazione del Committente				-

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
Trasporto merci con carrelli, distribuzione pasti	Tutte le aree interessate ai lavori	URTI, COLPI, TAGLI,	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Dettagli attuativi
Coordinamento preliminare con il Dirigente Scolastico sugli orari di transito dei carrelli, sulle aree di sosta dei carrelli				coordinamento
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza				
E' obbligatorio sistemare accuratamente il carico nel carrello, automezzo, etc in modo da evitare il rischio di caduta materiale, o colpo con materiale sporgente				-
E' vietato movimentare carichi voluminosi instabili o unità composte da pezzi instabili e nemmeno carichi di forma irregolare, il cui baricentro risulta molto scentrato dall'asse del carrello				
E' obbligatorio verificare che l'area di manovra sia in piano e con una superficie liscia, l'eventuale tratto in pendenza sia breve e non abbia un'inclinazione superiore al 3% e che il carico sia rivolto verso il basso in direzione del pendio.				
E' obbligatorio prestare particolare attenzione a sporgenze (scaffalature, mensole, pareti), quando l'eventuale scontro possa provocare danni alle persone e al carrello;				
E' vietato ostruire con il carrello le vie di circolazione e l'accesso ai presidi antincendio.				
E' vietato trasportare il carrello nell'ascensore contemporaneamente al trasporto persone.				
Nel caso in cui visitatori o altre persone si avvicinino, le attività con utilizzo di macchine devono essere interrotte sino all'allontanamento degli estranei				

Attività/situazione	Luogo	Rischio da interferenze		Responsabilità di attuazione
distribuzione pasti	Tutte le aree interessate ai lavori	URTI, COLPI, TAGLI, USTIONI	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione				Dettagli attuativi
Coordinamento preliminare con il Dirigente Scolastico sugli orari di transito dei carrelli, sulle aree di sosta dei carrelli				coordinamento
Coordinamento preliminare aggiuntivo con il Dirigente Scolastico sulle modalità di svolgimento del servizio in Frazione Pieve in modo da evitare la vicinanza dei bambini ai carrelli.				coordinamento
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza				
E' obbligatorio sistemare accuratamente il carico nel carrello, automezzo, etc in modo da evitare il rischio di caduta materiale, o colpo con materiale sporgente				-
E' obbligatorio movimentare minestre o altri alimenti caldi in contenitori muniti di coperchio.				-
E' obbligatorio evitare che contenitori caldi siano raggiungibili dai bambini. Tutti gli alimenti devono essere trasferiti in contenitori freddi prima di essere trasferiti a tavola.				-
E' obbligatorio verificare che l'area di manovra sia in piano e con una superficie liscia, l'eventuale tratto in pendenza sia breve e non abbia un'inclinazione superiore al 3% e che il carico sia rivolto verso il basso in direzione del pendio.				
E' obbligatorio prestare particolare attenzione a sporgenze (scaffalature, mensole, pareti), quando l'eventuale scontro possa provocare danni alle persone e al carrello;				
Nel caso in cui visitatori o altre persone si avvicinino, le attività con utilizzo di macchine devono essere interrotte sino all'allontanamento degli estranei				

Attività/situazione	Luogo	Rischio		Responsabilità di attuazione
Presenza di altre imprese occasionale in cucina	Cucina	USTIONI, URTI, COLPI, TAGLI	accettabile	<input checked="" type="checkbox"/> IMPRESA APPALTATRICE
Misure di prevenzione e protezione da interferenze				Dettagli attuativi
Informazione e Formazione specifica dei lavoratori dell'impresa esterna sui rischi residui di interferenza				
Nel caso in cui visitatori o altre persone si avvicinino, le attività con utilizzo di macchine devono essere interrotte sino all'allontanamento degli estranei				-
Divieto di abbandonare incustoditi, coltelli, utensili e altri oggetti taglienti o oggetti di vetro. Obbligo di riporre in armadi chiusi a chiave o locali chiusi a chiave coltelli, utensili e altri oggetti taglienti.				

CONCLUSIONI E COSTI DELLA SICUREZZA RELATIVI AI RISCHI DA INTERFERENZA

Il presente documento è stato redatto in ottemperanza agli obblighi di cui al comma 3 dell'art 26 D.Lgs. 81/08.

Ogni sua parte è esplicitamente accettata dall'Impresa Appaltatrice e portata a conoscenza, a cura del Datore di Lavoro dell'Impresa stessa di tutto il personale alle proprie dipendenze che opera nelle sedi del Committente.

Il presente documento viene controfirmato per accettazione dai vari Datori di Lavoro, che in conformità a quanto stabilito dall'art. 26 del D.Lgs. 81/08, sono tenuti a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro.

Sarà altresì obbligo di tutti i Datori di Lavoro coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dei rischi, al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze tra i lavori delle diverse imprese presenti negli edifici scolastici.

I sottoscrittori del presente documento concordano con l'analisi dei rischi di natura interferenziale attuata nel presente D.U.V.R.I. e concordano in merito alla stima dei costi necessari al governo dei suddetti rischi riportata nella seguente tabella.

descrizione	unità di misura	quantità annue	Prezzo	Totale
incontri di coordinamento	ora	4	€ 50,00	€ 200,00
informazione e formazione specifica dei rischi residui da interferenza	ora	1	€ 100,00	€ 100,00
cartelli di divieto, avvertimento, prescrizione	Cadauno	8	€ 5,00	€ 40,00
nastro bicolore	cadauno	6	€ 10,00	€ 60,00
totale annuo				€ 400,00

Si precisa che da questo conteggio sono esclusi tutti gli oneri direttamente sostenuti dall'impresa appaltatrice per l'adempimento degli obblighi sulla sicurezza derivanti dalla propria attività.

Tenuto conto che il presente documento di valutazione deve intendersi dinamico, sarà assicurato costantemente lo scambio di informazioni tra il Committente e l'Impresa Appaltatrice e il Dirigente Scolastico. Il presente documento sarà tempestivamente aggiornato a seguito di eventuali variazioni che dovessero essere apportate ai locali, ai servizi ed in caso di possibili modifiche organizzative e/o procedurali.

Il Datore di Lavoro del COMUNE DI LA LOGGIA

Il Dirigente Scolastico DELL'ISTITUTO COMPRENSIVO LA LOGGIA

Il Datore di Lavoro dell'IMPRESA APPALTATRICE

L'eventuale SUBAPPALTATORE

Specifiche tecniche relative ai parametri microbiologici riguardanti l'igiene degli alimenti e degli ambienti

- 1) Per i parametri microbiologici, chimici e fisici relativi agli alimenti, acqua ed ambienti si fa riferimento alla vigente normativa che si intende tutta richiamata, in particolare:
- Allegato 1 - Protocollo Tecnico della Regione Piemonte. Criteri microbiologici per prodotti alimentari. Rev. 02:2016 (aggiornato al 10.03.2016)
 - Allegato 2 - Protocollo Tecnico della Regione Piemonte. Valori limite di accettabilità di microrganismi e/o tossine potenzialmente pericolosi. Rev. 02:2016 (aggiornato al 10.03.2016)
 - Intesa della Conferenza Stato Regioni del 3 marzo 2016 “Linee guida relative all'applicazione del Regolamento (CE) 2073/2005 e successive integrazioni sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti”
 - Legge 283/62 art. 5 – disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari
 - Regolamento (CE) n. 1441/2007 modificante il regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni
 - Reg. 853/2004 in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modifiche ed integrazioni
 - Reg. 854/2004 in materia di organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano e successive modifiche ed integrazioni
 - Reg. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e benessere degli animali e successive modifiche ed integrazioni
 - Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica luglio 2002 – Regione Piemonte
 - Decreto Legislativo n. 31 del 02/02/2001 sulle acque destinate al consumo umano e successive modifiche ed integrazioni
 - Regolamenti (CE) n. 149/2008 e n. 839/2008 in materia di residui di prodotti fitosanitari
 - Direttive (CE) 2003/89, 2004/77 e 2005/63 “direttiva allergeni” e decreto attuativo, D.lgs. 114/2006 e successive modifiche ed integrazioni
 - Regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni

- 2) Per quanto riguarda gli ortaggi di IV gamma è richiesto il rispetto dei seguenti limiti:

Limiti di contaminazione: Verdure

Carica batterica totale 10^3 UFC/g

Coliformi 10^2 UFC/g

E. Coli Assente in 1 gr.

S. Aureus 10 UFC /gr

Clostridi Solfitoriduttori 10 UFC/gr

Salmonella Assente in 25 gr.

Listeria Monocytogenes Assente in 25 gr

3) Per quanto riguarda i **parametri microbiologici di tamponi ambientali, di attrezzature e palmari** è richiesto il rispetto dei seguenti limiti:

Carica batterica totale	< 10 ² UFC/cm ²
S. Aureus	Assente in superfici correttamente sanificate
Salmonella	Assente in superfici correttamente sanificate
Listeria Monocytogenes	Assente in superfici correttamente sanificate
Enterobatteriaceae	< 10 UFC/cm ²

4) Per quanto riguarda il pasto destinato a celiaci è richiesto il rispetto dei seguenti limiti:
glutine <20 ppm)